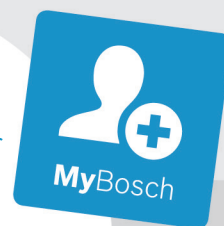




**BOSCH**

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



# Kalusteisiin sijoitettava uuni

**HSG856XC7**

**[fi]** Käyttöohje

Kalusteisiin sijoitettava uuni



# Sisällysluettelo

	<b>Määräystenmukainen käyttö</b> .....	<b>4</b>	Sulatus .....	18	
	<b>Tärkeitä turvaohjeita</b> .....	<b>5</b>	Sous-vide .....	19	
	Yleistä .....	5	Vesisäiliön täyttäminen .....	19	
	Höyry .....	5	Jokaisen höyrykäytön jälkeen .....	20	
	Paistolämpömittari .....	6		<b>Aikatoiminnot</b> .....	<b>21</b>
	Puhdistustoiminto .....	6	Toiminta-ajan asettaminen .....	21	
	<b>Vaurioiden syyt</b> .....	<b>6</b>	Päättymisajan asettaminen .....	22	
	Yleistä .....	6	Hälyttimen asetus .....	22	
	Höyry .....	6		<b>Paistolämpömittari</b> .....	<b>23</b>
	<b>Ympäristönsuojelu</b> .....	<b>7</b>	Uunitoiminnot .....	23	
	Energiansäästö .....	7	Paistolämpömittarin pistäminen elintarvikkeeseen ..	23	
	Ympäristöystävällinen hävittäminen .....	7	Ennakoarvio toiminnon päättymiselle .....	24	
	<b>Tutustuminen laitteeseen</b> .....	<b>8</b>	Sisälämpötilan asettaminen .....	24	
	Ohjauspaneeli .....	8	Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat .....	24	
	Valitsimet .....	8		<b>Lapsilukko</b> .....	<b>25</b>
	Näyttö .....	9	Aktivointi ja deaktivointi .....	25	
	Käyttötavat .....	9		<b>Perusasetukset</b> .....	<b>25</b>
	Uunitoiminnot .....	10	Perusasetusten muuttaminen .....	25	
	Höyry .....	11	Perusasetukset .....	25	
	Lisätietoja .....	11	Sähkökatko .....	26	
	Uunitilaan liittyvät toiminnot .....	11	Kellonajan muuttaminen .....	26	
	Vesisäiliö .....	11		<b>Sapatti-ohjelma</b> .....	<b>26</b>
	<b>Varusteet</b> .....	<b>12</b>	Sapatti-asetuksen käynnistäminen .....	26	
	Mukana toimitetut varusteet .....	12		<b>Home Connect</b> .....	<b>27</b>
	Varusteiden asettaminen uuniin .....	12	Asentaminen .....	27	
	Lisävaruste .....	13	Kaukokäynnistys .....	27	
	<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....	<b>14</b>	Home Connect -asetukset .....	27	
	Ennen ensimmäistä käyttöönottoa .....	14	Etädiagnoosi .....	28	
	Ensimmäinen käyttöönotto .....	14	Tietosuojaa koskeva huomautus .....	28	
	Laitteen kalibrointi ja uunitilan puhdistus .....	14	Standardinmukaisuustodistus .....	28	
	Varusteiden puhdistus .....	15		<b>Puhdistusaine</b> .....	<b>28</b>
	<b>Koneen käyttö</b> .....	<b>15</b>	Soveltuvat puhdistusaineet .....	28	
	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä .....	15	Uunitilan pinnat .....	29	
	Toiminnon käynnistäminen .....	15	Laitteen pitäminen puhtaana .....	29	
	Käyttötavan säätäminen .....	16		<b>Puhdistustoiminto</b> .....	<b>30</b>
	Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen .....	16	EcoClean .....	30	
	Pikakuumennus .....	16	Kalkinpoisto .....	30	
	<b>Höyry</b> .....	<b>17</b>		<b>Ristikot</b> .....	<b>31</b>
	Äänet .....	17	Ristikoiden irrotus ja asennus .....	31	
	Höyrykypsennys .....	17		<b>Laitteen luukku</b> .....	<b>32</b>
	Höyrykypsennys - kypsennys höyryn avulla .....	17	Laitteen luukun irrotus ja asennus .....	32	
	Lämmitys .....	18	Luukun lasien irrotus ja asennus .....	33	
	Kohotusteho .....	18			

	<b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> . . . . .	<b>35</b>
	Toimintahäiriöiden korjaaminen itse . . . . .	35
	Maksimi käyttöaika . . . . .	36
	Uunitilan lamput . . . . .	36
	<b>Huoltopalvelu</b> . . . . .	<b>36</b>
	Mallinumero ja sarjanumero . . . . .	36
	<b>Ruoat</b> . . . . .	<b>37</b>
	Asetuksia koskevia ohjeita . . . . .	37
	Ruoan valitseminen . . . . .	37
	Paistotunnistin . . . . .	38
	Ruoan valinta . . . . .	38
	<b>Testattu koekeittiössämme</b> . . . . .	<b>39</b>
	Älä käytä silikonivuokia . . . . .	39
	Kakut ja pienet leivonnaiset . . . . .	39
	Leipä ja sämpylät . . . . .	43
	Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset . . . . .	45
	Laatikkoruoka, paistos ja kohokas . . . . .	47
	Lintu . . . . .	48
	Liha . . . . .	50
	Kala . . . . .	53
	Kasvikset, lisukkeet ja kananmuna . . . . .	55
	Jälkiruoka . . . . .	58
	Menu-kypsennys . . . . .	58
	Eco-uunitoiminnot . . . . .	59
	Akryyliamidi elintarvikkeissa . . . . .	60
	Matalalämpökypsennys . . . . .	61
	Kuivaaminen . . . . .	62
	Umpiointi ja mehustus . . . . .	63
	Tuttipullojen desinfiointi ja hygienia . . . . .	64
	Taikinan kohottaminen kohotustoiminnolla . . . . .	64
	Sulatus . . . . .	65
	Sous-vide . . . . .	65
	Lämmitys . . . . .	68
	Lämpimänäpito . . . . .	69
	Testiruoat . . . . .	70

## Määräystenmukainen käyttö

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.  
→ "Varusteet" sivulla 12

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: [www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi) ja Online-Shopista: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Tärkeitä turvaohjeita

### Yleistä

#### Varoitus – Palovaara!

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

#### Varoitus – Palovamman vaara!

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

#### Varoitus – Palovamman vaara!

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

#### Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

#### Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

#### Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!

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

### Höyry

#### Varoitus – Palamisvamman vaara!

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

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

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


### **Paistolämpömittari**

#### **Varoitus – Sähköiskun vaara!**

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä. Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

### **Puhdistustoiminto**

#### **Varoitus – Palovamman vaara!**

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

## **Vaurioiden syyt**

### **Yleistä**

#### **Huomio!**

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan 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.
- Silikonivuokat: älä käytä silikonivuokia tai silikonipitoista kestoleivinpaperia, kansiä tai varusteita. Paistotunnistin voi vaurioitua. Silikonilla päällystettyä leivinpaperia voit käyttää.
- 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.
- Uuninpuhdistusaine: älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin. Seurauksena voi olla emalivaurioita. Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.
- 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.
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kanna tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

### **Höyry**

#### **Huomio!**

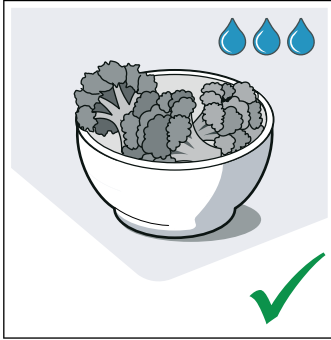
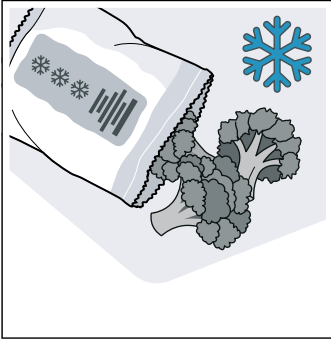
- Kakkuvuokat: astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Silikonivuokat eivät sovellu yhdistelmäkäyttöön höyryn kanssa.
- Ruostuneet astiat: älä käytä astioita, joissa on ruostetta. Jo pienetkin täplät voivat aiheuttaa korroosiota uunitilassa.
- Tippuvat nesteet: kun höyrykypsennät rei'itetystä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

## Ympäristönsuojelu

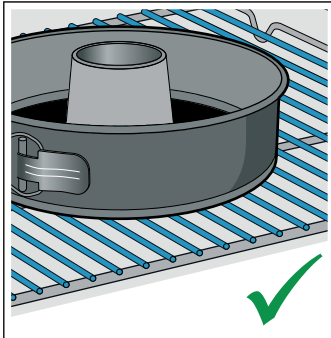
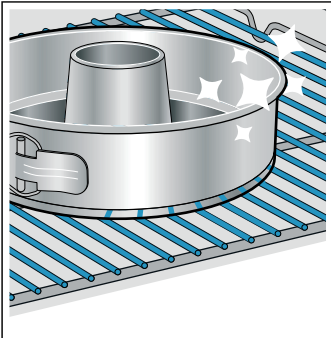
Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

### Energiansäästö

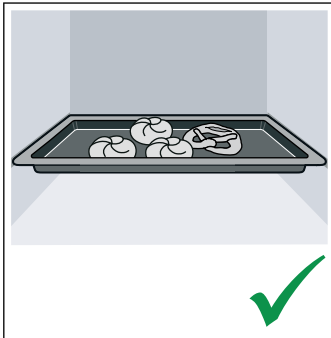
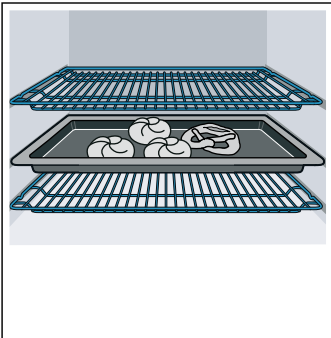
- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Anna pakastettujen elintarvikkeiden sulaa ennen kuin laitat ne uuniin.



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



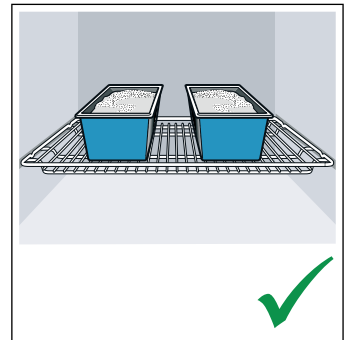
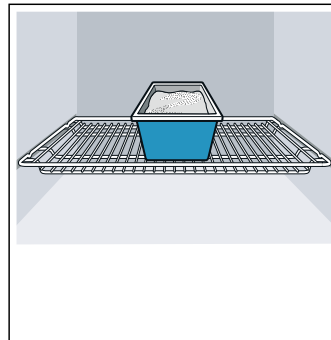
- Poista uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.



- Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.



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



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

### Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

## Tutustuminen laitteeseen

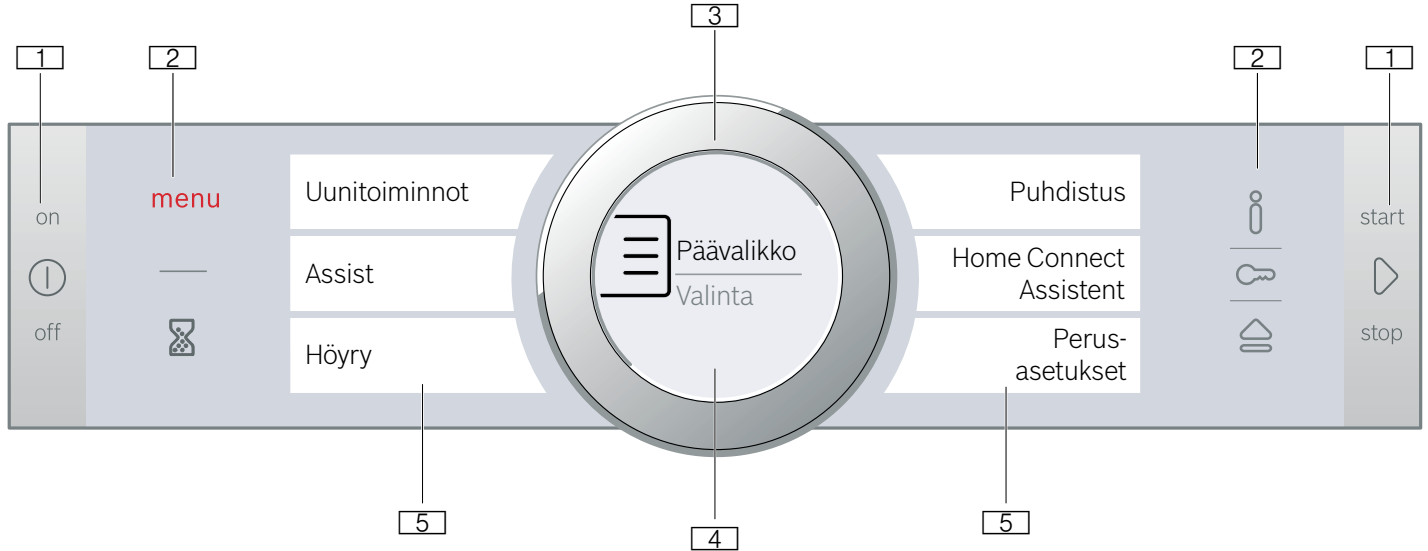
Tässä luvussa selostamme näytöt ja valitsimet. Lisäksi opit tuntemaan laitteen eri toiminnot.

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

## Ohjauspaneeli

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

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



### 1 Valitsimet

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

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

### 2 Kosketuskentät

Kosketuskenttien alapuolella on tunnistimet. Valitse toiminto näppäämällä kyseistä symbolia.

### 3 Kiertovalitsin

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

### 4 Näyttö

Näytössä näet senhetkiset asetukset, valintamahdollisuudet ja ohjetekstit.

### 5 Kosketusnäytöt

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

## Valitsimet

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

### Valitsimet ja kosketuskentät

Tästä löydät lyhyet selostukset eri valitsimien ja kosketuskenttien toiminnoista.

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

### Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella muutat asetuksia, jotka näkyvät näytössä.

Kiertovalitsinta käytät myös valintalistojen selaamiseen kosketusnäytöissä.



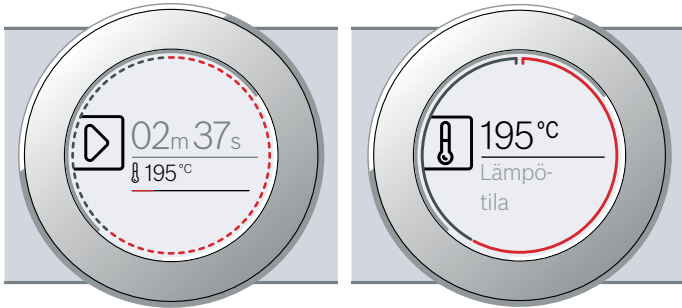
Useimpien valintalistojen kohdalla sinun on kierrettävä valitsinta taas takaisinpäin, kun ensimmäinen tai viimeinen kohta on saavutettu.

## Näyttö

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

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

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



## Kehäviiva

Näytön ulkoreunassa on kehäviiva.

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

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

## Lämpötilanäyttö

Uunitilan senhetkinen lämpötila näkyy näytössä graafisesti toiminnon käynnistämisen jälkeen.

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

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

## Kosketusnäytöt

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

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

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

Lämpötila

< Uunitoiminto  
4D-kiertoilma

## Käyttötavat

Laitteessa on erilaisia käyttötapoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.

Löydät tähän liittyvät tarkat kuvaukset kyseisistä luvuista.

Kentällä **menu** avaat käyttötapojen valikon.










Käyttötapa	Käyttö
Uunitoiminnot → "Koneen käyttö" sivulla 15	Ruokien optimaalista varmistusta varten käytettävissä on erilaisia, tarkasti sovitettuja uunitoimintoja.
Assist → "Ruoat" sivulla 37	Useille ruoille on ohjelmoitu sopivat asetukset jo valmiiksi.
Höyry → "Höyry" sivulla 17	Ruokien optimaalista varmistusta varten käytettävissä on erilaisia, tarkasti sovitettuja höyrytoimintoja.
Puhdistus → "Puhdistustoiminto" sivulla 30	Puhdistusta varten on käytettävissä erilaisia puhdistustoimintoja: EcoClean, kalkinpoisto ja kuivaus.
Home Connect -avustin → "Home Connect" sivulla 27	Tällä toiminnolla voit yhdistää uunin liikkuvaan päätelaitteeseen.
Perusasetukset → "Perusasetukset" sivulla 25	Voit muuttaa laitteen perusasetuksia omien toiveidesi mukaan.

## Uunitoiminnot

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

Yksittäisten uunitoimintojen symbolit helpottavat tunnistamista.

Lämpötila-asetusten yli 275 °C ja grillaustehon 3 kohdalla laite laskee lämpötilan n. 40 minuutin kuluttua lämpötilaan n. 275 °C tai grillausteholle 1.

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

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

### Ehdotetut arvot

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

## Höyry

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

Uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
 Höyrykypsennys	30-100 °C	Vihanneksille, kalalle, lisäkkeille, hedelmien mehustukseen ja kiehauttamiseen
 Lämmitys	80-180 °C	Annosaterioille ja leivonnaisille Kypsät elintarvikkeet lämmitetään hellävaraisesti. Höyryn ansiosta ruoat eivät kuivu.
 Kohotusteho	30-50 °C	Hiivataikinalle ja hapantaikinalle Taikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä. Taikinan pinta ei kuivu.
 Sulatus	30-60 °C	Vihanneksille, lihalle, kalalle ja hedelmille Kosteuden ansiosta lämpö siirtyy hellävaraisesti ruokiin. Ruoat eivät kuivu eivätkä muuta muotoaan.
 Sous-vide	50-95 °C	Kypsennys "tyhjiössä" matalissa lämpötiloissa välillä 50 - 95 °C ja 100 % kosteudella: sopii lihalle, kalalle, vihanneksille ja jälkiruoille. Elintarvikkeet suljetaan ilmatiiviisti tyhjiöpakkauslaitteella erityiseen kuumuutta kestäväään keittopussiin. Ravinto- ja aromiaineet säilyvät suojaavan pakkauksen ansiosta hyvin.

## Lisätietoja

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

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

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

## Uunitilaan liittyvät toiminnot

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

## Laitteen luukun avaaminen

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

## Uunivalo

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

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

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

→ "Perusasetukset" sivulla 25

## Jäähdytyspuhallin

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

## Huomio!

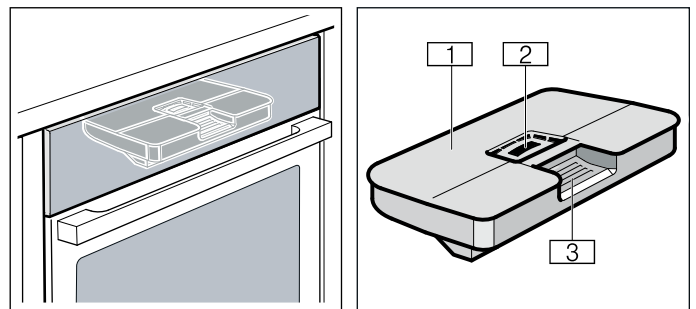
Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

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

**Huomautus:** Voit muuttaa jäähdytyspuhallimen jälkikäyntiajan pituuden perusasetuksissa.  
→ "Perusasetukset" sivulla 25

## Vesisäiliö

Laitteessa on vesisäiliö. Vesisäiliö sijaitsee kannen takana. Täytä vesisäiliö vedellä, kun käytät höyrytoimintoa. → "Höyry" sivulla 17



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

## Varusteet

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

### Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:

	<b>Ritilä</b> Astioille, kakku- ja uunivuolle. Paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.
	<b>Leivinpelti</b> Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.
	<b>Uunipannu</b> Mehukkaalle kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvaneräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä. Höyrytoimintoa käytettäessä voit käyttää sitä myös tippuvan veden keräämiseen.
	<b>Höyrytysastia reiällinen, koko S</b> Vihannesten höyrykypsennykseen, marjojen mehustukseen ja sulatukseen.
	<b>Höyrytysastia reiätön, koko S</b> Riisin, palkovihannesten ja viljan kypsennykseen.
	<b>Höyrytysastia reiällinen, koko XL</b> Suurten ruokamäärien höyrykypsennykseen.
	<b>Paistolämpömittari</b> Mahdollistaa täsmällisen paistamisen. Käyttö kuvataan aiheeseen liittyvässä luvussa. → "Paistolämpömittari" sivulla 23

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

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

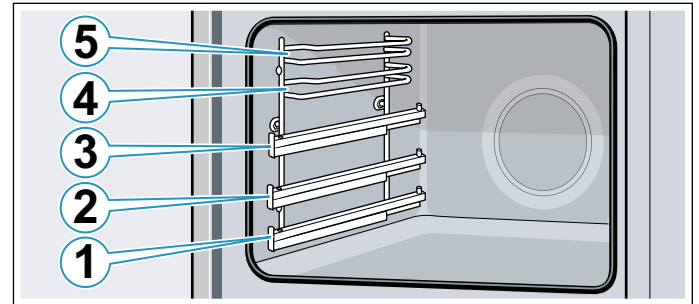
**Huomautus:** Varusteet voivat kuumentuessaan muuttaa muotoaan. Tämä ei vaikuta toimintaan. Kun varuste on jäähtynyt, muoto palaa entiselleen.

