



BOSCH

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



Kalusteisiin sijoitettava uuni

HRG675B.1S

[fi] Käyttöohje ja asennusohjeet

Lisätietoja on digitaalisessa käyttöoppaassa.



Sisällysluettelo

KÄYTTÖOHJE

| | | |
|------|--------------------------------------|----|
| 1 | Turvallisuus..... | 2 |
| 2 | Esinevahinkojen välttäminen | 5 |
| 3 | Ympäristönsuojelu ja säästö..... | 6 |
| 4 | Tutustuminen | 6 |
| 5 | Käyttötavat | 8 |
| 6 | Varusteet | 10 |
| 7 | Ennen ensimmäistä käyttöä | 11 |
| 8 | Käytön perusteet..... | 12 |
| 9 | Pikakuumennus | 13 |
| 10 | Aikatoiminnot | 13 |
| 11 | Höyry..... | 15 |
| 12 | AutoPilot..... | 17 |
| 13 | Lapsilukko | 18 |
| 14 | Sapatti-asetus | 18 |
| 15 | Perusasetukset | 19 |
| 16 | Puhdistus ja hoito | 19 |
| 17 | Puhdistustoiminto Pyrolyysi..... | 21 |
| 18 | Puhdistusavustin | 22 |
| 19 | Kalkinpoisto | 23 |
| 20 | Kuivaus..... | 23 |
| 21 | Ristikot..... | 24 |
| 22 | Laitteen luukku..... | 24 |
| 23 | Toimintahäiriöiden korjaaminen | 27 |
| 24 | Hävittäminen | 29 |
| 25 | Huoltopalvelu | 29 |
| 26 | Näin onnistut..... | 30 |
| 27 | ASENNUSOHJE..... | 36 |
| 27.1 | Yleiset asennusohjeet | 36 |



1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

Käytä laitetta vain:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa.
- enintään 4000 m korkeudella merenpinnasta.

1.3 Käyttäjien rajoitukset

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

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

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

1.4 Turvallinen käyttö

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

→ "Varusteet", Sivu 10

⚠ **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

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

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

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

Laitteen luukku avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan.

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

⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

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

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

Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi.

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

Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Laitteen luukku voi pongahtaa auki. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

- ▶ Käytä ruokiin väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä.
- ▶ Älä kuumenna alkoholijuomia (≥ 15 % vol.) laimentamattomina (esimerkiksi ruokien valeluun).
- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.

⚠ **VAROITUS – Palamisvaara!**

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä.

- ▶ Älä kosketa kuumia osia.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

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

- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.
 - ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.
- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

- ▶ Älä käytä uuninluukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa.

Laitte ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, voivat olla teräväreunaisia.

- ▶ Ole varovainen, kun käsittelet ja puhdistat laitetta.

- ▶ Jos mahdollista, käytä suojakäsineitä.

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.

Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa ja laitteen luukku voi pongahtaa auki ja mahdollisesti irrota. Luukun lasit voivat murtua ja särkyä sirpaleiksi.

→ "Esinevahinkojen välttäminen", Sivu 5

- ▶ Käytä ruokiin väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä.
- ▶ Älä kuumenna alkoholijuomia (≥ 15 % vol.) laimentamattomina (esimerkiksi ruokien valeluun).
- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.

⚠ **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa vaihtaa ainoastaan alan ammattihenkilöstö.

Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.

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

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

- ▶ Älä käytä viallista laitetta.
- ▶ Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.
- ▶ Jos laite tai verkkojohto on rikki, irrota heti verkkojohdon pistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 29*

⚠ VAROITUS – Vaara: Magnetismi!

Ohjauspaneelissa tai valitsimissa on kestromagneetteja. Ne voivat vaikuttaa elektronisiin implanteihin, esimerkiksi sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin.

- ▶ Henkilöiden, joilla on elektronisia implanteja, on pysyteltävä vähintään 10 cm etäisyydellä laitteesta.

⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!

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

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

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

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

1.5 Höyry

Noudata näitä ohjeita, kun käytät höyrytoimintoa.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Vesi voi kuumentua laitetta käytettäessä hyvin kuumaksi.

- ▶ Tyhjennä vesisäiliö laitteen jokaisen höyrykäytön jälkeen.

Uunitilaan muodostuu kuumaa höyryä.

- ▶ Älä laita käsiäsi uunitilaan höyrykäytön aikana.

Kun poistat varusteen uunista, kuuma neste voi läikkyä.

- ▶ Ota kuumat varusteet uunista varovasti ja käytä uunikintaita.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Uunitilan kuumat pinnat voivat sytyttää palavien nesteiden höyryt (räjähdys). Laitteen luukku voi pongahtaa auki. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

- ▶ Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esimerkiksi alkoholipitoisia juomia).
- ▶ Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelemaamme kalkinpoistoliuosta.

1.6 Puhdistustoiminto

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä puhdistustoiminnan aikana palamaan.

- ▶ Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista aina ennen kuin käynnistät puhdistustoiminnan.

Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnan aikana hyvin kuumaksi.

- ▶ Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan.
- ▶ Pidä laitteen etupuoli vapaana.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Jos luukun tiiviste on vaurioitunut, luukun alueelta purkautuu korkea kuumuus.

- ▶ Älä hankaa tai irrota tiivistettä.
- ▶ Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.

⚠ VAROITUS – Vakava terveysriski!

Laite kuumenee puhdistustoiminnan aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumaton pinoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja.

- ▶ Älä puhdista tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia puhdistustoiminnan mukana.
- ▶ Puhdista puhdistustoiminnan mukana vain emaloituja varusteita.

⚠ VAROITUS – Terveysriski!

Puhdistustoiminto kuumentaa uunitilan hyvin kuumaksi, jolloin paistamisesta, grillauksesta ja leivonnasta jääneet jäät poltetaan. Tällöin vapautuu höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja.

- ▶ Tuuleta keittiötä perusteellisesti puhdistustoiminnan kuluessa.
- ▶ Älä oleskele huoneessa pitkää aikaa.
- ▶ Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen läheltä.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Uunitila kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

- ▶ Älä avaa laitteen luukkua.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

⚠ Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

- ▶ Älä kosketa laitteen luukkua.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

2 Esinevahinkojen välttäminen

2.1 Yleistä

HUOMIO!

Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa ja vaurioittaa laitetta pysyvästi. Leimahdus voi saada laitteen luukun pongahtamaan auki ja mahdollisesti irtoamaan. Luukun lasit voivat murtua ja särkyä sirpaleiksi. Uunitila voi muodostuvan alipaineen takia muuttaa voimakkaasti muotoaan sisäänpäin.

- ▶ Älä kuumenna alkoholijuomia ($\geq 15\%$ vol.) laimentamattomina (esimerkiksi ruokien valeluun). Uunitilan pohjalla oleva vesi aiheuttaa emalivaurioita, kun slaitetta käytetään lämpötiloissa yli $120\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- ▶ Älä käynnistä toimintoa, kun uunitilan pohjalla on vettä.
- ▶ Pyyhi vesi uunitilan pohjalta ennen kuin käytät laitetta.

Uunitilan pohjalla olevat esineet aiheuttavat yli $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ lämpötilassa ylikuumenemisen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.

- ▶ Älä aseta uunitilan pohjalle varusteita, leivinpaperia tai minkään tyyppistä foliota.
- ▶ Aseta astia uunitilan pohjalle vain, kun lämpötila on asetettu alle arvon $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy.

Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

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

Uunitilassa pitkään aikaa oleva kosteus aiheuttaa korroosiota.

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

Jäähdyttäminen laitteen luukku avattuna vaurioittaa ajan mittaan viereisiä kalusteita.

- ▶ Kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna.
- ▶ Älä laita mitään laitteen luukun väliin.
- ▶ Anna uunitilan kuivua avoimena vain, kun käytössä on muodostunut runsaasti kosteutta.

Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua.

- ▶ Älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa.
- ▶ Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.

Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.

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

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

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

Laitteen luukun käyttäminen istuimena ja säilytystilana voi vaurioittaa laitteen luukkua.

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

Laitteen tyypistä riippuen voi varuste naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan.

- ▶ Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.

2.2 Höyry

Noudata näitä ohjeita, kun käytät höyrytoimintoa.

HUOMIO!

Silikonivuoat eivät sovellu yhdistelmäkäyttöön höyryn kanssa.

Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Ruosteiset astiat voivat aiheuttaa uunitilaan korroosiota. Jo pienetkin täplät voivat aiheuttaa korroosiota.

- ▶ Älä käytä astioita, joissa on ruostetta.

Vesisäiliössä oleva kuuma vesi voi vaurioittaa höyrytysjärjestelmää.

- ▶ Täytä vesisäiliö vain kylmällä vedellä.

Uunitilan pohjalla oleva vesi aiheuttaa emalivaurioita, kun slaitetta käytetään lämpötiloissa yli $120\text{ }^{\circ}\text{C}$.

- ▶ Älä käynnistä toimintoa, kun uunitilan pohjalla on vettä.
- ▶ Pyyhi vesi uunitilan pohjalta ennen kuin käytät laitetta.

Jos kalkinpoistoaineliuosta pääsee ohjauspaneelille tai muille herkille pinnoille, ne vaurioituvat.

- ▶ Poista kalkinpoistoaineliuos heti vedellä.

Vesisäiliön puhdistaminen astianpesukoneessa aiheuttaa vaurioita.

- ▶ Älä pese vesisäiliötä astianpesukoneessa.
- ▶ Puhdista vesisäiliö pehmeällä liinalla ja tavanomaisella astianpesuaineella.

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat näitä ohjeita.

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

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

Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia.

- Tällaiset kakkuvuoat ottavat lämpöä vastaan erityisen hyvin.

Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.

- Lämpö säilyy uunitilassa eikä laitteen tarvitse lämmitä lisää.

Paista useita ruokia suoraan peräjälkeen tai rinnakkain.

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

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

- Jälkilämpö riittää ruoan kypsennykseen valmiiksi.

Poista uunitilasta varusteet, joita ei tarvita.

- Tarpeettomia varusteosia ei tarvitse kuumentaa.

Anna pakastettujen ruokien sulaa ennen valmistamista.

- Ruokien sulatukseen tarvittava energia säästyy.

Huomautus:

Laite kuluttaa:

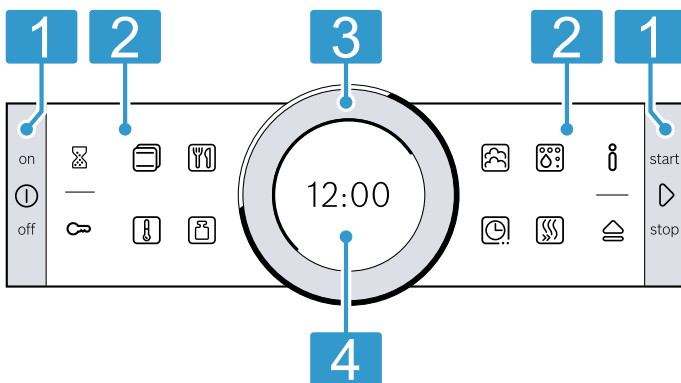
- käytössä näyttö päälle kytkettynä enint. 1 W
- käytössä näyttö pois päältä kytkettynä enint. 0,5 W

4 Tutustuminen

4.1 Ohjauspaneeli

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

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



1 Valitsimet

Ohjauspaneelissa vasemmalla ja oikealla olevat valitsimet ovat painettavia. Käytä valitsinta painamalla. Laitteissa, joissa ei ole teräsetulevyä, valitsimet ovat myös kosketuskenttiä.

2 Kosketuskentät

Kosketuskentät ovat kosketusherkkiä pintoja. Valitse toiminto koskettamalla vain kevyesti kyseistä kenttää.

3 Kiertovalitsin

Voit kiertää kiertovalitsinta rajoituksesta sekä oikealle että vasemmalle. Paina kevyesti kiertovalitsinta ja käännä sitä haluamaasi suuntaan.

4 Näyttö

Näytössä näet voimassa olevat asetusarvot, valintamahdollisuudet tai ohjetekstit.

4.2 Valitsimet





Ohjauspaneelissa vasemmalla ja oikealla olevilla valitsimilla kytket laitteen tai toiminnon päälle ja pois päältä.









| Valitsin | Toiminto | Käyttö |
|----------|------------|--|
| ① | on/off | Laitteen kytkeminen päälle tai pois päältä. |
| ▷ | start/stop | Paina lyhyesti: toiminnon käynnistäminen tai keskeyttäminen. Pidä painettuna n. 3 sekunnin ajan: toiminnon lopettaminen. |

4.3 Kosketuskentät

Kosketuskentillä valitset erit toiminnot suoraan. Ohjauspaneelissa ulompana olevat kosketuskentät ovat yleisiä toimintoja varten, sisempänä olevat kosketuskentät kypsennystoimintoa varten.

Tällä hetkellä valittuna olevan toiminnon kosketuskenttä palaa punaisena.

| Ulompi kosketuskenttä | Toiminto | Käyttö |
|---|--------------------------|--|
|  | Hälytin | Hälyttimen valinta. |
|  | Lapsilukko | Pidä painettuna n. 4 sekunnin ajan: lapsilukon aktivointi tai deaktivointi. |
|  | Info | Toimintoa tai asetusta koskevien lisätietojen haku näyttöön. Hae perusasetukset näyttöön pitämällä painettuna n. 3 sekunnin ajan laite pois päältä kytkettynä. |
|  | Ohjauspaneelin avaaminen | Ohjauspaneelin avaaminen vesisäiliön pois paikaltaan ottamista varten. |

| Sisempi kosketuskenttä | Toiminto | Käyttö |
|---|---------------|--|
|  | Uunitoiminnot | Uunitoimintojen käyttötavan valinta. |
|  | Lämpötila | Uunitilan lämpötilan valinta. |
|  | AutoPilot | AutoPilot-käyttötavan ja kypsennysohjelmien valinta. |
|  | Paino | Painon valinta AutoPilot-käyttötavan yhteydessä. |
|  | Höyry | Höyryn käytön käyttötavan valinta. |
|  | Puhdistus | Puhdistustoiminnon käyttötavan valinta. |
|  | Aikatoiminnot | Aikatoimintojen valinta. |
|  | Pikakuumennus | Uunitilan pikakuumennuksen käynnistäminen tai pysäyttäminen. |

4.4 Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella muutat asetuksia, jotka näkyvät näytössä.

Kun olet saavuttanut säätöarvojen, esimerkiksi lämpötilan, kohdalla minimi- tai maksimiarvon, tämä arvo jää näyttöön. Kierrä tarvittaessa arvoa kiertovalitsimella taas takaisinpäin.

Luetteloiden kohdalla, esimerkiksi uunitoiminnoissa, viimeisen arvon jälkeen näyttöön tulee taas ensimmäinen vaihtoehto.

4.5 Näyttö

Näytössä näkyvät tämänhetkiset asetuservat eri tasoilla.

| | |
|-----------------------|--|
| Etusijalla oleva arvo | Etusijalla oleva arvo on korostettu valkoisena. Voit muuttaa arvoa suoraan kiertovalitsimella. Toiminnon käynnistyttyä on lämpötila tai teho etusijalla. |
|-----------------------|--|

| | |
|----------------------|--|
| Taustalla oleva arvo | Taustalla olevat arvot ovat harmaita. Kun haluat muuttaa arvoa kiertovalitsimella, valitse ensin haluamasi toiminto. |
| Suurennus | Kun muutat arvoa kiertovalitsimella, näytössä näkyy suurennettuna vain tämä arvo. |

Kehäviiva

Näytön ulkoreunassa on kehäviiva.

