



**BOSCH**

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



# Vapaasti seisova liesi

HQA00.020U  
HQA00.020W

[fi] Käyttöohje

# Sisällysluettelo

1	Turvallisuus.....	2
2	Esinevahinkojen välttäminen .....	4
3	Ympäristönsuojelu ja säästö.....	5
4	Asennus ja liitäntä .....	6
5	Tutustuminen .....	7
6	Varusteet .....	10
7	Ennen ensimmäistä käyttöä .....	10
8	Sähkökeittoalueen käyttö .....	11
9	Käytön perusteet.....	12
10	Lapsilukko .....	12
11	Puhdistus ja hoito .....	12
12	Puhdistusavustin .....	14
13	Ristikot.....	15
14	Laitteen luukku.....	16
15	Toimintahäiriöiden korjaaminen .....	18
16	Kuljetus ja hävittäminen .....	19
17	Huoltopalvelu .....	20
18	Näin onnistut .....	20

## 1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

### 1.1 Määräystenmukainen käyttö

Noudata määräystenmukaista käyttöä koskevia ohjeita, jotta voit käyttää laitetta turvallisesti ja oikein.

Tämän ohjeen kuvat ovat ohjeellisia.

Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liittännästä johtuvia vaurioita.

Käytä laitetta vain seuraavasti:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- valvonnan alaisena. Valvo lyhytaikaista keittämistä koko ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa.
- enintään 4000 m korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä laitetta:

- veneissä tai autoissa.
- huonetilan lämmittimenä.

- erillisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.

Laitetta ei voi käyttää ajastimella tai kauko-ohjaimella.

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

### 1.2 Käyttäjien rajoitukset

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 15-vuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä.

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

### 1.3 Turvallinen käyttö

#### VAROITUS – Tulipalovaara!

Laitte kuumenee.

- ▶ Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- ▶ Älä säilytä tai käytä palavia esineitä, esimerkiksi spraypulloja tai puhdistusaineita laitteen alla tai välittömässä läheisyydessä. Keittotaso kuumenee hyvin kuumaksi.
- ▶ Älä aseta palavia esineitä keittotasolle tai sen välittömään läheisyyteen.
- ▶ Älä säilytä tavaroita keittotason päällä. Valvomatta jätetty rasvassa tai öljyssä keittäminen keittotasolla voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipaloja.
- ▶ Älä jätä kuumia öljyjä ja rasvoja ilman valvontaa.
- ▶ Älä yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

Keittotason suojukset voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.

- ▶ Älä käytä keittotason suojuksia.

Laitteen luukku avattaessa muodostuu

ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa

kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan.

- ▶ Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle esilämmityksen ja kypsennyksen aikana.

- ▶ Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi ja laita leivinpaperin päälle painoksi astia tai uunivuoka.

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

- ▶ Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa.
- ▶ Jos laitteesta tulee savua, laite on kytkettävä pois päältä tai irrotettava verkkopistoke. Laitteen luukku on pidettävä kiinni mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.

Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan.

- ▶ Keittämistä on valvottava. Lyhyttä toimenpidettä on valvottava jatkuvasti.

### **⚠ VAROITUS – Palovammavaara!**

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana, erityisesti mahdollisesti asennettuna oleva keittotason kehys.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

Keittosyvennyksen suojaristikot voivat aiheuttaa onnettomuuksia.

Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi.

- ▶ Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

Laite kuumenee käytön aikana.

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista. Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa.

- ▶ Käytä ruokiin väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä.
- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.

Laite ja laitteen osat, joita pääsee

koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

### **⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

- ▶ Älä käytä viallista laitetta.

- ▶ Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.

- ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 20*

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa.

- ▶ Varo, että sähkölaitteiden liitännäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.

Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.

- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
- ▶ Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.

### **⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.

- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.
- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.
- ▶ Älä käytä uuninluukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa.

Törmäminen laitteen avoimeen luukkuun voi aiheuttaa vammoja.

- ▶ Pidä laitteen luukku suljettuna käytön aikana ja sen jälkeen.

### **⚠ VAROITUS – Palamisvaara!**

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.

- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.

- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

### **⚠ VAROITUS – Terveysriski!**

Keittoaluetta ensimmäistä kertaa kuumennettaessa voi vapautua höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja.

- ▶ Tuuleta sen tähden keittiötä hyvin.
- ▶ Oleskele keittiössä vain hetken.

- ▶ Pidä lapset, lemmikkieläimet ja erityisen herkästi hajuihin reagoivat henkilöt poissa laitteen läheltä.

### **⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!**

Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

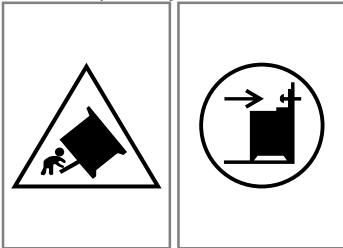
- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.

- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

### **⚠ VAROITUS – Kallistumisvaara!**

Jos laite asetetaan irralleen jalustalle, se voi liukua pois jalustalta.



- ▶ Liitä laite kiinteästi jalustaan.
- ▶ Varoitus: kiinnittä laitteeseen kallistuksenesto, jotta vältät laitteen kaatumisen.

- ▶ Noudata asennusohjeita.

## **1.4 Alalaatikko**

### **⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!**

Sokkelilaatikon pinnat voivat kuumentua hyvin kuumiksi.

- ▶ Säilytä laatikossa vain uuniin kuuluvia varusteita.
- ▶ Älä säilytä sokkelilaatikossa syttyviä tai palavia esineitä.

## **1.5 Halogeenilamppu**

### **⚠ VAROITUS – Palovammavaara!**

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!**

Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

- ▶ Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on kytketty pois päältä, jotta vältät mahdollisen sähköiskun.
- ▶ Irrota lisäksi verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

# **2 Esinevahinkojen välttäminen**

## **2.1 Uunin alue**

Noudata uunin käyttöön liittyviä ohjeita.

### **HUOMIO!**

Uunitilan pohjalla olevat esineet aiheuttavat yli 50 °C lämpötilassa ylikuumenemisen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.

- ▶ Älä aseta uunitilan pohjalle varusteita, leivinpaperia tai minkään tyyppistä foliota.
- ▶ Aseta astia uunitilan pohjalle vain, kun lämpötila on asetettu alle arvon 50 °C.

Luukun lasiin osuva alumiinifolio voi aiheuttaa pysyviä värjäymiä.

- ▶ Uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia.

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy.

Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.
  - ▶ Älä laita uunitilan pohjalle astiaa, jossa on vettä.
- Uunitilassa pitkään aikaa oleva kosteus aiheuttaa korroosiota.

- ▶ Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen.
- ▶ Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa.

- ▶ Älä varastoi ruokia uunitilassa. Jäähdyttäminen laitteen luukku avattuna vaurioittaa ajan mittaan viereisiä kalusteita.
- ▶ Kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna.
- ▶ Älä laita mitään laitteen luukun väliin.
- ▶ Anna uunitilan kuivua avoimena vain, kun käytössä on muodostunut runsaasti kosteutta.

Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua.

- ▶ Älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpirakkaa.

Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.

Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.

- ▶ Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin.
- ▶ Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.

Jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vaurioitua.

- ▶ Pidä tiiviste puhtaana.
- ▶ Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.

Laitteen luukun käyttäminen istuimena ja säilytystilana voi vaurioittaa laitteen luukua.

- ▶ Älä nojaa tai istuudu laitteen avoimen luukun päälle tai riipu luukusta.
- ▶ Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.

Jos kannat tai siirrat laitetta kannen kahvasta, kahva voi murtua ja vaurioittaa saranoita. Kannen kahvaa ei ole suunniteltu kestäväksi laitteen painoa.

- ▶ Älä kanna tai siirrä laitetta kannen kahvasta.
- Leivinpelti tai uunipannu saattaa grillattaessa muuttaa korkeiden lämpötilojen takia muotoaan ja vaurioittaa emalointia, kun varuste poistetaan uunista.
- ▶ Älä aseta leivinpeltiä tai uunipannua grillattaessa korkeammalle kuin kannatinkorkeudelle 3.
  - ▶ Grillaa kannatinkorkeuden 3 yläpuolella vain suoraan ritilällä.

## 2.2 Sähkökeittotaso

Noudata laitteen käyttöön liittyviä ohjeita.

### HUOMIO!

Ruoat voivat kiehua yli.

- ▶ Poista yli kiehunut ruoka heti.
- ▶ Käytä runsaasti nestettä sisältäviin ruokiin korkeita kattiloita.
- ▶ Siten vältät ylikiehumisen.

Kattilan tai pannun pohja voivat vaurioitua.

- ▶ Keittoalueella käytetyn keittoastian pitää sopia oikein paikalleen.
  - ▶ Käytä vain kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tasainen.
  - ▶ Älä kuumenna tyhjiä kattiloita tai pannuja.
- Ylikuumentuminen voi vaurioittaa sähkökeittoaluetta.
- ▶ Varmista, että keittolevy ei kytketä koskaan päälle siten, että kansi on suljettu; valvo esimerkiksi leikkiviä lapsia.

Suolavesi tai lämpimät kattilanpohjat voivat vaurioittaa sähkökeittoaluetta.

- ▶ Pidä sähkökeittoalue kuivana.
- Sähkökeittotason kuumuus ei pääse poistumaan riittävästi, ja sähkökeittotaso voi ylikuumentua.
- ▶ Älä käytä sähkökeittotaso koskaan ilman kattilaa.
  - ▶ Älä käytä kattiloita, joiden pohja on epätasainen.

## 2.3 Laatikon alue

Noudata laatikon käyttöön liittyviä ohjeita.

### HUOMIO!

Älä sijoita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon.

Sokkelilaatikko voi vaurioitua.

- ▶ Älä sijoita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon.
- Älä sijoita sokkelilaatikkoon uuniin kuuluvia varusteita, jotka ylittävät laatikon korkeuden. Seurauksena voi muutoin olla laitteen vaurioita.
- ▶ Älä sijoita sokkelilaatikkoon uuniin kuuluvia varusteita, jotka ylittävät laatikon korkeuden.

# 3 Ympäristönsuojelu ja säästö

## 3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

## 3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat näitä ohjeita.

Esilämmitä laitetta vain, kun reseptissä tai suositusasetuksissa kehoitetaan niin tekemään.

- Jos et esilämmitä laitetta, säästät energiaa jopa 20 %.

Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia.

- Tällaiset kakkuvuoat ottavat lämpöä vastaan erityisen hyvin.

Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.

- Lämpö säilyy uunitilassa eikä laitteen tarvitse lämmitä lisää.

Paista useita ruokia suoraan peräjälkeen tai rinnakkain.

- Uunitila on ensimmäisen paistamisen jälkeen lämmin. Se lyhentää seuraavien kakkujen paistoaikaa.

Jos kypsennysaika on pitkä, kytke laite 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä.

- Jälkilämpö riittää ruoan kypsennykseen valmiiksi.

Poista uunitilasta varusteet, joita ei tarvita.

- Tarpeettomia varusteosia ei tarvitse kuumentaa.

Anna pakastettujen ruokien sulaa ennen valmistamista.

- Ruokien sulatukseen tarvittava energia säästyy.

### Huomautus:

Laite kuluttaa:

- käytössä näyttö päälle kytkettynä enint. 1 W
- käytössä näyttö pois päältä kytkettynä enint. 0,5 W

## Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat näitä ohjeita.

Valitse keittoalue, joka sopii kattilan kokoon. Aseta keittoastia alueen keskelle.

Käytä keittoastioita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa.

**Ohje:** Keittoastioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan läpimitan. Se on usein suurempi kuin pohjan läpimitta.

- Soveltumattomat keittoastiat sekä keittoalueet, joita astia ei peitä kokonaan, kuluttavat paljon energiaa.

Sulje kattilat sopivalla kannella.

- Jos et käytä kantta, laite kuluttaa huomattavasti enemmän energiaa.

Nosta kantta mahdollisimman harvoin.

- Kantta nostettaessa haihtuu runsaasti energiaa.

Käytä lasikantta.

- Lasikannen läpi näet kattilaan kantta nostamatta.

Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja.

- Epätasaiset pohjat lisäävät energiankulutusta.

Käytä elintarvikemäärälle sopivaa keittoastiaa.

- Jos suuret keittoastiat eivät ole täynnä, ne kuluttavat enemmän energiaa kuumentamiseen.

Kypsennä vähällä vedellä.

- Mitä enemmän vettä keittoastiassa on, sitä enemmän energiaa vaaditaan sen kuumentamiseen.

Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle.

- Liian korkealla kypsennysteholla tuhlautuu energiaa.
- Hyödyntämätön jälkilämpö lisää energiankulutusta.