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

### Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Uunitilan ylin kannatinkorkeus on merkitty useissa laitteissa grillisymbolilla.

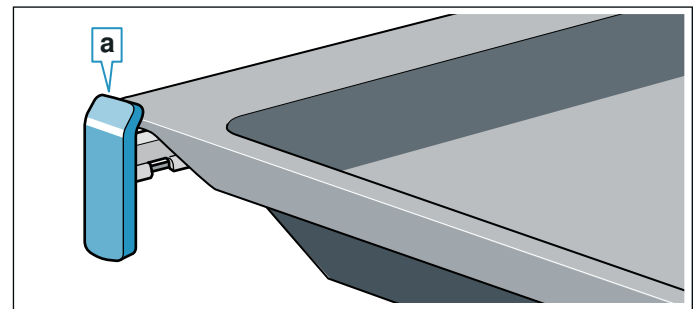


Työnnä varuste kannatinkorkeudella 4 ja 5 aina kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos ilman, että se kallistuu. Korkeudella 1, 2 tai 3 olevilla kannatinkiskoilla voit vetää varusteen pidemmälle ulos.

Varmista, että varuste on paikallaan kannatinkiskolla kielekkeen **a** takana.

Esimerkkikuva: uunipannu




Kannatinkiskot lukittuvat paikoilleen, kun ne on vedetty kokonaan ulos. Varuste on siten helppo laittaa paikalleen. Lukituksen vapauttamiseksi työnnä kannatinkiskot kevyesti painamalla takaisin uunitilaan.

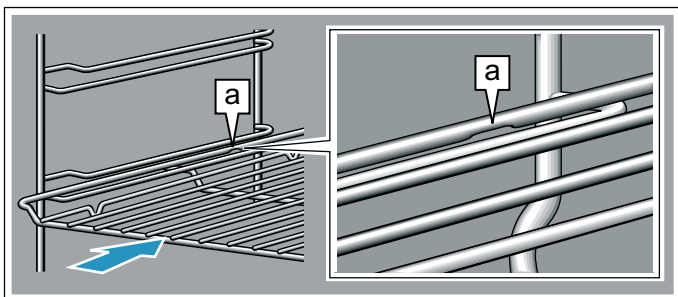
#### Huomautuksia

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

#### Lukitustoiminto

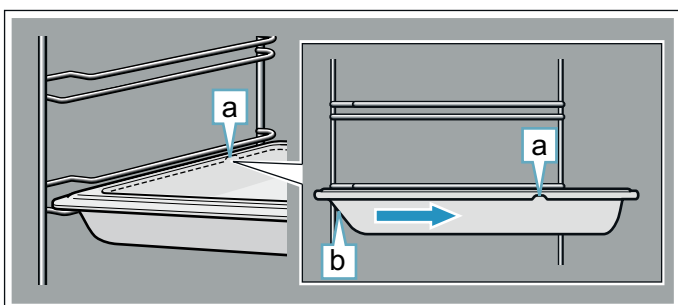
Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

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



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

Esimerkkikuva: uunipannu

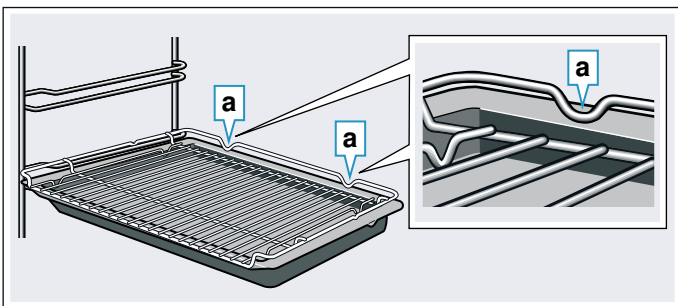


### Varusteiden yhdistäminen

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

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

Esimerkkikuva: uunipannu



Pienet höyrytysastiat voit laittaa uuniin vain ritilällä.

### Lisävaruste

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

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

**Huomautus:** Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu" sivulla 36

### Lisävarusteet

#### Ritilä

Astioille, kakku- ja uunivuolle sekä grillituotteiden paistamista varten.

#### Uunipannu

Mehukkaalle kakuille, leivonnaisille, pakasteruolle ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastiana, kun grillaat suoraan ritilällä.

#### Leivinpelti

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.

#### Paistiritilä

Lihalle, linnulle ja kalalle.

Ritilä asetetaan uunipannuun, johon rasva ja lihaneste valuvat.

#### Uunipannu, tarttumaton pinnoite

Mehukkaalle kakuille, leivonnaisille, pakasteruolle ja suurille paisteille. Leivonnaiset ja paistit irtoavat uunipannusta helpommin.

#### Leivinpelti, tarttumaton pinnoite

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.

Leivonnaiset irtoavat leivinpelistä helpommin.

#### Profi-pannu ja paistiritilä

Suurten ruokamäärien valmistamiseen.

#### Profi-pannun kansi

Kannen avulla Profi-pannusta tulee Profi-paistovuoka.

#### Pizzapelti

Pizzalle ja suurille pyöreille kakuille.

#### Grillipelti

Grillaukseen 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 (5,1 litraa)

Haudutettaville ruoille ja paistoksille.

Sopii erityisen hyvin käyttötavalle "Ruoat".

#### Lasivuoka

Suurille paisteille, mehukkaalle kakuille ja paistoksille.

#### Höyrytysastia, reiällinen, koko XL

Suurten ruokamäärien höyrykypsennykseen.

#### Höyrytysastia, reiällinen, koko S

Vihannesten höyrykypsennykseen, marjojen mehustukseen ja sulatukseen.

#### Höyrytysastia, reiätön, koko S

Riisiin, palkovihannesten ja viljan kypsennykseen.

#### Posliiniastia, reiätön, koko S

Lihan, kalan ja vihannesten höyrykypsennykseen ja tarjoiluun.

#### Posliiniastia, reiätön, koko L

Lihan, kalan ja vihannesten höyrykypsennykseen ja tarjoiluun.

#### Kannatinjärjestelmä 1-portainen

Korkeudella 2 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.

**Somistelilat**

Kalusteen ja laitteen pohjalevyn peittämistä varten.



## Ennen ensimmäistä käyttöä

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

### Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

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

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

#### Huomio!

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

#### Huomautuksia

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

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

### Ensimmäinen käyttöönotto

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

**Huomautus:** Voit muuttaa näitä asetuksia milloin tahansa taas perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 25

#### Home Connect -toiminnolla

Voit tehdä asetukset laitteessa tai mobiililaitteesi Home Connect -toiminnolla.

1. Näppää kohtaa "Home Connect -toiminnolla".
2. Noudata luvussa Home Connect olevia ohjeita. → "Home Connect" sivulla 27

#### Laitteessa

Tee seuraavat asetukset laitteessa:

#### Kielen asetus

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

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

#### Kellonajan asetus

Kellonaika käynnistyy asetuksella "klo 12:00".


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

#### Veden kovuuden asettaminen

Ennakoasetuksena on veden kovuustaso "erittäin kova".

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

Näyttöön ilmestyy huomautus, että ensimmäinen käyttöönotto on päättynyt.

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

### Laitteen kalibrointi ja uunitilan puhdistus

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

#### Kalibroinnin esivalmistelu


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

#### Laitteen kalibrointi ja uunitilan puhdistus

##### Huomautuksia

- Kalibrointi voidaan käynnistää vain, kun uunitila on kylmä (huonelämpötilassa).
- Älä avaa laitteen luukkuja kalibroinnin aikana. Muutoin kalibrointi keskeytyy.

1. Kytke laite päälle valitsimella on/off ①.
2. Täytä vesisäiliö. → "Vesisäiliön täyttäminen" sivulla 19
3. Aseta kalibrointia varten annettu uunitoiminto, lämpötila ja toiminta-aika ja käynnistä laite. → "Höyrykypsennys" sivulla 17

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

4. Kuumenna uuni kalibroinnin jälkeen.

#### **Huomio!** **Emalivauriot**

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

5. Kuivaa uunitilan pohja.
6. Aseta kuumennukselle annettu uunitoiminto ja lämpötila ja käynnistä laite. → "Koneen käyttö" sivulla 15

Kuumentaminen	
Uunitoiminto	4D-kiertoilma 
Lämpötila	maksimi
Toiminta-aika	30 minuuttia

7. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.
8. Lopeta käyttö, kun annettu toiminta-aika on kulunut. Kytke laite pois päältä valitsimella on/off ①.
9. Odota, kunnes uunitila on jäähtynyt.
10. Puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.
11. Tyhjennä vesisäiliö ja kuivaa uunitila. → "Jokaisen höyrykäytön jälkeen" sivulla 20

#### **Huomautuksia**

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

#### **Varusteiden puhdistus**

Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.

## **Koneen käyttö**

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

### **Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä**

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

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

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

### **Laitteen kytkeminen päälle**

Laite kytketään päälle valitsimella on/off ①.

Näyttöön ilmestyy Bosch-logo ja sen jälkeen uunitoimintojen valintalista.

**Huomautus:** Perusasetuksissa voit määritellä, mikä käyttötapa näytössä näkyy, kun laite kytketään päälle. → "Perusasetukset" sivulla 25

### **Laitteen kytkeminen pois päältä**


Laite kytketään pois päältä valitsimella on/off ①.

Käynnissä oleva toiminto keskeytyy.

Näyttöön ilmestyy kellonaika tai jälkilämmön näyttö.


**Huomautus:** Perusasetuksissa voit määritellä, näkykö kellonaika näytössä, kun laite on kytketty pois päältä. → "Perusasetukset" sivulla 25


### **Toiminnon käynnistäminen**

Kaikki toiminnot on käynnistettävä valitsimella start/stop .

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

### **Toiminnon pysäyttäminen**

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

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

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

## Käyttötavan säätäminen

Kun laite on kytketty päälle, näyttöön ilmestyy asetettu käyttötapaehdotus.

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

Toimi näin:

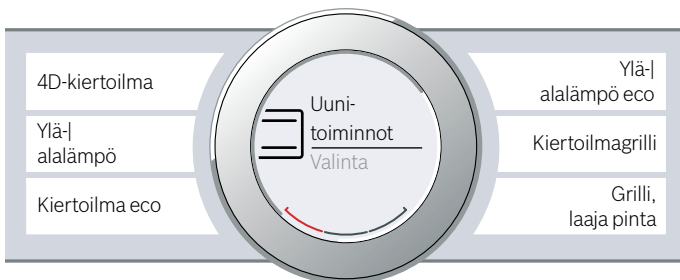
1. Näppää kyseistä tekstikenttää. Toiminto näkyy korostettuna.
2. Muuta kiertovalitsimella korostettuna näkyvää valintaa.
3. Tee tarvittaessa muut asetukset. Näppää sitä varten kyseistä tekstikenttää ja muuta arvoa kiertovalitsimella.
4. Käynnistä valitsimella start/stop ▷. Laite käynnistää toiminnon.

## Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

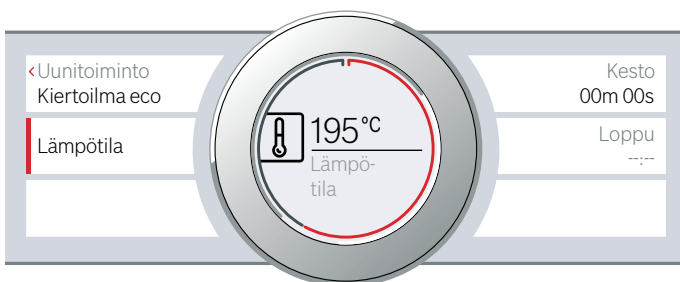
Jos Uunitoiminnot-käyttötapa ei ole valittuna, näppää valikossa tekstikenttää "Uunitoiminnot". Uunitoimintojen valintalista ilmestyy kosketusnäyttöihin.

Esimerkkikuva: kiertoilma Eco 195 °C.

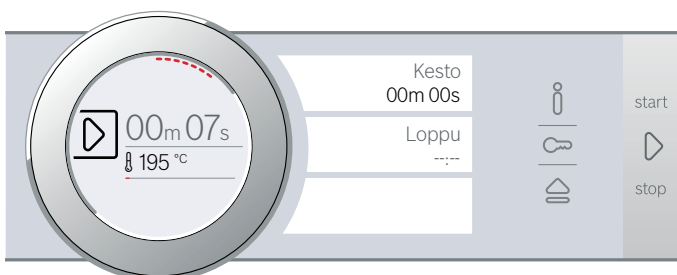
1. Näppää haluamasi uunitoiminnon tekstikenttää. Selaa tarvittaessa kiertovalitsimella valintalista.



2. Aseta kiertovalitsimella lämpötila. Lämpötila näkyy valkoisella korostettuna.



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



Laite alkaa kuumentua.

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

**Huomautus:** Voit asettaa laitteella myös toiminnon keston ja päättymisajan. → "Aikatoiminnot" sivulla 21

## Muuttaminen

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

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

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

## Pikakuumennus

Pikakuumennuksella voit lyhentää kuumennusaikaa eräiden uunitoimintojen kohdalla.

Pikakuumennukseen soveltuvat uunitoiminnot ovat:

- 4D-kiertoilma
- Ylä-/alalämpö

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

## Säätäminen

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

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

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

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

## Keskeyttäminen

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



## Höyry

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

### Varoitus – Palovamman vaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää. Älä ole liian lähellä laitetta, kun avaat luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

## Äänet

### Pumppu

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

### Etulevy


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

## Höyrykypsennys


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

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

### Käynnistäminen

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

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

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

### Muuttaminen

Voit nyt muuttaa asetuksia totuttuun tapaan.

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

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

### Menu-kypsennys

Höyryssä voit kypsentää koko menun ilman, että maut sekoittuvat toisiinsa. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 39

## Höyrykypsennys - kypsennys höyryn avulla

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

Kypsennettävä tuote

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

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





### Höyryn teho

Höyrykäytössä on käytettävissä eri tehot:


Höyryn teho	Teho
pieni	01
keskimääräinen	02
runsas	03

### Soveltuvat uunitoiminnot

Näiden uunitoimintojen yhteydessä voit käyttää höyryä:

- 4D-kiertoilma 
- Ylä-/alalämpö 
- Kiertoilmagrillaus 
- Lämpimänäpito 

### Käynnistäminen

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

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


### Muuttaminen ja keskeyttäminen

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

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


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

## Lämmitys


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

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

### Käynnistäminen

1. Täytä vesisäiliö.
2. Näppää kenttää **menu**. Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
3. Näppää tekstikenttää "Höyry".
4. Näppää tekstikenttää "Uudelleen lämmitys". Lämpötila näkyy korostettuna.
5. Aseta kiertovalitsimella lämpötila.
6. Näppää tekstikenttää "Toiminta-aika" ja aseta toiminta-aika.  
**Huomautus:** Höyrytoimintojen yhteydessä on asetettava aina toiminta-aika.
7. Käynnistä valitsimella start/stop . Laite alkaa kuumentua.

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

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


### Muuttaminen

Voit nyt muuttaa asetuksia totuttuun tapaan.

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

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

## Kohotusteho

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

Taulukoista löydät tietoja sopivan asetuksen valintaan. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 39


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

### Käynnistäminen


1. Täytä vesisäiliö.  
**Huomautus:** Kytke kohotusteho päälle vain, kun uunitila on kokonaan jäähtynyt (huoneenlämpöön).
2. Näppää kenttää **menu**.
3. Näppää tekstikenttää "Höyry".
4. Näppää tekstikenttää "Kohotusteho". Lämpötila näkyy korostettuna.

5. Aseta kiertovalitsimella lämpötila.
6. Näppää tekstikenttää "Toiminta-aika" ja aseta toiminta-aika.

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

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

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

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


### Muuttaminen

Voit nyt muuttaa asetuksia totuttuun tapaan.

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


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

## Sulatus


Käytä uunitoimintoa Sulatus  pakasteiden sulattamiseen.

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

### Käynnistäminen

1. Täytä vesisäiliö.
2. Näppää kenttää **menu**.
3. Näppää tekstikenttää "Höyry".
4. Näppää tekstikenttää "Sulatus". Lämpötila näkyy korostettuna.
5. Aseta kiertovalitsimella lämpötila.
6. Näppää tekstikenttää "Toiminta-aika" ja aseta toiminta-aika.  
**Huomautus:** Höyrytoimintojen yhteydessä on asetettava aina toiminta-aika.
7. Käynnistä valitsimella start/stop . Laite alkaa kuumentua.

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

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

### Muuttaminen

Voit nyt muuttaa asetuksia totuttuun tapaan.

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

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

## Sous-vide

Sous-vide on kypsennysmenetelmä, jossa vakuumpakatut elintarvikkeet kypsennetään matalassa lämpötilassa välillä 50 - 95 °C ja 100 % kosteudella. Sous-vide soveltuu lihalle, kalalle, vihanneksille ja jälkiruoille.

Elintarvikkeet suljetaan ilmatiiviisti kammio-tyhjiöpakkauslaitteella erityisiin kuumuutta kestäviin keittopusseihin. Ravinto- ja aromiaineet säilyvät suojaavan pakkauksen ansiosta hyvin.

### Huomautuksia

- Jos vesisäiliö tyhjenee sous-vide-kypsennyksen aikana, toiminto keskeytyy.
- Sous-vide-kypsennyksen aikana uunitilan pohjaan muodostuu enemmän kondenssivettä kuin muilla uunitoiminnoilla.

## Käynnistäminen


### Huomio!

#### Kalustevaurioiden vaara

Käytä sous-vide-kypsennykseen vettä vain vesisäiliön yhden täyttömäärän verran. Älä lisää vesisäiliöön vettä toista täyttömäärää varten, koska uunitilan pohjalle kertyy muuten runsaasti vettä. Vesi voi valua ulos uunista.

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


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

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

### Varoitus – Palovammavaara!

Vakuumpussin pinnalle kertyy kypsennyksen aikana kuumaa vettä. Nosta vakuumpussia varovasti patalapulla, jotta kuuma vesi valuu uunipannuun tai kypsennysastiaan. Ota sen jälkeen vakuumpussi patalapulla varovasti uunista.

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

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

## Muuttaminen

Voit nyt muuttaa asetuksia totuttuun tapaan.

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

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

## Vesisäiliön täyttäminen

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

Varmista, että veden kovuustaso on asetettu oikein. → "Perusasetukset" sivulla 25

### Varoitus – Loukkaantumiswaara ja palovamman vaara!

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

### Varoitus – Palovamman vaara!

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

### Huomio!

Soveltumattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.

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


### Huomio!

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

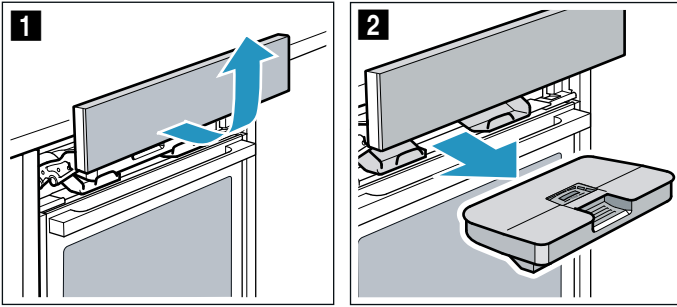
Sekoita tarvittaessa suodatettua vettä tai vettä, josta mineraalit on poistettu, pullotettuun hiilihapottomaan mineraaliveteen suhteessa 1 : 1.

### Huomautuksia

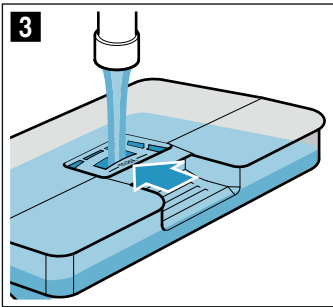
- Jos vesi on hyvin kalkkipitoista, suosittelemme käyttämään pehmennettyä vettä.
- Jos käytät vain pehmennettyä vettä, voit asettaa veden kovuudeksi "pehmennetty".
- Jos käytät mineraalivettä, aseta veden kovuustasoksi "4 erittäin kova".
- Jos käytät mineraalivettä, käytä vain hiilihapotonta mineraalivettä.

1. Näppää kenttää . Etulevy työntyy automaattisesti eteenpäin.
2. Vedä etulevyä molemmin käsin eteenpäin ja työnnä sitten ylöspäin, kunnes se lukittuu paikalleen (kuva **1**).