- Sijainnin näyttö
Kun muutat jotain arvoa, kehäviiva näyttää, missä kohdalla valintalistaa olet. Säätöalueesta ja valintalistan pituudesta riippuen kehäviiva on yhteneväinen tai jaettu segmentteihin.
- Edistymisnäyttö
Kehäviiva näyttää käytön aikana toiminnon edistymisen, ja se täyttyy punaiseksi sekunneittain. Kun toiminta-aika kuluu, kehäviivan segmentit sammuvat sekunneittain.

Lämpötilänäyttö

Kuumenemisviiva ja jälkilämmön näyttö näyttävät uunitilan lämpötilan.

Termisen hitauden takia voi näytössä oleva lämpötila poiketa uunitilan todellisesta lämpötilasta.

- Kuumenemisviiva
Lämpötilan alapuolella oleva valkoinen viiva muuttuu käyttötavasta riippuen punaiseksi sitä mukaa, kun uunitila kuumenee. Kun esilämmität uunin, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle, kun viiva on kokonaan punainen. Säätötehojen kohdalla kuumenemisviiva on heti kokonaan punainen, esimerkiksi grillaustehojen kohdalla.
- 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.

4.6 Uunitila

Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä.

Ristikot

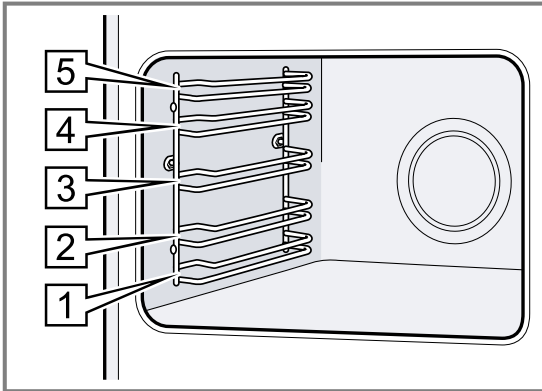
Uunitilassa oleville ristikoidille voit asettaa varusteet eri korkeuksille.

→ "Varusteet", Sivu 10

Laitteessa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Voit ottaa ristikot esimerkiksi puhdistusta varten pois paikoiltaan.

→ "Ristikot", Sivu 24



Valaistus

Yksi tai useampi uunilamppu valaisee uunitilan.

Kun avaat laitteen luukun, uunitilan valo syttyy. Jos laitteen luukku on auki yli 15 minuuttia, valo sammuu. Kun toiminto käynnistyy, uunitilan valo syttyy useimmissa käyttötavoissa. Kun toiminto päättyy, uunitilan valo sammuu.

Jäähdytyspuhallin

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

HUOMIO!

Älä peitä laitteen luukun yläpuolella olevia tuuletusaukkoja. Laite ylikuumenee.

- ▶ Pidä tuuletusaukot vapaina.

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

Laitteen luukku

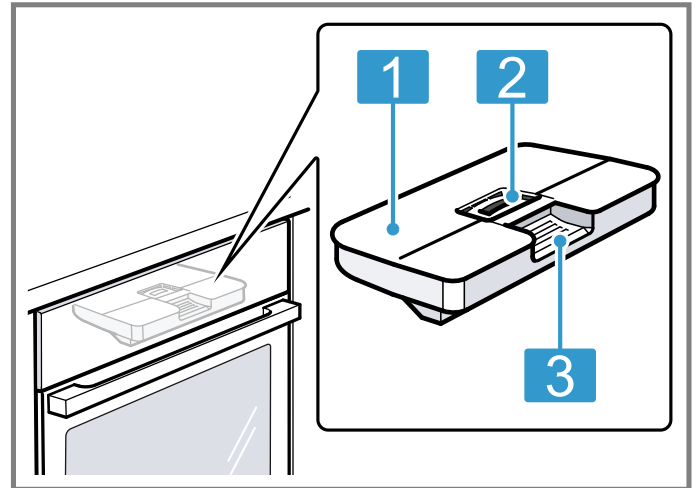
Jos avaat laitteen luukun käynnissä olevan toiminnon aikana, toiminto pysähtyy. Kun suljet laitteen luukun, toiminto jatkuu automaattisesti.

Vesisäiliö

Vesisäiliötä tarvitaan höyryuunitoiminnoissa.

Vesisäiliö sijaitsee ohjauspaneelin takana.

→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 15



1 Säiliön kansi

2 Aukko täyttämistä ja tyhjennystä varten

3 Kädensija poistamista ja paikalleen asettamista varten

5 Käyttötavat

Tästä näet yhteenvedon laitteesi käyttötavoista ja päätoiminnoista.

| Käyttötapa | Käyttö |
|---------------|---|
| Uunitoiminnot | Tarkasti sovitettujen uunitoimintojen valinta ruokien optimaalista valmistusta varten. → "Uunitoiminnot", Sivu 9 |
| AutoPilot | Ohjelmoitujen, suositeltujen asetusten käyttö eri ruokalajeille. → "AutoPilot", Sivu 17 |

| Käyttötapa | Käyttö |
|------------|---|
| Höyry | Ruokien hellävarainen valmistus höyryä käyttävien uunitoimintojen avulla. → "Höyry", Sivu 15 |
| Puhdistus | Uunitilan puhdistustoiminnon valinta. → "Puhdistustoiminto 'Pyrolyysi'", Sivu 21 → "Puhdistusavustin", Sivu 22 → "Kalkinpoisto", Sivu 23 |















5.1 Uunitoiminnot



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

Yksittäisten uunitoimintojen symbolit helpottavat tunnistamista.

Kun valitset uunitoiminnon, laite ehdottaa sopivaa lämpötilaa tai tehoa. Voit ottaa arvot käyttöön tai muuttaa niitä annetulla alueella.

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

| Symboli | Uunitoiminto | Lämpötila-alue | Käyttö ja toimintatapa Mahdolliset lisätoiminnot |
|---|-----------------------|--|---|
|  | 4D-kiertoilma | 30 - 275 °C | Leivonta tai paistaminen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan. |
|  | Ylä-/alalämpö | 30 - 300 °C | Perinteinen leipominen tai paistaminen yhdellä tasolla. Uunitoiminto sopii erityisesti kakuille, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. |
|  | Kieroilma Eco | 30 - 275 °C | Valittujen ruokien hellävarainen kypsennys yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan. Kypsentyminen tapahtuu vaiheittain jälkilämmöllä. Uunitoiminto on tehokkaimmillaan välillä 125 - 275 °C. Pidä laitteen luukku suljettuna kypsennyksen aikana. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen kieroilmakäytössä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen. |
|  | Ylä-/alalämpö Eco | 30 - 300 °C | Valittujen ruokien hellävarainen kypsennys. Lämpö tulee ylhäältä ja alhaalta. Uunitoiminto on tehokkaimmillaan välillä 150 - 250 °C. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen perinteisellä käytötavalla kypsennettäessä. |
|  | Kieroilmagrillaus | 30 - 300 °C | Lintujen, kokonaisten kalojen tai suurempien lihanpalojen paistaminen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Puhallin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille. |
|  | Grilli, suuri pinta | Grillausteho: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho | Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaaminen. Ruokien gratinointi. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee. |
|  | Grilli, pieni pinta | Grillausteho: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho | Pienten pihvi-, makkara- tai paahtoleipämäärien grillaus. Pienten määrien gratinointi. Grillivastuksen alla oleva keskiosa kuumenee. |
|  | Pizzateho | 30 - 275 °C | Pizzan tai ja sellaisten ruokien valmistaminen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat. |
|  | Mieto kypsennys | 70 - 120 °C | Ruskistettujen, mehukkaiden lihanpalojen hidas ja hellävarainen kypsennys avoimessa astiassa. Lämpötila on matala, ja lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. |
|  | Alalämpö | 30 - 250 °C | Ruokien jälkikypsennys tai kypsennys vesihautteessa. Lämpö tulee alhaalta. |
|  | Sulatus | 30 - 60 °C | Pakastettujen ruokien hellävarainen sulatus. |
|  | Lämpimänäpito | 60 - 100 °C | Kypsien ruokien lämpimänäpito. |
|  | Astioiden esilämmitys | 30 - 70 °C | Astioiden esilämmitys. |
|  | Uudelleen lämmitys | 80 - 180 °C | Annosaterioiden ja leivonnaisten hellävarainen uudelleen lämmitys. Höyryn ansiosta ruoat eivät kuivu. |

| Symboli | Uunitoiminto | Lämpötila-alue | Käyttö ja toimintatapa Mahdolliset lisätoiminnot |
|--|--------------|----------------|--|
|  | Kohotusteho | 30 - 50 °C | Taikinan nostatus tai jogurtin valmistus. Taikina nousee huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä. Taikinan pinta ei kuivu. |
|  | Kuivaus | 150 °C | Kuivaa uunitila höyrykäytön jälkeen, jotta uunitilaan ei jää kosteutta. |

6 Varusteet

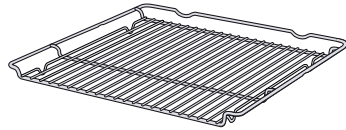
Käytä alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu laitettasi varten.

Huomautus: Varusteet voivat kuumentuessaan muuttaa muotoaan. Muodonmuutoksella ei ole vaikutusta toimintaan. Kun varuste jäähtyy, muoto palaa entiselleen.

Laitteen mukana toimitetut varusteet voivat vaihdella laitemallista riippuen.

Lisätarvikkeet

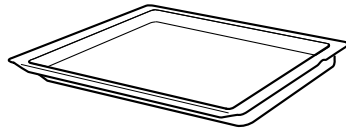
Ritilä



Käyttö

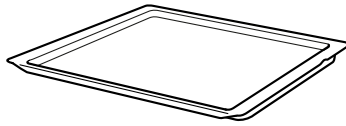
- Kakkuvuoat
- Uunivuoat
- Astia
- Liha, esim. paistit tai grillipalat
- Pakasteruoat

Uunipannu



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

Leivinpelti



- Piirakat pellillä
- Pienet leivonnaiset

6.1 Lukitustoiminto

Lukitustoiminto estää varusteen kallistumisen, kun se vedetään ulos.


Voit vetää varusteen suunnilleen puoliksi ulos, kunnes se lukittuu paikalleen. Kallistuksenesto toimii vain, kun työntät varusteen uuniin oikein.

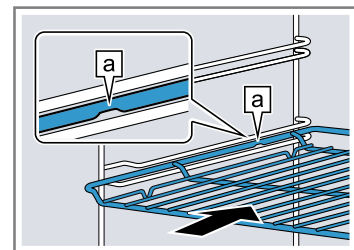
6.2 Varusteen työntäminen uuniin

Työnnä varuste aina oikein päin uuniin. Vain siten varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos ilman, että se kallistuu.

1. Käännä varustetta siten, että ura **a** on takana ja osoittaa alaspäin.
2. Työnnä varuste kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

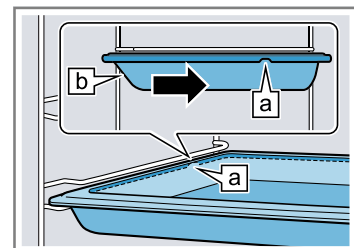
Ritilä

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luukkuun päin ja taivutettu puoli  alaspäin.



Pelti
esim. uunipannu tai leivinpelti

Työnnä leivinpelti uuniin viiste **b** laitteen luukkuun kohti.



3. Työnnä varuste kokonaan uuniin siten, että se ei kosketa laitteen luukkuun.

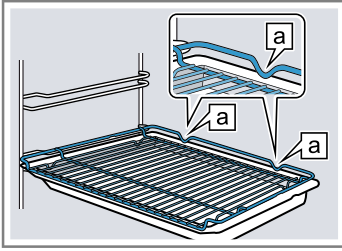
Huomautus: Poista uunitilasta varusteet, joita et tarvitse käytön aikana.

Varusteiden yhdistäminen

Voit ottaa tippuvan nesteen talteen yhdistämällä ritilän uunipannun kanssa.

1. Aseta ritilä uunipannulle siten, että molemmat välituet (a) ovat takana uunipannun reunan päällä.
2. Työnnä uunipannu kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin. Ritilä on tällöin ylemmällä ohjaintangolla.

Ritilä
uunipannulla
a



6.3 Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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

www.bosch-home.com

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

Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.

7 Ennen ensimmäistä käyttöä

Tee asetukset ensikäyttöönottoa varten. Puhdista laite ja varusteet.

7.1 Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen kuin otat laitteen ensimmäisen kerran käyttöön, tiedustele vesilaitokselta vesijohtoveden kovuutta. Jotta laite pystyy muistuttamaan sinua luotettavasti kalkinpoiston ajankohdasta, veden kovuus on asetettava oikeaksi.

HUOMIO!

Jos asetettuna on väärä veden kovuus, laite ei voi muistuttaa kalkinpoistosta ajoissa.

- ▶ Aseta veden kovuus oikein.

Tarkoitukseen sopimattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.

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

Toimintahäiriöt ovat 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, pulloitettuun hiilihapottomaan mineraaliveteen suhteessa 1 : 1.

Ohje: Jos käytät mineraalivettä, aseta veden kovuustasoksi "erittäin kova". Jos käytät mineraalivettä, käytä vain hiilihapotonta mineraalivettä.

Ohje: Jos vesijohtovesi on hyvin kalkkipitoista, suosittelemme käyttämään pehmenettyä vettä. Jos käytät vain pehmenettyä vettä, aseta veden kovuustasoksi "pehmenetty".

| Asetus | Veden kovuus mmol/l | Saksalainen kovuus °dH | Ranskalainen kovuus °fH |
|---------------------------------|---------------------|------------------------|-------------------------|
| 00 (pehmenetty) ¹ | - | - | - |
| 01 (pehmeä) | 1,5 saakka | 8,4 saakka | 15 saakka |
| 02 (keskikova) | 1,5-2,5 | 8,4-14 | 15-25 |
| 03 (kova) | 2,5-3,8 | 14-21,3 | 25-38 |
| 04 (erittäin kova) ² | yli 3,8 | yli 21,3 | yli 38 |

¹ Valitse tämä vain, jos käytetään vain pehmenettyä vettä.

² Valitse asetukset myös kivennäisvedelle. Käytä ainoastaan hiilihapotonta kivennäisvettä.

7.2 Ensimmäisen käyttöönoton toimenpiteet

Sähköliitännän tai pidemmän sähkökatkon jälkeen on tehtävä laitteen ensimmäistä käyttöönottoa koskevat asetukset. Asetusten ilmestyminen näyttöön voi kestää muutamia sekunteja.

1. Muuta tarvittaessa asetusta kiertovalitsimella.

Mahdolliset asetukset:

- Kieli
- Kellonaika
- Veden kovuus

2. Vahvista valitsemalla (a).

✓ Näyttöön ilmestyy seuraava asetukset.

3. Selaa asetukset läpi ja muuta tarvittaessa.

fi Käytön perusteet


- ✓ Viimeisen asetuksen jälkeen näyttöön ilmestyy huomautus, että ensimmäinen käyttöönotto on päättynyt.
- ✓ Näytössä näkyy asetettu kellonaika.
- 4. Avaa ja sulje laitteen luukku yhden kerran, jotta laite tekee itsetarkastuksen ennen ensimmäistä kuumennusta.