## 4 Asennus ja liitännät

Tästä löydät ohjeet laitteen asennuspaikan valinnasta ja laitteen asennuksesta. Lisäksi saat tietoja laitteen liittämistä sähköverkkoon.

### 4.1 Sähköliitännät

Sähköliitännän saa tehdä vain valtuutettu asentaja. Noudata paikallisen sähköntoimittajan määräyksiä.

- Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- Jos laite liitetään väärin, takuu ei kata vaurioita.

#### Sähköliitännää koskevia tietoja asentajalle:

- Jos pistokkeeseen ei pääse asennuksen jälkeen käsiksi, asennukseen tarvitaan jokinapainen 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.
- Käytä laitteen liitännän tyyppiä H 05 VV-F johtoa tai muuta vastaavan arvoista johtoa.


### Tärkeää tietoa sähköliitännästä

Varmista, että noudatat seuraavia ohjeita:

#### ⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Jännitteisten osien koskeminen aiheuttaa sähköiskun vaaran.

- ▶ Tartu verkkopistokkeeseen vain kuivin käsin.
- ▶ Älä irrota pistoketta pistorasiasta laitteen käytön aikana.
- ▶ Vedä verkkojohtoa aina vain verkkopistokkeesta, älä johdosta, koska johto voi vaurioitua.
- Verkkopistokkeen ja pistorasian pitää sopia toisiinsa.
- Verkkopistokkeeseen pitää päästä aina helposti käsiksi.
- Johdon poikkipinta-alan pitää olla riittävä.
- Verkkojohto ei saa olla taitettu, ei jäädä puristuksiin, eikä sitä saa muuttaa eikä katkaista.
- Verkkojohdon saa tarvittaessa vaihtaa vain sähköasentaja. Verkkojohto on saatavana varaosana huoltopalvelusta.
- Haaroitusjohtoja tai haaroituspistorasioita tai jatkojohtoja ei saa käyttää.
- Maadoitusjärjestelmän pitää olla asennettu vaatimusten mukaisesti.

- Vikavirtasuojakytkintä käytettäessä saa käyttää vain kytkintä, jossa on merkintä . Ainoastaan tämä merkintä takaa tällä hetkellä voimassa olevien määräysten täyttymisen.
- Verkkojohto ei saa päästä kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa.

### 4.2 Laitteen asentaminen paikalleen

Aseta laite tasaiselle alustalle.

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

#### Viereiset kalusteet

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

#### Seinäkiinnitys

Jotta laite ei päässe kallistumaan, laite on kiinnitettävä mukana toimitetulla kulmalla seinään. Noudata asennusohjetta, kun kiinnität laitteen seinään.

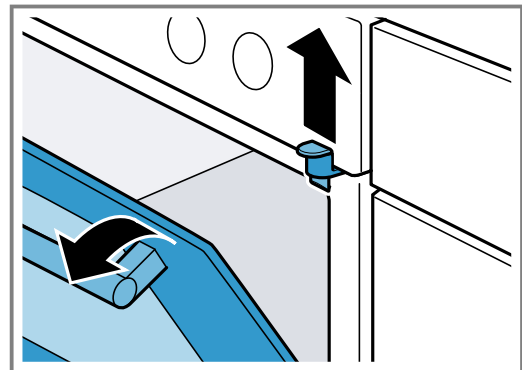
### 4.3 Luukun lukitsin

Jotta lapset eivät pääse koskettamaan kuumaa uunia, uuniluukussa on lukitsin. Luukun lukitsin sijaitsee uuniluukun yläpuolella.

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

#### Laitteen luukun avaaminen

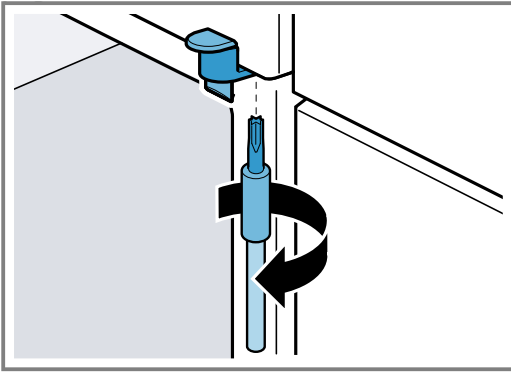
- ▶ Paina lukitsinta ylöspäin.



#### Luukun lukituksen poistaminen

1. Avaa uuninluukku.  
→ "Laitteen luukun avaaminen", Sivu 6

2. Kierrä ruuvi irti ja poista luukun lukitsin.



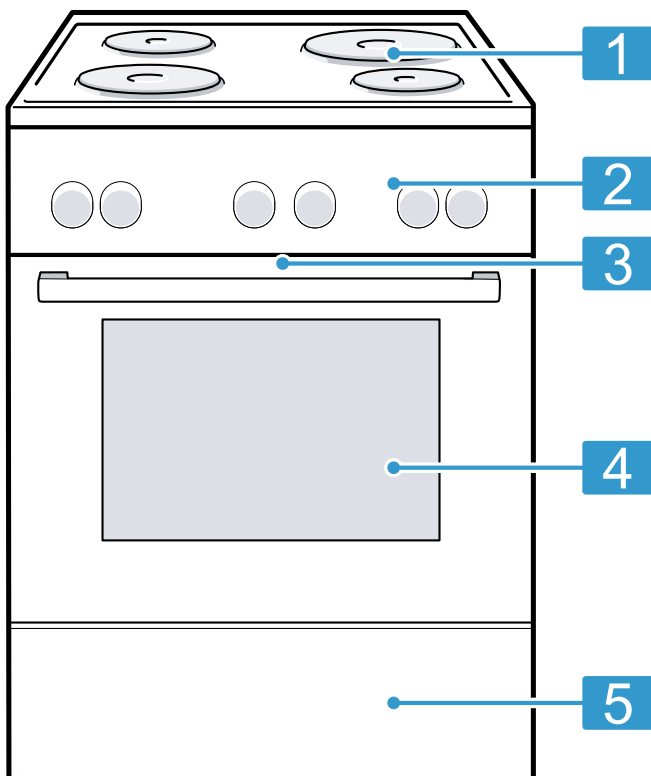
3. Sulje laitteen luukku.

## 5 Tutustuminen

### 5.1 Laitteen tiedot

Tästä löydät yleiskuvan laitteen osista.

**Huomautus:** Laitteen tyypistä riippuen tietyt yksityiskohdat kuten väri ja muoto voivat poiketa kuvasta.



### Selostus

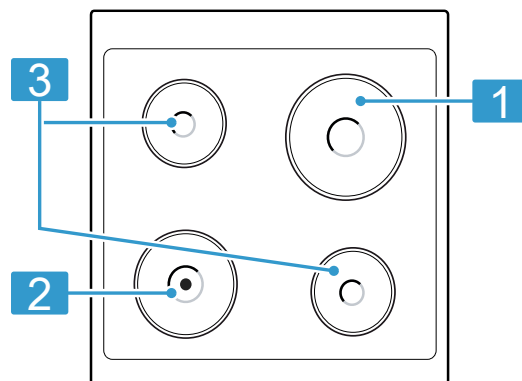
- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1 | Keittotas                      |
| 2 | Valitsinkentät                 |
| 3 | Jäähdytyspuhallin <sup>1</sup> |
| 4 | Laitteen luukku                |
| 5 | Sokkelilaatikko <sup>1</sup>   |

<sup>1</sup> Laitteen varustuksesta riippuen

### 5.2 Keittotas

Tässä näet yleiskuvan keittotasosta.

**Huomautus:** Laitteen tyypistä riippuen tietyt yksityiskohdat kuten väri ja muoto voivat poiketa kuvasta.



### Halkaisija Keittoalue cm

1	22 cm	Sähkökeittoalue
2	18 cm	Pikakuumeneva keittoalue, jossa punainen piste
3	14,5 cm	Sähkökeittoalue

### 5.3 Valitsinkentät

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

#### Valitsimet






Valitsimilla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

Valitsin	Selostus
<b>Toimintovalitsin</b>	Toimintovalitsimella asetet uunitoiminnot ja muut toiminnot. Voit kiertää toimintovalitsinta nolla-asennosta ◦ sekä oikealle että vasemmalle. Toimintovalitsin on laitetyypistä riippuen alas painettava. Kun haluat lukita tai vapauttaa valitsimen, paina toimintovalitsinta nolla-asennossa ◦. → "Uunitoiminnot ja muut toiminnot", Sivu 8

Valitsin	Selostus
<b>Lämpötilanvalitsin</b>	Lämpötilanvalitsimella asetet lämpötilan uunitoiminnolle ja valitset asetukset muille toiminnoille. Lämpötilanvalitsinta voit kiertää nolla-asennosta ● vain oikealle vasteeseen saakka, ei sen yli. Lämpötilanvalitsin on laitetyypistä riippuen alas painettava. Kun haluat lukita tai vapauttaa valitsimen, paina lämpötilanvalitsinta nolla-asennossa ●. → "Lämpötila ja säätöarvot", Sivu 9
<b>Keittoalueiden tehonvalitsimet</b>	Neljällä keittoalueen tehonvalitsimella säädetään yksittäisten keittoalueiden teho. Kunkin valitsimen yläpuolella oleva symboli näyttää, mikä keittoalue sillä säädetään. → "Sähkökeittoalueen valitsin", Sivu 9

### Uunitoiminnot ja muut toiminnot



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

Symboli	Uunitoiminto	Käyttö ja toimintatapa
	Ylä-/alalämpö	Perinteinen leipominen tai paistaminen yhdellä tasolla. Tämä lämmitystapa sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen perinteisellä käyttötavalla kypsennettäessä.
	Ylä-/alalämpö Pehmeä	Valittujen ruokien hellävarainen kypsennys yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. Kypsentaminen tapahtuu vaihteittain jälkilämmöllä. Pidä laitteen luukku suljettuna kypsennyksen aikana. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen perinteisellä käyttötavalla kypsennettäessä.
	Alalämpö	Ruokien jälkikypsennys tai kypsennys vesihautteessa. Lämpö tulee alhaalta.
	Grilli, pieni pinta	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaaminen pieninä määrinä. Ruokien gratinointi. Grillivastuksen keskiosa kuumenee.
	Grilli, suuri pinta	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaaminen. Ruokien gratinointi. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.

#### Muut toiminnot

Tästä löydät yhteenvedon laitteen muista toiminnoista.



Symboli	Toiminto	Käyttö
	Uunilamppu	Uunitilan valo päällä ilman lämmitystä. → "Valaistus", Sivu 9
	Lapsilukko	Virransaannin katkaisu ohjauspaneelissa uuni- ja keittotasotoiminnoille. Laitetta ei saa kytkettyä päälle aktivoinnin jälkeen. → "Lapsilukko", Sivu 12

## Lämpötila ja säätöarvot

Uunitoimintoja ja muita toimintoja varten on käytettävissä erilaisia asetuksia.

Symboli	Toiminto	Käyttö
●	Nolla-asento	Laite ei kuumene.
50 - 275	Lämpötila-alue	Uunitilan lämpötilan asettaminen °C.
1, 2, 3 tai I, II, III	Grillaustehot	Aseta grillaustehot laitemallista riippuen grillille, suuri pinta, tai grillille, pieni pinta. 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho

## Sähkökeittoalueen valitsin

Sähkökeittoalueen valitsimella asetat keittoalueiden kuumennustehon.

Asetus	Toiminto	Selostus
0	Nolla-asento	Keittoalue on kytketty pois päältä.
1-9	Tehoalueet	1 = pienin teho 9 = suurin teho

Kun kytket sähkökeittoalueen päälle, merkkivalo palaa. Voit kiertää keittoalueen valitsinta sekä oikealle että vasemmalle.

## 5.4 Uunitila

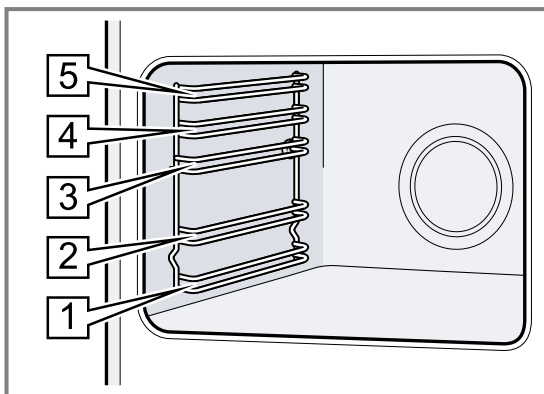
Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä.

### Ristikot

Uunitilassa oleville ristikoiden voit asettaa varusteet eri korkeuksille. Uunitilassa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Voit ottaa ristikot esimerkiksi puhdistusta varten pois paikoiltaan.

→ "Ristikot", Sivu 15



### Valaistus

Uunilamppu valaisee uunitilan.