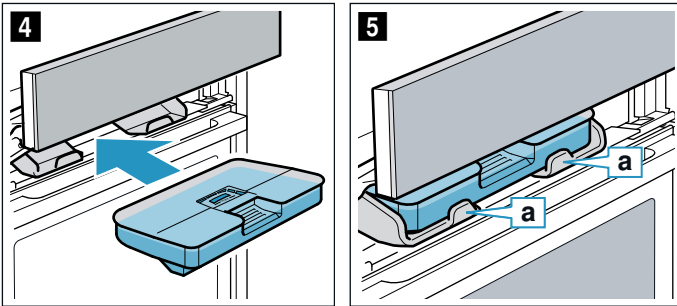
3. Nosta vesisäiliötä ja ota se pois lokerostaan (kuva 2).



4. Paina kansi tiivistettä vasten, jotta vesisäiliöstä ei pääse valumaan vettä.  
5. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä "max"-merkintään asti (kuva 3).



6. Aseta täytetty vesisäiliö paikalleen (kuva 4). Varmista, että vesisäiliö lukittuu paikalleen molempien pidikkeiden **a** taakse (kuva 5).



7. Työnnä etulevyä hitaasti alaspäin ja paina sitten taaksepäin, kunnes se on kunnolla kiinni. Vesisäiliö on täytetty. Voit käynnistää höyrytoiminnon.

### Veden lisääminen vesisäiliöön

#### Huomautuksia

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

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

### Jokaisen höyrykäytön jälkeen

#### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää. Älä ole liian lähellä laitetta, kun avaat luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

#### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!


Laite kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

#### Huomio!

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

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

#### Huomautuksia

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

### Vesisäiliön tyhjentäminen

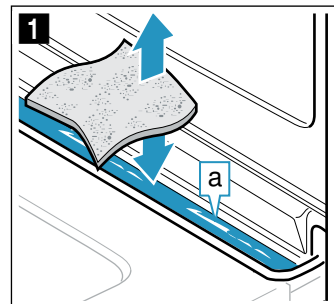
#### Huomio!

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

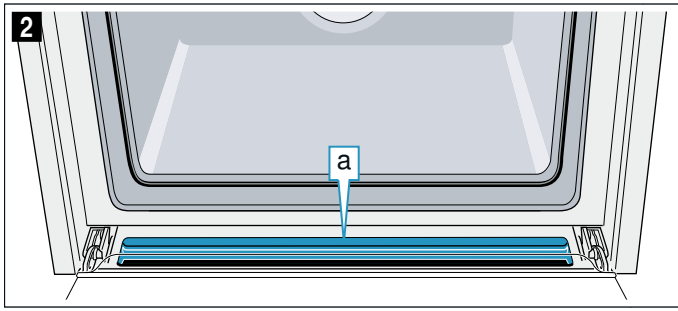
1. Avaa etulevy.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan.
3. Irrota vesisäiliön kansi varovasti.
4. Tyhjennä vesisäiliö, pese se astianpesuaineella ja huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä.
5. Kuivaa kaikki osat pehmeällä liinalla.
6. Pyyhi kannen tiiviste kuivaksi.
7. Anna kuivua kansi avattuna.
8. Aseta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

### Tippakourun kuivaaminen

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Avaa laitteen luukku.
3. Imeytä tippuvesikourussa **a** oleva vesi sieniliinaan ja pyyhi kouru varovasti (kuva 1).



Tippuvesikouru **a** on uunitilan alapuolella (kuva **2**).



### Kuivauksen käynnistäminen

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

#### Huomio!

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

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

### Uunitilan kuivaaminen käsin

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

## Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja.

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

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

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

**Huomautus:** Perusasetuksissa voit määrittellä, miten kauan äänimerkki kuuluu. → "Perusasetukset" sivulla 25

### Toiminta-ajan asettaminen

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

#### Säätäminen

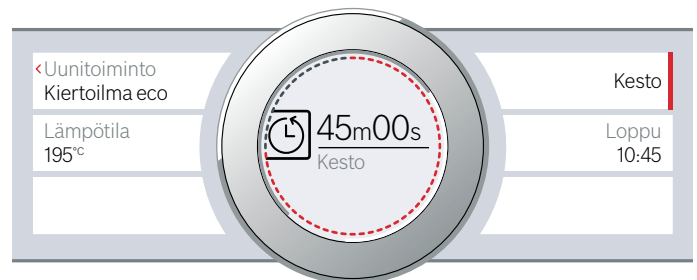
Riippuen siitä, mihin suuntaan käänät kiertovalitsinta ensin, toiminta-aika alkaa ehdotetusta arvosta: vasemmalle 10 minuuttia, oikealle 30 minuuttia.

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

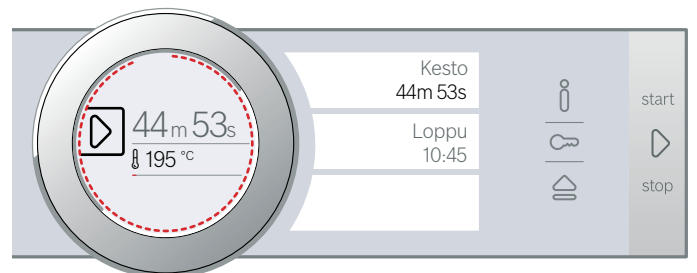
Voit asettaa ajaksi enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia.

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

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



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



Laite alkaa kuumentua.

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

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

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

### Muuttaminen ja keskeyttäminen

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

Jos haluat keskeyttää toiminta-ajan, käännä toiminta-aika takaisinpäin nolla-asentoon. Kun muutos on otettu käyttöön, toiminto jatkuu ilman toiminta-aikaa.

### Päättymisajan asettaminen

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

### Huomautuksia

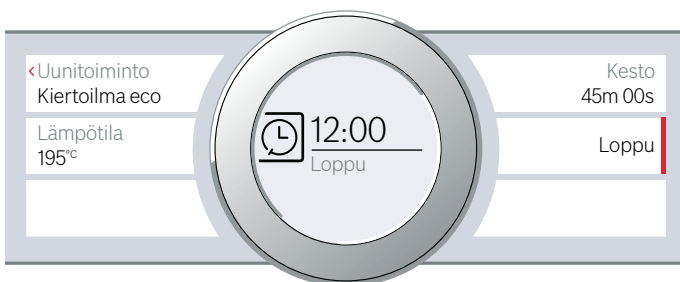
- Varmista, että elintarvikkeet eivät ole liian kauan uunissa ja pilaannu.
- Älä aseta päättymisaikaa enää, kun toiminto on jo käynnistynyt. Kypsennystulos ei olisi silloin enää oikea.

### Säätäminen

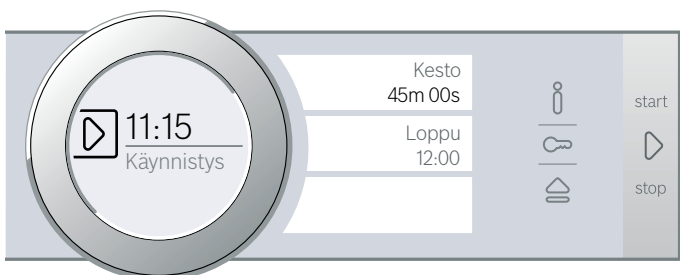
Toiminta-ajan päättymistä voidaan siirtää enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia myöhäisemmäksi.

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

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



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



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

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

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

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

### Muuttaminen ja keskeyttäminen

Kun toiminto on käynnistynyt, päättymisaikaa ei voi enää muuttaa.

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

### Hälyttimen asetus

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

### Säätäminen

Hälyttimen käyntiaika alkaa aina nollasta minuutista.

Mitä suurempi arvo, sitä suurempia ovat aikavälit säätämisen yhteydessä.

Voit asettaa ajaksi enintään 24 tuntia.

1. Näppää kenttää Ⓛ.
2. Aseta kiertovalitsimella hälyttimen käyntiaika.
3. Käynnistä kentällä Ⓛ.

**Huomautus:** Hälytin käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua myös automaattisesti. Hälyttimeen asetettu aika kuluu.

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

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

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

### Muuttaminen ja keskeyttäminen

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

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

## Paistolämpömittari

Paistolämpömittari mahdollistaa täsmällisen kypsennyksen. Se mittaa lämpötilan elintarvikkeen sisällä. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

### Uunitoiminnot

Kaikki uunitoiminnot eivät sovellu paistolämpömittarin käyttöön.

Kun olet asettanut paistolämpömittarin paikalleen uuniin, käytettävissä ovat seuraavat uunitoiminnot.

	4D -kiertoilma
	Ylä-/alalämpö
	Kiertoilma Eco
	Ylä-/alalämpö Eco
	Kiertoilmagrillaus
	Pizzateho
	Höyrykypsennys
	Lämmitys

### Huomautuksia

- Paistolämpömittari mittaa lämpötilan elintarvikkeen sisällä välillä 30 °C ja 99 °C.
- Käytä vain mukana toimitettua paistolämpömittaria. Voit hankkia sen varaosana huoltopalvelusta.
- Ota paistolämpömittari aina käytön jälkeen pois uunista. Älä säilytä sitä uunissa.

### Varoitus – Sähköiskun vaara!

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä. Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

### Uunin lämpötila

Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

Uunin lämpötila pitää asettaa vähintään 10 °C korkeammaksi kuin paistolämpömittariin asetettu sisälämpötila.

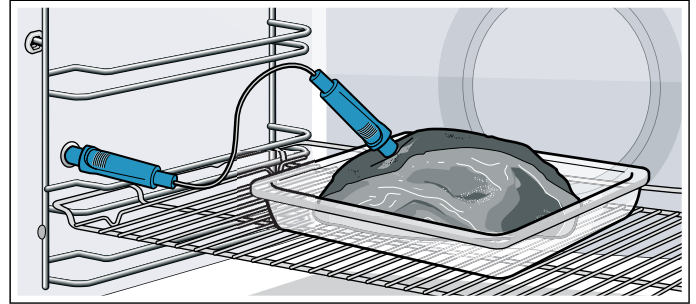
### Paistolämpömittarin pistäminen elintarvikkeeseen

Ennen kuin laitat ruoat uuniin, pistä paistolämpömittari elintarvikkeeseen.

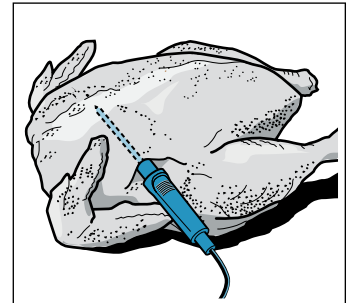
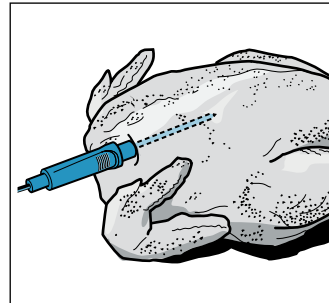
Paistolämpömittarissa on kolme mittauspistettä. Varmista, että keskimäinen mittauspiste on elintarvikkeen sisällä.

**Liha:** jos kypsennettävä tuote on suuri, pistä paistolämpömittari viistosti ylhäältä vasteeseen saakka lihaan.

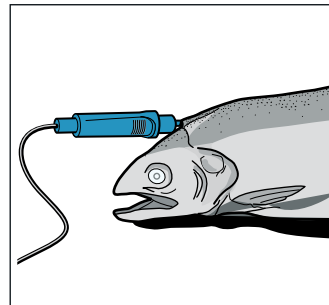
Jos kappale on ohut, työnnä se sivulta paksuimpaan kohtaan.



**Lintu:** pistä paistolämpömittari linnun rintalihan paksuimman kohdan läpi vasteeseen saakka. Pistä paistolämpömittari lintuun sen rakenteesta riippuen poikittain tai pitkittäin. Käännä sitten lintu ja aseta se rintapuoli alaspäin ritilälle.



**Kala:** pistä paistolämpömittari kalan pään takaa vasteeseen saakka selkäruodon suuntaan. Aseta kokonainen kala perunanpuolikkaan avulla vatsalleen ritilälle.



**Kypsennettävän tuotteen kääntäminen:** jos haluat kääntää kypsennettävän tuotteen, älä irrota paistolämpömittaria. Tarkasta kääntämisen jälkeen, että paistolämpömittari on oikeassa asennossa kypsennettävässä tuotteessa.

Jos poistat paistolämpömittarin käytön aikana, kaikki asetukset nollautuvat ja ne on tehtävä uudelleen.

### Huomio!

Varmista, että paistolämpömittarin johto ei jää puristuksiin.


Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu liian kovassa kuumuudessa, grillivastuksen ja paistolämpömittarin väliin pitää jäädä muutama senttimetri. Liha voi turvota kypsennyksen aikana.

## Ennakoarvio toiminnon päättymiselle

Jos laite on yhdistetty Home Connect -sovellukseen, uuni voi ennakoida paistamisen todennäköisen päättymisen.

Ensimmäinen ennakoarvio ilmestyy n. 1 minuutin kuluttua laitteen näyttöön ja Home Connect -sovellukseen. Tätä ennakoarviota lasketaan ja päivitetään jatkuvasti uudelleen.

Tunnistat näytössä näkyvän toiminta-ajan ennakoarvioksi


- symbolista  ja merkistä ~ näytössä näkyvän aikamäärän edessä
- näytössä kuluva toiminta-ajasta
- näytössä olevasta punaisesta renkaasta, joka laskee vastapäivään

Kun ruoka on valmista, laite kytkeytyy pois päältä. Kuulet äänimerkin.

## Sisälämpötilan asettaminen


Paistolämpömittarin pitää olla uunissa vasemmalla olevassa pistokkeessa.

### Uunitoiminnot

1. Näppää haluamasi uunitoiminnon tekstikenttää. Näytössä näkyy uunitilan ehdotettu lämpötila valkoisella korostettuna.
2. Aseta kiertovalitsimella uunin lämpötila.
3. Näppää tekstikenttää "Sisälämpötila". Näytössä näkyy ehdotettu sisälämpötila valkoisella korostettuna.
4. Aseta sisälämpötila kiertovalitsimella.
5. Käynnistä valitsimella start/stop . Näytössä näkyvä aika kertoo, miten pitkään toiminto on ollut käynnissä.

Laite alkaa kuumentua.

### Höyrytys


1. Näppää kenttää **menu**.
2. Näppää tekstikenttää "Höyry".
3. Näppää haluamasi uunitoiminnon tekstikenttää. Näytössä näkyy uunitilan ehdotettu lämpötila valkoisella korostettuna.
4. Aseta kiertovalitsimella uunin lämpötila.
5. Näppää tekstikenttää "Sisälämpötila". Näytössä näkyy ehdotettu sisälämpötila valkoisella korostettuna.
6. Aseta sisälämpötila kiertovalitsimella.
7. Käynnistä valitsimella start/stop . Näytössä näkyvä aika kertoo, miten pitkään toiminto on ollut käynnissä.

Laite alkaa kuumentua.

### Assist

1. Näppää kenttää **menu**.
2. Näppää tekstikenttää "Assist".
3. Näppää haluamasi luokan tekstikenttää.
4. Näppää haluamasi ruokalajin tekstikenttää.
5. Näppää haluamasi ruoan tekstikenttää.
6. Tarvittaessa näppää tekstikenttää "Muuta". Muuta uunin lämpötila kiertovalitsimella. tai Näppää tekstikenttää "Sisälämpötila".

Muuta sisälämpötila kiertovalitsimella.


7. Käynnistä valitsimella start/stop .

Näytössä näkyvä aika kertoo, miten pitkään toiminto on ollut käynnissä.

Laite alkaa kuumentua.

Näytössä näkyy sisälämpötila korostettuna valkoisena, vasemmalla tämänhetkinen lämpötila, oikealla asetettu lämpötila, esim. "15 | 80 °C". Myös kuumenemisviiva tarkoittaa sisälämpötilaa.

Kun paistotuotteen sisälämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki. Laite lakkaa kuumenemasta. Näytössä on tämänhetkinen sisälämpötila sama kuin asetettu lämpötila, esim. "80 | 80 °C". Ajan kuluminen pysähtyy.

Kytke laite pois päältä valitsimella on/off  ja vedä paistolämpömittari pistokkeesta.

### Varoitus – Palovamman vaara!

Uunitila, varusteet ja paistolämpömittari kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet ja paistolämpömittarin uunista.

### Muuttaminen


Käynnistyksen jälkeen on sisälämpötila korostettuna. Kun käännät kiertovalitsinta, sisälämpötila muuttuu suoraan ja lämpötila otetaan käyttöön.

Jos haluat muuttaa uunin lämpötilaa, näppää ensin tekstikenttää "Lämpötila".

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

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

### Keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, vedä paistolämpömittari pois pistokkeesta ja lihasta. Valitsimella start/stop  voit jatkaa käyttöä ilman paistolämpömittaria.

## Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat

Älä käytä pakastettua elintarviketta. Taulukon tiedot ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.

Lisätietoja uunitoiminnosta ja lämpötilasta löydät käyttöohjeen lopusta. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 39


Elintarvike	Sisälämpötila °C
<b>Lintu</b>	
Broileri	80-85
Broilerinrinta	75-80
Ankka	80-85
Ankanrinta, punertava	55-60
Kalkkuna	80-85
Kalkkunanrinta	80-85
Hanhi	80-90



Elintarvike	Sisälämpötila °C
<b>Porsaanliha</b>	
Porsaan etuselkä	85-90
Porsaanfilee, punertava	62-70
Porsaanseläke, täyskypsä	72-80
<b>Naudanliha</b>	
Naudanfilee tai paahtopaisti, englantilainen	45-52
Naudanfilee tai paahtopaisti, punertava	55-62
Naudanfilee tai paahtopaisti, täyskypsä	65-75
<b>Vasikanliha</b>	
Vasikanpaisti tai etuselkä, vähärasvainen	75-80
Vasikanpaisti, lapa	75-80
Vasikanpotka	85-90
<b>Lampaanliha</b>	
Lampaanreisi, punertava	60-65
Lampaanreisi, täyskypsä	70-80
Lampaanseläke, punertava	55-60
<b>Kala</b>	
Kala, kokonaisena	65-70
Kalafilee	60-65
<b>Muut</b>	
Lihamureke, kaikki lihalajit	80-90
Ruokien kuumentaminen, lämmitys	65-75


## Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle tai muuttamasta asetuksia.


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


### Aktivointi ja deaktivointi

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

Paina kulloinkin noin 4 sekunnin ajan kenttää .

Näyttöön ilmestyy vahvistusta koskeva huomautus.

Kun laite on kytketty päälle, kenttä  palaa punaisena.

Kun laite on kytketty pois päältä, kenttä  ei pala.

## Perusasetukset


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

### Perusasetusten muuttaminen

Laitteen pitää olla kytkettynä päälle.

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

### Keskeyttäminen

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

### Perusasetukset

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

Asetus	Valinta
Kieli	Muita kieliä valittavana
Kellonaika	Kellonajan muoto 24 h
Veden kovuus	00 (pehmenetty) 01 (pehmeä) 02 (keskikova) 03 (kova) 04 (erittäin kova)*
Home Connect	WiFi:n kytkeminen päälle tai pois päältä → "Home Connect" sivulla 27
Tehdasasetukset	Palautetaan Ei palauteta*
Äänimerkki	Lyhyt kesto (30 s) Keskimääräinen kesto (1 min)* Pitkä kesto (5 min)

Äänenvoimakkuus	Tehot 01 - 05
Valitsinäni	Kytetty päälle Kytetty pois päältä* (merkkiäni on/ off ⓘ ei kytkeydy pois)
Näytön kirkkaus	5-portainen
Kellonäyttö	Pois päältä Digitaalinen Analoginen
Valo	Pois päältä, kun laite käytössä Päällä, kun laite käytössä*
Käyttö päälle kytkemisen jälkeen	Päävalikko Uunitoiminnot* Höyry Assist
Himmennys yön ajaksi	Kytetty pois päältä* Kytetty päälle
Tuotemerkki	Näytetään* Ei näytetä
Puhaltimen jälkikäynti-aika	Suositus* Minimi
Kannatinjärjestelmä	Ei jälkiasennettu* (ristikoiden ja 1-osaisen kannattimen yhteydessä) Jälkiasennettu (2- ja 3-osaisen kannattimen yhteydessä)
Sapatti-asetus	Kytetty päälle Kytetty pois päältä*

\* Tehdasasetus (tehdasasetukset voivat vaihdella laitteen mallista riippuen)

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

## Sähkökatko

Asetuksiin tekemäsi muutokset pysyvät muistissa myös sähkökatkon sattuessa.

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

## Kellonajan muuttaminen

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

Laitteen pitää olla kytkettynä päälle.

- Näppää kenttää **menu**. Näytössä näkyy käyttötapojen valikoima.
- Näppää tekstikenttää "Perusasetukset". Kosketusnäyttöihin ilmestyvät asetukset.
- Näppää tekstikenttää "Kellonaika". Näyttöön ilmestyy kellonaika.
- Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
- Vahvasta näppäämällä kenttää **menu**. Näyttöön ilmestyy kysymys muutosten tallentamisesta.
- Näppää tekstikenttää "Tallennetaan".