7.3 Laitteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä


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

1. Poista tuotetiedotteet ja varusteet uunitilasta. Poista jäljelle jäänyt pakkausmateriaali kuten styroksipallot ja liimanauha laitteen sisältä ja sen ympäriltä.
2. Pyyhi uunitilan sileät pinnat pehmeällä, kostealla liinalla.
3. Kytke laite päälle valitsemalla ①.
4. Täytä vesisäiliö.
→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 15

5. Tee seuraavat asetukset:

| | |
|---------------|---|
| Uunitoiminto | 4D-kiertoilma  |
| Lämpötila | maksimi |
| Höyrytoiminto | 03 |
| Toiminta-aika | 1 tunti |

→ "Käytön perusteet", Sivu 12

6. Käynnistä toiminto valitsemalla 
 - Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.
- ✓ Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
7. Kytke laite pois päältä valitsemalla ①.
8. Kun laite on jäähtynyt, puhdista uunitilan sileät pinnat astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.
9. Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.
10. Tyhjennä vesisäiliö ja kuivaa uunitila.
→ "Jokaisen höyrykäytön jälkeen", Sivu 16

8 Käytön perusteet

8.1 Laitteen kytkeminen päälle

- ▶ Kytke laite päälle valitsemalla ①.
- ✓ Näyttöön ilmestyy Bosch-logo. Tämän jälkeen näyttöön ilmestyvät uunitoiminnot.

8.2 Laitteen kytkeminen pois päältä

Kun et käytä laitetta, kytke se pois päältä. Jos laite on pidemmän aikaa käyttämättä, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.


- ▶ Kytke laite pois päältä valitsemalla ①.
- ✓ Laite kytkeytyy pois päältä. Käynnissä olevat toiminnot keskeytyvät.
- ✓ Näyttöön ilmestyy kellonaika tai jälkilämmön näyttö.

8.3 Toiminnon käynnistäminen

Kaikki toiminnot on käynnistettävä.



HUOMIO!


Uunitilan pohjalla oleva vesi aiheuttaa emalivaurioita, kun slaitetta käytetään lämpötiloissa yli 120 °C.

- ▶ Älä käynnistä toimintoa, kun uunitilan pohjalla on vettä.
- ▶ Pyyhi vesi uunitilan pohjalta ennen kuin käytät laitetta.
- ▶ Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Näyttöön ilmestyvät asetukset, toiminta-aika, kehäviiva ja kuumenemisviiva.

8.4 Toiminnon keskeyttäminen tai lopettaminen


Voit pysäyttää toiminnon hetkeksi ja jatkaa sitä halutessasi. Jos lopetat toiminnon kokonaan, asetukset nollautuvat.

1. Kun haluat keskeyttää toiminnon hetkeksi:
 - Paina lyhyesti .
 - Kun haluat jatkaa toimintoa, paina .

2. Kun haluat lopettaa toiminnon, pidä  painettuna n. 3 sekunnin ajan.
- ✓ Toiminto päättyy ja kaikki asetukset nollautuvat.



8.5 Käyttötavan säätäminen

Kun olet kytkenyt laitteen päälle, laite ehdottaa käyttötappaa, esim. uunitoimintoja.

1. Jos haluat valita jonkin muun kuin ehdotetun käyttötavan, paina kyseistä kosketuskenttää.
 - ✓ Kosketuskenttä palaa punaisena.
→ "Käyttötavat", Sivu 8
2. Kun haluat tehdä muita asetuksia, paina kyseisiä kosketuskenttiä.
3. Muuta arvoja kiertovalitsimella.
4. Käynnistä toiminto valitsemalla .

8.6 Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

Vaatus: Käyttötapa "Uunitoiminnot"  on valittuna.

1. Aseta haluamasi uunitoiminto kiertovalitsimella.
2. Paina .
- ✓ Lämpötila on valkoisena korostettuna.
3. Aseta lämpötila kiertovalitsimella.
4. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Laite alkaa kuumentua.
- ✓ Näytössä näkyy aika, jonka toiminto on ollut jo käynnissä, ja tavoitelämpötila.
5. Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsemalla ①.

Ohje: Ruokaan parhaiten sopivan uunitoiminnon löydät uunitoimintojen kuvauksesta.



→ "Uunitoiminnot", Sivu 9

Huomautus: Voit asettaa laitteella toiminnon keston ja päättymisaajan.

→ "Aikatoiminnot", Sivu 13

Uunitoiminnon muuttaminen

Jos muutat uunitoimintoa, myös muut asetukset nollautuvat.

1. Keskeytä toiminto valitsemalla .
2. Paina .
- ✓ Näyttöön ilmestyy ensimmäinen uunitoiminto ja siihen liittyvä lämpötilaehdotus.
3. Muuta uunitoimintoa kiertovalitsimella.


Lämpötilan muuttaminen

Kun toiminto on käynnistynyt, voit muuttaa lämpötilaa suoraan.

- ▶ Muuta lämpötilaa kiertovalitsimella.
- ✓ Lämpötila otetaan käyttöön heti.



8.7 Tietojen haku näyttöön

Useimmissa tapauksissa voit hakea näyttöön tietoja parhaillaan käynnissä olevasta toiminnosta. Monet ohjeet laite näyttää automaattisesti, esimerkiksi vahvistukseksi, tai kehotuksena tai varoituksena.

1. Paina .
- ✓ Jos tietoja on käytettävissä, ne näkyvät näytössä muutaman sekunnin ajan.
2. Jos teksti on pidempi, selaa kiertovalitsimella eteenpäin.

9 Pikakuumennus



Ajan säästämiseksi voi lyhentää kuumennusaikaa asetetusta lämpötilasta 100 °C alkaen. Näiden uunitoimintojen kohdalla voit käyttää pikakuumennusta:

- 4D-kiertoilma 
- Ylä-/alalämpö 


9.1 Pikakuumennuksen asettaminen

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

Huomautus: Aseta toiminta-aika vasta, kun pikakuumennus on päättynyt.

1. Aseta sopiva uunitoiminto ja lämpötila arvosta 100 °C alkaen.
2. Paina .
- ✓ Symboli palaa punaisena.
3. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Pikakuumennus käynnistyy.
- ✓ Kun pikakuumennus päättyy, kuuluu äänimerkki. Punainen symboli sammuu.
4. Laita ruoka uuniin.

Pikakuumennuksen keskeyttäminen




- ▶ Paina .
- ✓ Punainen symboli sammuu.

10 Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja, joilla voit ohjata käyttöä.





10.1 Yhteenveto aikatoiminnoista

Voit asettaa toiminnolle keston ja päättymisaajan. Hälytintä voidaan säätää laitteen käytöstä riippumatta.

| Aikatoiminto | Käyttö |
|---|--|
| Hälytintä  | Voit asettaa hälyttimen käyntiajan laitteen käytöstä riippumatta. Sillä ei ole vaikutusta laitteeseen. |
| Toiminta-aika  | Kun asetat käytölle toiminta-ajan, laite lopettaa kuumenemisen automaattisesti, kun toiminta-aika on kulunut. |
| Päättymisaika  | Toiminta-ajan lisäksi voit asettaa kellonajan, jolloin toiminto päättyy. Laite käynnistyy automaattisesti siten, että toiminto päättyy haluttuun kellonaikaan. |

10.2 Hälyttimen asettaminen

Hälytintä käy laitteen käytöstä riippumatta. Voit asettaa hälyttimen päälle kytketyssä ja pois päältä kytketyssä laitteessa enintään 23 tunniksi ja 59 minuutiksi. Hälyttimellä on oma merkkiäänensä, joten kuulet, päättykö hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika.

1. Paina .
- ✓ Symboli palaa punaisena.
2. Aseta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella.
3. Käynnistä hälytintä valitsemalla .
- ✓ Hälytintä käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua automaattisesti.
- ✓ Hälyttimeen asetettu aika kuluu.
- ✓ Kun laite on kytketty pois päältä, hälyttimen käyntiaika jää näkyviin näyttöön.
- ✓ Kun laite on kytketty päälle, näytössä näkyvät käynnissä olevan toiminnon asetukset. Kun haluat hakea hälyttimen käyntiajan näyttöön muutamaksi sekunniksi, paina .
- ✓ Kun hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Punainen symboli sammuu.
4. Hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun:
 - Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla jotain kosketuskenttää.
 - Kun haluat asettaa hälyttimen käyntiajan uudelleen, paina  ja aseta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella.



Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

Voit muuttaa hälyttimen käyntiajan milloin tahansa.

1. Paina .
2. Muuta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella.
3. Vahvasta valitsemalla .

Hälyttimen käyntiajan keskeyttäminen


Voit keskeyttää hälyttimen käynnin milloin tahansa.

1. Paina .
 2. Aseta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella takaisinpäin arvoon nolla.
 3. Vahvasta valitsemalla .
- ✓ Punainen symboli sammuu.

10.3 Toiminta-ajan asettaminen





Voit asettaa toiminta-ajaksi enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia.

Vaatus: Käyttötapa ja lämpötila tai teho on asetettu.

1. Paina .
- ✓ Symboli palaa punaisena.
2. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.



| Kiertosuunta | Ehdotusarvo |
|--------------|--------------|
| Vasemmalle | 10 minuuttia |
| Oikealle | 30 minuuttia |

Toiminta-aika voidaan asettaa yhteen tuntiin asti minuutin välein, sen jälkeen 5 minuutin välein. Päätymisaika lasketaan automaattisesti.

3. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuuluu näytössä.
- ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Näytössä näkyy toiminta-ajan kohdalla nolla.
4. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:
 - Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla jotain kosketuskenttää.
 - Kun haluat asettaa toiminta-ajan uudelleen, paina  ja aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
 - Jos haluat jatkaa käyttöä ilman toiminta-aikaa, käynnistä valitsemalla .
 - Kun ruoka on valmis, kytke laite pois päältä valitsemalla .

Toiminta-ajan muuttaminen



Voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa.

1. Paina .
2. Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella.
3. Vahvasta valitsemalla .

Toiminta-ajan keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminta-ajan milloin tahansa.

1. Paina .

2. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella takaisinpäin arvoon nolla.
3. Vahvasta valitsemalla .
 - Jos haluat jatkaa käyttöä ilman toiminta-aikaa, käynnistä valitsemalla .






10.4 Päätymisaajan asettaminen

Voit siirtää kellonaikaa, jolloin toiminta-aika päättyy, eteenpäin enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia.

Huomautukset




- Jotta kypsennystulos pysyy hyvänä, älä siirrä päätymisaikaa eteenpäin enää silloin, kun toiminto on jo käynnistynyt.
- Jotta elintarvikkeet eivät pilaannu, älä jätä niitä liian pitkäksi aikaa uuniin.

Vaatimukset

- Käyttötapa ja lämpötila tai teho on asetettu.
 - Toiminta-aika on asetettu.
1. Paina uudelleen .
 2. Siirrä päätymisaika myöhäisemmäksi kiertovalitsimella.
 3. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Näytössä näkyy käynnistysaika. Laite on odotustilassa.
- ✓ Kun käynnistysaika on saavutettu, laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuluu.
- ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Näytössä näkyy toiminta-ajan kohdalla nolla.
4. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:
 - Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla jotain kosketuskenttää.
 - Kun haluat asettaa toiminta-ajan uudelleen, paina  ja aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
 - Jos haluat jatkaa käyttöä ilman toiminta-aikaa, käynnistä valitsemalla .
 - Kun ruoka on valmis, kytke laite pois päältä valitsemalla .




Päätymisaajan muuttaminen

Jotta kypsennystulos pysyy hyvänä, muuta asetettua päätymisaikaa vain siihen asti, kunnes toiminto käynnistyy ja toiminta-aika alkaa kulua.

1. Keskeytä toiminto valitsemalla .
2. Paina kaksi kertaa .
3. Muuta päätymisaika kiertovalitsimella.
4. Jatka toimintoa valitsemalla .

Päätymisaika-asetuksen poistaminen

Voit poistaa asetetun päätymisaajan milloin tahansa.

1. Keskeytä toiminto valitsemalla .
 2. Paina kaksi kertaa .
 3. Nollaa päätymisaika kiertovalitsimella.
 4. Jatka toimintoa valitsemalla .
- ✓ Laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuuluu näytössä.

11 Höyry

Höyryn avulla kypsennät ruoat erityisen hellävaraisesti. Voit käyttää höyryuunitoimintoja tai kytkä joidenkin uunitoimintojen kohdalla lisäksi käyttöön höyryn.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

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

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

11.1 Vesisäiliön täyttäminen

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Uunitilan kuumat pinnat voivat sytyttää palavien nesteiden höyryt (räjähdys). Laitteen luukku voi pongahtaa auki. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

- ▶ Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esimerkiksi alkoholipitoisia juomia).
- ▶ Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelemamme kalkinpoistoliuosta.




⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

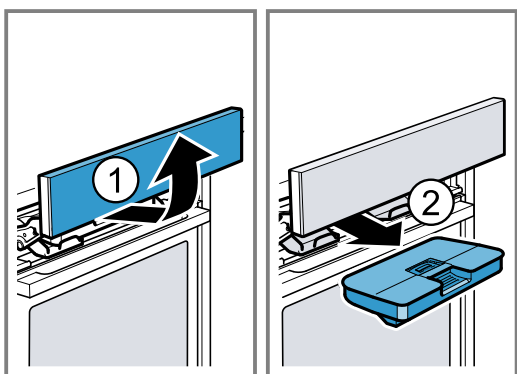
Vesisäiliö voi kuumentua laitteen käytön aikana.

- ▶ Odota laitteen edeltävän käytön jälkeen, kunnes vesisäiliö on jäähtynyt.
- ▶ Ota vesisäiliö pois lokerosta.

Vaatus: Veden kovuus on asetettu oikein.

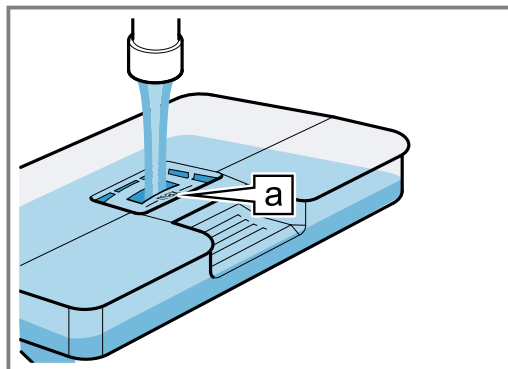
→ "Ennen ensimmäistä käyttöä", Sivut 11



1. Paina .
- ✓ Ohjauspaneeli työnnyttyy automaattisesti eteenpäin.
2. Vedä ohjauspaneelia molemmiin käsiin eteenpäin ja työnnä sitten ylöspäin, kunnes se lukittuu paikalleen .
3. Nosta vesisäiliötä ja ota se pois lokerostaan .

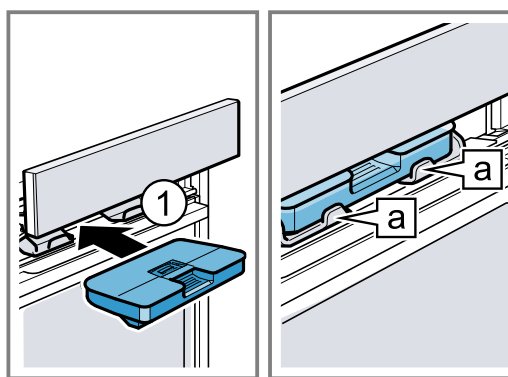


4. Paina vesisäiliön kansi tiivistettä vasten, jotta vesisäiliöstä ei pääse valumaan vettä.

5. Täytä vesisäiliö vedellä merkintään "max"  asti.



6. Aseta täytetty vesisäiliö paikalleen . Varmista tällöin, että vesisäiliö lukittuu paikalleen pidikkeisiin .



7. Työnnä ohjauspaneelia hitaasti alaspäin ja paina sitten taaksepäin, kunnes ohjauspaneeli on kunnolla kiinni.

11.2 Höyryuunitoiminnot

Käytettävissä on erilaisia höyryuunitoimintoja, joissa kuuma höyry valmistaa ruoat hellävaraisesti.