Useimpien uunitoimintojen ja muiden toimintojen yhteydessä valo palaa käytön aikana. Kun lopetat käytön toimintovalitsimella, valo kytketty pois päältä. Toimintovalitsimen uunivalon asennolla voit kytkeä valon päälle myös ilman, että uuni kuumenee.

### Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin kytketty laitteen lämpötilan mukaan päälle ja pois päältä. Lämmin ilma poistuu luukun kautta.

#### HUOMIO!

Älä peitä laitteen luukun yläpuolella olevia tuuletusaukkoja. Laite ylikuumenee.

► Pidä tuuletusaukot vapaina.

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

### Laitteen luukku

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

### Kondenssivesi

Uunitilaan ja laitteen luukkuun voi muodostua kypsennyksen yhteydessä kondenssivettä.

Kondenssivesi on normaalia, eikä se vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois.

## 6 Varusteet

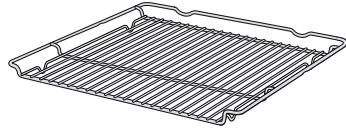
Käytä alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu laitettasi varten.

**Huomautus:** Varuste voi muuttaa muotoaan kuumuuden takia. Muodonmuutoksella ei ole vaikutusta toimintaan. Kun varuste jäähtyy, muoto palaa entiselleen.

Laitteen mukana toimitetut varusteet voivat vaihdella laitemallista riippuen.

### Lisätarvikkeet

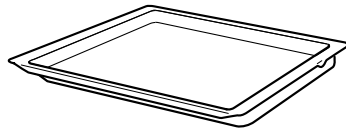
Ritilä



### Käyttö

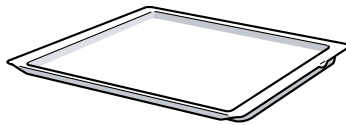
- Leivontavuoat
- Uunivuoat
- Astia
- Liha, esim. paistit tai grillipalat
- Pakasteruoat

Uunipannu



- Mehukkaat kakut
- Pikkuleivät
- Leipä
- Suurikokoiset paistit
- Pakasteruoat
- Tippuvien nesteiden talteenotto, esim. rasva ritilällä grillattaessa.

Leivinpelti



- Piirakat pellillä
- Sokerikakku yksinkertainen

### 6.1 Varusteiden käyttö

Työnnä varuste oikein päin uunitilaan. Vain siten voit vetää varusteen suunnilleen puoliksi ulos ilman, että se kallistuu.

1. Työnnä varuste kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

Ritilä	Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luokkuun päin ja taivutettu puoli alas päin.
--------	---

Pelti	Työnnä leivinpelti uuniin vino esim. uunipannu tai leivinpelti reuna laitteen luokkua kohti.
-------	--

2. Työnnä varuste kokonaan uuniin siten, että varuste ei kosketa laitteen luokkua.

**Huomautus:** Poista uunitilasta varusteet, joita et tarvitse käytön aikana.

### 6.2 Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman tähän laitteeseen tarjolla olevia varusteita:

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

Varusteet ovat laitekohtaisia. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.).

Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.

## 7 Ennen ensimmäistä käyttöä

Tee asetukset ensikäyttöönotta varten. Puhdista laite ja varusteet.

### 7.1 Laitteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

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

1. Poista uunitilasta varusteet ja pakkausmateriaalijäämät kuten esimerkiksi styroksipallot.
2. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla.
3. Tuuleta huonetta niin kauan kuin laite kuumenee.

4. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.  
→ "Käytön perusteet", Sivu 12

Uunitoiminto	Ylä-/alalämpö <input type="checkbox"/>
--------------	--

Lämpötila	Maksimi
-----------	---------

Toiminta-aika	1 tunti
---------------	---------

5. Kytke laite annetun toiminta-ajan kuluttua pois päältä.
6. Odota, kunnes uunitila on jäähtynyt.
7. Puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.
8. Puhdista varusteet astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.

## 8 Sähkökeittoalueen käyttö

Tästä löydät tärkeimmät tiedot sähkökeittoalueen käytöstä.

### 8.1 Ennen sähkökeittoalueen ensimmäistä käyttöä

#### **VAROITUS – Terveysriski!**

Keittoaluetta ensimmäistä kertaa kuumennettaessa voi vapautua höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja.

- ▶ Tuuleta sen tähden keittiötä hyvin.
- ▶ Oleskele keittiössä vain hetken.
- ▶ Pidä lapset, lemmikkieläimet ja erityisen herkästi hajuihin reagoivat henkilöt poissa laitteen läheltä.

#### **HUOMIO!**

Jos sähkökeittoaluetta käytetään ilman keittoastiaa, sähkökeittoalue voi vaurioitua.

- ▶ Käytä sähkökeittoaluetta muulloin kuin ensimmäisen kuumennuksen aikana aina keittoastian kanssa.

1. Poista uutuuden haju kuumentamalla kaikkia keittoalueita peräjälkeen teholla 4 ja ilman keittoastiaa kulloinkin n. 15 minuutin ajan. Kytke aina vain yksi keittoalue päälle.
- ✓ Ensimmäisen käytön aikana voi vapautua savua ja hajuja. Ne häviävät ajan myötä.
2. Tuuleta huonetta niin kauan kuin sähkökeittoalue kuumenee.
3. Kytke sähkökeittoalue annetun toiminta-ajan kuluttua pois päältä.
4. Odota, kunnes keittoalue on jäähtynyt.

### 8.2 Sähkökeittoaluetta koskevia tärkeitä huomautuksia

Ota nämä ohjeet huomioon sähkökeittoaluetta käyttäessäsi.

- Älä kytke sähkökeittoaluetta päälle ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Käytä vain keittoastioita, joiden pohja on kuiva. Vältä nesteiden ylikiehumista ja märkien keittoastioiden käyttöä.
- Sähkökeittoalueessa on laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen vielä jälkilämpöä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varmista, että sähkökeittoalueen valitsin on sähkökatkon sattuessa pois päältä.
- Suosittelemme kiertämään valitsimen keittämisen aluksi suurimmalle teholle ja valitsemaan sen jälkeen väliasennon kypsennettävän tuotteen määrästä ja ominaisuuksista riippuen.

### 8.5 Säättösuositukset keittämistä varten

Tästä löydät yhteenvedon erilaisista ruoista ja niille sopivista tehoalueista.

Kypsennysaika vaihtelee ruokien tyypin, painon, paksuuden ja laadun mukaan. Valitse kullekin keittoalueelle oikean kokoinen keittoastia. Keittoastian pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa.

- Jos keittoastian pohjan halkaisija ei ole yhteneväinen keittolevyn kanssa tai keittoastian pohja on epätasainen, energiaa kuluu hukkaan. Käytä keittoastioita, joissa on tasainen paksu pohja, jonka halkaisija on yhteneväinen keittoalueen halkaisijan kanssa. Älä käytä keittoastioita, joissa on pienempi pohja.
- Keittoalue voidaan kytkeä ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä, jotta käytetään hyväksi lämpöhoitoa. Voit jatkaa keittämistä jonkin aikaa jo muodostuneella lämmöllä ja säästää siten energiaa.
- Ylikiehunut ruoka palaa kiinni ja jättää vaikeasti poistettavia tahroja. Käytä keittoastioita, joiden halkaisija on sopiva, jotta vältät ylikiehumisen.
- Metallinen keittolevyn rengas värjäytyy ajan mittaan korkeiden lämpötilojen vaikutuksesta. Voit poistaa värjäymät puhdistamalla keittolevyn renkaan sienien karkella puolella ja astianpesuaineella tai hankausaineella. Varmista puhdistaussasi, että sieni ei pääse kosketuksiin keittolevyn kanssa.
- Jos sähkökeittoalueen pinta likaantuu pitkäaikaisen käytön seurauksena, puhdistaa pinta muutamalla tipalla öljyä tai yleisesti saatavana olevalla hoitoaineella.

### 8.3 Sähkökeittoalueen kytkeminen päälle

Sähkökeittoaluetta käytetään valitsimella, jolla valitaan tarkoitukseen sopiva tehoalue.

#### **HUOMIO!**

Jos sähkökeittoaluetta käytetään ilman keittoastiaa, sähkökeittoalue voi vaurioitua.

- ▶ Käytä sähkökeittoaluetta muulloin kuin ensimmäisen kuumennuksen aikana aina keittoastian kanssa.

1. Aseta tarkoitukseen sopiva keittoastia sähkökeittoalueelle.
2. Kierrä valitsinta vasemmalle tarkoitukseen sopivaan kohtaan kypsennyksestä ja kypsennettävästä tuotteesta riippuen; käytä apuna alla olevaa kuvaa.
- ✓ Toimintonäyttö palaa.

### 8.4 Sähkökeittoalueen kytkeminen pois päältä

Sähkökeittoalueessa on laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen vielä jälkilämpöä.

- ▶ Kierrä valitsin kohtaan 0.
- ✓ Toimintonäyttö sammuu.

#### **Huomautus:**

Nosta tehoa näissä tapauksissa:

- kun keitit suurempia nestemääriä,
- kun valmistat suurempia ruokamääriä,
- kun käytät keittoastiaa ilman kantta.

Tehoalue	Kypsennystapa	Esimerkit
1-2	Sulatus	Voi, suklaa
2-3	Keittäminen	Riisi, béchamelkastike ja vihannesraguu
4-5	Keittäminen	Perunat, nuudelit, vihannekset
4-5	Ruskistaminen	Raguu, paahtopaisti
5	Höyrykypsennys	Kala
2-3-4-5	Lämmitys ja ruoan pitäminen lämpimänä	Valmisruoat
6-7-8	Paistaminen	Filee, pihvi, börek
9	Keittäminen ja ruskistaminen	Liha

## 9 Käytön perusteet

### 9.1 Laitteen kytkeminen päälle

- ▶ Kierrä toimintovalitsin johonkin asentoon nolla-asennon  $\circ$  ulkopuolella.
- ✓ Laite on kytketty päälle.

### 9.2 Laitteen kytkeminen pois päältä

- ▶ Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon  $\circ$ .
- ✓ Laite on kytketty pois päältä.

### 9.3 Uunitoiminto ja lämpötila

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.

2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.
    - ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.
  3. Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.
- Ohje:** Ruokaan parhaiten sopivan uunitoiminnon löydät uunitoimintojen kuvauksesta.

#### Uunitoiminnon muuttaminen

Voit muuttaa uunitoimintoa milloin tahansa.

- ▶ Aseta toimintovalitsimella haluamasi uunitoiminto.

#### Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa lämpötilaa milloin tahansa.

- ▶ Aseta haluamasi lämpötila lämpötilanvalitsimella.

## 10 Lapsilukko

Lukitse laite, jotta lapset eivät voi kytkeä laitetta vahingossa päälle tai muuttaa asetuksia.

### 10.1 Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

1. Kun haluat aktivoida lapsilukon, kierrä toimintovalitsin kohtaan  $\infty$ .
- ✓ Uunin ja keittotason virransaanti keskeytyy. Laite lukittuu.

2. – Kun haluat deaktivoida lapsilukon, paina toimintovalitsinta ja kierrä se nolla-asentoon. Lukitus poistuu.
- ✓ Lukitus poistuu.

## 11 Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

### 11.1 Puhdistusaine

Älä käytä tarkoitukseen sopimattomia puhdistusaineita, jotta vältät laitteen eri pintojen vaurioitumisen.

#### **⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

#### **HUOMIO!**

Sopimattomat puhdistusaineet vaurioittavat laitteen pintoja.

- ▶ Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- ▶ Älä käytä vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita.
- ▶ Älä käytä kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä.
- ▶ Älä käytä erikoispuhdistusaineita, kun laite on vielä lämmin.

Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.

- ▶ Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin.
  - ▶ Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.
- Uusiin sieniliinoiniin jää valmistuksessa jäämiä.
- ▶ Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

**Soveltuvat puhdistusaineet**

Käytä laitteen eri pinnoille vain tarkoitukseen soveltuvia puhdistusaineita.

Noudata laitteen puhdistusta koskevaa ohjetta.  
→ *"Laitteen puhdistus", Sivu 14*

**Laite**

<b>Pinta</b>	<b>Soveltuvat puhdistusaineet</b>	<b>Huomautuksia</b>
Teräs	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuuma astianpesuaineliuos</li> <li>▪ Teräksen erikoishoitoaine lämpimille pinnoille</li> </ul>	Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat teräspinnoilta heti, jotta vältät korroosion. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros teräksen hoitoainetta.
Emali, muovi, lakatut, tai painokuvioidut pinnat esim. ohjauspaneeli	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Nupit	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä irrota tai hankaa.
Sähkökeittoalue	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Käytä pinttyneseen likaan harjaa. Kuumenna sähkökeittoaluetta sen jälkeen hetken, jotta se kuivuu.
Sokkelilaatikko	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Puhdista talousliinalla.