Näyttöön ilmestyy huomautus, että asetukset tallennettiin.

## Sapatti-ohjelma

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

### Sapatti-asetuksen käynnistäminen

Ennen kuin voit käyttää sapatti-asetusta, se on aktivoitava perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 25

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

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

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

- Näppää tekstikenttää "Sapatti-asetus". Näytössä näkyy lämpötilaehdotus valkoisella korostettuna.
  - Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
  - Näppää ennen käynnistystä tekstikenttää "Toiminta-aika". Näytössä näkyy toiminta-aikaehdotus valkoisella korostettuna.
  - Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
- Huomautus:** Päätymisaika lasketaan automaattisesti mukaan, mutta sitä voidaan siirtää myöhäisemmäksi.
- Käynnistä valitsimella start/stop ⏏. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Laite alkaa kuumentua.

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

Kytke laite pois päältä valitsimella on/off ⓘ.

### Muuttaminen ja keskeyttäminen

Asetuksia ei voida muuttaa käynnistämisen jälkeen.

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

## Home Connect

Wi-Fi toimii tässä laitteessa ja laitetta voidaan kauko-ohjata mobiililaitteella.

Jos laitetta ei ole liitetty kotiverkkoon, laite toimii, kuten uuni ilman verkkoyhteyttä ja sitä voidaan edelleen käyttää näytön kautta.

Home Connect -toiminnon käytettävyys riippuu Home Connect -palveluiden saatavuudesta maassasi. Home Connect -palvelut eivät ole käytettävissä kaikissa maissa. Lisätietoja aiheesta osoitteesta [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Huomautuksia

- Varmista, että noudatat tämän käyttöohjeen turvaohjeita ja että noudatat niitä silloinkin, kun olet pois kotoa ja käytät laitetta Home Connect -sovelluksella. Sinun on myös noudatettava Home Connect -sovelluksen ohjeita. → "Tärkeitä turvaohjeita" sivulla 5
- Laitteen käyttö suoraan itse laitteesta on aina etusijalla. Tällöin laitetta ei voi käyttää Home Connect -sovelluksen kautta.

### Asentaminen

Jotta voit käyttää Home Connect -sovellusta laitteessasi, tarvitset:

- sähköverkkoon liitetyn ja päälle kytketyn laitteen,
- älypuhelimien tai tablettitietokoneen, jossa on iOS- tai Android-käyttöjärjestelmän uusin versio,
- Home Connect -sovelluksen,
- mukana toimitetun Home Connect -asennusohjeen,
- ja laitteesi kotiverkkosi WLAN-signaalin toimintaetäisyydellä

Sovellus ohjaa sinut koko menettelyn läpi. Noudata sovelluksessa olevia ohjeita.

### Kaukokäynnistys

Jotta voit käynnistää laitteen ja käyttää sitä Home Connect -sovelluksen avulla, kaukokäynnistys on

Perusasetus	Mahdolliset asetukset	Selitys
WiFi	Kytkeminen päälle / Kytkeminen pois	Voit kytkeä langattoman moduulin päälle ja pois päältä. Kun Wi-Fi on aktivoitu, voit käyttää Home Connect -toimintoa. Laite kuluttaa verkossa olleessaan valmiustilassa enintään 2 W.
Verkko	Yhdistä verkkoon / Irrota verkosta	Kytke verkkoyhteys tarpeen mukaan (esimerkiksi loman ajaksi) päälle tai pois päältä. Verkkotiedot jäävät muistiin, kun yhteys kytketään pois päältä. Odota päälle kytkemisen jälkeen muutama sekunti, kunnes laite yhdistyy taas verkkoon.
Yhdistä sovellukseen		Käynnistä yhdistämistoiminto sovelluksen ja laitteen välillä.
Kaukokäyttö	päälle / pois	Laitteen toimintojen aktivointi Home Connect -sovelluksella. Jos deaktivoitu, sovelluksessa näkyvät vain laitteen käyttötilat.
Laitetiedot 		Näytössä näkyvät verkko- ja laitetiedot.

aktivoitava. Jos kaukokäynnistys on deaktivoitu, voit Home Connect -sovelluksessa vain hakea näyttöön käyttötilat ja tehdä laiteasetuksia.


**Huomautus:** Eräät käyttötavat voit käynnistää vain uunista käsin.

Kaukokäynnistys deaktivoituu automaattisesti:

- jos avaat uuninluukun 15 minuuttia kaukokäynnistykseen aktivoinnin jälkeen.
- jos avaat uuninluukun 15 minuuttia käytön päättymisen jälkeen.

Kun käynnistät uunitoiminnon laitteesta, kaukokäynnistys aktivoituu automaattisesti. Siten voit tehdä muutoksia mobiililaitteella tai käynnistää uuden ohjelman.

### Kaukokäynnistykseen aktivointi

1. Näppää kenttää **menu**.
2. Näppää tekstikenttää "Kaukokäynnistys". Näyttöön ilmestyy 



### Home Connect -asetukset

Voit muuttaa Home Connectin milloin tahansa tarpeidesi mukaan.

**Huomautus:** Löydät Home Connect -asetukset laitteesi perusasetuksista. Näytössä näkyvät asetukset riippuvat siitä, onko Home Connect -yhteys muodostettu ja onko laite yhdistetty kotiverkkoon.

## Etädiagnoosi

Huoltopalvelu voi päästä käsiksi laitteeseesi etädiagnoosin avulla, kun esität huoltopalvelulle tätä koskevan toiveen, laitteesi on yhdistetty Home Connect -palvelimeen ja etädiagnoosi on käytettävissä maassa, jossa käytät laitetta

**Huomautus:** Lisätietoja ja ohjeita etädiagnoosin käytettävyydestä maassanne löydät paikallisilta verkkosivuilta: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Tietosuojaa koskeva huomautus

Kun laite liitetään Internetiin liitettyyn WLAN-verkkoon ensimmäistä kertaa, laite välittää seuraavat tiedot Home Connect -palvelimelle (ensirekisteröinti):

- Yksiselitteinen laitetunniste (koostuu laiteavaimesta ja asennetun Wi-Fi-kommunikaatiomodulin MAC-osoitteesta).
- Wi-Fi-kommunikaatiomodulin turvallisuussertifikaatti (liitännän informaatioteknistä varmistusta varten).
- Kotilaitteen ajankohtainen ohjelma- ja laiteversio.
- Edellä mahdollisesti tehdyn tehdasasetuksiin palautuksen tila.

Tämä ensirekisteröinti valmistelelee Home Connect -toimintojen käytön ja se pitää tehdä vasta sitten, kun haluat käyttää Home Connect -toimintoja ensimmäistä kertaa.

**Huomautus:** Ota huomioon, että Home Connect -toimintoja voidaan käyttää vain Home Connect App -sovelluksen yhteydessä. Tietosuojaa koskevia tietoja voit hakea näyttöön Home Connect App -sovelluksessa.

## Standardinmukaisuustodistus

Robert Bosch Hausgeräte GmbH vahvistaa täten, että Home Connect -toiminnoilla varustettu laite vastaa direktiivin 2014/53/EU perusluonteisia vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä.

Täydellinen radio- ja telepäätelaitteita (RED) koskeva vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy Internetistä sivulta [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.



2,4 GHz taajuusalue: 100 mW maks.  
5 GHz taajuusalue: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wsätiloissai-Fi): käyttö vain si

## Puhdistusaine

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

## Soveltuvat puhdistusaineet

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

### Huomio! Pintavauriot

Älä käytä

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

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

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

### Varoitus – Palovamman vaara!

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

Alue	Puhdistus
<b>Laiteen ulkopuoli</b>	
Teräsetusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Levitä pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Muovi	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Maalatut pinnat	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
Ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Jos kalkinpoistoaainetta pääsee ohjauspaneelille, pyyhi se heti pois. Näitä tahroja ei saa muutoin enää poistettua.
Luukun lasit	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa tai teräslankapesintä.

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

#### Laitteen sisäpuoli

Emalipinnat ja itsepuhdistuvat pinnat	Ota huomioon uunitilan pintoja koskevat ohjeet taulukon lopussa.
Uunilampun lasisuojaus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta.
Luukun tiiviste Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.
Luukun kehys	terästä: Käytä ruostumattoman teräksen puhdistusainetta. Noudata valmistajan ohjeita. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta. muovia: Puhdista kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Irrota luukun kehys puhdistusta varten.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Kannatinjärjestelmä	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitelurasvaa kannatinkiskoista, puhdista ne mieluiten paikoilleen työnnettyinä. Älä pese astianpesukoneessa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Puhdista tärkkelyspitoisten elintarvikkeiden (esim. riisin) aiheuttamat tahrat teräskulhoista etikkavedellä.
Vesisäiliö	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista keittiöliinalla ja huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä, jotta poistat pesuainejäämät. Kuivaa pehmeällä liinalla. Anna kuivua kansi avattuna. Pyyhi kannen tiiviste kuivaksi. Älä pese astianpesukoneessa.
Paistolämpömittari	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.

#### Huomautuksia

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

## Uunitilan pinnat

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

#### Emalipintojen puhdistus

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

Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliuksella. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta.

#### Huomio!

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

Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu.

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

#### Itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

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

Jos itsepuhdistuvat pinnat eivät enää puhdistu itsestään ja niihin muodostuu tummia tahroja, voit puhdistaa ne puhdistustoiminnolla. Noudata tätä koskevassa luvussa olevia ohjeita. → "Puhdistustoiminto" sivulla 30

#### Huomio!

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

## Laitteen pitäminen puhtaana

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

#### ⚠ Varoitus – Palovaara!

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

#### Ohjeita

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

## Puhdistustoiminto

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

### EcoClean

Käyttötavalla "Puhdistustoiminto" puhdistetaan uunitilan itsepuhdistuvat pinnat.

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

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

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

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

### Ennen puhdistustoimintoa

Poista ristikot, kannattimet, varusteet ja astiat uunista.


### Uunitilan pohjan ja laitteen luukun sisäpinnan puhdistus

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

### Huomio!

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

### Varoitus – Palovamman vaara!


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

### Puhdistustoiminnon säätäminen


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

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

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

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

Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnon kuluessa.



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

### Päättymisaian siirtäminen

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

Laitte siirtyy käynnistykseen jälkeen odotustilaan. Päättymisaikaa ei voi enää muuttaa.

### Keskeyttäminen

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

**Huomautus:** Käyttötuntilaskuri ei nollaudu.

Puhdistustoimintoa koskeva kehoitus näkyy edelleen näytössä.

### Puhdistustoiminnon jälkeen

Kun uuni on jäähtynyt, pyyhi uunitila tarvittaessa kostealla liinalla.

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

### Kalkinpoisto

Jotta laitteesi pysyy toimintakunnossa, siitä on poistettava säännöllisesti kalkki.

Kalkinpoistoon kuuluu useampia vaihteita. Kalkinpoistohjelman pitää hygieniasyistä käydä loppuun saakka ennen kuin laite on toimintavalmis. Kalkinpoisto kestää yhteensä n. 70 - 95 minuuttia.

- Kalkinpoisto (n. 55 - 70 minuuttia), tyhjennä sen jälkeen vesisäiliö ja täytä se uudelleen
- Ensimmäinen huuhtelu (n. 9 - 12 minuuttia), tyhjennä sen jälkeen vesisäiliö ja täytä se uudelleen
- Toinen huuhtelu (n. 9 - 12 minuuttia), tyhjennä ja kuivaa sen jälkeen vesisäiliö

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

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

## Käynnistä

### Huomio!

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

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

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

### Ensimmäinen huuhtelu

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

### Toinen huuhtelu

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

### Jälkipuhdistus

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

## Ristikot

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

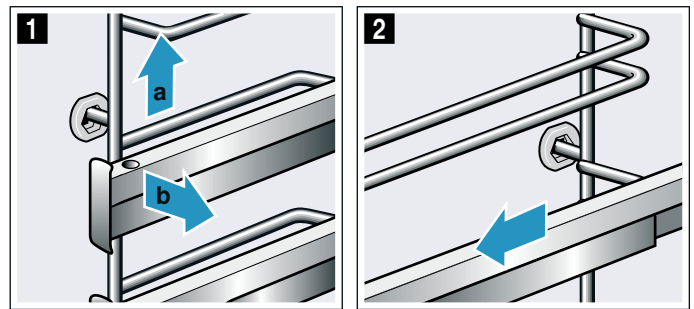
### Ristikoiden irrotus ja asennus

#### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

#### Ristikoiden irrotus

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

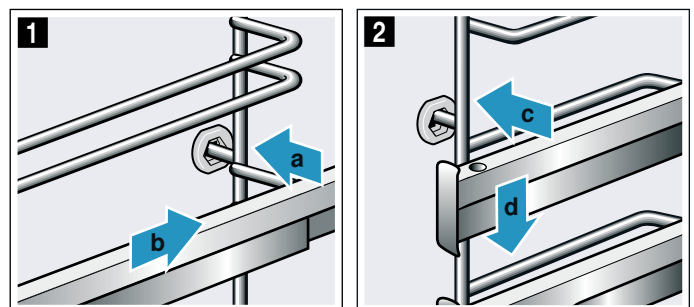


Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

#### Ristikoiden asennus

Ristikot sopivat vain oikealle tai vasemmalle. Kiskot pitää saada vedettyä eteenpäin ulos.

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



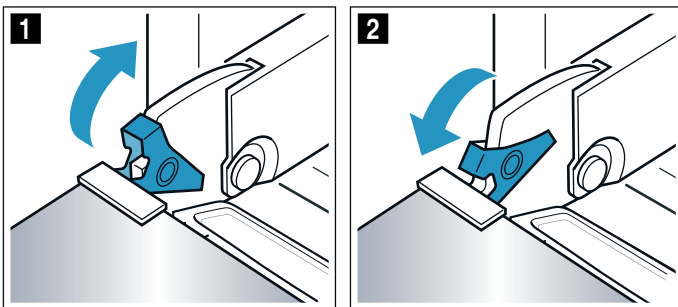
## Laitteen luukku

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

### Laitteen luukun irrotus ja asennus

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

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



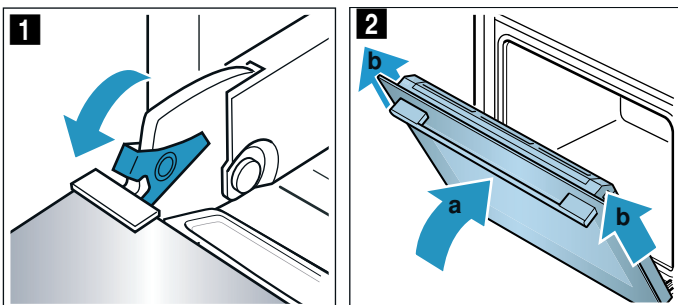
### Varoitus

#### Loukkaantumisvaara!

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

### Laitteen luukun irrotus

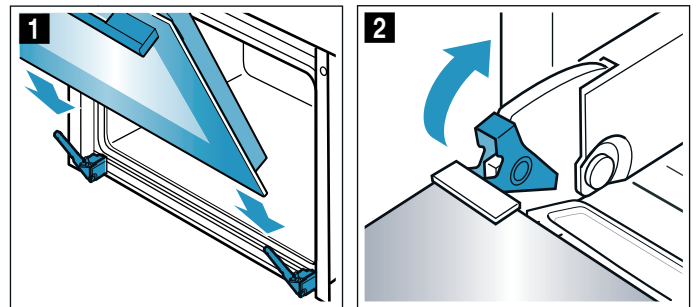
1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla auki (kuva **1**).
3. Sulje laitteen luukku vasteseeseen saakka **a**. Tartu luukkuun molemmiin käsiin vasemmalta ja oikealta **b** ja vedä ylöspäin pois paikaltaan (kuva **2**).



### Laitteen luukun asennus

Asenna laitteen luukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

1. Varmista laitteen luukku asentaessasi, että asetat molemmat saranat aukkoon suoraan (kuva **1**). Työnnä laitteen luukku paikalleen vasteseeseen saakka.
2. Avaa laitteen luukku kokonaan auki. Käännä molemmat sulkuvivut taas kiinni (kuva **2**).



3. Sulje uuninluukku.

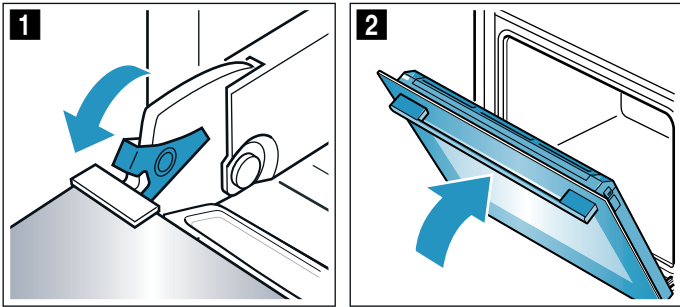


## Luukun lasien irrotus ja asennus

Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi. Tarvittaessa, esimerkiksi jos laite on asennettu melko korkealle, voit irrottaa koko luukun ja asettaa sen tasaiselle alustalle.

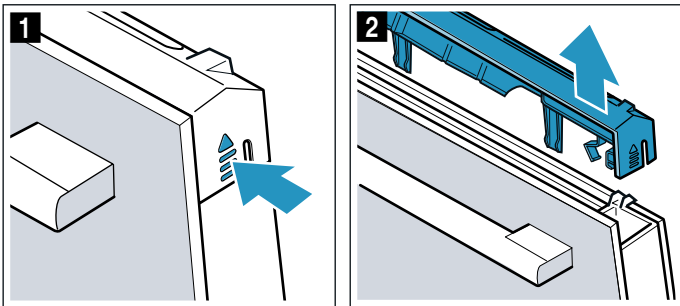
### Laitteen luukun lukitseminen

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

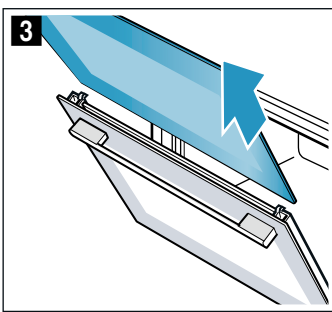


### Lasien irrotus

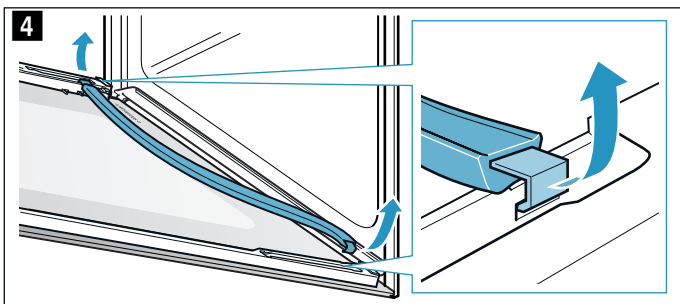
1. Paina suojusta vasemmalta ja oikealta (kuva 1).
2. Irrota suojus (kuva 2).



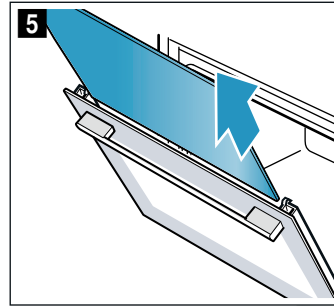
3. Vedä sisälasi pois paikaltaan (kuva 3) ja aseta se varovasti tasaiselle alustalle.



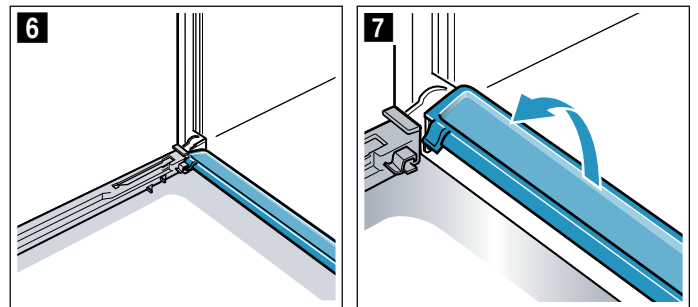
4. Irrota tiiviste molemmilta sivuilta ja ota pois paikaltaan (kuva 4).



5. Vedä välilasi pois paikaltaan (kuva 5) ja aseta se varovasti tasaiselle alustalle.



6. Tarvittaessa voit ottaa kondenssivesilistan pois paikaltaan puhdista varten. Käännä sitä varten laitteen luukku kokonaan auki (kuva 6).
7. Käännä kondenssivesilistä ylöspäin ja vedä se pois paikaltaan (kuva 7).