Uudelleen lämmitys

Uudelleen lämmityksen käytettävällä voit lämmittää jo kypsennetyt ruoat hellävaraisesti tai tuoreuttaa hieman kuivahtaneet leivonnaiset.

Kohotusteho

Kohotusteholla hiivataikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä eikä taikina kuivu.

Höyryuunitoiminnon säätäminen




Huomautus:


Kiinnitä huomiota höyryuunitoimintoa koskeviin tietoihin:

- → "Höyryuunitoiminnot", Sivut 15
- Höyryuunitoiminnoille on asetettava aina toiminta-aika.



Vaatus: Vesisäiliö on täytetty.

→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivut 15

1. Paina .
2. Aseta haluamasi höyryuunitoiminto kiertovalitsimella.
3. Paina .
- ✓ Lämpötila on valkoisena korostettuna.
4. Aseta lämpötila kiertovalitsimella.
5. Paina .



6. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
7. Käynnistä toiminto valitsemalla .

Huomautus: Jos vesisäiliö tyhjenee käytön aikana, näyttöön ilmestyy huomautus. Toiminto keskeytyy.
→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 15

 - ✓ Laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuuluu näyttöön.
 - ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Näytössä näkyy toiminta-ajan kohdalla nolla.
8. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:
 - Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla jotain kosketuskenttää.
 - Kun haluat asettaa toiminta-ajan uudelleen, paina  ja aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
 - Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsemalla .
9. Tyhjennä vesisäiliö ja kuivaa uunitila.
→ "Jokaisen höyrykäytön jälkeen", Sivu 16

Uunitoiminnon muuttaminen

Jos muutat uunitoimintoa, myös muut asetukset nollautuvat.

1. Keskeytä toiminto valitsemalla .
2. Paina .
- ✓ Näyttöön ilmestyy ensimmäinen uunitoiminto ja siihen liittyvä lämpötilaehdotus.
3. Muuta uunitoimintoa kiertovalitsimella.



Lämpötilan muuttaminen

Kun toiminto on käynnistynyt, voit muuttaa lämpötilaa suoraan.

- ▶ Muuta lämpötilaa kiertovalitsimella.
- ✓ Lämpötila otetaan käyttöön heti.

Toiminta-ajan muuttaminen

Voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa.

1. Paina .
2. Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella.
3. Vahvista valitsemalla .





11.3 Höyrykäyttö

Höyrykäytöllä kypsennettäessä laite johtaa uunitilaan höyryä vaihtelevin aikaväleihin. Kypsennettävään tuotteeseen tulee silloin rapea kuori ja kiiltävä pinta. Lihasta tulee sisältä mehukasta ja mureaa, ja se menettää tilavuudestaan vain hyvin vähän.

Höyrykäyttöön soveltuvat uunitoiminnot

Höyrykäyttötoimintoon soveltuvat vain tietyt uunitoiminnot.


Näiden uunitoimintojen kohdalla voit kytkeä lisäksi käyttöön höyrykäytön:



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

Höyrykäytön säätäminen


Vaatus: Vesisäiliö on täytetty.

→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 15


1. Paina .
2. Aseta tarkoitukseen sopiva uunitoiminto kiertovalitsimella.

3. Paina .
- ✓ Lämpötila on valkoisena korostettuna.
4. Aseta lämpötila kiertovalitsimella.
5. Paina .
- ✓ Höyryteho on valkoisena korostettuna.
6. Aseta höyryteho kiertovalitsimella.

| Höyryteho | Höyryn käyttö |
|-----------|----------------|
| 1 | vähäinen |
| 2 | keskimääräinen |
| 3 | runsas |


7. Käynnistä toiminto valitsemalla .

Huomautus: Jos vesisäiliö tyhjenee käytön aikana, näyttöön ilmestyy huomautus. Toiminto jatkuu ilman höyryn käyttöä.
→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 15

 - ✓ Laite alkaa kuumentua.
 - ✓ Näytössä näkyy aika, jonka toiminto on ollut jo käynnissä, ja asetukset.
8. Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsemalla .
9. Tyhjennä vesisäiliö ja kuivaa uunitila.
→ "Jokaisen höyrykäytön jälkeen", Sivu 16

Höyrytehon muuttaminen

Voit muuttaa höyrytehon milloin tahansa.

1. Paina .
2. Muuta höyryteho kiertovalitsimella.
- ✓ Muutos otetaan käyttöön heti.



Lämpötilan muuttaminen

Kun toiminto on käynnistynyt, voit muuttaa lämpötilaa suoraan.

- ▶ Muuta lämpötilaa kiertovalitsimella.
- ✓ Lämpötila otetaan käyttöön heti.

Uunitoiminnon muuttaminen

Jos muutat uunitoimintoa, myös muut asetukset nollautuvat.

1. Keskeytä toiminto valitsemalla .
2. Paina .
- ✓ Näyttöön ilmestyy ensimmäinen uunitoiminto ja siihen liittyvä lämpötilaehdotus.
3. Muuta uunitoimintoa kiertovalitsimella.

11.4 Jokaisen höyrykäytön jälkeen

Laite pumppaa jokaisen höyrykäytön jälkeen jäännösveden takaisin vesisäiliöön. Tyhjennä ja kuivaa lopuksi vesisäiliö ja uunitila.

Vesisäiliön tyhjentäminen

VAROITUS – Palovammavaara!

Vesisäiliö voi kuumentua laitteen käytön aikana.

- ▶ Odota laitteen edeltävän käytön jälkeen, kunnes vesisäiliö on jäähtynyt.
- ▶ Ota vesisäiliö pois lokeroista.


HUOMIO!

Vesisäiliön kuivaaminen kuumassa uunitilassa vaurioittaa vesisäiliötä.

- ▶ Älä kuivata vesisäiliötä kuumassa uunissa.

Vesisäiliön puhdistaminen astianpesukoneessa aiheuttaa vaurioita.

- ▶ Älä pese vesisäiliötä astianpesukoneessa.
- ▶ Puhdista vesisäiliö pehmeällä liinalla ja tavanomaisella astianpesuaineella.

1. Avaa ohjauspaneeli valitsemalla .
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan.
3. Poista 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 vesisäiliön kuivua kansi avoimena.
8. Aseta kansi vesisäiliöön ja paina kansi paikalleen.
9. Aseta vesisäiliö paikalleen ja sulje ohjauspaneeli.

Tippavesikourun kuivaaminen

VAROITUS – Palovammavaara!


Laite kuumenee käytön aikana.

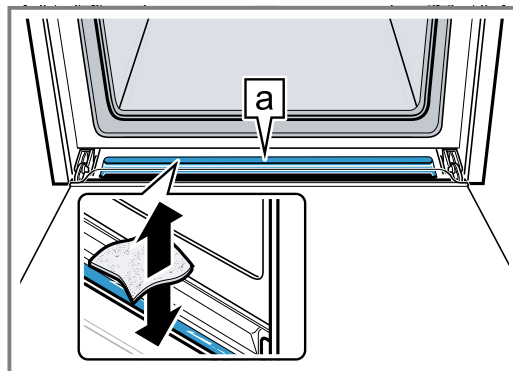
- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.


Vaatus: Uunitila on jäähtynyt.

1. Avaa laitteen luukku.

2. Huomautus:

Tippuvesikouru  on uunitilan alapuolella.



Imeytä tippuvesikourussa  oleva vesi sieniliinaan ja pyyhi kouru varovasti.

Uunitilan kuivaaminen

Kuivaa uunitila jokaisen höyrykäytön jälkeen.

- ▶ Kuivaa uunitila käsin tai käytä toimintoa "Kuivaus".
→ "Kuivaus", Sivu 23

12 AutoPilot

Käyttötavalla "AutoPilot" laite tukee sinua ohjelmien avulla erilaisten ruokien valmistuksessa ja valitsee automaattisesti optimaaliset asetukset.

12.1 Astia

Kypsennystulos riippuu astian ominaisuuksista ja koosta.

Käytä astioita, jotka kestävät kuumuutta lämpötilaan 300 °C saakka. Parhaiten sopivat lasiset tai keraamista lasia olevat astiat. Paistin pitäisi peittää astian pohjasta n. 2/3.

Seuraavaa materiaalia olevat astiat eivät ole sopivia:

- vaalea, kiiltävä alumiini
- lasittamaton savi
- muovi tai muovikahvat

12.2 Ruokien asetukset

Laite käyttää ruokien optimaaliseen valmistukseen erilaisia asetuksia.

Huomautus: Kypsennystulos riippuu elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista. Käytä tuoreita, mieluiten jääkaappilämpötilassa olevia elintarvikkeita.

Asetuksia koskevia ohjeita

Kun käynnistät ruoan valmistuksen, näytössä näkyvät tätä ruokaa koskevat oleelliset tiedot, esimerkiksi:

- Sopiva kannatinkorkeus
- Sopivat varusteet tai astiat
- Nesteen lisääminen
- Ajankohta kääntämistä tai sekoittamista varten
Kun tämä ajankohta saavutetaan, kuuluu äänimerkki.

Ohjelmat

Ohjelmien kohdalla on optimaalinen uunitoiminto, lämpötila ja toiminta-aika asetettu kiinteästi ennalta.

Optimaalisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi sinun pitää asettaa lisäksi paino. Jos ohjeessa ei muuta mainita, aseta ruoan kokonaispaino. Voit asettaa painon vain tarkoitetulle painorajojen alueelle.

Höyrykypsennetyt ruuat

Joidenkin ruokien kohdalla laite aktivoi automaattisesti höyrytoiminnon.

Ota huomioon höyrytoimintoa koskevat tiedot.

→ "Höyry", Sivu 15

12.3 Yhteenveto ruoista

Yksittäiset käytettävissäsi olevat ruuat näet tästä.




Ruoat


- Täytekakku
- Pullapitko, pullakranssi
- Vehnäleipä, vehnäsekaleipä leivinpellillä
- Vaalea leipä leivinpellillä
- Pannuleipä
- Ruissekaleipä hiivalla pitkässä vuoassa
- Broileri, ilman täytettä
- Broilerinpalat
- Ankka, ilman täytettä
- Porsaan niskapalapaisti, luuton
- Porsaan niskapalapaisti kamaralla, esim. lapa
- Paahtopaisti, englantilainen
- Paahtopaisti, medium
- Vasikanpaisti, marmoroitunut
- Vasikanrinta, täytetty
- Lampaanreisi luuton, täyskypsä
- Lihamureke tuoreesta jauhelihasta
- Kala, kokonainen
- Kalafileen haudutus
- Annosruoan lämmitys

12.4 Ruoan asetusten tekeminen

Huomautus: Käynnistyksen jälkeen et voi enää muuttaa ruokaa tai asetuksia tai keskeyttää toimintoa.








Vaatus: Toiminnon käynnistämiseksi pitää uunitilan olla jäähtynyt.

1. Paina .
2. Aseta haluamasi ruoka kiertovalitsimella.
3. Paina .
4. Aseta ruoan paino kiertovalitsimella. Toiminta-aika lasketaan automaattisesti.
 - Joidenkin ruokalajien kohdalla voit lisäksi siirtää päättymisaian myöhäisemmäksi.
→ "Päättymisaian asettaminen", Sivu 14
5. Käynnistä toiminto valitsemalla .
 - ✓ Laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuuluu näytössä. Kuumenemisviiva ei ilmesty näyttöön.
 - ✓ Ruoka on valmista, kun kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumenemasta.
6. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:
 - Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla jotain kosketuskenttää.
 - Joidenkin ruokalajien kohdalla voit tarvittaessa käyttää jälkikypsennystä.
→ "Jälkikypsennys", Sivu 18

- Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsemalla .

Jälkikypsennys

Joidenkin ruokien kohdalla laite tarjoaa toiminta-ajan päätyttyä jälkikypsennystä. Voit jälkikypsentää niin monta kertaa kuin haluat.

1. Jos et halua jälkikypsentää, paina  ja kytke laite pois päältä valitsemalla .
2. Kun haluat jälkikypsentää ruokaa, paina .
 - ✓ Näyttöön ilmestyy toiminta-aika.
3. Muuta tarvittaessa toiminta-aika kiertovalitsimella.
4. Käynnistä toiminto valitsemalla .
 - ✓ Laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuuluu näytössä.
 - ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Laite lakkaa kuumenemasta. Näyttöön ilmestyy uudelleen huomautus jälkikypsennyksestä.
5. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:
 - Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla jotain kosketuskenttää.
 - Jos haluat jälkikypsentää uudelleen, paina .
 - Kun ruoka on valmista, paina  ja kytke laite pois päältä valitsemalla .





13 Lapsilukko

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

13.1 Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

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

1. Aktivoi lapsilukko pitämällä  painettuna n. 4 sekunnin ajan.

- ✓ Näyttöön ilmestyy vahvistusta koskeva huomautus.
- ✓ Ohjauspaneeli on lukittu. Laite voidaan kytkeä pois päältä vain valitsemalla .
- ✓ Kun laite on kytketty päälle,  palaa. Kun laite on kytketty pois päältä,  ei pala.
- 2. Deaktivoi lapsilukko pitämällä  painettuna n. 4 sekunnin ajan.
- ✓ Näyttöön ilmestyy vahvistusta koskeva huomautus.

14 Sapatti-asetus

Sapatti-asetuksella voit asettaa toiminta-ajan enintään 74 tuntiin saakka. Ruoat voidaan pitää ylä-/alalämmöllä lämpiminä välillä 85 °C ja 140 °C ilman, että laitetta tarvitsee kytkeä päälle tai pois päältä.


14.1 Sapatti-ohjelman käynnistäminen





Huomautukset

- Jos avaat laitteen luukun käynnissä olevan toiminnon aikana, laite lakkaa kuumenemasta. Kun suljet laitteen luukun, laite kuumenee taas.
- Käynnistyksen jälkeen et voi enää muuttaa tai keskeyttää sapatti-asetusta.

Vaatus: Sapatti-asetus on aktivoitu perusasetuksissa.

→ "Perusasetukset", Sivu 19

1. Aseta sapatti-asetuksen uunitoiminto  kiertovalitsimella.

2. Paina .
 - ✓ Lämpötila on valkoisena korostettuna.
3. Aseta lämpötila kiertovalitsimella.
4. Paina .
 - ✓ Symboli palaa punaisena.
5. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella. Päättymisaikaa ei voi siirtää myöhäisemmäksi.
6. Käynnistä toiminto valitsemalla .
 - ✓ Laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuuluu näytössä.
7. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Toiminta-ajan kohdalla näkyy nolla. Laite lakkaa kuumenemasta ja toimii taas kuten ilman sapatti-asetusta.
 - Kytke laite pois päältä valitsemalla .
 - Laite kytkeytyy noin 10 - 20 minuutin kuluttua automaattisesti pois päältä.

15 Perusasetukset

Voit tehdä laitteesi asetukset omien tarpeidesi mukaan.