**Laitteen luokku**

<b>Alue</b>	<b>Soveltuvat puhdistusaineet</b>	<b>Huomautuksia</b>
Luukun lasit	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Älä käytä puhdistuslastaa tai teräsvillaa. <b>Ohje:</b> Irrota luukun lasit, kun haluat puhdistaa ne perusteellisesti. → <i>"Laitteen luukku", Sivu 16</i>
Luukun etulevy	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Terästä: Ruostumattoman teräksen puhdistusaine</li> <li>▪ Muovia: Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. <b>Ohje:</b> Irrota luukun ylempi etulevy, kun haluat puhdistaa sen perusteellisesti. → <i>"Laitteen luukku", Sivu 16</i>
Luukun kahva	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Poista kalkinpoistoaine heti luukun kahvasta, jotta vältät vaikeasti poistettavat tahrat.
Luukun tiiviste	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Älä irrota tai hankaa.
Luukun lukitsin	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Puhdista talousliinalla. Irrota lapsilukko puhdistusta varten. → <i>"Luukun lukitsin", Sivu 6</i>

**Uunitila**

<b>Alue</b>	<b>Soveltuvat puhdistusaineet</b>	<b>Huomautuksia</b>
Emaloidut pinnat	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuuma astianpesuaineliuos</li> <li>▪ Etikkavesi</li> <li>▪ Uuninpuhdistusaine</li> </ul>	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu. <b>Huomautukset</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Emali palaa korkeissa lämpötiloissa kiinni pintaan, jolloin muodostuu vähäisiä väreroja. Se ei vaikuta laitteen toimintaan.</li> <li>▪ Ohuiden leivinpeltien reunoja ei voida täysin emaloida ja ne voivat olla karkeita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.</li> <li>▪ Elintarvikejäämistä jää valkoinen kerros emalipinnoille. Kerros on terveydelle vaaratonta. Se ei vaikuta laitteen toimintaan. Voit poistaa kerroksen sitruunahapolla.</li> </ul>

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Uunilampun suojus	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Käytä pinttyneseen likaan uuninpuhdistusainetta.
Ristikot	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. <b>Ohje:</b> Ota ristikot pois paikoiltaan puhdistusta varten. → "Ristikot", Sivu 15
Varusteet	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuuma astianpesuaineliuos</li> <li>Uuninpuhdistusaine</li> </ul>	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Emaloidut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa.

## 11.2 Laitteen puhdistus

Puhdista laite vain ohjeiden mukaisilla ja tarkoitukseen sopivilla puhdistusaineilla, jotta vältät laitteen vauriot.

### ⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laitteeseen pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

### ⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistolieri voi syttyä palamaan.

- ▶ Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.

**Vaatus:** Noudata puhdistusaineita koskevia ohjeita.  
→ "Puhdistusaine", Sivu 12

- Puhdista laite kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.
  - Eräisiin pintoihin voit käyttää vaihtoehtoisia puhdistusaineita.  
→ "Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 13
- Kuivaa pehmeällä liinalla.

## 11.3 Valitsimien puhdistus

### ⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä ota valitsimia puhdistusta varten pois paikoiltaan.

# 12 Puhdistusavustin

Puhdistusavustin on nopea vaihtoehto uunitilan puhdistukseen silloin tällöin. Puhdistusavustin höyrystää astianpesuaineliuksen ja liottaa siten lian. Lika on siten helpompi poistaa.

## 12.1 Puhdistusavustimen asettaminen

### ⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

**Vaatus:** Uunitilan pitää olla kokonaan jäähtynyt.

- Poista varusteet uunitilasta.
- Sekoita 0,4 litraan vettä tilkka astianpesuainetta ja kaada liuos uunitilan pohjalle.

- ▶ Älä käytä märkiä sieniliinoja.

- Noudata puhdistusaineita koskevia ohjeita.
- Puhdista kostealla sieniliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuksella.
- Kuivaa pehmeällä liinalla.

## 11.4 Sähkökeittoalueen puhdistus

Jos sähkökeittoalueen pinta likaantuu pitkäaikaisen käytön seurauksena, puhdista pinta muutamalla tipalla öljyä tai yleisesti saatavana olevalla hoitoaineella.

### ⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laitteeseen pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

- Puhdista sähkökeittoalue astianpesuharjalla ja astianpesuaineella.
- Kuumenna sähkökeittoaluetta sen jälkeen hetken, jotta se kuivuu. Kosteat levyt ruostuvat ajan mittaan.
- Huomautus:** Metallinen keittolevyn rengas värjäytyy ajan mittaan korkeiden lämpötilojen vaikutuksesta.

Voit poistaa värjäymät puhdistamalla keittolevyn renkaan sienien karkella puolella ja astianpesuaineella tai hankausaineella. Varmista puhdistaussasi, että sieni ei pääse kosketuksiin keittolevyn kanssa.

Älä käytä tislattua vettä.

- Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto **Alalämpö** .
- Aseta lämpötilanvalitsimella 80 °C.
- Kytke laite päälle 4 minuutiksi.
- Kytke laite 4 minuutin kuluttua pois päältä ja anna uunitilan jäähtyä n. 20 minuuttia.

## 12.2 Uunitilan puhdistaminen käytön jälkeen

### HUOMIO!

Jos uunitila pysyy liian kauan kosteana, siihen muodostuu korroosiota.

- ▶ Kun olet käyttänyt puhdistusavustinta, pyyhi uunitila ja anna sen kuivua kokonaan.

**Vaatus:** Uunitila on jäähtynyt.

1. Avaa laitteen luukku ja poista jäännösvesi imukykyisellä sieniliinalla.
2. Puhdista uunitilan sileät pinnat talousliinalla tai pehmeällä harjalla. Pinttyneet jäämät voit poistaa teräslankapesimellä.

3. Poista kalkkijuovat etikalla kostutetulla liinalla. Pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla, myös luukun tiivisteiden alta.
4. Kun uunitila on riittävän puhdas:
  - Avaa laitteen luukku lepoasentoon, noin 30°, ja jätä se noin 1 tunniksi auki, jotta uunitila kuivuu

## 13 Ristikot

Voit ottaa ristikot pois paikoiltaan ristikoiden ja uunitilan perusteellista varten.

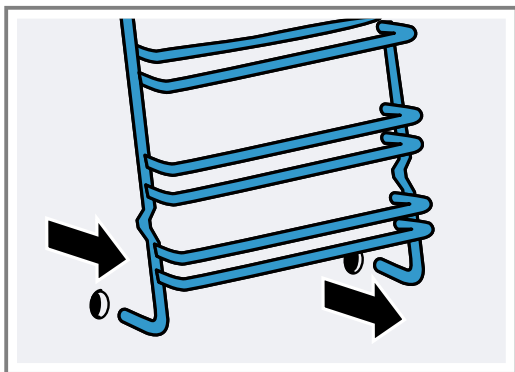
### 13.1 Ristikoiden irrotus

#### **⚠ VAROITUS – Palovammavaara!**

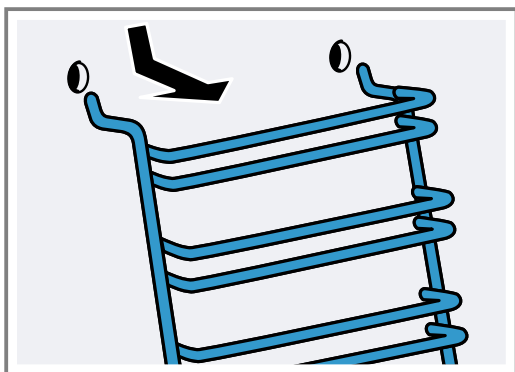
Ristikot voivat olla kuumia.

- ▶ Älä kosketa kuumia ristikkoita.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä.
- ▶ Pidä lapset turvallisen etäisyyden päässä.

1. Tartu ristikön alaosaan ja vedä sitä kevyesti eteenpäin. Vedä ristikön alapuolella olevat jatkotapit pois kiinnitysaukoista.

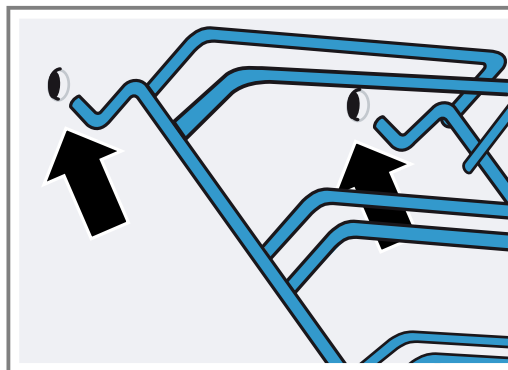


2. Vedä sen jälkeen koko ristikkoa ensin alaspäin ja sitten eteenpäin ja ota se pois paikaltaan.



### 13.2 Ristikoiden asennus

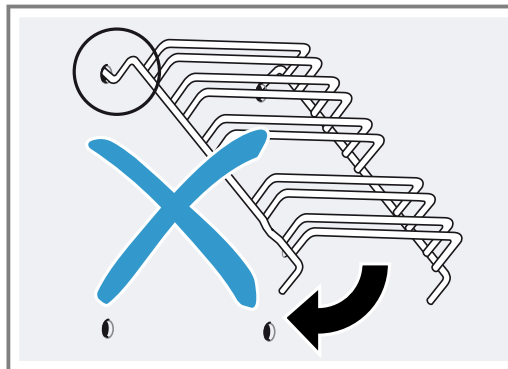
1. Aseta ristikön yläosan molemmat koukut ylempiin reikiin.



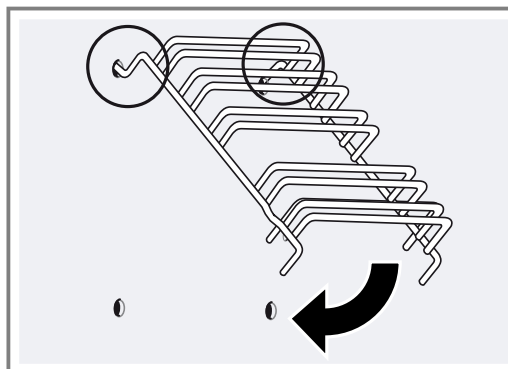
#### 2. HUOMIO!

Virheellinen asennus

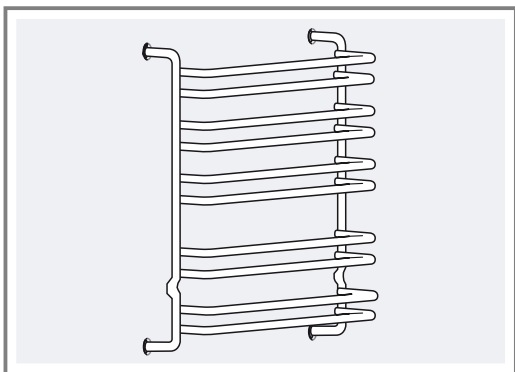
- ▶ Älä liikuta ristikkoa ennen kuin molemmat kaksi koukkuja ovat kiinnittyneet kunnolla ylempiin reikiin. Emalipinnoite voi muutoin vaurioitua ja murtua.



3. Molempien koukkujen on oltava kokonaan asennettuina ylempiin reikiin. Käännä sitten ristikkoa hitaasti ja varovasti alaspäin ja ripusta alempiin reikiin.



4. Asenna molemmat ristikot uunin sivuseiniin.



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

## 14 Laitteen luukku

Tavallisesti riittää, että laitteen luukku puhdistetaan ulkopuolelta. Jos laitteen luukku on likaantunut runsaasti ulko- ja sisäpuolelta, voit ottaa laitteen luukun pois paikaltaan puhdistusta varten.

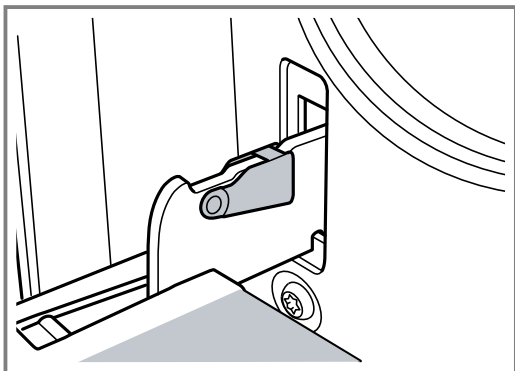
### 14.1 Luukun saranat

**⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Kun saranoiden lukitus on avattu, ne voivat napsahtaa kovalla voimalla kiinni.