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

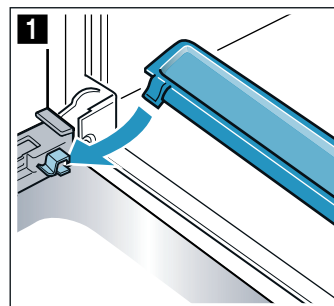
### ⚠ Varoitus

#### Loukkaantumisvaara!

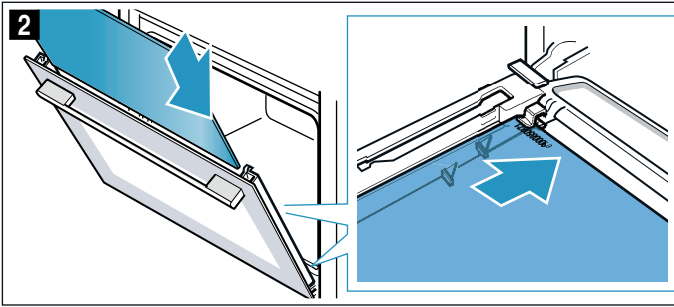
- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.
- Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat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

### Lasien asennus

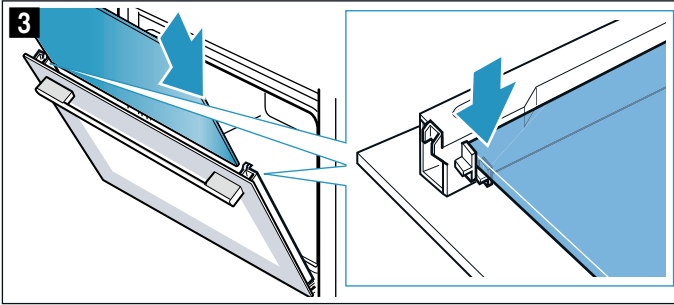
1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki ja aseta kondenssivesilistä takaisin paikalleen. Aseta lista sitä varten pystyasennossa paikalleen ja käännä alaspäin (kuva 1).



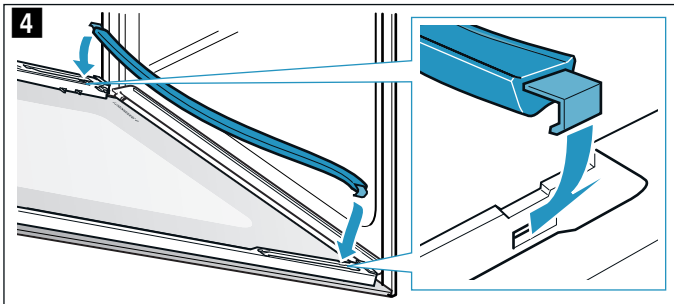
2. Työnnä välilasi paikalleen ja varmista, että lasi on alhaalla oikein pidikkeessä (kuva 2).



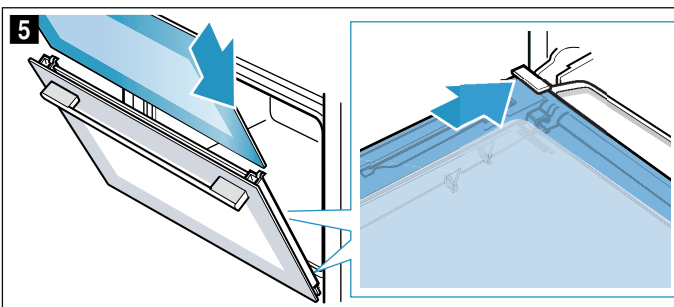
3. Paina välilasi ylhäältä paikalleen (kuva 3).



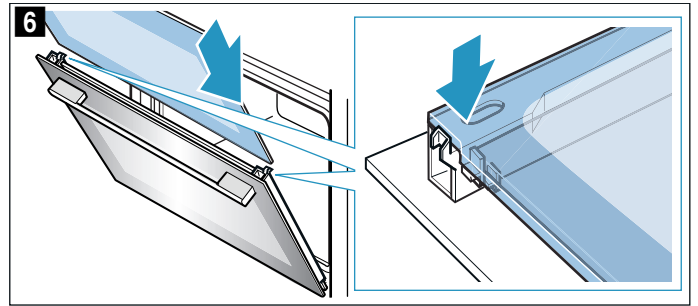
4. Aseta tiiviste vasemmalla ja oikealla taas paikalleen (kuva 4)



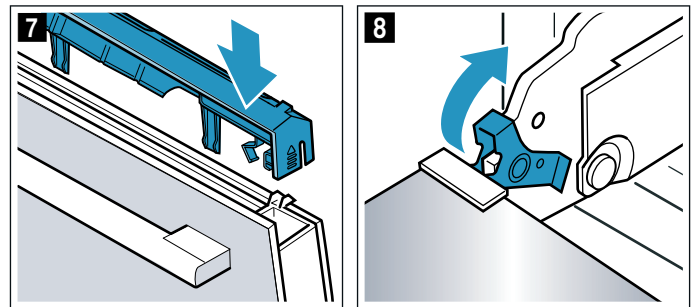
5. Työnnä sisälasi paikalleen.  
Varmista lasia paikalleen työntäessäsi, että lasin kiiltävä sivu on ulospäin ja aukko vasemmalla ja oikealla on ylhäällä.  
Lasin pitää olla alhaalla oikein pidikkeessä (kuva 5).



6. Paina sisälasi ylhäältä paikalleen (kuva 6).



7. Aseta suojus paikalleen ja paina se kiinni kuuluvaan lukitukseen saakka (kuva 7).  
8. Avaa laitteen luukku taas kokonaan auki.  
9. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kiinni (kuva 8)



10. Sulje laitteen luukku.

### Huomio!

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

## Mitä tehdä häiriön sattuessa?


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

### Toimintahäiriöiden korjaaminen itse

Voit usein korjata laitteen tekniset häiriöt helposti itse.

Jos joku ruoka ei onnistu parhaalla mahdollisella tavalla, katso käyttöohjeen lopussa olevia vihjeitä ja ohjeita. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 39

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Laitte ei toimi.	Sulake palanut.	Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.
	Sähkökatko	Tarkasta, palaako keittiön lamppu tai toimivatko muut laitteet keittiössä.
Näytössä näkyy "Sprache Deutsch".	Sähkökatko	Aseta kieli ja kellonaika ja uudelleen.
Kellonaika ei näy näytössä, kun laite on kytketty pois päältä.	Perusasetusta muutettu.	Muuta kellonäyttöä koskevaa perusasetusta.
Laitte ei kuumene, näytössä palaa symboli [Z].	Esittelytila on aktivoitu perusasetuksissa.	Irrota laite sähköverkosta (kytke sulake sulakerasiassa pois päältä) ja deaktivoi sitten esittelytila perusasetuksissa 3 minuutin kuluessa.
Laitte ei käynnisty ja näyttöön ilmestyy viesti "Uunitila liian kuuma"	Uunitila on valitulle ruoalle tai uunitoiminnolle liian kuuma	Anna uunitilan jäähtyä ja käynnistä toiminto uudelleen
Kiertovalitsin on pudonnut laakerointipisteestään ohjauspaneelista.	Kiertovalitsimen lukitus on erehdyksessä vapautettu.	Kiertovalitsin voidaan ottaa pois paikaltaan. Aseta kiertovalitsin yksinkertaisesti takaisin ohjauspaneelissa olevaan laakeriin ja paina se paikalleen lukitukseen saakka siten, että sitä saa taas kierrettyä.
Kiertovalitsin on raskasliikkeinen.	Kiertovalitsimen alla on likaa.	Kiertovalitsin voidaan ottaa pois paikaltaan. Vapauta lukitus vetämällä kiertovalitsin yksinkertaisesti pois laakerointipisteestä. Tai paina kiertovalitsimen ulkoreunaa siten, että se kallistuu ja siihen on helppo tarttua. Puhdista kiertovalitsin ja sen laitteessa oleva laakeri varovasti astianpesuaineliuoksella ja keittiöliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä teräviä tai hankaavia aineita. Älä liota tai pese astianpesukoneessa. Älä poista kiertovalitsinta liian usein, jotta sen laakerointi pysyy vakaana.
Home Connect ei toimi asianmukaisesti.		Mene sivulle <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>
Höyryn käyttö tai kalkinpoisto ei käynnisty tai ei jatku	Vesisäiliö tyhjä	Täytä vesisäiliö
	Kansi on auki	Sulje kansi
	Kalkinpoisto estää höyryn käytön	Suorita kalkinpoisto
	Tunnistin on rikki	Soita huoltopalveluun
Laitte kehottaa sinua suorittamaan huuhtelun	Kalkinpoiston aikana tapahtui sähkökatko tai laite kytkettiin pois päältä	Kun olet kytkenyt laitteen taas päälle, suorita huuhtelu kaksi kertaa
Laitte kehottaa sinua suorittamaan kalkinpoiston ilman, että näyttöön ilmestyy ensin laskuri	Asetettu veden kovuustaso on liian pieni	Suorita kalkinpoisto Tarkasta asetettu veden kovuustaso ja muuta sitä tarvittaessa
Valitsimet vilkkuvat	Normaali ilmiö, joka johtuu ohjauspaneelin takana olevasta kondenssivedestä	Kun kondenssivesi on haihtunut, valitsimet eivät vilku enää
Kypsennystuloksesta on tullut höyryä käytettäessä liian kostea tai liian kuiva	Valittu väärä höyryn teho	Valitse suurempi tai pienempi höyryn teho
Näyttöön ilmestyy viesti "Täytä vesisäiliö", vaikka vesisäiliö on täynnä	Kansi on auki	Sulje kansi
	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan	Lukitse vesisäiliö paikalleen → "Höyry" sivulla 17
	Tunnistin on rikki	Soita huoltopalveluun
	Vesisäiliö on pudonnut. Tärähdyks on aiheuttanut vesisäiliön sisäosien irtoamisen, vesisäiliö ei ole enää tiivis.	Tilaa uusi vesisäiliö

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


### Varoitus – 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.

### Virheilmoitukset näytössä

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

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

### Maksimi käyttöaika


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

Maksimi käyttöaika riippuu kulloisestakin käyttötavan asetuksesta.

### Maksimi käyttöaika saavutettu

Näyttöön ilmestyy huomautus, että maksimi käyttöaika saavutettu.

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

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

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

### Uunitilan lamput

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

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

Tuote sisältää energiatehokkuusluokkaan G kuuluvan valonlähteen. Valonlähteitä on saatavilla varaosina. Ne saa vaihtaa vain koulutettu ammattihenkilö.

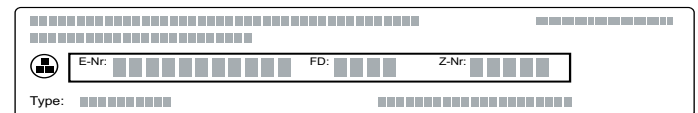
## Huoltopalvelu

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


### Mallinumero ja sarjanumero

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

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



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

<b>E-Nr.</b>		<b>FD-Nr.</b>	
<b>Huoltopalvelu</b> 			

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.

## Ruokat

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

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

## Asetuksia koskevia ohjeita

- Kypsennystulos riippuu elintarvikkeiden laadusta ja astian koosta ja tyypistä. Jotta kypsennystulos on optimaalinen, käytä vain moitteettomia elintarvikkeita ja jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa. Käytä pakasteruokiin elintarvikkeita vain suoraan pakastimesta.
- Eräiden ruokien kohdalla näyttöön tulee ehdotus lämpötilasta, uunitoiminnosta ja kypsennysajasta. Voit muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa tarpeen mukaan
- Muiden ruokalajien kohdalla sinua kehoitetaan syöttämään elintarvikkeen paino. Syötä aina kokonaispaino, paitsi jos laite kehottaa sinua toimimaan toisin. Tällöin laite huolehtii ajan ja lämpötilan asetuksista. Painon asettaminen painorajojen ulkopuolelle ei ole mahdollista.
- Kypsennettäessä ruokia, joissa laite huolehtii lämpötilavalinnasta, lämpötila voi olla asetettu 300 °C saakka. Varmista sen tähden, että käytät riittävästi kuumuutta kestävästä astiasta.
- Saat ohjeet esimerkiksi astiasta, kannatinkorkeudesta tai nesteen lisäämisestä lihan joukkoon. Eräiden ruokien kohdalla on tarpeen esimerkiksi kääntää tai sekoittaa ruokaa kypsennyksen aikana. Tämä näkyy lyhyesti näytössä käynnistyksen jälkeen. Merkkiäni muistuttaa sinua tästä sitten oikealla hetkellä.
- Ohjeita sopivista astioista ja valmistukseen liittyviä ohjeita ja vihjeitä löydät käyttöohjeen lopusta.  
→ "Testattu koekeittiössämme" sivulla 39

## Höyryn käyttö

Eräiden ruokien kohdalla höyrytoiminto aktivoituu automaattisesti. Höyrytoimintoa koskevat yleiset ohjeet löydät kyseisestä luvusta. → "Höyry" sivulla 17

### Varoitus – Palovamman vaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää. Älä ole liian lähellä laitetta, kun avaat luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

## Paistolämpömittari

Eräiden ruokien kohdalla voit käyttää myös paistolämpömittaria. Kun liität paistolämpömittarin laitteeseen, näyttöön tulevat mittarin käyttöön sopivat ruokalajit. Voit muuttaa uunin lämpötilan ja elintarvikkeen sisälämpötilan. → "Paistolämpömittari" sivulla 23

## Ruoan valitseminen

Ruokat on järjestetty yhteneväisen rakenteen mukaan:


- Ryhmä
- Ruokalaji
- Ruoka

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

Ryhmät	Ruokalajit
Kakku, leipä, pizza	Kakku
	Pienet leivonnaiset
	Pikkuleivät
	Leipä
	Sämpylät
Paistokset, souffléet	Suolaiset leivonnaiset, pizza, quiche
	Paistos, suolainen, tuore, kypsät ainekset
	Lasagne, tuore
	Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm
	Paistos, makea, tuore
Pakasteet	Soufflé annosvuoiissa
	Pizza
	Sämpylät
	Paistokset
	Perunatuotteet
Lintu	Lintu, kala
	Vihannekset
	Broileri
	Ankka, hanhi
	Kalkkuna
Liha	Porsaanliha
	Naudanliha
	Vasikanliha
	Lampaanliha
	Riista
Kala	Liharuokat
	Kala, kokonainen
	Kalafileet
	Kalapihvit
	Kalaruoat
Äyriäiset	

Ryhmät	Ruokalajit
Lisukkeet, vihannekset	Vihannekset
	Perunat
	Riisi
	Vilja
	Palkovihannekset
	Nuudelit, mykyt
	Kananmunat
Jälkiruoat, hillokkeet	Crème caramel
	Hiivataikinapulla
	Jogurtti laseissa
	Riisipuuro
	Hedelmähilloke
Umpioiminen, mehustus, desinfiointi	Umpioiminen
	Mehustus
	Tuttipullojen desinfiointi
Uudelleen lämmitys, tuoreutus	Vihannekset
	Valikko
	Leivonnaiset
	Lisukkeet
Ruokien sulatus	Hedelmät, vihannekset

## Paistotunnistin


Laitteessa on paistotunnistin. Tämä aktivoituu automaattisesti, kun valitset leivonnaisen valintalistan seuraavista ryhmistä. Kun paistotunnistin on aktivoitu, näyttöön ilmestyy symboli .

### Ennakkoarvio toiminnon päättymiselle

Jos laite on yhdistetty Home Connect -sovellukseen, uuni voi ennakoida paistamisen todennäköisen päättymisen.

Ensimmäinen ennakkoarvio ilmestyy n. 1 minuutin kuluttua laitteen näyttöön ja Home Connect -sovellukseen. Tätä ennakkoarviota lasketaan ja päivitetään jatkuvasti uudelleen.

Tunnistat näytössä näkyvän toiminta-ajan ennakkoarvioksi

- symbolista  ja merkistä ~ näytössä näkyvän aikamäärän edessä
- näytössä kuluva toiminta-ajasta
- näytössä olevasta punaisesta renkaasta, joka laskee vastapäivään

Kun leivonnainen on valmis, laite kytkeytyy pois päältä. Kuulet äänimerkin.

Leivonnaisryhmien valintalista

Ryhmä	Ruokalajit	Ruoat
Kakku, leipä, pizza	Kakku	Vuokakakut
		Kakku pellillä
		Piirakka/tarteletti
	Pienet leivonnaiset	Lehtitainaleivonnaiset
		Muffinit
		Hiivataikinaleivonnainen
		Suolaiset leivonnaiset, pizza, quiche
	Suolaiset leivonnaiset, pizza, quiche	Suolaiset leivonnaiset, quiche
		Pizza
		Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée)
Pakasteet	Perunatuotteet	Perunatuotteet

Paistotunnistin valvoo paistoprosessia. Sinun ei tarvitse tehdä mitään muita asetuksia. Paistotunnistinkäyttö voidaan käynnistää vain, kun uuni on jäähtynyt.

Paistotunnistin ei valvo muiden leivonnaisten paistamista. Käytettävissäsi on testattu asetus, jota voit muuttaa.


Kun näytössä näkyy "Älä avaa luukua", paistotunnistin on aktiivinen. Älä avaa laitteen luukua, koska silloin asetukset keskeytyvät. Laitteen avulla voidaan jälkikypsentää. Laite kuumenee edelleen, ja voit muuttaa ehdotettua toiminta-aikaa. Sinun on valvottava tapahtumaa itse.

Tummat metallivuoat sopivat käyttöön hyvin. Älä käytä silikonivuoasia tai silikonipitoisia varusteita. Paistotunnistin vaurioituu.

## Ruoan valinta


Laite ohjaa sinut valitsemasi ruoan kaikkien asetusvaiheiden läpi.

Yksittäisillä tasoilla selataan kiertovalitsimella.

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


Laite alkaa kuumentua.

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

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


### Jälkikypsennys

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

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

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

Kun olet tyytyväinen kypsennystulokseen, näppää tekstikenttää "Lopetus".

Kytke laite pois päältä valitsimella on/off .



### Päättymisaajan siirtäminen

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

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

### Muuttaminen ja keskeyttäminen

Asetuksia ei voida muuttaa käynnistämisen jälkeen.

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

## Testattu koekeittiössämme

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

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

### Älä käytä silikonivuokia

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

#### **Huomio!**

Älä käytä silikonivuokia tai silikonipitoista kestoleivinpaperia, kansia tai varusteita. Paistotunnistin voi vaurioitua. Paistotunnistin voi vioittua, vaikka sitä ei käytettäisikään. Poikkeukset:

- Silikonilla päällystettyä leivinpaperia voit käyttää.
- Jos laitteen toimitukseen sisältyi paistolämpömittari, sitä voidaan käyttää.

### Kakut ja pienet leivonnaiset

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

### Höyrytoiminnon käyttö leivonnaisten paistamisessa

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

Höyrytoiminnon käyttö on mahdollista vain yhdellä tasolla.

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

## Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

### Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- korkeat leivonnaiset: korkeus 2
- matalat leivonnaiset: korkeus 3

Kun käytät 4D-kiertoilmatoimintoa, voi valita korkeuden 1, 2, 3 ja 4 välillä.

### Paistaminen useammalla tasolla

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

Paistaminen kahdella tasolla:

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

Paistaminen kolmella tasolla:

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

Paistaminen neljällä tasolla:

- 4 leivinpaperilla päällystettyä ritilää  
ensimmäinen ritilä: korkeus 5  
toinen ritilä: korkeus 3  
kolmas ritilä: korkeus 2  
neljäs ritilä: korkeus 1

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

## Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

### Ritilä

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

### Uunipannu tai leivinpelti

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

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

## Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuokat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti. Kun haluat käyttää paistamiseen näitä vuokia ja ylä-/alalämpöä, pistä vuoka kannatinkorkeudelle 1.

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

## Leivinpaperi

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

## Suosittelut asetusarvot

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

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




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

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

Jos leivot omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen leivonnainen ja noudata sille ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista leivontaan liittyvistä vinkeistä.