15.1 Yhteenveto perusasetuksista

Tästä löydät tietoja laitteen perusasetuksista ja tehdasasetuksista. Perusasetukset riippuvat laitteen varustuksesta.

| Perusasetus | Valinta |
|--|--|
| Kieli | Katso laitteessa oleva valikoima. |
| Kellonaika | Kellonajan muoto 24 h. |
| Veden kovuus → "Ennen ensimmäistä käyttöä", Sivu 11 | 00 (pehmenetty) 01 (pehmeä) 02 (keskikova) 03 (kova) 04 (erittäin kova) ¹ |
| Äänimerkki | Lyhyt kesto (30 sekuntia) Keskimääräinen kesto (1 minuutti) ¹ Pitkä kesto (5 minuuttia) |
| Valitsinääni | Kytetty päälle Kytetty pois päältä (merkkiäni pysyy) ¹ |
| Näytön kirkkaus | 5 porrasta |
| Kellonäyttö | Pois päältä Digitaalinen ¹ |
| Valaistus | Käytössä pois Käytössä päällä ¹ |
| Lapsilukko | Vain valitsinlukko ¹ Luukun lukitus ja valitsinlukko |
| Käyttö päällekytk. jälkeen | Päävalikko Uunitoiminnot ¹ AutoPilot |
| Himmennys yön ajaksi | Kytetty pois päältä ¹ Kytetty päälle |
| Tuotemerkki | Näytöt ¹ Ei näytetä |
| Puhaltimen jälkikäyntiaika | Suositus ¹ Minimi |

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyyppistä riippuen)

| Perusasetus | Valinta |
|----------------|---|
| Kannattimet | Ei jälkiasennettu (ristikoiden ja 1-osaisen kannattimen yhteydessä) ¹ Jälkiasennettu (2- ja 3-osaisen kannattimen yhteydessä) |
| Sapatti-asetus | Kytetty päälle Kytetty pois päältä ¹ |
| Tehdasasetus | Palautetaan Ei palauteta ¹ |

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyyppistä riippuen)

15.2 Perusasetusten muuttaminen

Vaatus: Laite on kytketty pois päältä.

1. Pidä painettuna n. 3 sekunnin ajan.
2. Vahvista huomautukset näytössä valitsemalla .
- ✓ Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus.
3. Muuta perusasetusta kiertovalitsimella.
4. Paina .
- ✓ Näyttöön ilmestyy seuraava perusasetus.
5. Käy perusasetukset läpi valitsemalla ja muuta niitä tarvittaessa kiertovalitsimella.
6. Kun haluat tallentaa muutokset muistiin, pidä painettuna n. 3 sekunnin ajan.

Huomautus: Perusasetuksiin tekemäsi muutokset pysyvät voimassa sähkökatkon sattuessa.

Perusasetusten muuttamisen keskeyttäminen

- ▶ Paina .
- ✓ Kaikki muutokset hylätään eivätkä ne tallennu muistiin.

15.3 Kellonajan asetus

Vaatus: Laite on kytketty pois päältä.

1. Pidä painettuna n. 3 sekunnin ajan.
2. Vahvista huomautukset näytössä valitsemalla .
- ✓ Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus.
3. Paina .
- ✓ Näyttöön ilmestyy perusasetus "Kellonaika".
4. Muuta kellonaika kiertovalitsimella.
5. Kun haluat tallentaa muutoksen muistiin, pidä painettuna n. 3 sekunnin ajan.

16 Puhdistus ja hoito

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

16.1 Puhdistusaineet

Käytä vain tarkoitukseen sopivia puhdistusaineita, jotta vältät laitteen eri pintojen vaurioitumisen.

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

HUOMIO!

Sopimattomat puhdistusaineet vaurioittavat laitteen pintoja.

- ▶ Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- ▶ Älä käytä vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita.
- ▶ Älä käytä kovia hankaustyyntyjä tai puhdistussieniä.
- ▶ Älä käytä lämpöpuhdistukseen tarkoitettuja erikoispuhdistusaineita.

Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.

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

Uusiin sieniliinoiniin jää valmistuksessa jäämiä.

- ▶ Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Soveltuvat puhdistusaineet

Käytä laitteen eri pinnoille vain tarkoitukseen soveltuvia puhdistusaineita.

Noudata laitteen puhdistusta koskevaa ohjetta.
→ "Laitteen puhdistus", Sivu 21

Laitteen etusivu

| Pinta | Soveltuvat puhdistusaineet | Huomautuksia |
|---|---|--|
| Ruostumaton teräs | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos ▪ Teräksen erikoishoitoaine lämpimille pinnoille | Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat teräspinnoilta heti, jotta vältät korroosion. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros teräksen hoitoainetta. |
| Muovi tai maalatut pinnat esim. ohjauspaneeli | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos | Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Poista pinnalle joutunut kalkinpoistoaine heti, jotta vältät tahrat, joita ei saa enää poistettua. |

Laitteen luukku

| Alue | Soveltuvat puhdistusaineet | Huomautuksia |
|-----------------------------|---|--|
| Luukun lasit | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos | Älä käytä puhdistuslastaa tai teräsvillaa. Ohje: Irrota luukun lasit, kun haluat puhdistaa ne perusteellisesti. → "Laitteen luukku", Sivu 24 |
| Luukun kehys | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Terästä: Ruostumattoman teräksen puhdistusaine ▪ Muovia: Kuuma astianpesuaineliuos | Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta. Ohje: Irrota luukun kehys, kun haluat puhdistaa sen perusteellisesti. → "Laitteen luukku", Sivu 24 |
| Luukun teräksinen sisäkehys | Ruostumattoman teräksen puhdistusaine | Värjäymät saa poistettua teräksen puhdistusaineella. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta. |
| Luukun kahva | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos | Poista pinnalle joutunut kalkinpoistoaine heti, jotta vältät tahrat, joita ei saa enää poistettua. |
| Luukun tiivistet | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos | Älä irrota tai hankaa tiivistettä. |

Uunitila

| Alue | Soveltuvat puhdistusaineet | Huomautuksia |
|-------------|--|---|
| Emalipinnat | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos ▪ Etikkaliuos ▪ Uuninpuhdistusaine | Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu. Huomautukset <ul style="list-style-type: none"> ▪ Käytä mieluiten puhdistustoimintoa. → "Puhdistustoiminto 'Pyrolyysi'", Sivu 21 ▪ Emali palaa korkeissa lämpötiloissa kiinni pintaan, jolloin muodostuu vähäisiä värjeroja. Tämä ei vaikuta laitteen toimintaan. ▪ Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida ja ne voivat olla karkeita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa. ▪ Elintarvikejäämistä jää valkoinen kerros emalipinnoille. Kerros on terveydelle vaaratonta. Tämä ei vaikuta laitteen toimintaan. Voit poistaa kerroksen sitruunahapolla. |

| Alue | Soveltuvat puhdistusaineet | Huomautuksia |
|------------------------|---|--|
| Uunilampun lasisuojaus | <ul style="list-style-type: none"> Kuuma astianpesuaineliuos | Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta. |
| Ristikot | <ul style="list-style-type: none"> Kuuma astianpesuaineliuos | Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Huomautus: Irrota ristikot, kun haluat puhdistaa ne perusteellisesti. → "Ristikot", Sivu 24 |
| Varusteet | <ul style="list-style-type: none"> Kuuma astianpesuaineliuos Uuninpuhdistusaine | Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Emaloidut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa. |
| Vesisäiliö | <ul style="list-style-type: none"> Kuuma astianpesuaineliuos | Poista astianpesuainejäämät puhdistuksen jälkeen huuhtelemalla huolellisesti puhtaalla vedellä. Kuivaa vesisäiliö puhdistuksen jälkeen antamalla sen kuivua kansi avoimena. Kuivaa kannen tiiviste. Älä pese astianpesukoneessa. |

16.2 Laitteen puhdistus

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

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

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

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

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

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

Vaatus: Noudata puhdistusaineita koskevia ohjeita.
→ "Puhdistusaineet", Sivu 19

- Puhdista laite kuumalla astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.
 - Eräisiin pintoihin voit käyttää vaihtoehtoisia puhdistusaineita.
→ "Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 20
- Kuivaa pehmeällä liinalla.

17 Puhdistustoiminto "Pyrolyysi"

Puhdistustoiminnolla "Pyrolyysi" uunitila puhdistuu lähes itsestään.

Puhdista uunitila 2 - 3 kuukauden välein puhdistustoiminnolla. Tarvittaessa voit käyttää puhdistustoimintoa useammin. Puhdistustoiminto kuluttaa n. 2,5 - 4,7 kilowattia.

17.1 Laitteen valmistelu puhdistustoimintoa varten

Tee laitteen esivalmistelut huolellisesti, jotta saavutat hyvän puhdistustuloksen ja vältät vauriot.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

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

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä puhdistustoiminnon aikana palamaan.

- ▶ Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista aina ennen kuin käynnistät puhdistustoiminnon.

Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

- ▶ Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan.
- ▶ Pidä laitteen etupuoli vapaana.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Jos luukun tiiviste on vaurioitunut, luukun alueelta purkautuu korkea kuumuus.

- ▶ Älä hankaa tai irrota tiivistettä.
- ▶ Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.

- Poista vesisäiliö laitteesta.
- Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista.
- Puhdista laitteen luukun sisäpuoli ja uunitilan reunapinnat tiivisteiden alueelta astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla. Älä irrota tiivistettä äläkä hankaa sitä. Poista runsas lika luukun sisälasista uuninpuhdistusaineella.
- Kun haluat puhdistaa varusteen puhdistustoiminnon mukana, aseta varuste kannatinkorkeudelle 2.

Huomautus: Puhdista toiminnon mukana vain mukana toimitettuja, emaloituja varusteita, esimerkiksi uunipannu tai leivinpelti. Ritalät eivät sovellu puhdistustoimintoon ja ne värjäytyvät.

- Poista kaikki esineet uunitilasta. Uunitilan pitää olla mukana puhdistettavia varusteita lukuun ottamatta tyhjä.

17.2 Puhdistustoiminnon säätäminen

Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnon kuluessa.

VAROITUS – Terveysriski!

Puhdistustoiminto kuumentaa uunitilan hyvin kuumaksi, jolloin paistamisesta, grillauksesta ja leivonnasta jääneet jäämät poltetaan. Tällöin vapautuu höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja.

- ▶ Tuuleta keittiötä perusteellisesti puhdistustoiminnon kuluessa.
- ▶ Älä oleskele huoneessa pitkää aikaa.
- ▶ Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen läheltä.

VAROITUS – Palovammavaara!

Uunitila kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.



- ▶ Älä avaa laitteen luukkuja.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

- ▶ Älä kosketa laitteen luukkuja.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Huomautus: Uunivalo ei pala puhdistustoiminnon aikana.

Vaatus: → "Laitteen valmistelu puhdistustoimintoa varten", Sivu 21.

1. Paina .
- ✓ Näyttöön ilmestyy ensimmäinen puhdistustoiminto "Kalkinpoisto".
2. Paina uudelleen .
- ✓ Näyttöön ilmestyy "Pyrolyysi".
3. Aseta puhdistusteho kiertovalitsimella.

18 Puhdistusavustin

Puhdistusavustin on nopea vaihtoehto uunitilan puhdistukseen silloin tällöin. Puhdistusavustin liottaa lian höyrystämällä astianpesuaineliuosta. Lika on sen jälkeen helpompi poistaa.





18.1 Puhdistusavustimen asettaminen

VAROITUS – Palamisvaara!

Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.






- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Vaatus: Uunitila on kokonaan jäähtynyt.

1. Poista varusteet uunitilasta.
2. Sekoita 0,4 litraan vettä tilkka astianpesuainetta ja kaada liuos uunitilan pohjalle.
Älä käytä tislattua vettä.
3. Paina .
4. Aseta kiertovalitsimella uunitoiminto Alalämpö .
5. Paina .
6. Aseta toimintovalitsimella lämpötila arvoon 80 °C.
7. Paina .

| Puhdistusteho | Puhdistusaste | Kesto tunteina |
|---------------|----------------|----------------|
| 1 | Kevyt | Noin 1:15 |
| 2 | Keskimääräinen | Noin 1:30 |
| 3 | Korkea | Noin 2:00 |



Jos likaantuminen on runsaampaa tai vanhempaa, valitse korkeampi puhdistusteho. Ohjelman kestoa ei voi muuttaa.

4. Paina .
- ✓ Näyttöön ilmestyy huomautus tarvittavista puhdistustoiminnon ennakkovalmisteluista.
5. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Puhdistustoiminto käynnistyy ja toiminta-aika alkaa kulua. Kuumenemisviiva ei ilmesty näyttöön.
- ✓ Laitteen luukku lukittuu turvallisuussyistä, kun tietty lämpötila uunitilassa on saavutettu. Näyttöön ilmestyy .
- ✓ Kun puhdistustoiminto on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
6. Kytke laite pois päältä valitsemalla .
- Kun laite on jäähtynyt riittävästi, laitteen luukun lukitus vapautuu ja  sammuu.
7. → "Laitteen saattaminen käyttövalmiiksi puhdistustoiminnon jälkeen", Sivu 22.

17.3 Laitteen saattaminen käyttövalmiiksi puhdistustoiminnon jälkeen

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Pyyhi jäljelle jäänyt tuhka uunitilasta, ristikoista ja laitteen luukun alueelta kostealla liinalla.
3. Poista valkoiset tahrat sitruunahapolla.

Huomautus: Jos likaantuminen on ollut hyvin runsasta, emalipinnoille voi jäädä valkoisia jälkiä. Nämä elintarvikejäämät ovat vaarattomia. Tahrat eivät rajoita laitteen toimintaa.

8. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella arvoon 4 minuuttia.
9. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuuluu näytössä.
- ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Näytössä näkyy toiminta-ajan kohdalla nolla.
10. Kytke laite pois päältä valitsemalla  ja anna uunitilan jäähtyä n. 20 minuuttia.

18.2 Uunitilan jälkipuhdistus

HUOMIO!

Uunitilaan pitkäksi aikaa jäävä kosteus aiheuttaa korroosiota.

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

Vaatus: Uunitila on jäähtynyt.

1. Avaa laitteen luukku ja poista jäännösvesi imukykyisellä sieniliinalla.

2. Puhdista uunitilan sileät pinnat talousliinalla tai pehmeällä harjalla. Pinttyneet jäät voit poistaa teräslankapesimellä.

3. Poista kalkkijuovat etikalla kostutetulla liinalla. Pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla, myös luukun tiivisteiden alta.
4. Avaa laitteen luukku lepoasentoon (n. 30°) ja jätä se noin 1 tunniksi auki, jotta uunitila kuivuu.

19 Kalkinpoisto

Jotta laitteesi pysyy toimintakunnossa, siitä on poistettava säännöllisesti kalkki. Kalkinpoiston aikavälit riippuvat käytettyjen höyrytoimintojen määrästä ja veden kovuudesta. Laite ilmoittaa, kun käytettävissä on 5 tai vähemmän käyttökertaa höyrytoiminnolla. Jos et suorita kalkinpoistoa, et saa enää asetettua höyrytoimintokäyttöä. Kalkinpoistoon kuuluu useampia vaiheita ja se ketää n. 70 - 95 minuuttia:

- Kalkinpoisto (n. 55 - 70 minuuttia)
- Ensimmäinen huuhtelu (n. 9 - 12 minuuttia)
- Toinen huuhtelu (n. 9 - 12 minuuttia)

Kalkinpoisto-ohjelman pitää hygieniasyistä käydä loppuun saakka.

Jos kalkinpoisto keskeytetään, et voi asettaa enää mitään toimintoa. Jotta laite on taas käyttövalmis, suorita 2 huuhtelukertaa loppuun saakka.

19.1 Kalkinpoiston alkuvalmistelu

HUOMIO!

Kalkinpoistoon liittyvät vaikutusajat koskevat suosittellemaamme, nestemäistä kalkinpoistoainetta. Muut kalkinpoistoaineet voivat vaurioittaa laitetta.

- ▶ Käytä kalkinpoistoon vain suosittellemaamme, nestemäistä kalkinpoistoainetta.