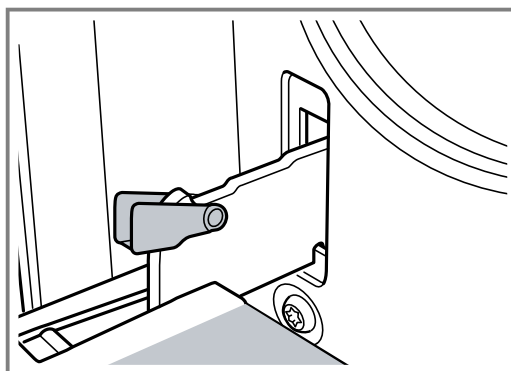
- ▶ Kun avaat laitteen luukun, varmista, että lukitsinvivut ovat kokonaan kiinni tai kokonaan auki.

1. Uuninluukun saranoissa on sulkuvipu. Kun sulkuvivut on käännetty kiinni, uuninluukku on lukittu.



Sitä ei voi ottaa pois paikaltaan.

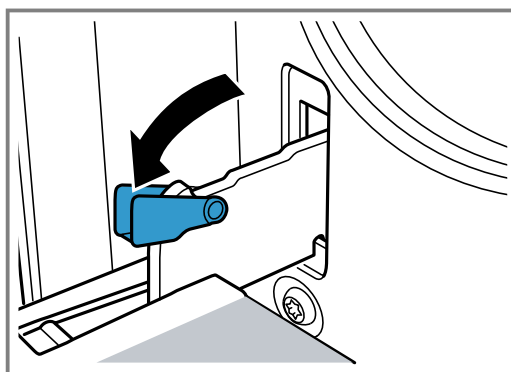
2. Kun sulkuvivut on käännetty auki uuninluukun irrottamista varten, saranat on lukittu.



Saranat eivät voi napsahtaa kiinni.

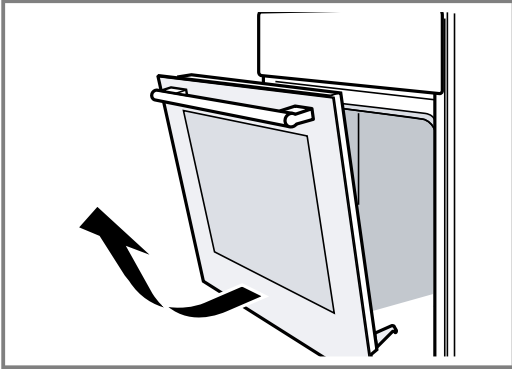
### 14.2 Laitteen luukun irrotus

1. Avaa uuninluukku kokonaan auki.
2. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu auki.





3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje luukkua vielä vähän ja vedä se pois paikaltaan.



### 14.3 Luukun lasien irrotus

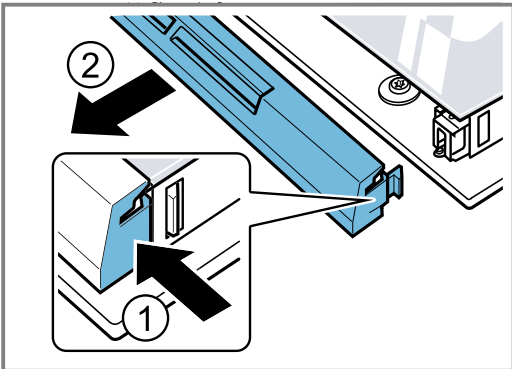
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

#### ⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

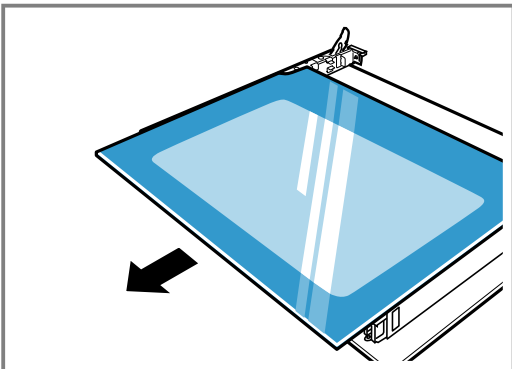
Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

- ▶ Älä käytä uuninluukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa. Laitteen luukun rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.
- ▶ Käytä käsineitä.

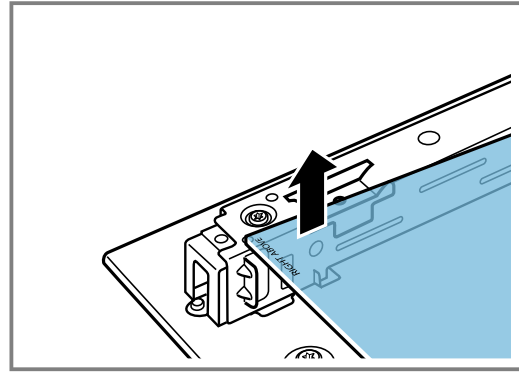
1. Ota uuninluukku pois paikaltaan.  
→ "Laitteen luukun irrotus", Sivu 16
2. Aseta se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
3. Irrota uuninluukun ylempi suojuus painamalla kieleke vasemmalla ja oikealla sormilla sisään. Vedä suojuus ulos ja ota se pois paikaltaan.



4. Nosta ylintä lasia ja vedä pois paikaltaan.



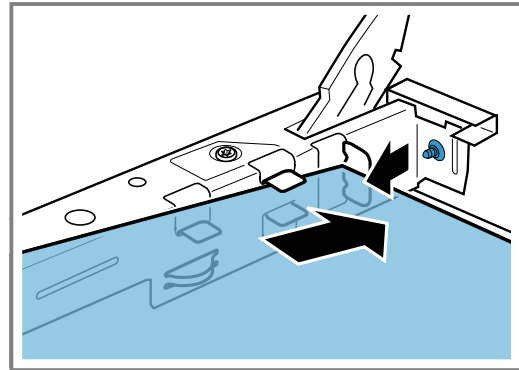
5. Nosta lasia ja vedä se pois paikaltaan.



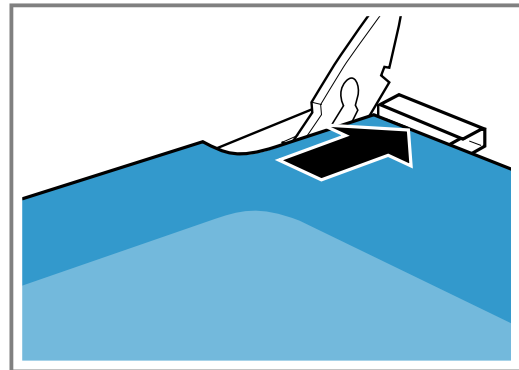
### 14.4 Luukun lasien asennus

Varmista asentaessasi, että vasemmalla alhaalla oleva teksti "Right above" ei ole ylösalaisin.

1. Työnnä lasi viistosti taaksepäin paikalleen.



2. Tartu ylimmän lasin molempiin pidikkeisiin ja työnnä lasi viistosti taaksepäin paikalleen.



Ohjaa lasi molempiin alareunassa oleviin aukkoihin. Lasin sileän pinnan pitää olla ulospäin.

3. Aseta uuninluukun yläosassa oleva suojuus paikalleen ja paina suojuus kiinni. Kielekkeiden pitää lukittua paikoilleen molemmilla sivuilla.
4. Asenna uuninluukku paikalleen.  
→ "Laitteen luukun asennus", Sivu 18

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

## 14.5 Laitteen luukun asennus

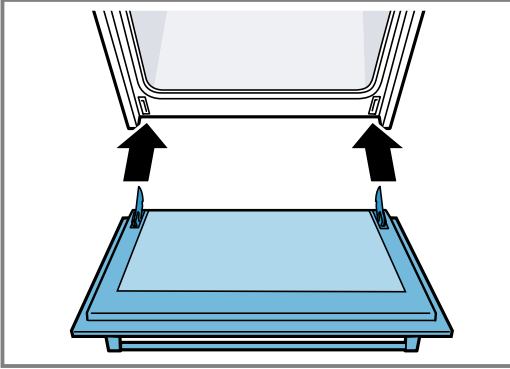
Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

### ⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

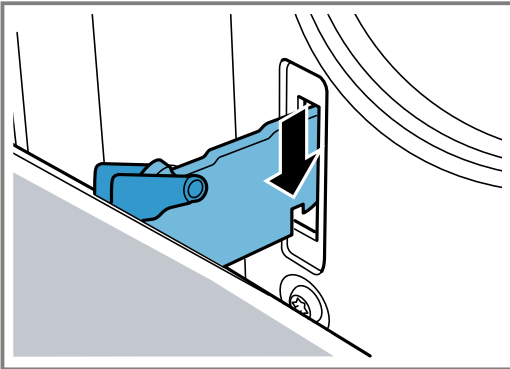
Uuninluukku voi pudota tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa yllättäen kiinni.

- ▶ Älä pidä tässä tapauksessa kiinni saranasta. Soita huoltopalveluun.

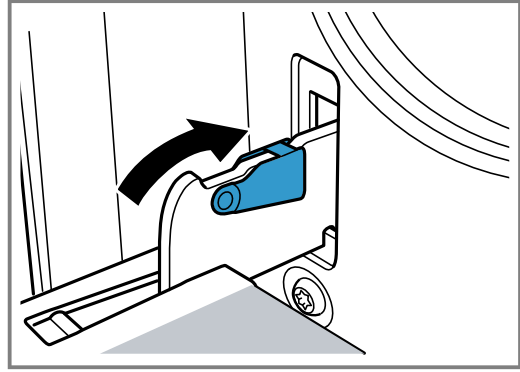
1. Varmista uuninluukku asentaessasi, että asetat molemmat saranat avautumissuuntaan.



2. Saranassa olevan uran pitää lukittua paikalleen kummallakin sivulla.



3. Käännä molemmat sulkuvivut taas kiinni.



4. Sulje laitteen luukku.

## 14.6 Luukun lisäsuoja

Saatavana on lisäsuojia, jotka estävät koskemasta uuninluukkuihin. Jos lapset pääsevät oleskelemaan uunin lähellä, ota nämä suojavarusteet käyttöön. Voit hankkia tämän lisävarusteen 11023590 huoltopalvelun kautta.

### ⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Kun kypsennysaika on pitkä, uuninluukku voi kuumentua erittäin kuumaksi.

- ▶ Valvo pikkulasten toimia, kun uuni on käytössä.

# 15 Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse laitteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.

### ⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattihenkilöstö.
- ▶ Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.

### ⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

## 15.1 Toimintahäiriöt

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Verkkojohdon pistoke ei ole liitetty. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Liitä laite sähköverkkoon.</li></ul>
	Sulake on palanut. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.</li></ul>

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Virransaanti on katkennut. ▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet.
Laite ei kuumene	Lapsilukko on aktiivinen. ▶ Tarkasta, onko toimintovalitsin lapsilukon kohdalla. → "Lapsilukko", Sivu 12

## 15.2 Uunilampun vaihto

Kun uunivalo ei pala, vaihda uunilamppu.

**Huomautus:** Kuumuutta kestäviä 230 V:n halogeenilamppuja, 25 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Käytä vain näitä lamppuja. Tartu uusiin halogeenilamppuihin vain puhtaalla, kuivalla liinalla. Se pidentää lampun käyttöikää.

### ⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

### ⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

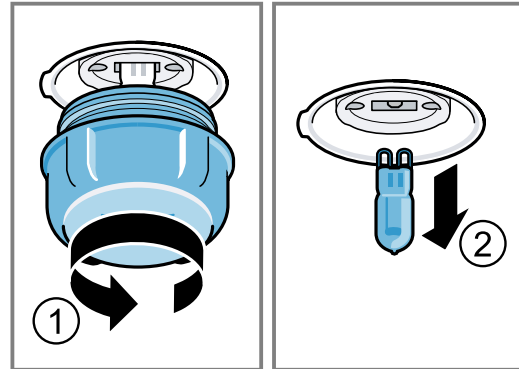
Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

- ▶ Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on kytketty pois päältä, jotta vältät mahdollisen sähköiskun.
- ▶ Irrota lisäksi verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

### Vaatimukset

- Laite on kytketty irti sähköverkosta.
- Uunitila on jäähtynyt.
- Käytettävissä on uusi halogeenilamppu vaihtoa varten.

1. Laita uuniin vahinkojen välttämiseksi astiapyyhe.
2. Irrota lasisuojaus vasemmalle kiertäen.
3. Vedä halogeenilamppu pois paikaltaan, älä kierrä lamppua.



4. Aseta uusi halogeenilamppu paikalleen ja paina kiinteästi kantaan. Kiinnitä huomio tappien paikkaan.
5. Laitemallista riippuen lasisuojuksessa on tiivisterengas. Aseta tiivisterengas paikalleen.
6. Kierrä lasisuojaus paikalleen.
7. Poista astiapyyhe uunitilasta.
8. Liitä laite sähköverkkoon.