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
<b>Vuokakakut</b>						
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		150-170	-	50-70
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		150-160	1	50-70
Sokerikakku, yksinkertainen, 2 tasoa	Rengas-/pitkänomainen vuoka	3+1		140-160	-	60-80
Sokerikakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		150-170	-	60-80
Hedelmäkakku sokerikakkutaikinasta, hieno	Torvikakku-/irtopohjavuoka	2		160-180	-	40-60

\* Esilämmitä

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



Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Kakkupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	3	☐	160-180	-	20-30
Kakkupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	2	☉	150-160	1	25-35
Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2	☐	170-190	-	60-80
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	3	☉	170-190	-	45-55
Ranskalainen omenapiiras	Piirakkavuoka, musta	3	☉	190-210	-	25-40
Ranskalainen omenapiiras	Piirakkavuoka, musta	3	☉	200-220	1	30-40
Savariini	Torvikakkuvuoka	2	☐	150-170	-	50-70
Savariini	Torvikakkuvuoka	2	☉	150-160	1	60-70
Hiivataikinaleivonnainen	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2	☐	160-170	-	20-30
Hiivataikinaleivonnainen	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2	☉	150-160	2	25-35
Täytekakkupohja, 2 kananmunaa	Torttuvuoka	3	☐	150-170*	-	20-30
Täytekakkupohja, 2 kananmunaa	Torttuvuoka	2	☉	150-160	1	20-35
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2	☉	160-170*	-	25-35
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2	☉	150-160	1	10
					-	20-30
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2	☉	150-170*	-	30-50
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2	☉	150-160	1	10
					-	25-35

**Makea piirakka uunipellillä**

Sokerikakku täytteellä	Leivinpelti	3	☐	160-180	-	20-40
Sokerikakku täytteellä	Leivinpelti	3	☉	160-170	1	30-40
Sokerikakku, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	140-160	-	30-50
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3	☐	170-190	-	25-35
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	160-170	-	35-45
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3	☐	160-180	-	55-65
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3	☉	150-170	-	55-85
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	3	☉	170-190	-	45-55
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Uunipannu	3	☐	160-180*	-	10-15
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3	☉	150-160	1	20-30
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	-	20-30
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3	☐	180-200	-	30-40
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	-	45-60
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	2	☐	160-170	-	25-35
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	2	☉	150-160	2	25-35
Kääretorttu	Leivinpelti	3	☉	180-200*	-	8-15
Kääretorttu	Leivinpelti	3	☉	180-200*	1	10-15
Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Leivinpelti	2	☐	150-170	-	45-60

\* Esilämmitä

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

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Uunipannu	3		140-150	2	80-90
Struudeli, makea	Uunipannu	2		170-180	-	50-60
Struudeli, makea	Uunipannu	3		180-190	2	50-60
Struudeli, pakaste	Uunipannu	3		200-220	-	35-45
Struudeli, pakaste	Uunipannu	3		180-200	1	35-45

### Pienet leivonnaiset

Kuppikakut	Leivinpelti	3		160**	-	25-35
Kuppikakut	Leivinpelti	3		150**	-	25-35
Kuppikakut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150**	-	25-35
Kuppikakut, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		140**	-	35-45
Muffinit	Muffinipelti	3		170-190	-	15-20
Muffinit	Muffinipelti	3		150-160	1	25-35
Muffinit, 2 tasoa	Muffinipellit	3+1		160-180*	-	15-30
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		160-180	-	25-35
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		150-170	-	25-35
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		160-180	2	25-35
Pienet hiivataikinaleivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	-	25-40
Lehtitaikinaleivonnainen	Leivinpelti	3		170-190*	-	20-35
Lehtitaikinaleivonnainen	Leivinpelti	3		200-220*	1	15-25
Lehtitaikinaleivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		170-190*	-	20-45
Lehtitaikinaleivonnaiset, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		170-190*	-	20-45
Lehtitaikinaleivonnaiset, litteä, 4 tasoa	4 ritilää	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Tuulihatut	Leivinpelti	3		200-220	-	30-40
Tuulihatut	Leivinpelti	3		200-220*	1	25-35
Tuulihatut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		190-210	-	35-45
Viinerit	Leivinpelti	3		160-180	-	20-30
Viinerit	Leivinpelti	3		160-180	1	25-35

### Pikkuleivät

Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150**	-	25-40
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150**	-	25-40
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-150**	-	30-40
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		130-140**	-	35-55
Pikkuleivät	Leivinpelti	3		140-160	-	15-30
Pikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-160	-	15-30
Pikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		140-160	-	15-30
Marenki	Leivinpelti	3		90-100*	-	100-130
Marengit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		90-100*	-	100-150
Makronit	Leivinpelti	3		90-110	-	20-40
Makronit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		90-110	-	25-45

\* Esilämmitä

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

## Kakkuja ja pieniä leivonnaisia koskevat vinkit

Haluat saada selville, onko kakku kypsä.	Työnnä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. Tai säädä lämpötila 10 °C astetta matalammaksi ja pidennä paistoaikaa. Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja reseptin ohjeita.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Voitele vain irtopohjavuolan pohja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla kerralla uunipannua.
Pienet leivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.	Leivonnaisten pitäisi olla noin 2 cm päässä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Kakku on liian kuiva.	Säädä lämpötila 10 °C astetta korkeammaksi ja lyhennä paistoaikaa.
Kakku on kauttaaltaan liian vaalea.	Jos kannatinkorkeus ja välineet ovat oikeat, nosta tarvittaessa lämpötilaa tai pidennä paistoaikaa.
Kakku on ylhäältä liian vaalea mutta alhaalta liian tumma.	Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa ylemmäksi.
Kakku on ylhäältä liian tumma mutta alhaalta liian vaalea.	Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa alemmaksi. Valitse alhaisempi lämpötila ja pidennä paistoaikaa.
Vuokakakun takaosasta tulee liian tumma.	Älä aseta kakkuvuokaa aivan takaseinään, vaan ritilän keskelle.
Kakku on kauttaaltaan liian tumma.	Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja pidennä tarvittaessa paistoaikaa.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. Varmista, että kakkuvuoka ei ole uunitilan takaseinämän aukkojen edessä. Pienten leivonnaisten tulisi olla mahdollisimman samankokoisia ja -paksuisia.
Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä olevat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla pellillä.	Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettut pelleillä tai vuoissa paistettavat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.
Kakku näyttää hyvältä mutta ei ole sisältä kypsä.	Paista alhaisemmalla lämpötilalla hieman pitempään ja lisää tarvittaessa vähemmän nestettä. Esipaista kakun pohja, kun kakkuun tulee kostea täyte. Ripottele pinnalle manteleita tai korppujauhoja ja levitä täyte niiden päälle.
Kakku ei irtoa kumottaessa.	Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen vuoassa 5 - 10 minuuttia. Jos se ei vielä kukaan irtoa, irrota reunaa varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka useamman kerran kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla.

## Leipä ja sämpylät

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

### Höyrytoiminnon käyttö leivonnaisten paistamisessa

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

Höyrytoiminnon käyttö on mahdollista vain yhdellä tasolla.

### Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

### Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- korkeat leivonnaiset: korkeus 2
- matalat leivonnaiset: korkeus 3

Kun käytät 4D-kiertoilmatoimintoa, voi valita korkeuden 1, 2, 3 ja 4 välillä.

### Paistaminen kahdella tasolla

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

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

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

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

### Ritilä

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

## Uunipannu tai leivinpelti

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

### Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti. Kun haluat käyttää paistamiseen näitä vuokia ja ylä-/alalämpöä, pistä vuoka kannatinkorkeudelle 1.

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

### Leivinpaperi

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

### Pakastetuotteet

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

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

### Suosittelut asetusarvot

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

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

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

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

Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuoassa paistettavia taikinoita.






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

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

### Huomio!










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










Käytettävät uunitoiminnot:

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







Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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




Ruokalaji	Varusteet	Kannatin-korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C / grillaus-teho	Höyryn teho	Aika minuutteina
<b>Leipä</b>						
Vaalea leipä, 750 g	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Vaalea leipä, 750 g	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Sekaleipä, 1,5 kg	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Sekaleipä, 1,5 kg	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Kokojyväleipä, 1 kg	Uunipannu	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Kokojyväleipä, 1 kg	Uunipannu	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Ohutleipä	Uunipannu	3		230-250	-	20-30
Ohutleipä	Uunipannu	3		220-230	3	20-30
<b>Sämpylät</b>						
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu	Uunipannu	3		180-200	-	10-15
* Esilämmitä						

Ruokalaji	Varusteet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Höyryn teho	Aika mi- nutteina
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu	Leivinpelti	3		200-220	2	10-20
Pullat, tuore	Leivinpelti	3		170-190*	-	15-20
Pullat, tuore	Leivinpelti	3		150-170	3	25-35
Pullat, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170*	-	20-30
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	3		180-200	-	20-30
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	3		200-220	2	20-30
Patonki, esipaistettu, kylmä	Uunipannu	3		180-200	-	20-30
Patonki, esipaistettu, kylmä	Leivinpelti	3		200-220	1	10-20
Sämpylät, patongit, tuoreuttaminen	Ritilä	2		150-160*	-	10-20

### Sämpylät, pakaste

Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu	Uunipannu	3		180-200	-	10-15
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu	Leivinpelti	3		180-200	1	15-25
Lipeäleivonnaiset, paistovalmiit	Uunipannu	3		180-200	-	20-25
Lipeäleivonnaiset, paistovalmiit	Leivinpelti	3		210-230	1	18-25
Voisarvet, paistovalmiit	Uunipannu	3		170-190	-	30-35
Voisarvet, paistovalmiit	Leivinpelti	3		180-200	1	20-25
Sämpylät, patongit, tuoreuttaminen	Ritilä	2		160-170	-	10-20

### Paahtoleipä

Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kappaletta	Ritilä	3		190-210	-	10-15
Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kappaletta	Ritilä	3		230-250	-	10-15
Paahtoleivän paahtaminen (älä esilämmitä)	Ritilä	5		3	-	4-6

\* Esilämmitä

## Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

### Höyrytoiminnon käyttö leivonnaisten paistamisessa

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

Höyrytoiminnon käyttö on mahdollista vain yhdellä tasolla.

### Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

### Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- korkeat leivonnaiset: korkeus 2
- matalat leivonnaiset: korkeus 3

Kun käytät 4D-kiertoilmatoimintoa, voi valita korkeuden 1, 2, 3 ja 4 välillä.

### Paistaminen useammalla tasolla

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

Paistaminen kahdella tasolla:

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

Paistaminen neljällä tasolla:

- 4 leivinpaperilla päällystettyä ritilää
- ensimmäinen ritilä: korkeus 5
- toinen ritilä: korkeus 3
- kolmas ritilä: korkeus 2
- neljäs ritilä: korkeus 1

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

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

### Ritilä

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

### Uunipannu tai leivinpelti

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

Käytä runsastytteen pizzan paistamiseen uunipannua.

### Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti. Kun haluat käyttää paistamiseen näitä vuokia ja ylä-/alalämpöä, pistä vuoka kannatinkorkeudelle 1.

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

### Leivinpaperi

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

### Pakastetuotteet

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

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

### Suosittelut asetusarvot

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

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




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

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

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:








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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
<b>Pizza</b>						
Pizza, tuore	Leivinpelti	3		200-220	-	25-35
Pizza, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, tuore, ohut pohja	Pizzapelti	2		220-230	-	20-30
Pizza, kylmä	Ritilä	3		190-210	-	10-15
<b>Pizza, pakaste</b>						
Pizza, ohut pohja, 1 kappale	Ritilä	3		190-210	-	15-20
Pizza, ohut pohja, 2 kappaletta	Uunipannu + ritilä	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, paksu pohja, 1 kappale	Ritilä	3		180-200	-	20-25
Pizza, paksu pohja, 2 kappaletta	Uunipannu + ritilä	3+1		190-210	-	20-30
Pizzapatonki	Ritilä	3		200-220	-	15-20
Minipizzat	Uunipannu	3		180-200	-	15-20
Minipizzat, Ø 7 cm, 4 tasoa	4 ritilää	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
<b>Suolaiset leivonnaiset &amp; quiche</b>						
Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70

\* Esilämmitä

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Quiche	Piirakkavuoka, musta	3		190-210	-	30-40
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée)	Uunipannu	3		240-250*	-	10-18
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée)	Uunipannu	2		200-220*	2	15-25
Karjalanpiirakat	Uunivuoka	2		190-200	-	30-45
Empanadas-piirakat	Uunipannu	3		180-190	-	30-45
Empanadas-piirakat	Uunipannu	2		170-190	2	30-40
Turkkilaiset börek-piirakat	Uunipannu	1		200-220*	-	20-30

\* Esilämmitä

## Laatikkoruoka, paistos ja kohokas

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

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

### Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Voit paistaa yhdellä tasolla vuoissa tai uunipannulla.

- Vuoat ritilällä: korkeus 2
- Uunipannu: korkeus 2

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

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihauteessa.

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

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

### Ritilä

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

### Uunipannu

Työnnä uunipannu varovasti perille asti viisto reuna laitteen luokkuun päin.

### Astia

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

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

### Suosittelut asetusarvot

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

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

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

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



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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	2		200-220	-	30-50
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	2		150-170	2	40-50
Paistos, makea	Uunivuoka	2		170-190	-	40-60
Lasagne, tuore, 1 kg	Uunivuoka	2		160-180	-	50-60

\* Esilämmitä

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Lasagne, tuore, 1 kg	Uunivuoka	2		170-180	2	35-45
Lasagne, pakaste, 400 g	Ritilä	2		190-210	-	30-35
Lasagne, pakaste, 400 g	Kanneton astia	2		180-190	2	40-50
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Uunivuoka	2		160-190	-	50-70
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Uunivuoka	2		160-170	3	50-60
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm, 2 tasoa	Uunivuoka	3+1		150-170	-	60-80
Kohokas	Uunivuoka	2		160-180*	-	35-45
Kohokas	Uunivuoka	2		170-180	2	30-40
Kohokas	Annosvuokat	3		100	-	40-45

\* Esilämmitä

## Lintu

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

### Paistaminen ritilällä

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

Laita uunipannu ja sen päällä oleva ritilä ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Varmista, että ritilä on oikein uunipannun päällä. → *"Varusteet" sivulla 12*

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

### Paistaminen astiassa

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

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

### Kanneton astia

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

### Kannellinen astia

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

Astiasta voi tulla ulos hyvin kuumaa höyryä, kun kansi avataan kypsennyksen päätyttyä. Nosta kantta

takaosasta, jotta kuuma höyry tulee ulos sinusta pois päin.

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

### Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa

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

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

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

### Höyrykypsennys

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

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

Siipikarjan paloja ei tarvitse kääntää.

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

### Grillaus

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

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

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



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

### Huomautuksia

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

### Paistolämpömittari

Kypsennys tiettyyn kypsyyssasteeseen onnistuu käyttämällä paistolämpömittaria. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja paistolämpömittarin kiinnittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja.

→ "Paistolämpömittari" sivulla 23

### Suosittelut asetusravot

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

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

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

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

Käännä lintu, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 1/2 - 2/3.



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

### Ohjeita

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










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

Käytettävät uunitoiminnot:







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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
<b>Broileri</b>						
Broileri, 1 kg	Ritilä	2		200-220	-	60-70
Broileri, 1 kg	Ritilä	2		190-210	2	50-60
Broilerin rintafilee, à 150 g	Ritilä	4		3*	-	15-20
Broilerin rintafilee (höyrykypsennys)	Höyrykypsennysastia	3		100	-	15-25
Broilerinpalat, à 250 g	Ritilä	3		220-230	-	30-35
Broilerinpalat, à 250 g	Ritilä	3		200-220	2	30-45
Broileritikut, nugetit, pakaste	Uunipannu	3		190-210	-	20-25
Kana, 1,5 kg	Ritilä	2		200-220	-	70-90
Kana, 1,5 kg	Ritilä	2		180-200	2	65-75

### Ankka & hanhi

Ankka, ilman täytettä, 2 kg	Ritilä	1		180-200	-	90-110
Ankka, ilman täytettä, 2 kg	Ritilä	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Ankanrinta, à 300 g	Ritilä	3		230-250	-	25-30
Ankanrinta, à 300 g	Ritilä	3		220-240	2	25-30
Hanhi, 3 kg	Ritilä	2		160-180	-	120-150

\* Esilämmitä 5 min

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Hanhi, 3 kg	Ritilä	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Hanhenkoivet, à 350 g	Ritilä	2		210-230	-	40-50
Hanhenkoivet, à 350 g	Ritilä	3		190-200	2	45-55
<b>Kalkkuna</b>						
Minikalkkuna, 2,5 kg	Ritilä	2		180-200	-	70-90
Minikalkkuna, 2,5 kg	Ritilä	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Kalkkunanrinta, luuton, 1 kg	Kannellinen astia	2		240-250	-	80-100
Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg	Ritilä	2		180-200	-	80-100
Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg	Ritilä	2		170-180	2	80-100
* Esilämmitä 5 min						

## Liha

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

### Paistaminen ja haudutus

Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekonisiivuja.

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

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

### Paistaminen ritilällä

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

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

Laita uunipannu ja sen päällä oleva ritilä ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Varmista, että ritilä on oikein uunipannun päällä. → "Varusteet" sivulla 12

### Paistaminen ja haudutus astiassa

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

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

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

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

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

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

### Kanneton astia

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

### Kannellinen astia

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

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

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

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

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

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

## Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa ja hauduttamisessa

Muutamista ruokalajeista tulee höyrytoimintoa käyttämällä rapeampia ja ne kuivuvat vähemmän.

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

Paisteja ei tarvitse kääntää.

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

## Höyrykypsennys

Höyrykypsennys kypsentää lihan höyrytoimintoa hellävaraisemmin, mutta lihan pinnasta ei tule rapea. Liha säilyy erityisen mehevänä. Voit halutessasi ruskistaa lihapaloja ennen höyrykypsennystä, jolloin ne maistuvat erilaisilta ja kypsennysaika lyhenee.

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

Lihapaloja ei tarvitse kääntää.

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

## Grillaus

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

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

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

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

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

## Huomautuksia

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

## Paistolämpömittari

Kypsennys tiettyyn kypsyyssasteeseen onnistuu käyttämällä paistolämpömittaria. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja paistolämpömittarin kiinnittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja.  
→ "Paistolämpömittari" sivulla 23

## Suosittelut asetusarvot

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

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

Taulukossa on paistipalojen paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen. Kun valmistat painavamman paistipalan, käytä ehdottomasti alhaisempaa lämpötilaa. Kun valmistat useampia paistipaloja kerralla, määritä kypsennysaika painavimman palan perusteella. Yksittäisten palojen on hyvä olla lähes samankokoisia.






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

Käännä paistia ja grillattavaa lihaa, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 1/2 - 2/3.

Jos valmistat ruokaa omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista paistamiseen, hauduttamiseen ja grillaamiseen liittyvistä vinkeistä.

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin-korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila°C / grillausteho	Höyryn teho	Aika minuutteina
<b>Porsaanliha</b>						
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kanneton astia	2		180-190	-	110-130

\* Esilämmitä

\*\* Laita astiaan aluksi n. 200 ml nestettä; vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä

\*\*\* Kääntämättä

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

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila°C / grillausteho	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska, 1,5 kg	Kanneton astia	2		180-190	1	110-130
Porsaanpaisti, josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg	Ritilä	2		190-200	-	130-140
Porsaanpaisti josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg	Kanneton astia	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Porsaanfileepaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		220-230	-	70-80
Porsaanfileepaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		170-180	1	80-90
Porsaanfilee, 400 g	Ritilä	3		220-230	-	20-25
Porsaanfilee, 400 g	Kanneton astia	3		210-220*	1	25-30
Porsaanfilee, 400 g	Höyrykypsennysastia	3		100	-	18-20
Kassler luulla, 1 kg (lisää hieman vettä)	Kannellinen astia	2		210-230	-	70-90
Kassler luulla, 1 kg	Kanneton astia	2		160-170	1	70-80
Porsaanpihvit, paksuus 2 cm	Ritilä	5		2	-	16-20
Porsaan medaljongit, paksuus 3 cm (esilämmitä 5 min)	Ritilä	5		3*	-	8-12

**Naudanliha**

Naudanfilee, medium, 1 kg	Ritilä	2		210-220	-	40-50
Naudanfilee, medium, 1 kg	Kanneton astia	2		190-200	1	50-60
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200-220	-	130-160
Naudan patapaisti, 1,5 kg****	Kanneton astia	2		150	3	30
				130	2	120-150
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Ritilä	2		220-230	-	60-70
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	2		190-200	1	65-80
Tafelspitz (itävaltalainen naudanliha-paisti), 1,5 kg	Kanneton astia	2		95	-	120-150
Pihvi, paksuus 3 cm, medium (älä esilämmitä)	Ritilä	3		3	-	15-20
Jauhelihipihvi, korkeus 3-4 cm	Ritilä	4		3	-	25-30

**Vasikanliha**

Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		160-170	-	100-120
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		170-180	1	90-110
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kanneton astia	2		200-210	-	100-120
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kanneton astia	2		170-180	1	100-120

**Lampaanliha**




Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	2		170-190	-	50-80
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	2		170-180	1	80-90
Lampaansatula luulla***	Ritilä	2		180-190	-	40-50
Lampaansatula luulla***	Kanneton astia	3		200-210*	1	25-30
Lampaankyljys	Ritilä	3		3	-	12-16



\* Esilämmitä

\*\* Laita astiaan aluksi n. 200 ml nestettä; vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä

\*\*\* Kääntämättä

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

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila°C / grillausteho	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
<b>Makkarat</b>						
Grillimakkarat	Ritilä	4		3	-	10-15
Nakkimakkarat	Höyrykypsennysastia	3		80	-	14-20
Weißwurst-makkarat	Höyrykypsennysastia	3		80	-	12-20

<b>Liharuoat</b>						
Lihamureke, 1 kg	Kanneton astia	2		170-180	-	60-70
Lihamureke, 1 kg	Kanneton astia	2		190-200	1	70-80

\* Esilämmitä

\*\* Laita astiaan aluksi n. 200 ml nestettä; vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä

\*\*\* Kääntämättä

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

## Paisto-, haudutus- ja grillausvihjeitä

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

## Kala

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

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

Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkäevä irtoaa helposti.