Jos kalkinpoistoaineliuosta pääsee ohjauspaneelille tai muille herkille pinnoille, ne vaurioituvat.






- ▶ Poista kalkinpoistoaineliuos heti vedellä.

1. Kalkinpoistoaineliuksen sekoittaminen:
 - 200 ml nestemäistä kalkinpoistoainetta
 - 400 ml vettä
2. Avaa ohjauspaneeli.

3. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja kaada kalkinpoistoliuos säiliöön.
4. Työnnä kalkinpoistoliuksella täytetty vesisäiliö paikalleen.
5. Sulje ohjauspaneeli.

19.2 Kalkinpoiston asettaminen

Vaatus: → "Kalkinpoiston alkuvalmistelu", Sivu 23

1. Paina .
- ✓ Näyttöön ilmestyy toiminta-aika. Ohjelman kestoa ei voi muuttaa.
2. Paina .
- ✓ Näyttöön ilmestyy huomautus tarvittavista kalkinpoiston ennakovalmisteluista.
3. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Kalkinpoisto käynnistyy ja toiminta-aika alkaa kulua.
- ✓ Kun kalkinpoiston ensimmäinen vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Laite kehottaa suorittamaan huuhtelun 2 kertaa.
4. Huuhtele toimimalla jokaisen huuhtelukerran kohdalla seuraavasti:
 - Avaa ohjauspaneeli ja ota vesisäiliö pois paikaltaan.
 - Huuhtele vesisäiliö huolellisesti ja täytä se vedellä.
 - Työnnä vesisäiliö paikalleen ja sulje ohjauspaneeli.
 - Käynnistä huuhtelu valitsemalla .
- ✓ Kun huuhtelukerta on päättynyt, kuuluu äänimerkki.
5. Kun toinen huuhtelukerta on päättynyt:
 - Tyhjennä ja kuivaa vesisäiliö.
 - "Vesisäiliön tyhjentäminen", Sivu 16
 - Kytke laite pois päältä valitsemalla .
- ✓ Kalkinpoisto on päättynyt ja laite on käyttövalmis.

20 Kuivaus

Kuivaa uunitila höyrykäytön jälkeen, jotta uunitilaan ei jää kosteutta.

HUOMIO!

Uunitilan pohjalla oleva vesi aiheuttaa emalivaurioita, kun slaitetta käytetään lämpötiloissa yli 120 °C.

- ▶ Älä käynnistä toimintoa, kun uunitilan pohjalla on vettä.
- ▶ Pyyhi vesi uunitilan pohjalta ennen kuin käytät laitetta.

20.1 Uunitilan kuivaaminen




Voit kuivata uunitilan käsin tai käyttämällä toimintoa "Kuivaus".

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Poista lika uunitilasta.

3. Pyyhi vesi pois uunitilasta.
4. Kuivaa uunitila.
 - Jätä laitteen luukku auki 1 tunniksi, jotta uunitila pääsee kuivumaan.
 - Kun haluat käyttää toimintoa "Kuivaus", aseta "Kuivaus".
 - "Kuivauksen asettaminen", Sivu 23

Kuivauksen asettaminen

Vaatus: → "Uunitilan kuivaaminen", Sivu 23

1. Paina .
2. Aseta uunitoiminto "Kuivaus" .
- ✓ Näyttöön ilmestyy lämpötila ja toiminta-aika. Niitä ei voi muuttaa.
3. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Kuivaus käynnistyy ja toiminta-aika alkaa kulua.

- ✓ Kun kuivaus on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.

4. Kytke laite pois päältä valitsemalla ①.
5. Jätä laitteen luukku auki 1 - 2 minuutiksi, jotta uunitila kuivuu kunnolla.

21 Ristikot

Voit ottaa ristikot pois paikoiltaan ristikoiden ja uunitilan perusteellista puhdistusta tai ristikoiden vaihtoa varten.

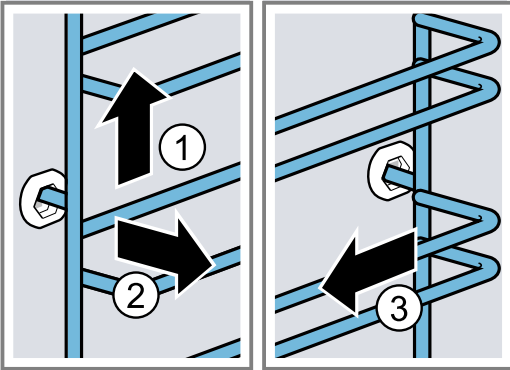
21.1 Ristikoiden irrotus

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Ristikot kuumenevat hyvin kuumiksi

- ▶ Älä kosketa kuumia ristikoida.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä aina.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

1. Nosta ristikkoa kevyesti edestä ① ja irrota se ②.
2. Vedä ristikkoa eteenpäin ③ ja ota se pois paikaltaan.

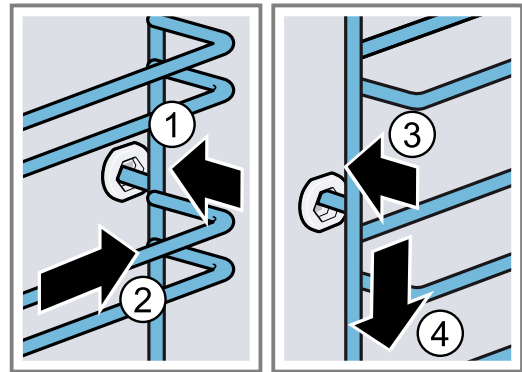


3. Puhdista ristikko.
→ "Puhdistusaineet", Sivu 19

21.2 Ristikoiden asennus

Huomautukset

- Ristikot sopivat vain oikealle tai vasemmalle.
 - Varmista molempien ristikoiden kohdalla, että taivutetut tangot ovat eteenpäin.
1. Aseta ristikko keskelle takimmaista holkkia ① siten, että ristikko on uunitilan seinää vasten ja paina se sitten taaksepäin ②.
 2. Aseta ristikko etummaiseen holkkiin ③ siten, että ristikko on uunitilan seinää vasten, ja paina sitten alaspäin ④.



22 Laitteen luukku

Voit ottaa laitteen luukun pois paikaltaan sen perusteellista puhdistusta varten.

22.1 Laitteen luukun irrotus

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

- ▶ Käytä suojakäsineitä.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.
- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.

1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki ja paina sitä laitteen suuntaan.

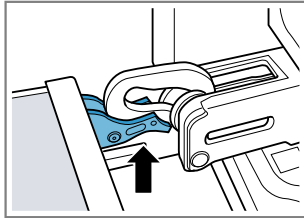
2. **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

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

- ▶ Varmista, että sulkuvivut on käännetty aina kokonaan kiinni, tai laitteen luukku irrotettaessa kokonaan auki.

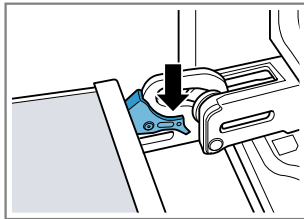
Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu auki.

Sulkuvipu avattu



Sarana lukittuu eikä voi napsahtaa kiinni.

Sulkuvipu suljettu



Laitteen luukku on lukittu eikä sitä saa irrotettua.

- ✓ Sulkuvivut on avattu. Saranat lukittuvat eivätkä voi napsahtaa kiinni.
3. Sulje laitteen luukku vasteeseen saakka ①. Tartu laitteen luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta ja vedä ylöspäin pois paikaltaan ②.
 4. Laske laitteen luukku varovasti tasaiselle alustalle.

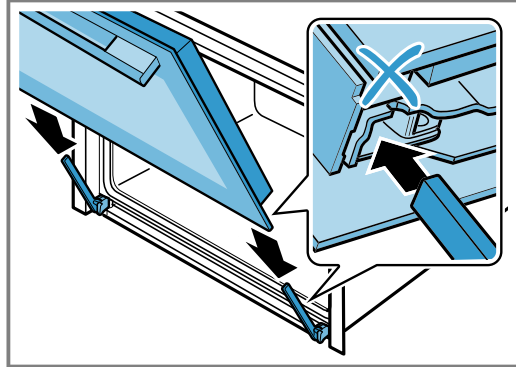
22.2 Laitteen luukun asennus

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

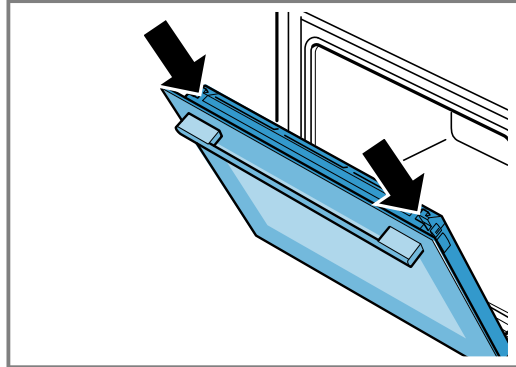
Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.

- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.
- Kun saranoiden lukitus on avattu, ne voivat napsahtaa kovalla voimalla kiinni.
- ▶ Varmista, että sulkuvivut on käännetty aina kokonaan kiinni, tai laitteen luukku irrotettaessa kokonaan auki.

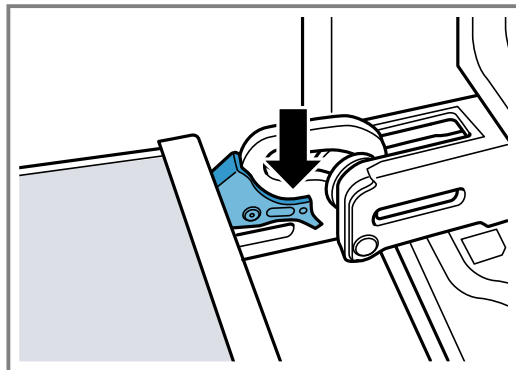
1. **Huomautus:** Varmista, että työntät laitteen luukun ilman vastusta saranaan. Jos tunnet vastusta, tarkasta, työntätkö luukun oikeaan aukkoon. Työnnä laitteen luukku suoraan molempiin saranoihin. Työnnä laitteen luukku vasteeseen saakka.



2. Paina luukun kehystä molemmin käsin ylhäältä vasemmalta ja oikealta ja tarkasta, onko laitteen luukku työnnetty paikalleen vasteeseen saakka.



3. Avaa laitteen luukku kokonaan auki ja paina sitä laitteen suuntaan.
4. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu kiinni.



- ✓ Sulkuvivut ovat kiinni. Laitteen luukku on lukittu eikä sitä saa irrotettua.
5. Sulje laitteen luukku.

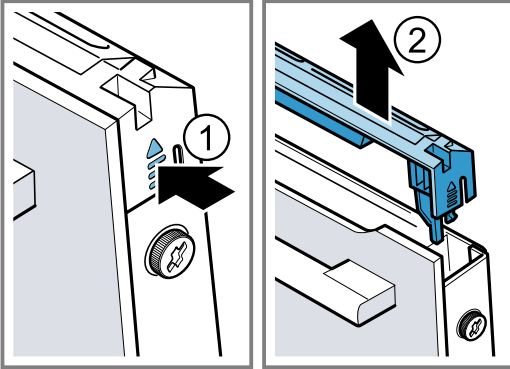
22.3 Luukun lasien irrotus

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

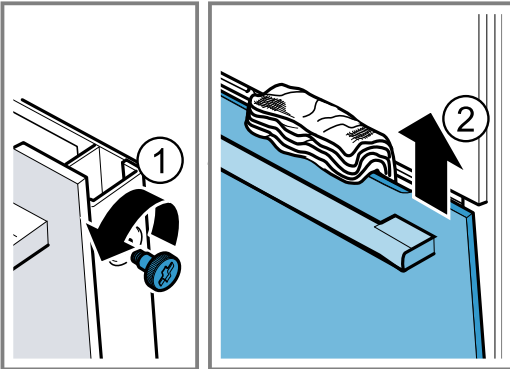
Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.

- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.
- Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.
- ▶ Käytä suojäkäsineitä.

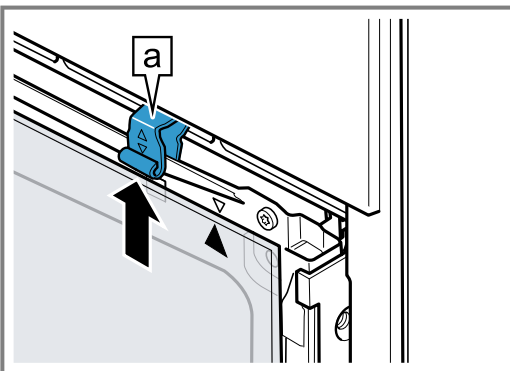
1. Avaa laitteen luukkua hiukan.
2. Paina luukun kehystä vasemmalta ja oikealta ulkoa päin ①, kunnes sen lukitus vapautuu.
3. Irrota luukun kehys ②.



4. Puhdista luukun kehys.
→ "Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 20
5. Löystytä laitteen luukussa vasemmalla ja oikealla oleva ruuvi ① ja ota pois paikaltaan.
6. Kiillaa useaan kertaan taiteltu keittiöliina luukun väliin. Vedä etulasi yläkautta pois paikaltaan ②.



7. Aseta etulasi luukun kahva alaspäin tasaiselle alustalle.
8. Paina välilasia kädellä laitetta vasten ja paina samalla vasenta ja oikeaa pidikettä [a] ylöspäin. Älä irrota pidikkeitä [a].



9. Ota välilasi pois paikaltaan.
10. ⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**
Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.
► Älä käytä uuninluukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa.

Puhdista irrotetut luukun lasit molemmilta puolilta lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

11. Puhdista laitteen luukku.
→ "Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 20

12. Kuivaa luukun lasit ja asenna ne takaisin paikoilleen.

22.4 Luukun lasien asennus

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

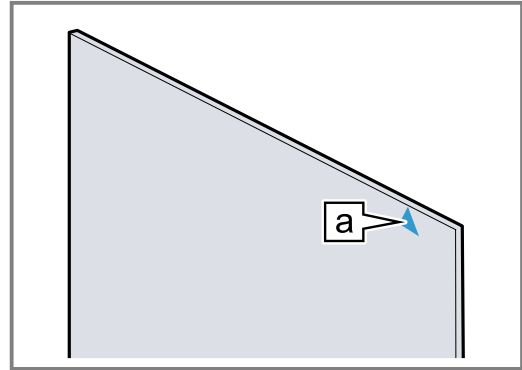
Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.

► Älä tartu saranoiden alueelle.

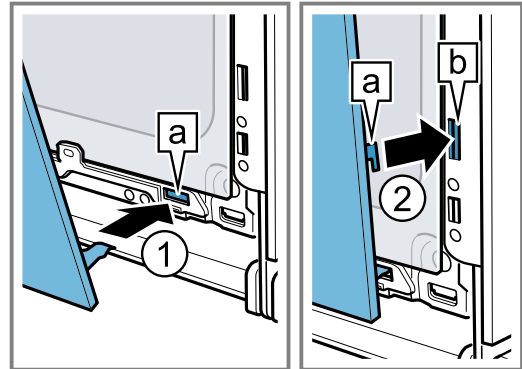
Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

► Käytä suojakäsineitä.

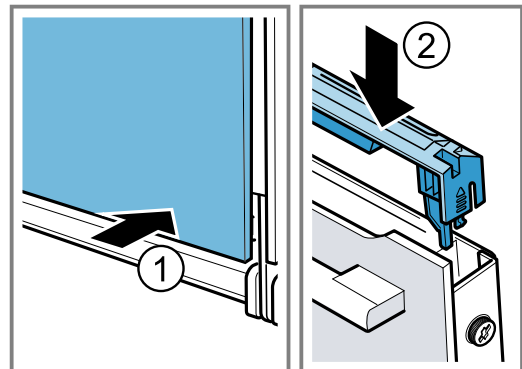
1. Käännä välilasia, kunnes nuoli [a] on oikealla ylhäällä.