## 16 Kuljetus ja hävittäminen

Tästä löydät ohjeet laitteen valmistelemisesta kuljetusta varten. Lisäksi saat tietoa käytöstä poistettujen laitteiden hävittämisestä.

### 16.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

- ▶ Hävitä laite ympäristöystävällisesti. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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.

### 16.2 Laitteen kuljettaminen

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

1. Kiinnitä kaikki laitteen sisällä ja päällä olevat liikkuvat osat teipillä, jonka saa poistettua jälkiä jättämättä.
2. Suojaa kaikkien varusteiden kuten leivinpeltien kulmat ohuella pahvilla ja työnnä ne kyseisiin lokeroihin, jotta vältät laitteen vaurioitumisen.
3. Jotta estät lasiluukun sisäsivun kolhiintumisen, laita etu- ja takasivun väliin pahvia tai vastaavaa.
4. Kiinnitä luukku ja laitteessa mahdollisesti oleva yläkansi teipillä laitteen sivuille.

### Jos alkuperäispakkausta ei enää ole

1. Pakkaa laite uuteen suojapakkaukseen, joka takaa riittävän suojan mahdollisia kuljetusvaurioita vastaan.
2. Kuljeta laite pystyasennossa.
3. Älä tartu laitteeseen luukun kahvasta tai takasivulla olevista liitännöistä, koska nämä voivat vaurioitua.

4. Älä laita laiteen päälle mitään painavia esineitä.

---

## 17 Huoltopalvelu

Jos sinulla on kysyttävää laitteen käytöstä, et saa poistettua häiriötä itse tai laite on korjattava, käänny huoltopalvelumme puoleen.

Ekosuunnittelua koskevan asetuksen mukaisia toiminnan kannalta oleellisia osia on saatavilla huoltopalvelumme kautta vähintään 10 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen Euroopan talousalueella.

**Huomautus:** Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD).

Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme. Tuote sisältää energiatehokkuusluokkaan G kuuluvan valonlähteen.

### 17.1 Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen.

Tyyppikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.

Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

---

## 18 Näin onnistut

Tästä löydät ohjeet sopivista asetuksista ja parhaista varusteista ja astioista eri ruokia varten. Suositukset on sovitettu optimaalisesti laitettasi varten.

### 18.1 Toimi näin

**Huomautus:**

Kun käytät laitetta ensimmäisen kerran, ota huomioon seuraavat tärkeät tiedot:

- → "Turvallisuus", Sivu 2
- → "Energiansäästö", Sivu 5
- → "Esinevahinkojen välttäminen", Sivu 4

1. Valitse ruokien listalta sopiva ruoka.

**Huomautus:** Jos et löydä juuri tiettyä ruokaa tai käyttötapaa, jonka haluat valmistaa tai jota haluat käyttää, käytä ohjeena samantapaista ruokaa.

2. Poista varusteet uunitilasta.

3. Valitse tarkoitukseen sopiva astia ja varuste.

Käytä astiaa ja varustetta, joka on annettu suositusasetuksissa.

4. Esilämmitä laitetta vain, kun reseptissä tai suositusasetuksissa kehoitetaan niin tekemään.

5. Säädä laite suositusasetusten mukaan.

6. **VAROITUS – Palamisvaara!**

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää.

- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

### 18.2 Kondenssiveden muodostuminen

Tästä löydät tietoa kondenssiveden muodostumisesta, vaurioiden välttämisestä ja kondenssiveden muodostumisen vähentämisestä.

Uunitilaan voi muodostua paljon vesihöyryä elintarvikkeita kypsennettäessä. Koska laite on hyvin energiatehokas, siitä pääsee käytön aikana ulos vain

vähän lämpöä. Laitteen sisäpuolen ja laitteen ulkopuolisten osien suurten lämpötilaerojen takia laitteen luukkuun, ohjauspaneeliin tai viereisten kalusteiden pinnoille voi muodostua kondenssivettä. Kondenssiveden muodostuminen on normaali, fyysikaalinen ilmiö.

Pyyhi kondenssivesi pois, jotta vältät vauriot.

Kondenssiveden muodostuminen vähenee, kun esilämmität laitetta.

### 18.3 Hyvä tietää

Ota ruokia valmistaessasi huomioon nämä ohjeet.

- Lämpötila ja toiminta-aika riippuvat määrästä ja reseptistä. Tiedot on sen takia ilmoitettu asetusalueina. Valitse ensin matalammat arvot ja seuraavalla keralla tarvittaessa korkeammat arvot. Kypsennysaikoja ei voi lyhentää korkeammilla lämpötiloilla. Ruoka kypsyy silloin vain pinnalta, mutta ei ole sisältä täyskypsää.
- Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Voit säästää energiaa jopa 20 %. Esilämmitys ei ole yleensä tarpeen. Jos kuitenkin haluat esilämmittää uunin, ilmoitetut paistoajat lyhenevät muutamalla minuutilla. Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen. Työnnä varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen.
- Poista uunista varusteet, joita ei tarvita. Kypsennystulos on silloin paras mahdollinen, ja säästät energiaa jopa 20 %.
- Pehmeä ylä-/alalämpö on älykäs uunitoiminto lihan, kalan ja leivonnaisten hellävaraiseen kypsennykseen. Laite säättää optimaalisen energiansyötön uunitilaan. Kypsentäminen tapahtuu vaihteittain jälkilämmöllä. Kypsennettävä tuote pysyy siten mehukkaampana ja ruskistuu vähemmän. Valmistustavasta ja elintarvikkeesta riippuen voit

säästää energiaa. Jos esilämmität uunin tai avaat laitteen luukun aikaisemmin kypsennyksen aikana, tämä vaikutus häviää.

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

- Käytä vain alkuperäisiä varusteita. Alkuperäiset varusteet on suunniteltu uunitilaan ja uunitoimintoihin parhaiten sopiviksi. Varmista, että laitat varusteen oikein päin uuniin.

### Leivinpaperi

Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi.

#### **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Laitteen luukkua avattaessa muodostuu ilmapirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan.

- ▶ Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle esilämmityksen ja kypsennyksen aikana.
- ▶ Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi ja laita leivinpaperin päälle painoksi astia tai uunivuoka.

## 18.4 Ohjeita leivontaan

Käytä paistaessasi ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla	Korkeus
kohoavat leivonnaiset tai vuoka ritilällä	2
matalat leivonnaiset tai leivinpellillä	2 - 3

**Huomautus:** Suosittelemme optimaalisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi tummia metallisia leivontavuokia.

## 18.5 Kakut ja leivonnaiset

Suositusasetukset kakuille ja leivonnaisille Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja ominaisuuksista. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aseta ensin lyhyt toiminta-aika. Aseta seuraavalla kerralla tarvittaessa pidempi toiminta-aika. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin.

### Leivontavinkkejä

Tähän olemme koonneet vinkkejä hyvän leivontatuloksen saavuttamiseksi.

Aihe	Vinkki
Kakun pitää kohota tasaisesti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voitele vain irtopohjavuolan pohja.</li> <li>■ Irrota kakku paistamisen jälkeen kakkuvuoasta varovasti veitsellä.</li> </ul>
Pienten leivonnaisten ei pidä tarttua kypsennettäessä toisiinsa.	Jätä kunkin leivonnaisen väliin tilaa vähintään 2 cm. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Tarkasta, onko kakku kypsynyt valmiiksi.	Työnnä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Ota ohjeeksi leivontataulukossa oleva samantapainen leivonnainen.
Käytä silikonista, lasista, muovista tai keramiikasta valmistettujen paistovuokia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vuolan pitää kestää 250 °C:n kuumuutta.</li> <li>■ Kakut ruskistuvat näissä vuossa vähemmän.</li> </ul>

## Suositusasetukset

### Vuokakakut

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas- tai pitkänmallinen vuoka	2	☐	160-180	50-60
Sokerikakku, hieno	Rengas- tai pitkänmallinen vuoka	2	☐	150-170	60-80
Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	3	☐	160-180	30-40
Hedelmä- tai rahkapiirakka murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2	☐	160-180	70-90
Struudeli	Piirakkavuoka	1	☐	200-240	25-50
Pie	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2	☐	160-180	25-35
Sokerikakku	Torvikakkuvuoka	2	☐	150-170	60-80
Täytekakku, 3 munaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2	☐	160-180	30-40
Täytekakku, 6 munaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2	☐	160-180	35-45

**Piirakat pellillä**

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Sokerikakku täytteellä	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	160-180	20-45
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Uunipannu	2	<input type="checkbox"/>	170-190	25-35
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	2	<input type="checkbox"/>	160-180	60-90
Hiiyataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	170-180	25-35
Hiiyataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	160-180	30-50
Pullapitko, pullakranssi	Uunipannu	2	<input type="checkbox"/>	160-170	35-40
Kääretorttu	Uunipannu	2	<input type="checkbox"/>	170-190 <sup>1</sup>	15-20
Struudeli, makea	Uunipannu	2	<input type="checkbox"/>	190-210	55-65
Struudeli, pakaste	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	200-220	35-40

<sup>1</sup> Esilämmitä laite.

**Pienet hiiyataikinaleivonnaiset**

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Muffinit	Muffinipelti rutilällä	2	<input type="checkbox"/>	170-190	20-40
Pienet leivonnaiset	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	160-180	25-35
Lehtitaikinaleivonnaiset	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	200-220	20-30
Tuulihatut, esim. Profiterole, Eclair	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	190-210	35-50

**Pikkuleivät**

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	140-150 <sup>1</sup>	30-40
Pikkuleivät	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	140-160	20-30
Marenki	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	80-100	100-150
Kookosmakronit	Uunipannu	2	<input type="checkbox"/>	100-120	30-40
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	180-200	25-35

<sup>1</sup> Esilämmitä laitetta 5 minuuttia. Jos laitteessa on pikakuumennustoiminto, älä käytä tätä toimintoa esilämmitykseen.

**Vinkkejä seuraavaa leivontakertaa varten**

Jos leivonta ei täysin onnistunut, tästä löydät vinkkejä seuraavaa kertaa varten.

Aihe	Vinkki
Kakku painuu kokoon.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja noudata reseptin ohjeita.</li> <li>Käytä vähemmän nestettä. Tai:</li> <li>Laske paistolämpötilaa 10 °C verran ja pidennä paistoaikaa.</li> </ul>
Kakku on liian kuiva.	Nosta paistolämpötilaa 10 °C verran ja lyhennä paistoaikaa.

Aihe	Vinkki
Kakku on kauttaaltaan liian vaalea.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarkasta kannatinkorkeus ja varuste.</li> <li>Nosta paistolämpötilaa 10 °C verran. Tai:</li> <li>Pidennä paistoaikaa.</li> </ul>
Kakku on pinnalta liian vaalea, mutta pohjasta liian tumma.	Työnnä kakku uuniin yhtä kannatinkorkeutta ylemmäksi.
Kakku on pinnalta liian tumma, mutta pohjasta liian vaalea.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Työnnä kakku uuniin yhtä kannatinkorkeutta alemmäksi.</li> <li>Laske paistolämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.</li> </ul>

Aihe	Vinkki
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laske paistolämpötilaa.</li> <li>Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi.</li> <li>Sijoita leivontavuoka keskelle.</li> <li>Muotoile pienet leivonnaiset samankokoisiksi ja -muotoisiksi.</li> </ul>
Kakku on pinnalta valmis, mutta ei sisältä vielä täysin kypsä.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laske paistolämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.</li> <li>Lisää vähemmän nestettä.</li> </ul> <p>Kakku mehukkaalla täytteellä:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esipaista pohja.</li> <li>Ripottele paistetulle pohjalle manteleita tai korppujauhoja.</li> <li>Peitä pohja täytteellä.</li> </ul>
Kakku ei irtoa kumottaessa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen 5 - 10 minuuttia.</li> <li>Irrota kakun reunaa varovasti veitsellä.</li> <li>Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka monta kertaa märällä, kylmällä liinalla.</li> <li>Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla.</li> </ul>

## 18.6 Leipä ja sämpylät

Leipätaikinan arvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänmallisessa vuoassa paistettavia taikinoita.

### HUOMIO!

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy.

Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.
- ▶ Älä laita uunitilan pohjalle astiaa, jossa on vettä.