### Paistaminen ja grillaaminen ritilällä

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

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

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

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

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

### Huomautuksia

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

### Paistaminen ja hauduttaminen astiassa

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

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

### Kanneton astia

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

### Kannellinen astia

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

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

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

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

### Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa

Muutamista ruokalajeista tulee höyrytoimintoa käyttämällä rapeampia ja ne kuivuvat vähemmän.

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

Kalaa ei tarvitse kääntää.

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

### Höyrykypsennys

Höyrykypsennys kypsentää kalan hellävaraisemmin ja kala säilyy erityisen mehevänä.

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

Kalaa ei tarvitse kääntää.

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

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihautteessa.

### Paistolämpömittari

Kypsennys tiettyyn kypsyyssasteeseen onnistuu käyttämällä paistolämpömittaria. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet

mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja paistolämpömittarin kiinnittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja.

→ "Paistolämpömittari" sivulla 23

### Suosittelut asetusarvot

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

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

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






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

Käännä kala, jota ei ole asetettu vatsalleen, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 1/2 - 2/3.

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





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

Käytettävät uunitoiminnot:

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











Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila°C / grillausteho	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
<b>Kala</b>						
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Ritilä	2		170-190	-	20-30
Kala, paistettu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Uunipannu	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Höyrykypsennysastia	3		80-90	-	15-25
Kala, grillattu, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Ritilä	2		170-190	-	30-40

\* Esilämmitä

\*\*Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila°C / grillausteho	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. turska	Höyrykypsennysastia	3		80-90	-	35-50
<b>Kalafileet</b>						
Kalafilee, paneroimaton, grillattu	Ritilä	4		1*	-	15-25
Kalafilee, paneroimaton, höyrytetty	Höyrykypsennysastia	3		80-100	-	10-16
<b>Kalapihvit</b>						
Kalapihvi, paksuus 3 cm**	Ritilä	4		3	-	10-20
<b>Kala, pakaste</b>						
Kala, kokonainen 300 g, esim. puro-taimen	Höyrykypsennysastia	3+1		80-100	-	20-25
Kalafilee, paneroimaton	Kannellinen astia	2		210-230	-	20-30
Kalafilee, kuorutettu	Ritilä	2		200-220	-	45-60
Kalafilee, kuorutettu	Kanneton astia	2		200-220	1	35-45
Kalapuikot (käännä välillä)	Uunipannu	3		200-220	-	20-30
<b>Kalaruoat</b>						
Kalaterriini	Terriinivuoka	2		70-80	-	45-80
* Esilämmitä						
**Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2						

## Kasvikset, lisukkeet ja kananmuna

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

### Höyrykypsennys

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

#### Höyrykypsennys yhdellä tasolla

Käytä asetustaulukoissa ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

#### Höyrykypsennys kahdella tasolla

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

- Ritilä ja kiinnitetty höyrytysastia, koko S, reiällinen ja/ tai reiätön: korkeus 5
- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 3

#### Astia

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

Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Kypsennysaika pitenee, kun käytetään paksua astiaa.

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihauteessa.

### Kypsennysaika ja -määrä

Höyrykypsennyksen kypsennysajat riippuvat kappalekoosta, mutta eivät kokonaismäärästä. Kokonaismäärän lisääntyessä lämmitys aika pitenee, mutta kypsennysaika ei.

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

Ota asetustaulukossa mainitut kappalekoot huomioon. Pienempien kappaleiden kohdalla kypsennysaika lyhenee, suurempien kohdalla pitenee. Myös laadulla ja kypsyyssasteella on vaikutusta kypsennysaikaan. Siitä syytä ilmoitetut asetusravot ovat vain ohjeellisia arvoja.

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

#### Riisi ja vilja

Lisää vettä tai nestettä ilmoitetussa suhteessa.

Esimerkiksi suhde 1:1,5 tarkoittaa, että 100 g:lle riisiä lisätään 150 ml nestettä.

### Leivonta ja grillaaminen

Käytä vain alkuperäisiä varusteita.

#### Valmistaminen yhdellä tasolla

Käytä asetustaulukoissa ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

#### Valmistaminen kahdella tasolla

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

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

## Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

### Ritilä

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

### Uunipannu tai leivinpelti

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

### Leivinpaperi

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

## Suosittelut asetusarvot





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

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

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






















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

Käytettävät uunitoiminnot:




























-  4D-kiertoilma
-  Grilli, suuri pinta
-  Pizzateho
-  Höyrykypsennys

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila°C / grillausteho	Höyryn teho	Aika mi- nutteina
<b>Kasvikset, tuoreet</b>						
Artisokka, kokonainen, höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	30-35
Kukkakaali, kokonainen, höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	25-35
Parsakaalinuppujen höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	7-8
Vihreiden papujen höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	18-25
Porkkanaviipaleet, höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	10-20
Kyssäkaaliviipaleiden höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	20-25
Purjorenkaiden höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	8-10
Maissintähkien höyrykypsennys	Terriniivuoka	3		100	-	30-40
Punajuuri, kokonainen, höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	43-50
Punakaalin höyrykypsennys suikaloituna	Höyrykypsennysastia	3		100	-	30-35
Valkoisen parsan höyrykypsennys kokonaisina	Höyrykypsennysastia	3		100	-	7-15
Pinaatin höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	2-3
Kesäkurpitsaviipaleiden höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	3-4
<b>Kasvikset, pakaste</b>						
Pinaatti	Höyrykypsennysastia	3		100	-	10-25
Kukkakaali	Höyrykypsennysastia	3		100	-	5-8
Vihreät pavut	Höyrykypsennysastia	3		100	-	6-10
Parsakaali	Höyrykypsennysastia	3		100	-	6-10
Herneet	Höyrykypsennysastia	3		100	-	2-15
Porkkanat	Höyrykypsennysastia	3		100	-	4-6
Ruusukaali	Höyrykypsennysastia	3		100	-	8-12
Sekavihannekset, 1 kg	Höyrykypsennysastia	3		100	-	10-15



Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila°C / grillausteho	Höyryn teho	Aika mi- nutteina
<b>Kasvisruoat</b>						
Grillivihannekset	Uunipannu	5		3	-	10-15
Kasvisterriniin höyrykypsennys	Annosvuokat	2		100	-	50-70
<b>Perunat</b>						
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	3		160-180	-	45-60
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	3		180-190	1	40-50
Kuoriperunat, kokonaiset	Höyrykypsennysastia	3		100	-	35-45
Kuoritut perunat, halkaistu neljään lohkoon	Höyrykypsennysastia	3		100	-	20-25
Knöödelit	Höyrykypsennysastia	3		95	-	20-25
<b>Perunatuotteet, pakaste</b>						
Röstiperunat	Uunipannu	3		200-220	-	25-35
Perunataskut, täytetyt	Uunipannu	3		190-210	-	20-30
Kroketit	Uunipannu	3		200-220	-	25-35
Ranskalaiset perunat	Uunipannu	3		190-210	-	25-35
Ranskalaiset perunat, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		190-210	-	30-40
<b>Riisi</b>						
Basmatiriisi, 1:1,5	Matala astia	3		100	-	20-30
Pitkäjyväinen riisi, 1:1,5	Matala astia	3		100	-	20-30
Luonnonriisi, 1:1,5	Matala astia	3		100	-	35-45
Parboiled-riisi, 1:1,5	Matala astia	3		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Matala astia	3		100	-	25-35
<b>Vilja</b>						
Kuskus, 1:1	Matala astia	3		100	-	6-10
Hirssi, kokonainen, 1:2,5	Matala astia	3		100	-	25-35
Polenta/maissisuurimo, FS 1:5	Matala astia	3		100	-	7-10
Suurimot, 1:3	Matala astia	3		80-100	-	20-45
Linssit, 1:2	Matala astia	3		100	-	35-50
Pavut, valkoiset, liotetut; 1:2	Höyrykypsennysastia	3		100	-	65-75
Klimpit	Höyrykypsennysastia	3		95	-	6-10
<b>Muna</b>						
Munahyydyke 2 kananmunasta	Kanneton astia	2		80	-	14-16
Kananmunat, kovaksi keitetyt	Höyrykypsennysastia	3		100	-	10-12
Kananmunat, pehmeäksi keitetyt	Höyrykypsennysastia	3		100	-	5-8

## Jälkiruoka

Voit valmistaa laitteella helposti erilaisia jälkiruokia.

### Jogurtin valmistus

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

1. Kuumenna keittotasolla 1 litra maitoa (rasvapitoisuus 3,5 %) lämpötilaan 90 °C ja anna sen jäähtyä lämpötilaan 40 °C.  
Jos käytät iskukuumennettua maitoa, riittää kuumentaminen lämpötilaan 40 °C.
2. Sekoita joukkoon 150 g jogurttia (jääkaappikylmä).
3. Jaa kuppeihin tai pieniin laseihin ja peitä tuorekelmulla.
4. Laita kupit tai lasit uunin pohjalle ja tee taulukossa annetut asetukset.
5. Anna jogurtin jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

### Riisipuuron valmistus

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

Ruokalaji	Varusteet	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Crème brûlée	Annosvuokat	3		85	20-30
Crème caramel	Annosvuokat	3		85	25-35
Höyrypullat	Uunipannu	3		100	20-30
Jogurtti	Annosvuokat	Uunitilan pohja		35-40	300-360
Riisipuuro, 1:2,5	Uunipannu	3		100	35-45
Hedelmähilloke, 1/3 vettä	Uunipannu	3		100	10-20

## Menu-kypsennys

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

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

### Höyrykypsennys

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

Noudata tämän luvun eri kappaleissa olevia ohjeita:

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

### Hilloke

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

### Crème Caramel ja Crème Brûlée

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

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihauteessa.

Jos vuokat ovat hyvin paksua materiaalia, kypsennysaika voi pidentyä.

### Höyrypullat

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

### Suosittelut asetusarvot

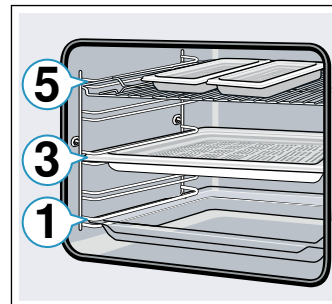
Käytettävät uunitoiminnot:

- Höyrykypsennys
- Kohotusteho

### Varusteiden kannatinkorkeudet




Työnnä varusteet paikoilleen aina ilmoitetussa järjestyksessä:

- Korkeus 5: ritilä ja höyrytysastia, koko S
- Korkeus 3: höyrytysastia, koko XL
- Korkeus 1: uunipannu



**Suosittelut asetusarvot**■  Höyrykypsennys

Käytettävä uunitoiminto:

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Lohifilee, pakaste	reiittämätön höyrykypsennysastia, koko S	5		100	20
Parsakaali	reiitetty höyrykypsennysastia, koko XL	3		100	9
Kuoritut perunat, halkaistu neljään lohkokoon	reiitetty höyrykypsennysastia, koko S	5		100	25

**Eco-uunitoiminnot**

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

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

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

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

**Välineet**

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

**Ritilä**

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

**Uunipannu tai leivinpelti**

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

**Kakkuvuoat ja astiat**

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

Ruostumattomasta teräksestä tai alumiinista valmistetut paistovuoat heijastavat lämpöä peilin tavoin.

Heijastamattomat emalista, kuumuutta kestävästä lasista tai pinnoitetusta alumiinipainevalusta valmistetut astiat ovat parempia.

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

**Leivinpaperi**



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

**Suosittelut asetusarvot**

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:




-  Kiertoilma Eco
-  Ylä-/alalämpö Eco




















Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
-------	-------------------	----------------------	-------------------	--------------	-----------------------

**Vuokakakut**

Sokerikakku, vuoka	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		140-160	60-80
Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	2		150-170	20-30
Täytekakkupohja, 2 munaa	Torttuvuoka	2		150-170	20-30
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Savariini	Torvikakkuvuoka	2		150-170	50-70

**Makea piirakka uunipellillä**

Sokerikakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		150-170	25-40
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		170-180	25-35
Kääretorttu	Leivinpelti	3		180-190	15-20

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	3		160-170	25-35
Hiivataikinalleivonnainen kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		160-180	15-20
<b>Pienet leivonnaiset</b>					
Muffinit	Muffinipelti	2		160-180	15-25
Kuppikakut	Leivinpelti	3		150-160	25-35
Lehtitaikinalleivonnainen	Leivinpelti	3		170-190	20-35
Tuulihatut	Leivinpelti	3		200-220	35-45
Pikkuleivät	Leivinpelti	3		140-160	15-30
Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150	30-45
Pienet hiivataikinalleivonnaiset	Leivinpelti	3		160-180	25-35
<b>Leipä &amp; sämpylät</b>					
Sekaleipä, 1,5 kg	Pitkänomainen vuoka	2		200-210	35-45
Ohutleipä	Uunipannu	3		240-250	20-25
Pullat, tuore	Leivinpelti	3		170-190	15-20
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	3		180-200	20-30
<b>Liha</b>					
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kanneton astia	2		180-190	120-140
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200-220	140-160
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		170-180	110-130
<b>Kala</b>					
Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kannellinen astia	2		190-210	25-35
Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Kannellinen astia	2		190-210	45-55
Kalafilée, paneroimaton, höyrytetty	Kannellinen astia	2		190-210	15-25

## Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

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

### Akryyliamidin muodostumisen vähentäminen ruoanvalmistuksessa

Yleisiä tietoja	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä.</li> <li>■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi.</li> <li>■ Suuret, paksut kypsennettävät elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.</li> </ul>
Leipominen	Ylä-/alalämpö enint. 200 °C. Kiertoilma enint. 180 °C.
Pikkuleivät	Ylä-/alalämpö enint. 190 °C. Kiertoilma enint. 170 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.
Uunissa valmistettavat ranskalaiset perunat	Levitä pellille tasaisesti ilman, että ne menevät päällekkäin. Paista vähintään 400 g peltiä kohtia, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

## Matalalämpökypsennys

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

Matalalämpökypsennys on ihanteellinen arvokkaimmille lihan osille (esimerkiksi naudan, vasikan, porsaan, lampaan ja linnun mureat osat), jotka halutaan kypsentää punertaviksi tai täsmälleen tiettyyn kypsyyteen. Liha pysyy hyvin mehukkaana, mureana ja pehmeänä.

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

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

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

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

### Astia

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

Laita kanneton astia aina ritilälle korkeudelle 2.

Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista matalalämpökypsennykseen liittyvistä vinkeistä.

Laite on varustettu matalalämpökypsennystoiminnolla. Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt. Anna uunitilan lämmitä hyvin astia uunin sisällä noin 15 minuutin ajan.














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

### Suosittelut asetusarvot

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Mieto kypsennys

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Ruskistusai- ka minuutteina	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Lintu</b>						
Ankanrinta, punertava à 300 g	Kanneton astia	2		6-8	90*	45-60
Broilerin rintafilee, à 200 g, kypsä	Kanneton astia	2		4	120*	45-60
Kalkkunanrinta, luuton, 1 kg, kypsä	Kanneton astia	2		6-8	120*	110-130
<b>Porsaanliha</b>						
Porsaanfilepaisti, paksuus 5-6 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	2		6-8	80*	130-180
Porsaanfilee, kokonainen	Kanneton astia	2		4-6	80*	45-70
<b>Naudanliha</b>						
Naudanpaisti (ulkopaisti), paksuus 6-7 cm, 1,5 kg, kypsä	Kanneton astia	2		6-8	100*	150-180
Naudanfilee, 1 kg	Kanneton astia	2		4-6	80*	90-120
Paahtopaisti, paksuus 5-6 cm	Kanneton astia	2		6-8	80*	120-180
Naudan medaljongit/fileeselkä, paksuus 4 cm	Kanneton astia	2		4	80*	30-60
<b>Vasikanliha</b>						
Vasikanpaisti, paksuus 4-5 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	2		6-8	80*	80-140
Vasikanpaisti, paksuus 7-10 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	2		6-8	80*	140-200
Vasikanfilee, kokonainen, 800 g	Kanneton astia	2		4-6	80*	70-120
Vasikan medaljongit, paksuus 4 cm	Kanneton astia	2		4	80*	30-50

\* Esilämmitä

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Ruskistusai- ka minuutteina	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
-----------	-------	----------------------	-------------------	--------------------------------	--------------	-----------------------

### Lampaanliha

Karitsanselkä, ilman luuta, rasvaa ja kalvoja, à 200 g	Kanneton astia	2		4	80*	30-45
Lampaanreisi, luuton, medium, 1 kg sidottu	Kanneton astia	2		6-8	95*	120-180

\* Esilämmitä

### Matalalämpökypsennykseen liittyviä vinkkejä

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

### Kuivaaminen

4D-kiertoilma sopii erittäin hyvin kuivattamiseen. Tällä säilöntätavalla aromit voimistuvat, koska tuotteista poistetaan vesi.

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

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

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

Kuivaa yrtit varsineen. Levitä yrtit tasaisesti ja ohuelti pellille.

Käytä kuivaamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

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

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

### Suosittelut asetusarvot

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

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

Käytettävä uunitoiminto:

- 4D-kiertoilma

Ruoka	Välineet	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika tun- teina
Siemenhedelmät (omenarenkaat, paksuus 3 mm, ritilää kohti 200 g)	1-2 ritilää		80	5-9
Kivihedelmät (luumut)	1-2 ritilää		80	8-10
Juurekset (porkkanat), raastettu, ryöpätty	1-2 ritilää		80	5-8
Sienet viipaleina	1-2 ritilää		60	6-9
Yrtit, puhdistettu	1-2 ritilää		60	2-6

## Umpiointi ja mehustus

Laitte soveltuu myös umpiointiin ja mehustukseen.

### Umpioiminen

Voi käyttää laitetta hedelmien ja vihannesten umpioimiseen.

#### **Varoitus – Loukkaantumisaara!**

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

#### **Lasitölkit**

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

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

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

Umpiointitölkit eivät saa koskettaa toisiaan uunitilassa umpioinnin aikana.

#### **Hedelmien ja vihannesten valmistelu**

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

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

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

Vihannekset: Täytä vihannekset ja kuuma, keitetty vesi umpiointitölkkeihin.

Pyyhi tölkkien reunat, niiden pitää olla puhtaat. Laita jokaiseen purkkiin kostea kumirengas ja kansi. Sulje tölkit sulkimilla. Laita lasipurkit reiälliseen höyrytysastiaan, koko XL, siten, että ne eivät kosketa toisiaan. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

#### **Umpioinnin lopettaminen**

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

Pyyhi uunitila sen jälkeen.

### Mehustus

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

Laita marjat sen jälkeen reiälliseen höyrytysastiaan, koko XL, ja työnnä se korkeudelle 2. Laita astian alle uunipannu, johon menu valuu. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.


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






Pyyhi uunitila sen jälkeen.

### Suosittelut asetusarvot

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Höyrykypsennys

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Umpioiminen</b>					
Vihannekset, esim. porkkanat	1 litran umpiointitölkit	2		100	30-120
Kivihedelmät, esim. kirsikat, luumut	1 litran umpiointitölkit	2		100	25-30
Siemenhedelmät, esim. omenat, mansikat	1 litran umpiointitölkit	2		100	25-30
<b>Mehustus</b>					
Vadelmat	Höyrykypsennysastia XL	3		100	30-45
Viinimarjat	Höyrykypsennysastia XL	3		100	40-50

## Tuttipullojen desinfiointi ja hygienia

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

### Tuttipullojen desinfiointi

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

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

## Hygienia

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

Myös hillon jälkikäsitteily on mahdollista. Se parantaa hillon säilyvyyttä.

### Suosittelut asetusarvot

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

Suosittelut ajat riippuvat käytetyistä lasipurkeista.

Käytettävä uunitoiminto:

- Höyrykypsennys

Ruoka	Varuste	Kannatin- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Aika minuutteina
<b>Hygienia</b>					
Hillo- tai umpiointitölkkien valmistelu	Höyrykypsennysastia XL	2		100	10-15
Hillopurkkien jälkikäsitteily	Höyrykypsennysastia XL	2		100	15-20
Puhtaiden astioiden sterilointi*	Höyrykypsennysastia XL	2		100	15-20
* Tämä vastaa perinteistä keittämistä.					

## Taikinan kohottaminen kohotustoiminnolla

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

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

### Taikinan kohottaminen

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

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

### Kohottaminen leivottuna

Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.

Pyyhi uunitila kuivaksi ennen paistamisen aloittamista.