2. Aseta välilasi alhaalla pidikkeeseen [a] ① ja paina ylhäältä ja pidä kiinni.
3. Aseta etulasi alhaalla vasempaan ja oikeaan pidikkeeseen [a] ①.
4. Paina etulasi laitetta vasten, kunnes vasen ja oikea hakenen [a] ovat kiinnityskohdan kohdalla [b] ②.



5. Paina etulasi alhaalta ①, kunnes se lukittuu kuuluvasti paikalleen.
6. Avaa laitteen luukkua vähän ja poista keittiöliina.
7. Kierrä molemmat laitteen luukussa vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit kiinni.
8. Aseta luukun kehys paikalleen ja paina sitä ②, kunnes se lukittuu kuuluvasti.



9. Sulje laitteen luukku.

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

23 Toimintahäiriöiden korjaaminen

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

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.



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

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa vaihtaa ainoastaan alan ammattihenkilöstö.

23.1 Toimintahäiriöt

| Vika | Syy ja vianhaku |
|--|---|
| Laite ei toimi. | <p>Sulake on palanut.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake. <hr/> <p>Virransaanti on katkennut.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet. <hr/> <p>Elektroniikkavika</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Irrota laite hetkeksi sähköverkosta kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa pois päältä. 2. Palauta perusasetukset tehdasasetuksiin. → "Perusasetukset", Sivu 19 |
| Näyttöön ilmestyy "Sprache Deutsch". | <p>Virransaanti on katkennut.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tee asetukset ensimmäistä käyttöönottoa varten. <ul style="list-style-type: none"> - Kieli - Kellonaika - Veden kovuus |
| Toiminto ei käynnisty tai se keskeytyy. | <p>Mahdollisia syitä on useita.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tarkasta huomautukset, jotka ilmestyvät näyttöön. → "Tietojen haku näyttöön", Sivu 13 <hr/> <p>Toimintahäiriö</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Soita huoltopalveluun. → "Huoltopalvelu", Sivu 29 |
| Laite ei kuumene. | <p>Esittelytila on aktivoitu perusasetuksissa, näyttöön ilmestyy .</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Irrota laite hetkeksi sähköverkosta kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa pois päältä ja taas päälle. 2. Deaktivoi esittelytila 3 minuutin kuluessa kohdassa → "Perusasetukset", Sivu 19. <hr/> <p>Virransaanti on katkennut.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Avaa ja sulje laitteen luukku sähkökatkon jälkeen yhden kerran. ✓ Laite tekee itsetestin ja on sitten käyttövalmis. |
| Kellonaika ei näy näytössä, kun laite on kytketty pois päältä. | <p>Perusasetusta on muutettu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Muuta kellonäyttöä koskevaa perusasetusta. → "Perusasetukset", Sivu 19 |
| Laitteen luukku ei saa avattua. | <p>Puhdistustoiminto lukitsee laitteen luukun ja näytössä palaa .</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Anna laitteen jäähtyä, kunnes  sammuu näytössä. → "Puhdistustoiminto 'Pyrolyysi'", Sivu 21 <hr/> <p>Lapsilukko lukitsee laitteen luukun.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktivoi lapsilukko valitsimella . → "Lapsilukko", Sivu 18 <p>Voit kytkeä lukituksen pois päältä perusasetuksissa. → "Perusasetukset", Sivu 19</p> |

| Vika | Syy ja vianhaku |
|--|--|
| Kiertovalitsin on pudonnut laakerointipisteestään ohjauspaneelista. | Kiertovalitsimen lukitus on vapautettu. <ol style="list-style-type: none"> 1. Aseta kiertovalitsin laakerointipisteeseen ohjauspaneeliin. 2. Paina kiertovalitsin laakerointipisteeseen siten, että se lukittuu paikalleen ja sitä saa kierrettyä. |
| Kiertovalitsimen kiertäminen on vaikeaa. | Kiertovalitsimen alla on likaa. Kiertovalitsin voidaan ottaa pois paikaltaan. Huomautus: Älä poista kiertovalitsinta liian usein, jotta sen laakerointi pysyy vakaana. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kun haluat irrottaa kiertovalitsimen, paina kiertovalitsimen ulkoreunaa. ✓ Kiertovalitsin kallistuu, jolloin siihen on helpompi tarttua. 2. Poista kiertovalitsin laakerointipisteestään. 3. Puhdista kiertovalitsin ja sen laakerointipiste laitteessa varovasti astianpesuaineliuoksella ja keittiöliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita. Älä liota kiertovalitsinta. Älä pese kiertovalitsinta astianpesukoneessa. |
| Ohjauspaneelia ei saa avattua. | Sulake on palanut. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake. Virransaanti on katkennut. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet. |
| | Toimintahäiriö <ol style="list-style-type: none"> 1. Soita huoltopalveluun. → "Huoltopalvelu", Sivu 29 2. Jos vesisäiliössä on vettä, tyhjennä vesisäiliö: <ul style="list-style-type: none"> - Avaa laitteen luukku. - Tartu paneelin alle oikealta ja vasemmalta. - Vedä paneeli hitaasti ulos ja työnnä ylöspäin. |
| Laite kehottaa suorittamaan kalkinpoiston ilman, että näyttöön ilmestyy ensin laskuri. | Asetettu veden kovuustaso on liian matala. <ol style="list-style-type: none"> 1. Poista laitteesta kalkki. → "Kalkinpoisto", Sivu 23 2. Tarkasta vedenkovuus ja aseta se perusasetuksissa. → "Perusasetukset", Sivu 19 |
| Laite kehottaa huuhtelemaan. | Kalkinpoiston aikana tapahtui sähkökatko tai laite kytkettiin pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Huuhtele laite kaksi kertaa. → "Kalkinpoisto", Sivu 23 |
| Näyttöön ilmestyy "Täytä vesisäiliö", vaikka vesisäiliö on täynnä. | Vesisäiliö ei ole lukittu paikalleen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aseta vesisäiliö oikein paikalleen siten, että se lukittuu pidikkeeseen. → "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 15 Vesisäiliö on pudonnut. Tärähdys on aiheuttanut vesisäiliön sisäosien irtoamisen. Vesisäiliö alkaa vuotaa. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tilaa uusi vesisäiliö. |
| | Toimintahäiriö <ul style="list-style-type: none"> ▶ Älä käytä suodatettua vettä tai vettä, josta on poistettu mineraalit. → "Ennen ensimmäistä käyttöä", Sivu 11 |
| | Tunnistin on rikki. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Soita huoltopalveluun. → "Huoltopalvelu", Sivu 29 |
| Valitsimet vilkkuvat. | Ohjauspaneelin taakse on muodostunut kondenssivettä. Toimenpiteitä ei tarvita. Kun kondenssivesi on haihtunut, valitsimet eivät enää vilku. |
| Höyryllä kypsennettäessä kuuluu "plopp"-ääniä. | Vesihöyryn aiheuttama kylmyyden/lämmön vaikutus pakasteissa. Toimenpiteitä ei tarvita. |
| Laite hurisee käytön aikana ja pois päältä kytkemisen jälkeen. | Pumpun toiminnan tarkastus aiheuttaa käyttöäänä. Toimenpiteitä ei tarvita. |

| Vika | Syy ja vianhaku |
|---|---|
| Laite hurisee tai napsuu ohjauspaneelia avattaessa. | Ohjauspaneelin vetäminen ulos aiheuttaa käyttöäänä. Toimenpiteitä ei tarvita. |
| Univalo ei pala. | LED-lamppu on palanut. Huomautus: Älä poista lasisuojusta. ▶ Soita huoltopalveluun. → "Huoltopalvelu", Sivu 29 |
| Maksimi käyttöaika saavutettu. | Jotta vältetään tahaton jatkuva käyttö, laite lakkaa usean tunnin jälkeen automaattisesti kuumenemasta, jos asetuksia ei ole muutettu. Näyttöön ilmestyy huomautus. Maksimi käyttöaika riippuu kulloisestakin käyttötavan asetuksesta. 1. Jos haluat jatkaa käyttöä, paina jotain kosketuskenttää tai kierrä kiertovalitsinta. 2. Kun et käytä laitetta, kytke se pois päältä valitsemalla ①. Ohje: Jotta laite ei kytkeydy tahtomattasi pois päältä, aseta laitteelle toiminta-aika. → "Toiminta-ajan asettaminen", Sivu 14 |
| Näyttöön ilmestyy viesti, jossa on tunnus "D" tai "E", esim. D0111 tai E0111. | Elektroniikka on tunnistanut jonkin vian. 1. Kytke laite pois päältä ja taas päälle. ✓ Jos häiriö oli kertaluonteinen, viesti katoaa. 2. Jos viesti tulee uudestaan näyttöön, soita huoltopalveluun. Ilmoita puhelussa tarkka virheilmoitus. → "Huoltopalvelu", Sivu 29 |
| Kypsennystulos ei ole tyydyttävä. | Asetukset olivat epäsopivia. Asetettavat arvot, esimerkiksi lämpötila tai toiminta-aika, riippuvat reseptistä, määrästä ja elintarvikkeesta. ▶ Aseta seuraavalla kerralla matalampi tai korkeampi arvo. Ohje: Kotisivuiltamme www.bosch-home.com löydät monia ohjeita ruoanvalmistuksesta ja sopivista asetuksista. |

24 Hävittäminen

24.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

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

1. Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.
2. Katkaise verkkojohto.
3. Hävitä laite ympäristöystävällisesti.
Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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

25 Huoltopalvelu

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

Huomautus: Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

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

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

Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme. Tuote sisältää energiatehokkuusluokkaan G kuuluvan valonlähteen. Valonlähteitä on saatavilla varaosina. Ne saa vaihtaa vain koulutettu ammattihenkilö.

25.1 Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

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

Tyyppikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun. Eräissä laitteissa, joissa on höyrytoiminto, tyyppikilpi löytyy etulevyn takaa.



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

26 Näin onnistut

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

26.1 Yleisiä ohjeita ruoanvalmistukseen

Ota kaikkia ruokia valmistaessasi huomioon nämä ohjeet.

- Lämpötila ja toiminta-aika riippuvat määrästä ja reseptistä. Tiedot on sen takia ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alempia arvoja.
- Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Työnnä varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen.
- Poista uunista varusteet, joita ei tarvita.

26.2 Valmistusohjeita leivontaan

- Kakkujen, muiden leivonnaisten tai leivän paistamiseen sopivat parhaiten tummat metallivuokat.
- Käytä paistoksiin ja gratiineihin leveää, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa ruoan kypsymiseen kuluu enemmän aikaa ja ruoka tummuu pinnalta.
- Jos valmistat paistokset suoraan uunipannussa, työnnä se korkeudelle 2.
- Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpelleillä että pitkämmällisessä vuoassa paistettavia taikinoita.

HUOMIO!

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

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

Kannatinkorkeudet

Kun käytät uunitoimintoa 4D-kiertoilma, voit valita kannatinkorkeuksien 1, 2, 3 ja 4 välillä.

| Paistaminen yhdellä tasolla | Korkeus |
|---------------------------------------|---------|
| Korkea leivonnainen / vuoka ritilällä | 2 |
| Matala leivonnainen / leivinpelti | 3 |

| Paistaminen useammalla tasolla | Korkeus |
|--------------------------------|---------|
| 2 tasoa | |
| ■ Uunipannu | 3 |
| ■ Leivinpelti | 1 |
| 2 tasoa | |
| ■ 2 ritilää joilla vuokat | 3 |
| | 1 |

| Paistaminen useammalla tasolla | Korkeus |
|---------------------------------|---------|
| 3 tasoa | |
| ■ Leivinpelti | 5 |
| ■ Uunipannu | 3 |
| ■ Leivinpelti | 1 |
| 4 tasoa | |
| ■ 4 ritilää joilla leivinpaperi | 5 |
| | 3 |
| | 2 |
| | 1 |

Käytä uunitoimintoa 4D-kiertoilma.

Huomautukset

- Samanaikaisesti uuniin laitetut leivinpelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita samanaikaisesti.
- Valmistaminen lisähöyrytoiminnolla on mahdollista vain yhdellä tasolla.

26.3 Valmistusohjeita paistamiseen, haudutukseen ja grillaukseen

- Suositusasetukset koskevat jääkaappilämpötilassa olevia paistettavia tuotteita sekä paistovalmiita, ilman täytettä olevia lintuja.
- Aseta lintu astiaan rintapuoli tai nahkapuoli alaspäin.
- Käännä paisti, grillattava tuote tai kokonainen kala, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 1/2 - 2/3.

Paistaminen ritilällä

Paistettavasta tuotteesta tulee ritilällä joka puolelta erityisen rapeaa. Paista esimerkiksi suurikokoinen lintu tai useampia lintuja samanaikaisesti.

- Paista samanpainoisia ja -paksuisia paloja. Grillattavat palat ruskistuvat tasaisesti ja ne pysyvät mehukkaina.
- Aseta paistettava tuote suoraan ritilälle.
- Ota tippuva neste talteen työntämällä uunipannu ja sille asetettu ritilä annetulle kannatinkorkeudelle.
- Kaada uunipannuun paistettavan tuotteen koosta ja tyyppistä riippuen enintään 1/2 litraa vettä. Talteen otetusta nesteestä voit valmistaa kastikkeen. Sen lisäksi käryä muodostuu vähemmän ja uuni pysyy puhtaampana.

Paistaminen astiassa

Uunitila pysyy puhtaampana, kun ruoka valmistetaan kannellisessa astiassa.

Yleistä astiassa paistamisesta

- Käytä kuumuutta kestäväää, uunikäyttöön sopivaa astiaa.

- Aseta astia ritilälle.
- Parhaiten sopivat lasiset astiat.
- Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Paistaminen avoimessa astiassa

- Käytä korkeaa paistovuokaa.
- Jos sinulla ei ole muuta sopivaa astiaa, käytä uunipannua.

Paistaminen suljetussa astiassa

- Käytä sopivaa, hyvin sulkeutuvaa kantta.
- Lihaa paistettaessa pitää lihan ja kannen välisen etäisyyden olla vähintään 3 cm. Liha voi turvota.

VAROITUS – Palamisvaara!

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

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

Grillaus

Grillaa ruoat, joihin haluat rapean pinnan.

HUOMIO!

Hapokkaat elintarvikkeet voivat vaurioittaa ritilää

- ▶ Älä aseta hapokkaita elintarvikkeita kuten esim. hedelmiä tai hapokkaalla marinadilla maustettuja grillituotteita suoraan ritilälle.

- Grillaa samanpainoisia ja -paksuisia grillipaloja. Grillattavat palat ruskistuvat tasaisesti ja ne pysyvät mehukkaina.
- Laita grillipalat suoraan ritilälle.
- Ota tippuva neste talteen työntämällä uunipannu vähintään yhtä alemmalle tasolle ritilän alle.

Huomautukset

- Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä. Se on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu asetetusta grillaustehosta.
- Grillattaessa voi muodostua savua.

Huomautus nikkeliallergikoille

Harvinaisissa tapauksissa voi elintarvikkeeseen siirtyä vähäisiä jälkiä nikkelistä.

26.4 Pakastetuotteiden käsittely

- Älä käytä pakasteita, joissa on runsaasti jäätä.
- Poista jää.
- Pakasteet on esikypsennetty osittain epätasaisesti. Epätasainen ruskistus ei katoa myöskään paistettuna.