## Suositusasetukset

### Leipä ja sämpylät

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Leipä, 750 g, pitkänmallisessa vuoassa tai pellillä	Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka	2		180-200	50-60
Leipä, 1000 g, pitkänmallisessa vuoassa tai pellillä	Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka	2		200-220	35-50
Leipä, 1 500 g, pitkänmallisessa vuoassa tai pellillä	Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka	2		180-200	60-70
Pannuleipä	Uunipannu	2		240-250	25-30
Pannuleipä, pakaste <sup>1</sup>	Uunipannu	2		200-220 <sup>2</sup>	10-25
Sämpylät, makeat, tuore	Uunipannu	3		170-180 <sup>2</sup>	20-30
Sämpylät, tuore	Uunipannu	3		200-220	20-30
Lämpimät voileivät, 4 kpl	Ritilä	3		200-220	15-20
Lämpimät voileivät, 12 kpl	Ritilä	3		220-240	15-25

<sup>1</sup> Kypsennyksen pitää tapahtua laitteen leivinpellillä.

<sup>2</sup> Esilämmitä laite.

## 18.7 Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

Tästä löydät ohjeita pizzalle, quichelle ja suolaisille leivonnaisille.

### Suositusasetukset

#### Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Pizza, tuore	Uunipannu	2	<input type="checkbox"/>	190-210	20-30
Pizza, tuore, ohut pohja	Uunipannu	2	<input type="checkbox"/>	250-270 <sup>1</sup>	20-30
Pizza, kylmä	Uunipannu	2	<input type="checkbox"/>	190-210 <sup>1</sup>	10-15
Pizza, pakaste, ohut pohja, 1 kpl	Ritilä	2	<input type="checkbox"/>	190-210	15-25
Pizza, pakaste, paksu pohja, 1 kpl	Ritilä	2	<input type="checkbox"/>	200-210	20-30
Minipizzat, pakaste	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	190-210	10-20
Suolaiset kakut vuoassa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	3	<input type="checkbox"/>	170-190	50-60
Quiche, piirakka	Piirakkavuoka	1	<input type="checkbox"/>	210-230	40-50
Täytetty piirakka	Vuoka	2	<input type="checkbox"/>	180-200	55-65
Empanadas-piirakat	Uunipannu	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Pasteija yufka- tai filotaikinasta	Uunipannu	2	<input type="checkbox"/>	190-210	35-45

<sup>1</sup> Esilämmitä laite.

## 18.8 Paistokset ja gratiinit

Paistoksen kypsymisaika riippuu astian koosta ja paistoksen korkeudesta.

Käytä paistoksiin ja gratiineihin leveää, matalaa astiaa.

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

Voit paistaa vuoissa tai uunipannulla.

- Vuokat ritilällä: korkeus 2

- Uunipannu: korkeus 2

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

### **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Jos asetat kuumen lasiastian märälle tai kylmälle pinnalle, lasi voi särkyä.

- ▶ Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle.

### Suositusasetukset

#### Paistokset ja gratiinit

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Paistos, suolainen, tuore, kypsät ainekset	Vuoka	2	<input type="checkbox"/>	200-220	30-60
Paistos, makea	Vuoka	2	<input type="checkbox"/>	180-200	50-60
Perunagratiini, raat ainekset, korkeus 4 cm	Vuoka	2	<input type="checkbox"/>	160-180	60-80

## 18.9 Lintu, liha ja kala

Taulukossa on lintujen, lihan ja kalan paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen.

Kun valmistat ruokia, jotka ovat kookkaampia tai painavampia kuin suositusasetuksissa on mainittu, käytä joka tapauksessa matalampaa lämpötilaa. Kun valmistat useampia paloja kerralla, määritä kypsenysaika painavimman palan perusteella. Yksittäisten palojen pitää olla lähes samankokoisia.

### Paistaminen ja grillaaminen ritilällä

Paistaminen ritilällä soveltuu erityisesti suurikokoisen linnun tai useamman linnun samanaikaiseen kypsennykseen

- Kaada uunipannuun paistin koosta ja tyypistä riippuen enintään 1/2 litraa vettä. Talteen otetusta nesteestä voit valmistaa kastikkeen. Sen lisäksi käryä muodostuu vähemmän ja uuni pysyy puhtaampana.
- Pidä uunin luukku grillattaessa suljettuna. Älä grillaa koskaan laitteen luukku avoimena.



- Aseta grillattava tuote rutilälle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luokkuun päin rutilän alla olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi. Tippuva rasva otetaan näin talteen.

### Paistaminen astiassa

Kun valmistat ruokia astiassa, ruokien ottaminen uunista on helpompaa, ja voit tarjoilla ne suoraan astiasta. Uunitila pysyy puhtaampana, kun ruoka valmistetaan kannellisessa astiassa.

### Yleistä astiassa paistamisesta

- Käytä kuumuutta kestävä, uunikäyttöön sopivaa astiaa.
- Aseta astia rutilälle.
- Tarkasta ennalta, että astia mahtuu uuniin.
- Parhaiten sopivat lasiset astiat.
- Kiihtävät teräksiset tai alumiiniset paistovuokat soveltuvat vain varauksin. Ne heijastavat lämpöä peiliin tavoin. Kypsennettävä tuote kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Nosta vastaavasti lämpötilaa ja pidennä kypsennysaikaa.
- Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

### Avoin astia

- Käytä korkeaa paistovuokaa.
- Aseta astia rutilälle.
- Jos sinulla ei ole muuta sopivaa astiaa, käytä uunivuokaa.

### Kannellinen astia

- Käytä sopivaa, hyvin sulkeutuvaa kantta.
- Aseta astia rutilälle.
- Lihasta, linnusta ja kalasta saadaan rapeaa myös kannellisessa paistovuoassa. Käytä sitä varten lasikannellista paistovuokaa. Valitse korkeampi lämpötila.

### **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Jos asetat kuumen lasiastian märälle tai kylmälle pinnalle, lasi voi särkyä.

- ▶ Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle.

### **VAROITUS – Palamisvaara!**

Astiasta voi tulla ulos hyvin kuumaa höyryä, kun kansi avataan kypsennyksen päätyttyä. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää.

- ▶ Nosta kantta takaosasta, jotta kuuma höyry tulee ulos sinusta poispäin.
- ▶ Pidä lapset poissa laitten läheltä.

### Ohjeita paistamiseen ja grillaamisen

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

- Mitä kookkaampi lintu, lihanpala tai kala, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.
- Käännä lintu, liha ja kala, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 1/2 - 2/3.
- Lisää linnun mukaan astiaan vähän nestettä. Kaada astian pohjalle nestettä n. 1-2 cm verran.
- Jos käännät linnun paistamisen aikana, laita lintu uuniin ensin rintapuoli tai nahkapuoli alaspäin.
- Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.

- Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä.

### Vinkkejä linnun, lihan ja kalan kypsennykseen

Noudata linnun, lihan ja kalan valmistusta koskevia ohjeita

#### Lintu

- Pistele ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä. Näin rasva pääsee valumaan pois.
- Leikkaa ankanrinnan nahkaan viiltoja. Älä käännä ankanrintaa.
- Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen paistoajan loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.

#### Liha

- Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai jaa se viipaleiksi.
- Lisää vähärasvaista paistia valmistaessasi astiaan vähän nestettä. Lasiastian pohjalla tulisi olla nestettä n. 1/2 cm.
- Leikkaa kamaraan ristiviitoja. Jos käännät paistia paistamisen aikana, laita paisti uuniin ensin kamarapuoli 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 mukavampaa. 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 paistovuoassa, tarvitset vähän enemmän nestettä kuin lasista uunivuokaa käytettäessä.
- Astiassa oleva neste haihtuu paistamisen aikana. Lisää tarvittaessa kuumaa nestettä varovasti.
- Lihan ja kannen välisen etäisyyden pitää olla vähintään 3 cm. Liha voi turvota.
- Ruskista haudutettavaa lihaa tarvittaessa ennen sen kypsentämistä. Lisää haudutuslientä varten vettä, viiniä, etikkaa tai vastaavaa. Astian pohjalla pitää olla nestettä 1-2 cm.

#### Kala

- Kokonaisia kaloja ei tarvitse kääntää.
- Laita kokonainen kala uuniin vatsalleen, selkävä ylöspäin.
- Sopivasti leikattu peruna tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.
- Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkävä irtoaa helposti.
- Laita haudutusta varten astiaan kaksi, kolme ruokalusikallista nestettä ja vähän sitruunanmehua tai etikkaa.

### Vinkkejä paistamiseen ja haudutukseen

Ota nämä vinkit huomioon, jotta saavutat hyvät paisto- ja haudutustulokset.

Aihe	Vinkki
Vähärasvainen liha ei saa kuivua.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai levitä pinnalle pekonisiivuja.</li> </ul>
Haluat valmistaa kamarapintaisen paistin, toimi seuraavasti:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tee kamaraan ristiviiltoja.</li> <li>Paista paistia ensin kamarapinta alaspäin.</li> </ul>

Aihe	Vinkki
Uunitilan pitää pysyä mahdollisimman puhtaana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valmista paistettava ruoka suljetussa astiassa korkeammassa lämpötilassa. Tai:</li> <li>Käytä grillipeltiä. Grillipelti on hankittavissa lisävarusteena.</li> </ul>
Lihan pitää pysyä kuumana ja mehukkaana, esim. paahtopaisti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Lihaneste jakautuu silloin paremmin. Ilmoitettu kypsennysaika ei sisällä suositeltua vetäytymisaikaa.</li> <li>Kääri paisti valmistuksen jälkeen alumiinifolioon.</li> </ul>

## Suositusasetukset

### Lintu

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Broileri, 1,3 kg, ilman täytettä	Avoin astia	2	<input type="checkbox"/>	200-220	60-80
Broilerinpalat, à 250 g	Avoin astia	2	<input type="checkbox"/>	210-230	40-50
Broileritikut, nugetit, pakaste	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	190-210	20-25
Ankka, ilman täytettä, 2 kg	Avoin astia	2	<input type="checkbox"/>	200-220	100-120
Ankanrinta, à 300 g, medium	Avoin astia	3	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/>	1. 210-230 2. 3	1. 35-40 2. 3-5
Hanhi, ilman täytettä, 3 kg	Avoin astia	2	<input type="checkbox"/>	200-220	120-140
Hanhenkoivet, à 350 g	Avoin astia	3	<input type="checkbox"/>	230-250	40-50
Minikalkkuna, 2,5 kg	Avoin astia	2	<input type="checkbox"/>	210-230	80-100
Kalkkunanrinta, luuton, 1 kg	Kannellinen astia	2	<input type="checkbox"/>	240-260	80-100
Kalkkunanreisi, luulla, 1 kg	Avoin astia	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100-120

### Liha

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	2	<input type="checkbox"/>	210-230	140-160
Porsaanpaisti kamaralla, esim. lapa, 2 kg	Avoin astia	2	<input type="checkbox"/>	210-230	170-190
Porsaanfileepaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2	<input type="checkbox"/>	190-210	130-140
Porsaanpihvit, paksuus 2 cm	Ritilä	4	<input type="checkbox"/>	3	20-25 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Työnnä uunipannu ritilän alle.

<sup>2</sup> Lisää aluksi neste astiaan, väh. 2/3 paistista pitää olla nesteen sisällä

<sup>3</sup> Käännä ruoka, kun kokonaisuudesta on kulunut 2/3.

<sup>4</sup> Älä käännä ruokaa. Peitä pohja vedellä.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Naudanfilee, medium, 1 kg	Avoin astia	3	☐	210-220	45-55
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2	☐	210-220	90-100 <sup>2</sup>
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Avoin astia	2	☐	210-220	60-70
Hampurilainen, 3-4 cm korkea	Ritilä	4	☐	3 <sup>3</sup>	25-30 <sup>1</sup>
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Avoin astia	2	☐	180-200	120-140
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kannellinen astia	2	☐	210-230	130-150
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Avoin astia	2	☐	200-210	70-80 <sup>4</sup>
Lampaansatula luulla, medium, 1,5 kg	Avoin astia	2	☐	190-200	60-70 <sup>4</sup>
Grillimakkarat	Ritilä	3	☐	3	20-25 <sup>1</sup>
Lihamureke, 1 kg	Avoin astia	2	☐	190-200	70-80

<sup>1</sup> Työnnä uunipannu ritilän alle.

<sup>2</sup> Lisää aluksi neste astiaan, väh. 2/3 paistista pitää olla nesteen sisällä

<sup>3</sup> Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3.

<sup>4</sup> Älä käännä ruokaa. Peitä pohja vedellä.

## Kala

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Ritilä	2	☐	2	20-25 <sup>1</sup>
Kala, grillattu, kokonainen, 1 kg, esim. kultaotsa-ahven	Ritilä	2	☐	200-220	55-65 <sup>1</sup>
Kala, grillattu, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Ritilä	2	☐	190-210	50-60 <sup>1</sup>
Kalafilee, -murekepihvi, 2-3 cm paksu, grillattu	Ritilä	3	☐	2	20-25 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Työnnä uunipannu ritilän alle.