### Suosittelut asetusarvot







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

Käytettävä uunitoiminto:

- Kohotusteho

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoiminto	Vaihe	Lämpötila °C	Aika minuutteina
<b>Hiivataikina, makea</b>						
Esim. pullat	Kulho	2		Taikinan kohottaminen	35-40	30-45
	Leivinpelti	2		Kohottaminen leivottuna	35-40	10-20
Rasvainen taikina, esim. panettone	Kulho	2		Taikinan kohottaminen	40-45	40-90
	Leivinpelti	2		Kohottaminen leivottuna	40-45	30-60
<b>Hiivataikina, suolainen</b>						
Esim. pizza	Kulho	2		Taikinan kohottaminen	35-40	20-30
	Leivinpelti	2		Kohottaminen leivottuna	35-40	10-15



Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Vaihe	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Leipätaikina</b>						
Vaalea leipä	Kulho	2		Taikinan kohottaminen	35-40	30-40
	Leivinpelti	2		Kohottami- nen leivottuna	35-40	15-25
Sekaleipä	Kulho	2		Taikinan kohottaminen	35-40	25-40
	Leivinpelti	2		Kohottami- nen leivottuna	35-40	10-20
Sämpylät	Kulho	2		Taikinan kohottaminen	35-40	30-40
	Leivinpelti	3		Kohottami- nen leivottuna	35-40	15-25

## Sulatus

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

Ota pakastettu elintarvike sulatusta varten pois pakkauksesta.

Laita pakastetut hedelmät ja vihannekset reiälliseen höyrytysastiaan, koko XL, ja työnnä uunipannu sen alle. Elintarvike ei jää silloin sulavaan veteen ja tippuva neste kerätään talteen. Kun sulatat pakasteen, jossa nesteen on jäätävä elintarvikkeeseen (esim. pakastettu kermapinaatti), käytä uunipannua tai ritilälle laitettavaa astiaa.



Aseta leivonnainen ritilälle.






### Suosittelut asetusarvot

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Sulatus

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Leipä, sämpylät</b>					
Leipä & sämpylät yleensä	Leivinpelti	2		50	40-70
<b>Kakku</b>					
Kakku, mehukas	Leivinpelti	2		50	70-90
Kakku, kuiva	Leivinpelti	2		60	60-75
<b>Hedelmät, vihannekset</b>					
Marjat	Höyrykypsennysastia	3		30-40	10-15
Vihannekset	Höyrykypsennysastia	3		40-50	15-50

## Sous-vide

Sous-vide-kypsennys tarkoittaa kypsennystä "tyhjiössä" matalissa lämpötiloissa välillä 50 - 95 °C ja 100 % kosteudella.

Sous-vide-kypsennys on hellävarainen kypsennysmenetelmä lihalle, kalalle, vihanneksille ja jälkiruoille. Elintarvikkeet suljetaan ilmatiiviisti kammio-tyhjiöpakkauslaitteella erityiseen kuumuutta kestävään vakuumpussiin.

Ravinto- ja aromiaineet säilyvät suojaavan vakuumpussin ansiosta hyvin. Matalien lämpötilojen ja suoran lämmönsiirron ansiosta haluttu kypsyyssaste

voidaan saavuttaa hallitusti. Ruokien kypsyminen ylikypsiksi on lähes mahdotonta.

### Annokset

Ota säätötaulukossa mainitut määrät ja kappalekoot huomioon. Suurempien määrien ja kappaleiden kohdalla on kypsennysaika muutettava vastaavasti. Laitteessa voidaan kypsennää sous-vide-menetelmällä enintään 2 kg ruokaa.

Kalalle, lihalle ja linnunlihalle ilmoitetut määrät vastaavat yhdestä kahteen annosta. Vihanneksille ja jälkiruoille valittiin kulloinkin neljän hengen määrä.

## Kannatinkorkeudet

Kypsennys on mahdollista yhdellä tai kahdella tasolla. Työnnä lisäksi aina uunipannu korkeudelle 1, jotta tippuva kondenssivesi otetaan talteen. Ritilät vastaavasti sen yläpuolelle.

## Hygienia

### ⚠️ Varoitus – Terveysriski!

Sous-vide-kypsennys tapahtuu matalassa kypsennyslämpötilassa. Kiinnitä sen tähden ehdottomasti huomiota seuraaviin käyttöä ja hygieniaa koskeviin ohjeisiin:

- Käytä vain tuoreita elintarvikkeita, joiden laatu on moitteeton ja paras mahdollinen.
- Pese ja desinfioi kätesi. Käytä kertakäyttökäsineitä tai keittiö-/grillipihtejä.
- Käytä hygienian kannalta kriittisten elintarvikkeiden kuten esim. linnunlihan, kananmunien ja kalan valmistamisessa erityistä tarkkaavaisuutta.
- Huuhtelee ja/tai kuori vihannekset ja hedelmät aina huolellisesti.
- Pidä pinnat ja leikkuulaudat aina puhtaina. Käytä eri elintarvikelaaduille eri leikkuulautaa.
- Pidä kylmäketju katkeamattomana. Katkaise se vain lyhyesti elintarvikkeiden esivalmistelua varten, ja laita tyhjiöpakatut ruoat sen jälkeen taas jääkaappiin odottamaan kypsennyksen aloittamista. Säilytä valmistusta odottavia ruokia enintään 24 tuntia.
- Ruoat soveltuvat vain heti nautittaviksi. Nauti ruoat heti kypsennyksen jälkeen äläkä säilytä niitä pidempään, edes jääkaapissa. Ne eivät sovellu uudelleen lämmitettäväksi.

**Ohje:** Koska lähes kaikkien elintarvikkeiden pinnoilla on taudinsiemeniä, voit tuhota ne parhaiten pitämällä vakuumpakatun ja vielä kypsentämättömän ruoan kiehuvasa vedessä enintään 3 sekuntia. Siten aineksissa ei ole taudinsiemeniä, ja ne on hygienian kannalta valmisteltu parhaalla mahdollisella tavalla sous-vide-kypsennystä varten. Laita sitten vakuumpussi uuniin kypsentääksesi ruoan sous-vide-menetelmällä.

## Vakuumpussi

Käytä sous-vide-kypsennykseen vain tätä tarkoitusta varten olevia, kuumuutta kestäviä tyhjiöpakkauspusseja.

Vakuumpussi on kertakäyttöinen. Älä käytä samaa pussia useita kertoja.

Älä kypsennä ruokia pakkauksissa, joissa ostit ne (esim. pakattu kala). Nämä pakkaukset eivät sovellu sous-vide-kypsennykseen.

## Vakumointi

Käytä ruokien tyhjiöpakkaamiseen tyhjiöpakkauslaitetta, joka kykenee tuottamaan 99 % tyhjiön. Vain siten voidaan saavuttaa tasainen lämmönsiirto ja sen myötä täydellinen kypsennystulos.

**Huomautus:** Kun täytät vakuumpussin, käännä pussin reunaan 3 - 4 cm ulospäin ja laita pussi astiaan, esimerkiksi mitta-astiaan.

Tarkasta ennen kypsennystä, onko tyhjiö vakuumpussissa asianmukainen. Kiinnitä huomiota seuraaviin seikkoihin:

- Vakuumpussissa ei ole ilmaa / ilmaa on vain hyvin vähän.

- Sauma on kunnolla kiinni.
- Vakuumpussissa ei ole reikiä. Älä käytä paistolämpömittaria.
- Älä aseta lihan- tai kalanpaloja päällekkäin.
- Vihannekset ja jälkiruoat tyhjiöpakattiin mahdollisimman litteinä annoksina.
- Jotta saumasta tulee moitteeton, on tärkeää, että vakuumpussin reuna ei ole sauman alueelta elintarvikkeen kostuttama.

Siirrä epäilyttävässä tapauksessa kypsennettävä tuote uuteen vakuumpussiin ja tyhjiöpakkaa uudelleen.

Elintarvikkeet on hyvä tyhjiöpakata enintään yhtä päivää ennen kypsennystä. Vain siten voidaan välttää, että elintarvikkeista poistuu kaasuja (esim. vihannekset), jotka estävät lämmön siirtymisen, tai että elintarvikkeiden rakenne ja siten niiden kypsymiskäyttäytyminen muuttuu.

## Elintarvikkeiden laatu

Kypsennystuloksen laatu riippuu sataprosenttisesti lähtötuotteen ominaisuuksista. Käytä vain tuoreita, ensiluokkaisia elintarvikkeita. Vain siten voidaan taata turvallinen ja maukkaan moitteeton kypsennystulos.

## Valmistus

Tyhjiössä kypsennettäessä aromit eivät pääse poistumaan ja ruokien ominaismaku voimistuu. Ota huomioon, että tavanomaiset määrät aromeja kuten esimerkiksi mausteita, yrtejä ja valkosipulia voivat vaikuttaa makuun huomattavasti voimakkaammin tai intensiivisemmin. Aloita sen tähden ensin puolella totutusta määrästä.

Kun lähtötuote on laadukas, riittää usein, että vakuumpussiin lisätään pieni voinkare ja vähän suolaa. Elintarvikkeen luonnollisten aromien voimistaminen riittää useimmiten jo makuelämykseksi.

Nämä ainekset vaikuttavat ruoan valmistukseen

- Suola ja sokeri lyhentävät kypsennysaikaa
- Happopitoiset elintarvikkeet, kuten esimerkiksi sitruuna ja etikka, kiinteyttävät ruokaa
- Alkoholi tai valkosipuli jättää ruokiin epämiellyttävän sivumaun

Älä laita tyhjiöpakattuja ruokia päällekkäin tai liian tiiviisti vierekkäin ritilöille. Jotta lämpö jakautuu tasaisesti, elintarvikkeet eivät saa koskettaa toisiaan. Työnnä uunipannu aina korkeudelle 1, jotta tippuva kondenssivesi otetaan talteen.

## Huomio!

### Kalusteaurioiden vaara

Käytä sous-vide-kypsennykseen vettä vain vesisäiliön yhden täyttömäärän verran. Älä käytä vettä vesisäiliön toista täyttömäärää, koska uunitilan pohjalle kertyy muuten runsaasti vettä. Vesi voi valua ulos uunista.

Säätötaulukossa mainittujen elintarvikkeiden kypsennys on mitoitettu vesisäiliön yhteen täyttömäärään.

Täynnä oleva vesisäiliö riittää lämpötilasta riippuen seuraavan pituisiin enimmäiskypsennysaikoihin:

Lämpötila °C	Kesto enint. min
50	270
60	210
70	150

Lämpötila °C	Kesto enint. min
80	120
90	90

### ⚠️ Varoitus – Palamisvamman vaara!

Vakuumpussin pinnalle kertyy kypsennyksen aikana kuumaa vettä. Nosta vakuumpussia varovasti patalapulla, jotta kuuma vesi valuu uunipannuun tai kypsennysastiaan. Ota sen jälkeen vakuumpussi patalapulla varovasti uunista.

Anna uunitilan jäähtyä ensin kypsennyksen jälkeen, pyyhi sitten vesi sienellä pois uunitilan pohjasta.

Kuivaa vakuumpussin pinta, laita se puhtaaseen astiaan ja avaa pussi saksilla. Laita astiaan kaikki kypsennetyt tuotteet ja niistä irronnut neste.

Kypsennysnesteestä tai marinadista voit valmistaa kastikkeen.

### Kypsennetty tuote voidaan viimeistellä sous-vide-kypsennyksen jälkeen seuraavasti:

**Liha:** ruskista lyhyesti ja hyvin kuumassa pannussa muutaman sekunnin ajan kummaltakin puolelta. Näin saadaan kaunis pinta ja tutut paahtamisen aromit ilman, että lihasta tulee ylikypsää.
















Tärkeää: painele lihan pinta keittiöliinalla kuivaksi ennen kuin laitat sen kuumaan öljyyn, jotta vältät rasvaroiskeet.








**Vihannekset:** ruskista lyhyesti pannulla, jotta vihannekset saavat paahtamisen aromit. Vihannekset voidaan tällöin maustaa tai sekoittaa muiden aineiden kanssa helposti ilman, että ne jäähtyvät.

**Kala:** mausta ja kaada pinnalle kuumaa voisulaa.







Pidennä ruskistusaikaa, jos elintarvike ei ole saavuttanut sous-vide-kypsennyksessä vielä haluamaasi kypsyyssastetta.

Tarjoa ruoat esilämmitetyiltä lautasilta ja jos mahdollista kuuman kastikkeen tai voin kera, koska sous-vide-kypsennys tapahtuu suhteellisen matalassa lämpötilassa.

Elintarvike	Varusteet	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsenny saika min	Vihje/ohje
<b>Liha</b>					
Vasikanpihvit, medium, 2 cm paksut	Ritilä + uunipannu		60	80	Tyhjiöpakkaa voin ja rosmariinin kera.
Naudanpihvi (ulkopaisti, selys jne.), englantilainen, 2 - 3 cm paksu	Ritilä + uunipannu		58	90	
Naudanpihvi (ulkopaisti, selys, jne.), medium, 2 - 3 cm paksu	Ritilä + uunipannu		62	80	
Naudanfilee, kappale, englantilainen, 3 - 4 cm paksu	Ritilä + uunipannu		58	100	
Naudanfilee, kappale, medium, 3 - 4 cm paksu	Ritilä + uunipannu		62	90	
Porsaanmedaljongit (à 80 g)	Ritilä + uunipannu		63	75	Tyhjiöpakkaa voin ja tuoreen basilikan kera.
Lampaansatula, luuton	Ritilä + uunipannu		58	50	Tyhjiöpakkaa suolaripauksen, voin ja timjamin kera.
<b>Lintu</b>					
Ankanrinta (à 350 g)	Ritilä + uunipannu		62	70	Tee rasvakerrokseen viiltoja, ripottele lihapuolelle vähän pippuria ja suolaa ja tyhjiöpakkaa pienen appelsiinikuoren palan kanssa.
Broilerinrinta (à 250 g)	Ritilä + uunipannu		65	60	Tyhjiöpakkaa voin, suolaripauksen ja timjamin kera.
<b>Kala</b>					
Turska (à 140 g)	Ritilä + uunipannu		58	25	Tyhjiöpakkaa voin ja suolaripauksen kera.
Ruijanpallas / piikkikampela (à 150 g)	Ritilä + uunipannu		58	30	
Kuha (à 140 g)	Ritilä + uunipannu		60	20	
<b>Vihannekset</b>					
Kukkakaali (500 g)	Ritilä + uunipannu		85	40 - 50	Tyhjiöpakkaa vesitilkan, voin, suolan ja muskottipähkinän kera.
Herkkusienet, neljänneksinä (500 g)	Ritilä + uunipannu		85	20 - 25	Laita vakuumpussiin mukaan voita, rosmariinia, vähän valkosipulia ja suolaa.
Sikurisalaatti, halkaistuna (4 - 6 kpl)	Ritilä + uunipannu		85	40 - 45	Tyhjiöpakkaa appelsiinimehun, sokerin, suolan, voin ja timjamin kera.

Elintarvike	Varusteet	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsennyssaika min	Vihje/ohje
Vihreä parsakaali, kokonainen (600 g)	Ritilä + uunipannu		85	20 - 30	Pysyy kauniin vihreänä, kun blanseerataan ennen tyhjiöpakkaamista. Tyhjiöpakkaa voin, suolan, sokeriripauksen ja pippurin kera.
Porkkanat, viipaleina 0,5 cm (600 g)	Ritilä + uunipannu		90	70 - 80	Tyhjiöpakkaa appelsiinimehun, curryn ja voin kera.
Perunat, kuoritut, neljänneksinä (800 g)	Ritilä + uunipannu		95	35 - 45	Tyhjiöpakkaa voin ja suolan kera. Helppo käyttää esim. salaattiin.
Kirsikkatomaatit, kokonaiset tai puolitetut (500 g)	Ritilä + uunipannu		58	25 - 35	Sekoita yhteen punaisia ja keltaisia kirsikkatomaatteja. Tyhjiöpakkaa oliiviöljyn, suolan ja sokerin kera.
Kurpitsa, 2 x 2 cm kokoisina kuutioina (600 g)	Ritilä + uunipannu		90	25 - 35	Kypsennysaika voi vaihdella kurpitsalajin mukaan.
Kesäkurpitsa, viipaleina 1 cm (600 g)	Ritilä + uunipannu		85	25 - 30	Tyhjiöpakkaa oliiviöljyn, suolan ja timjamin kera.
Sokeriherneet, kokonaiset (500 g)	Ritilä + uunipannu		85	5 - 10	Tyhjiöpakkaa voin ja suolan kera.

### Jälkiruoka

Ananas, viipaleina 1,5 cm (400 g)	Ritilä + uunipannu		85	70 - 80	Tyhjiöpakkaa voin, hunajan ja vaniljan kera.
Omenat, kuorittuina, viipaleina 0,5 cm (2 - 4 kpl)	Ritilä + uunipannu		85	15 - 25	Tyhjiöpakkaa karamellikastikkeen kera. Kypsennysaika voi vaihdella omenalajin mukaan.
Banaanit, kokonaiset (2 - 4 kpl)	Ritilä + uunipannu		65	20 - 25	Tyhjiöpakkaa voin, hunajan ja vaniljatangon kera.
Päärynä, kuorittu, lohkoina (2 - 4 kpl)	Ritilä + uunipannu		85	25 - 35	Makeuta hunajalla ja sokerilla.
Kumkvatit, puolitetut (12 - 16 kpl)	Ritilä + uunipannu		85	75 - 80	Huuhtelee kuumalla vedellä, puolita ja poista kivi. Tyhjiöpakkaa voin, vaniljatangon, hunajan ja aprikoosimarmeladin kera.
Vaniljakastike (0,5 l)	Ritilä + uunipannu		80	15 - 25	Sekoita yhteen 0,5 l maitoa, 1 kananmuna, 3 keltuaista, 80 g sokeria, vaniljatangon sisus ja tyhjiöpakkaa.

## Lämmitys

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

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

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

Älä peitä ruokia lämmityksen aikana.

Laita ruoat astiassa ritilälle tai laita ne suoraan ritilälle korkeudelle 2.

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

## Suosittelut asetusarvot












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

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

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

Käytettävä uunitoiminto:

■  Lämmitys

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Vihannekset, kylmä</b>					
1 kg	Kanneton astia	2		120-130	15-25
250 g	Kanneton astia	2		120-130	5-15
<b>Ruoat, kylmä</b>					
Annosateria, 1 annos	Kanneton astia	2		120-130	15-25
Keitto, pataruoaka, 400 ml	Kanneton astia	2		120-130	10-25
Lisukkeet, esim. pasta, perunat, riisi	Kanneton astia	2		120-130	8-25
Laatikkoruoat ja paistokset, esim. lasagne, perunagratiini	Kanneton astia	2		120-140	10-25
Pizza, esipaistettu	Ritilä	2		170-180*	5-15
<b>Leivonnaiset</b>					
Sämpylät, patonki, esipaistettu	Ritilä	2		150-160*	10-20
Vannikkeet (Vol au vents)	Ritilä	2		180*	4-10
<b>Leivonnaiset, pakaste</b>					
Pizza, esipaistettu	Ritilä	2		170-180*	5-15
Sämpylät, patonki, esipaistettu	Ritilä	2		160-170*	10-20
* Esilämmitä					

## Lämpimänäpito

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

Älä peitä ruokia.

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

Eri höyryasetusten soveltuvuus ruokien lämpiminä pitämiseen:

- Teho 1: paistit ja nopeasti ruskistettu liha
- Teho 2: Laatikkoruoat, paistokset ja lisukkeet
- Teho 3: Pataruoat ja keitot

## Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

Normin EN60350-1 mukaan.

### Leipominen

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

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

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

Kannatinkorkeudet kolmella tasolla paistettaessa:

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

### Kannellinen omenapiirakka

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.




Kannellinen omenapiirakka kahdella tasolla: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin päällekkäin.

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

### Huomautuksia

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Varusteet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
<b>Leivonta</b>						
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150*	-	25-40
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150*	-	25-40
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-150*	-	30-40
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		130-140*	-	35-55
Kuppikakut	Leivinpelti	3		160*	-	20-30
Kuppikakut	Leivinpelti	3		150*	-	25-35
Kuppikakut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150*	-	25-35
Kuppikakut, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		140*	-	35-45
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Kakkupohja, 2 tasoa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Kannellinen omenapiirakka	2x musta vuoka Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Kannellinen omenapiirakka	2x musta vuoka Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Kannellinen omenapiirakka, 2 tasoa	2x musta vuoka Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

\* Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.

\*\* Esilämmitä, älä käytä pikalämmitystoimintoa

## Höyrykypsennys

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


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

- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 3

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

- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 5
- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 3

Käytettävä uunitoiminto:

-  Höyrykypsennys

Ruokalaji	Varusteet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
-----------	-----------	----------------------	-------------------	--------------	-----------------------

### Höyrykypsennys

Herneet, pakaste, kaksi astiaa	2x höyrykypsennysastia XL + uunipannu	5+3+1		100	**
Parsakaali, tuore, 300 g	Höyrykypsennysastia XL	3		100*	7-8***
Parsakaali, tuore, yksi astia	Höyrykypsennysastia XL	3		100*	7-8***

\* Esilämmitä


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

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

## Grillaus


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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Grilli, suuri pinta

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Gril- laus- teho	Aika mi- nuutteina
-------	----------	----------------------	-------------------	------------------------	-----------------------

### Grillaus

Paahtoleivän paahtaminen*	Ritilä	5		3	4-6
Naudan jauhelihapihvi, 12 kpl**	Ritilä	4		3	25-30

\* Älä esilämmitä

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



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



9001494879

020209