## Vinkkejä seuraavaa paistokertaa varten

Jos paistaminen ei onnistunut heti aivan täysin, tästä löydät vinkkejä seuraavaa kertaa varten.

Aihe	Vinkki
Paisti on liian tumma ja pinta paikoitellen palanut.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valitse matalampi lämpötila.</li> <li>Lyhennä paistoaikaa.</li> </ul>
Paisti on liian kuiva.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valitse matalampi lämpötila.</li> <li>Lyhennä paistoaikaa.</li> </ul>
Paisti on kuorettunut liian vähän.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nosta lämpötilaa. Tai:</li> <li>Kytke paistoaajan päätyttyä grilli hetkeksi päälle.</li> </ul>

Aihe	Vinkki
Paistoliemi on palanut kiinni.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valitse pienempi astia.</li> <li>Lisää paistettaessa enemmän nestettä.</li> </ul>
Paistoliemi on liian vaaleaa ja liian vetistä.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valitse suurempi astia, jotta nestettä haihtuu enemmän.</li> <li>Lisää paistettaessa vähemmän nestettä.</li> </ul>
Kun haudutat lihaa, liha palaa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarkasta, sopivatko paistoastia ja kansi yhteen ja sulkeutuvatko ne kunnolla.</li> <li>Laske lämpötilaa.</li> <li>Lisää haudutettaessa nestettä.</li> </ul>

## 18.10 Vihannekset & lisukkeet

Tästä löydät ohjeita aterioiden lisukkeiksi käytettävien vihannesten kypsennykseen.

### Suositusasetukset

#### Vihannekset & lisukkeet

Noudata taulukossa annettuja ohjeita.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Grillivihannekset	Uunipannu	5		3	10-20
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	3		170-190	55-65
Perunatuotteet, pakaste, esim. ranskalaiset perunat, kroketit, perunataskut, rösti	Uunipannu	3		200-220	25-35

## 18.11 Jogurtti

Voit valmistaa laitteessa myös jogurttia itse.

### Jogurtin valmistus

- Poista varusteet ja ristikot uunitilasta.
- Kuumenna keittotasolla 1 litra maitoa, rasvapitoisuus 3,5 %, lämpötilaan 90 °C ja anna sen jäähtyä lämpötilaan 40 °C. Lämmitä iskukuumennettu maito vain lämpötilaan saakka 40 °C.

- Sekoita maitoon 30 g jogurttia.
- Jaa seos pieniin astioihin, esim. pieniin kannellisiin lasipurkkeihin.
- Peitä astiat foliolla, esim. tuorekelmulla.
- Aseta astiat uunitilan pohjalle.
- Säädä laite suositusasetusten mukaan.
- Anna jogurtin levätä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

### Suositusasetukset

#### Jogurtti

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoimin to / toiminto	Lämpötila °C	Kesto, minuutteina
Jogurtti	Kuppi/lasi	Uunitilan pohja		-	4-5 tuntia

## 18.12 Vinkkejä akryyliamidin vähentämiseen valmistuksessa

Akryyliamidi on terveydelle haitallista ja sitä muodostuu, kun vilja- ja perunatuotteita valmistetaan hyvin korkeassa lämpötilassa.

### Ruokalaji Vinkki

- Yleistä**
- Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä.
  - Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi.
  - Käytä suurikokoisia, paksuja kypsennettäviä tuotteita. Niissä on vähemmän akryyliamidia.

**Leivonta** Aseta ylä-/alalämpö korkeintaan arvoon 200 °C.

### Ruokalaji Vinkki

- Pikkuleivät**
- Aseta ylä-/alalämpö korkeintaan arvoon 190 °C.
  - Sivele leivonnaiset ja pikkuleivät munalla tai munankeltuaisella. Tämä vähentää akryyliamidin muodostumista.

- Ranskala**
- Levitä ranskalaiset perunat pellille tasaisesti ja yhteen kerrokseen.
  - Paista vähintään 400 g peltiä kohden, uunissa jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

## 18.13 Umpiointi

Säilö hedelmät ja vihannekset kuumentamalla ja sulkemalla ne ilmatiiviisti lasipurkkeihin.

- Käytä vain kuumenkestäviä, puhtaita ja ehjiä lasipurkkeja, kumirenkaita ja sulkimia.
- Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia.
- Käytä yhdellä umpiointikerralla vain samankokoisia lasipurkkeja ja samoja elintarvikkeita.

**⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Lasipurkit voivat särkyä, jos umpioinnissa tapahtuu virheitä.

- ▶ Noudata annettuja säätöarvoja.
- ▶ Käytä puhtaita ja ehjiä lasipurkkeja.
- ▶ Umpioi yhdellä kertaa enintään kuusi 1/2 tai 1 litran kokoista lasipurkkia. Älä käytä suurempia lasipurkkeja.

**Hedelmien tai vihannesten valmistelu umpiointia varten**

1. Pese hedelmät ja vihannekset huolellisesti.
2. Valmistelee hedelmät ja vihannekset, esim. kuori, poista kivet ja pilko.
3. Täytä lasipurkki, jätä se n. 2 cm:n verran vajaaksi.
4. Täytä lasipurkit kuumalla nesteellä.  
Litran lasipurkkeihin tarvitaan n. 400 ml nestettä.  
Hedelmät: sokeriliuos, josta vaahto poistettu
  - Makeille hedelmille n. 250 g sokeria
  - Happamille hedelmille n. 500 g sokeria
 Vihannekset:
  - keitetty vesi
5. Pyyhi lasipurkkien reunat. Niiden pitää olla puhtaat.
6. Aseta jokaiseen lasipurkkiin kostea kumirengas ja kansi.
7. Sulje lasipurkit sulkimilla.

**Hedelmien tai vihannesten umpiointi**

1. Työnnä uunipannu uuniin kannatinkorkeudelle 2.
2. Aseta esivalmistellut lasipurkit uunipannulle siten, että ne eivät kosketa toisiaan.
3. Kaada uunipannulle 500 ml kuumaa, n. 80 °C, vettä.
4. Säädä laite suositusasetusten mukaan.
  - ✓ Noin 40 - 50 minuutin kuluttua lasipurkit alkavat kuplia. Lasipurkin sisältö "helmeilee".
5. Hedelmät
  - Kun kaikki lasipurkit kuplivat, kytke laite pois päältä.
  - Ota lasipurkit pois uunista, kun ilmoitettu jälkilämpöaika on päättynyt.
6. Vihannekset
  - Kun kaikki lasipurkit kuplivat, laske lämpötila arvoon 120 °C.
  - Kun ilmoitettu jälkilämpöaika on päättynyt, kytke laite pois päältä ja ota lasipurkit pois uunista.
7. **HUOMIO!**  
Lasipurkit voivat särkyä, jos lämpötilaerot ovat suuret
  - ▶ Älä aseta lasipurkkeja kylmälle tai märälle alustalle.
  - ▶ Suojaa lasipurkit vedolta.
 Aseta lasipurkit puhtaalle liinalle ja peitä ne.
8. Kun lasipurkit ovat jäähtyneet, poista sulkimet.

**Suositusasetukset****Umpiointi**

Taulukossa ilmoitetut ajat ovat hedelmien ja vihannesten umpioimisen ohjearvoja. Huoneen lämpötila, lasipurkkien määrä, purkkien sisällön määrä, lämpö ja laatu voivat vaikuttaa umpioinnissa tarvittavaan aikaan. Tiedot koskevat 1 litran kokoisia pyöreitä lasipurkkeja.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Vihannekset, punajuuret:	1 litran lasipurkit	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. kuplimisen alkuun saakka 2. kuplimisesta alkaen: 35 3. jälkilämpö: 30
Vihannekset, esim. kurkut	1 litran lasipurkit	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. kuplimisen alkuun saakka 2. jälkilämpö: 35
Vihannekset, esim. ruusukaali	1 litran lasipurkit	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. kuplimisen alkuun saakka 2. kuplimisesta alkaen: 45 3. jälkilämpö: 30
Vihannekset, esim. pavut, kyssäkaali, punakaali	1 litran lasipurkit	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. kuplimisen alkuun saakka 2. kuplimisesta alkaen: 60 3. jälkilämpö: 30
Vihannekset, esim. herneet	1 litran lasipurkit	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. kuplimisen alkuun saakka 2. kuplimisesta alkaen: 70 3. jälkilämpö: 30
Kivelliset hedelmät, esim. kirsikat, aprikoosit, persikat, viinirypäleet, karviaismarjat, luumut	1 litran lasipurkit	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. kuplimisen alkuun saakka 2. jälkilämpö: 30

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Siemenelliset hedelmät, esim. omenat, mansikat, viinimarjat	1 litran lasipurkit	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. kuplimisen alkuun saakka: 30-40 2. jälkilämpö: 25
Soseutetut hedelmät, esim. omenat, päärynät ja luumut	1 litran lasipurkit	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. kuplimisen alkuun saakka: 30-40 2. jälkilämpö: 35

### 18.14 Taikinän nostatus

Hiivataikina kohoaa uunia käyttämällä nopeammin kuin huoneenlämmössä.

#### Taikinän nostatus

Nostata hiivataikina aina 2 vaiheessa: kerran koko taikinana ja toisen kerran paistettavana kappaleena.

1. Laita taikina kuumuutta kestäväään kulhoon.
2. Aseta kulho ritilälle.

3. Säädä laite suositusasetusten mukaan. Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt.
  4. Älä avaa uuninluukkuja nostatuksen aikana, koska kosteutta karkaa muuten ulos.
  5. Jatka taikinän käsittelyä ja muodosta siitä haluamiasi paistotuotteita.
  6. Laita taikina annetulle kannatinkorkeudelle uuniin.
- Ohje:** Jos haluat esilämmittää uunin, kohota yksittäiset leivonnaiset uunin ulkopuolella.

### Suositusasetukset

#### Taikinän nostatus

Lämpötila ja aika riippuvat aineiden tyypistä ja määristä. Taulukon tiedot ovat sen tähden ohjearvoja.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Hiivataikina, kevyt	1. kulho 2. uunipannu	1. 2	1. <input type="checkbox"/>	1. 50 <sup>1</sup>	1. 25-30
		2. 2	2. <input type="checkbox"/>	2. 50 <sup>1</sup>	2. 10-20
Hiivataikina, raskas ja runsasrasvainen	1. kulho 2. uunipannu	1. 2	1. <input type="checkbox"/>	1. 50 <sup>1</sup>	1. 60-75
		2. 2	2. <input type="checkbox"/>	2. 50 <sup>1</sup>	2. 45-60

<sup>1</sup> Esilämmitä laitetta 5 minuuttia.

### 18.15 Testiruokat

Nämä yhteenvedot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testaamisen helpottamiseksi standardin EN 60350-1 mukaan.

#### Leivonta

Ota testiruokia paistettaessa huomioon nämä tiedot.

#### Yleisiä ohjeita

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

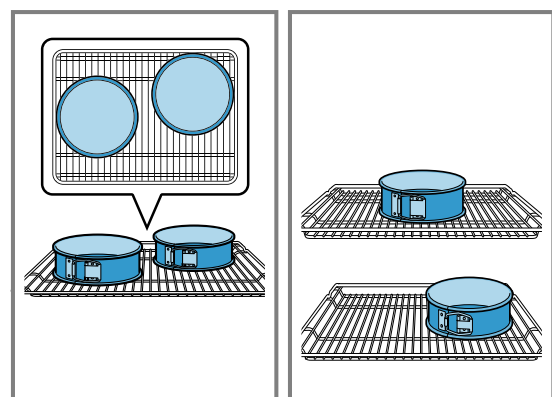
#### Kannatinkorkeudet

Kannatinkorkeudet yhdellä tasolla paistettaessa:

- Uunipannu / leivinpelti: korkeus 3

- Vuokat ritilällä: korkeus 2

Paistaminen kahdessa irtopohjavuoossa: Jos laitteessa voidaan kypsentää useammalla tasolla, aseta vuokat uuniin vierekkäin tai limittäin päällekkäin.



**Suositusasetukset****Leivonta**

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3	☐	140-150	30-40
Kakkuset	Uunipannu	3	☐	150 <sup>1</sup>	25-35
Voileipäkeksi	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2	☐	160-170 <sup>2</sup>	30-40

<sup>1</sup> Esilämmitä laitetta 5 minuuttia. Jos laitteessa on pikakuumennustoiminto, älä käytä tätä toimintoa esilämmitykseen.

<sup>2</sup> Esilämmitä laite. Jos laitteessa on pikakuumennustoiminto, älä käytä tätä toimintoa esilämmitykseen.

**Grillaus**

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Paahtoleivän ruskistus	Ritilä	5	☐	3	0,2-1,5



## 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)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

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

Expert advice for your Bosch home appliances, 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.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001649276** (020207)

fi