26.5 Valmisruokien käsittely

- Ota valmisruoka pakkauksestaan.
- Jos lämmität tai kypsennät valmisruoan astiassa, käytä kuumutta kestävästä astiasta.

26.6 Ruokavalikoima

Suositusasetukset lukuisille ruoille lajiteltuina luokkien mukaan.

Suositusasetukset eri ruokalajeille

| Ruokalaji | Varusteet / astia | Korkeus | Unitoimi nto → <i>Sivu 8</i> | Lämpötila °C | Höyryn teho | Kesto min |
|--|---|---------|---|--|----------------|-----------------------------------|
| Sokerikakku, 2 tasoa | Rengasvuoka tai Pitkänmallinen vuoka | 3+1 |  | 140 - 160 | - | 60 - 80 |
| Sokerikakku, hieno | Pitkänmallinen vuoka | 2 |  | 150 - 170 | - | 60 - 80 |
| Hedelmä- tai rahkatorttu murotaikinapohjalla | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 2 |  | 170 - 190 | - | 60 - 80 |
| Täytekakku, 6 munaa | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 2 |  | 150 - 170 ¹ | - | 30 - 50 |
| Täytekakku, 6 munaa | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 2 |  | 1. 150 - 160 2. 150 - 160 | 1 - | 1. 10 2. 25 - 35 |
| Täytekakku, 6 munaa | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 2 |  | 150 - 160 | - | 50 - 60 |
| Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä | Uunipannu | 3 |  | 160 - 180 | - | 55 - 75 |
| Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä | Uunipannu | 3 |  | 180 - 200 | - | 30 - 40 |
| Kääretorttu | Leivinpelti | 3 |  | 180 - 200 ¹ | - | 8 - 15 |
| Kääretorttu | Leivinpelti | 3 |  | 180 - 200 ¹ | 1 | 10 - 15 |
| Muffinit | Muffinipelti | 3 |  | 170 - 190 | - | 15 - 20 |

¹ Esilämmitä laite.

| Ruokalaji | Varusteet / astia | Korkeus | Unitoiminto → <i>Sivu 8</i> | Lämpötila °C | Höyryn teho | Kesto min |
|---|---|---------|--------------------------------|---|-------------|--|
| Pienet hiivataikinaleivonnaiset | Leivinpelti | 3 | | 160 - 180 | - | 25 - 35 |
| Pienet hiivataikinaleivonnaiset | Leivinpelti | 3 | | 160 - 180 | 2 | 25 - 35 |
| Pikkuleivät | Leivinpelti | 3 | | 140 - 160 | - | 15 - 30 |
| Pikkuleivät, 2 tasoa | Uunipannu + Leivinpelti | 3+1 | | 140 - 160 | - | 15 - 30 |
| Pikkuleivät, 3 tasoa | 1x Uunipannu + 2x Leivinpelti | 5+3+1 | | 140 - 160 | - | 15 - 30 |
| Leipä, pellillä, 750 g | Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka | 2 | | 1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190 | - | 1. 10 - 15 2. 25 - 35 |
| Leipä, pellillä, 750 g | Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka | 2 | | 1. 210 - 220 2. 180 - 190 | 3 - | 1. 10-15 2. 25-35 |
| Leipä, pellillä, 1500 g | Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka | 2 | | 1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190 | - | 1. 10 - 15 2. 40 - 50 |
| Leipä, pellillä, 1500 g | Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka | 2 | | 1. 210 - 220 2. 180 - 190 | 3 - | 1. 10-15 2. 45-55 |
| Leipä, pellillä, 1500 g | Pitkänmallinen vuoka | 2 | | 200 - 210 | - | 35 - 45 |
| Ohutleipä | Uunipannu | 3 | | 250 - 270 | - | 20 - 25 |
| Ohutleipä | Uunipannu | 3 | | 220 - 230 | 3 | 20-30 |
| Sämpylät, tuore | Leivinpelti | 3 | | 180 - 200 | - | 20 - 30 |
| Sämpylät, tuore | Leivinpelti | 3 | | 200 - 220 | 2 | 20 - 30 |
| Pizza, tuore - leivinpellillä | Leivinpelti | 3 | | 200 - 220 | - | 25 - 35 |
| Pizza, tuore - leivinpellillä, 2 tasoa | Uunipannu + Leivinpelti | 3+1 | | 180 - 200 | - | 35 - 45 |
| Pizza, tuore, ohut pohja, pizzavuoassa | Pizzapelti | 2 | | 220 - 230 | - | 20 - 30 |
| Quiche | Piirakkavuoka , Musta pelti | 3 | | 190 - 210 | - | 30 - 40 |
| Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée) | Uunipannu | 3 | | 260 - 280 ¹ | - | 10 - 15 |
| Paistos, suolainen, kypsät ainekset | Vuoka | 2 | | 200 - 220 | - | 30 - 50 |
| Paistos, suolainen, kypsät ainekset | Vuoka | 2 | | 150 - 170 | 2 | 40 - 50 |
| Perunagratiini, ra'at ainekset, korkeus 4 cm | Vuoka | 2 | | 160 - 190 | - | 50 - 70 |
| Broileri, 1 kg, ilman täytettä | Ritilä | 2 | | 200 - 220 | - | 60 - 70 |

¹ Esilämmitä laite.

| Ruokalaji | Varusteet / astia | Korkeus | Uunitoimi nto → <i>Sivu 8</i> | Lämpötila °C | Höyryn teho | Kesto min |
|---|-------------------|---------|-------------------------------------|---|----------------|---|
| Broileri, 1 kg, ilman täytettä | Ritilä | 2 | | 190-210 | 2 | 50-60 |
| Broilerinpalat, à 250 g | Ritilä | 3 | | 220 - 230 | - | 30 - 35 |
| Broilerinpalat, à 250 g | Ritilä | 3 | | 200 - 220 | 2 | 30 - 45 |
| Hanhi, ilman täytettä, 3 kg | Ritilä | 2 | | 160 - 180 | - | 120 - 150 |
| Hanhi, ilman täytettä, 3 kg | Ritilä | 2 | 1. 2. 3. | 1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180 | 2 2 - | 1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40 |
| Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg | Avoin astia | 2 | | 180 - 190 | - | 110 - 130 |
| Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg | Avoin astia | 2 | | 190 - 200 | - | 120 - 140 |
| Porsaanpaisti kamaralla, esim. lapa, 2 kg | Avoin astia | 2 | 1. 2. 3. | 1. 100 2. 170-180 3. 200-210 | 3 1 - | 1. 25-30 2. 70-90 3. 20-25 |
| Naudanfilee, medium, 1 kg | Ritilä | 2 | | 210 - 220 | - | 40 - 50 |
| Naudanfilee, medium, 1 kg | Avoin astia | 2 | | 190 - 200 | 1 | 50 - 60 |
| Naudan patapaisti, 1,5 kg | Kannellinen astia | 2 | | 200 - 220 | - | 130 - 160 |
| Naudan patapaisti, 1,5 kg | Kannellinen astia | 2 | | 200 - 220 | - | 140 - 160 |
| Paahtopaisti, medium, 1,5 kg | Ritilä | 2 | | 220 - 230 | - | 60 - 70 |
| Paahtopaisti, medium, 1,5 kg | Avoin astia | 2 | | 190 - 200 | 1 | 65 - 80 |
| Jauhelihapihvi, korkeus 3-4 cm | Ritilä | 4 | | 3 | - | 25 - 30 |
| Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg | Avoin astia | 2 | | 170 - 190 | - | 50 - 80 |
| Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg | Avoin astia | 2 | | 170 - 180 | 1 | 80 - 90 |
| Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen | Ritilä | 2 | | 170 - 190 | - | 20 - 30 |
| Kala, paistettu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen | Uunipannu | 2 | 1. 2. | 1. 170-180 2. 160-170 | 1 - | 1. 15-20 2. 5-10 |

¹ Esilämmitä laite.


Jälkiruoka

Jogurtin valmistus

- Poista varusteet ja ristikot uunitilasta.
- Kuumenna keittotasolla 1 litra maitoa (rasvapitoisuus 3,5 %) lämpötilaan 90 °C ja anna sen jäähtyä lämpötilaan 40 °C. Jos käytät iskukuumennettua maitoa, riittää lämmittäminen lämpötilaan 40 °C.

- Sekoita maitoon 150 g jääkaappilämpötilassa olevaa jogurttia.
- Jaa seos pieniin astioihin, esim. kuppeihin tai pieniin lasseihin.
- Peitä astiat foliolla, esim. tuorekelmulla.
- Aseta astiat uunitilan pohjalle.
- Säädä laite suositusasetusten mukaan.
- Anna jogurtin vetäytyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen vähintään 12 tuntia.

Suositusasetukset jälkiruuille ja hillokkeelle

| Ruokalaji | Varusteet / astia | Korkeus | Uunitoimi nto → <i>Sivu 8</i> | Lämpötila °C | Höyryn teho | Kesto min |
|-----------|-------------------|-----------------|---|--------------|-------------|-----------|
| Jogurtti | Annosvuoat | Uunitilan pohja |  | 35 - 40 | - | 300 - 360 |

26.7 Erityisiä valmistusmenetelmiä ja muita käyttötapoja

Tietoja ja suositusasetuksia erityisille valmistusmenetelmille ja muille käyttötapoille, esim. hidas kypsennys tai umpiointi.

Hidas kypsennys

Kypsennä hellävaraista käsittelyä vaativat palat hitaasti matalassa lämpötilassa, esim. mureat osat naudan-, vasikan-, porsaan-, lampaan- tai linnunlihasta.






Linnunlihan tai muun lihan hidas kypsennys

Huomautus: Ajustettu käyttö päättymisajalla ei ole mahdollista hitaan kypsennyksen uunitoiminnolla.

Vaatus: Uunitila on kylmä.

- Käytä tuoretta, hygieenisesti moitteetonta luutonta lihaa.
- Aseta astia uuniin rutilälle kannatinkorkeudelle 2.
- Esilämmitä uunia ja astiaa n. 15 minuuttia.
- Ruskista liha keittotasolla hyvin kuumalla pannulla joka puolelta.
- Laita liha sen jälkeen heti lämmitettyyn astiaan uuniin.
Jotta uunitilan lämpötila pysy tasaisena, pidä uunin luukku suljettuna hitaan kypsennyksen ajan.
- Ota liha hitaan kypsennyksen jälkeen pois uunista.

Suositusasetukset hitaaseen kypsennykseen

| Ruokalaji | Varusteet / astia | Korkeus | Ruskistus aika min | Uunitoiminto → <i>Sivu 8</i> | Lämpötila °C | Kesto min |
|-------------------------------------|-------------------|---------|-----------------------|---|-----------------|-----------|
| Ankanrinta, punertava à 300 g | Avoin astia | 2 | 6 - 8 |  | 90 ¹ | 45 - 60 |
| Porsaanfilee, kokonainen | Avoin astia | 2 | 4 - 6 |  | 80 ¹ | 45 - 70 |
| Naudanfilee, 1 kg | Avoin astia | 2 | 4 - 6 |  | 80 ¹ | 90 - 120 |
| Vasikan medaljongit, paksuus 4 cm | Avoin astia | 2 | 4 |  | 80 ¹ | 30 - 50 |
| Lampaanselykset, luuttomat, à 200 g | Avoin astia | 2 | 4 |  | 80 ¹ | 30 - 45 |

¹ Esilämmitä laite.

Taikinan nostatus

Nostata taikina aina 2 vaiheessa: kerran koko taikinana ja toisen kerran paistettavana leivonnaisena.





Vaatus: Uunitila on kylmä.

1. Koko taikina:

- Työnnä rutilä uuniin.
- Aseta taikina kulhossa rutilälle.

- Säädä laite suositusasetusten mukaan.
 - Älä avaa uuniluukku nostatuksen aikana, koska kosteutta karkaa muuten ulos.
- Paistettava kappale:
 - Jatka taikinan käsittelyä ja muodosta siitä haluamiasi paistotuotteita.
 - Laita taikina annetulle kannatinkorkeudelle uuniin.
 - Pyyhi uunitila kuivaksi ennen paistamista.

Suositusasetukset taikinan nostatukseen

| Ruokalaji | Varusteet / astia | Korkeus | Uunitoimin to → <i>Sivu 8</i> | Lämpötila °C | Kesto min |
|--|------------------------------|---------|--|--------------|------------|
| runsasrasvainen taikina, esim. Panettone | Kulho rutilällä | 1. 2 | 1.  | 1. 40 - 45 | 1. 40 - 90 |
| | Vuoka rutilällä | 2. 2 | 2.  | 2. 40 - 45 | 2. 30 - 60 |
| Vaalea leipä | Kulho rutilällä Uunipannu | 1. 2 | 1.  | 1. 35 - 40 | 1. 30 - 40 |
| | | 2. 2 | 2.  | 2. 35 - 40 | 2. 15 - 25 |

Sulatus

Sulata pakastetut ruoat laitteessa.

Käsittelyohjeita sulatukseen

- Sulata pakastettuja hedelmiä, vihanneksia tai leivonnaisia laitteella.

- Linnunliha, muu liha ja kala on parasta sulattaa jääkaapissa.
- Ota pakastettu elintarvike sulatusta varten pois pakkauksesta.
- Suositusasetukset koskevat ruokia pakastelämpötilassa (-18 °C).

- Käytä sulattamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:
 - 1 ritilä: korkeus 2
 - 2 ritilää: korkeus 3 + 1
- Sekoita tai käännä ruokia välillä 1-2 kertaa. Käännä isokokoisia paloja useita kertoja. Paloittele ruokaa välillä. Ota jo sulaneet palat pois uunista.
- Jätä sulatetut ruoat pois päältä kytkettyyn uuniin vielä 10 - 30 minuutin ajaksi, jotta niiden lämpötila tasaantuu.

Tuoreuttaminen

Lämmitä ruoat hellävaraisesti lisähöyrytoiminnolla. Ruoat maistuvat ja näyttävät vasta valmistetuilta. Myös päivän vanhat leivonnaiset voidaan näin tuoreuttaa.

Suositusasetukset tuoreutukseen

| Ruokalaji | Varusteet / astia | Korkeus | Uunitoimi → <i>Sivu 8</i> | Lämpötila °C | Höyryn teho | Kesto min |
|------------------------------|-------------------|---------|------------------------------|------------------------|-------------|-----------|
| Pizza, paistettu | Ritilä | 2 | | 170 - 180 ¹ | - | 5 - 15 |
| Sämpylät, patonki, paistettu | Ritilä | 2 | | 160 - 170 ¹ | - | 10 - 20 |

¹ Esilämmitä laite.

Lämpimänäpito

Toimintaohjeita lämpimänä pitämiseen

- Käyttämällä uunitoimintoa "Lämpimänäpito" vältät kondenssiveden muodostumisen. Uunia ei tarvitse pyyhkiä kuivaksi.
- Älä peitä ruokia.
- Pidä ruokia lämpiminä enintään 2 tuntia.

Toimintaohjeita tuoreuttamiseen

- Käytä kannetonta, kuumuutta kestäväää ja höyrykäyttöön soveltuvaa astiaa.
- Käytä matalaa ja leveää astiaa. Kulmä astia pidentää tuoreuttamista.
- Aseta astia ritilälle.
- Aseta ruoat, joita ei valmisteta astiassa, suoraan ritilälle korkeudelle 2, esim. sämpylät.
- Älä peitä ruokia.
- Älä avaa uuninluukkua tuoreuttamisen aikana, koska muuten ulos pääsee paljon höyryä.
- Pyyhi uunitila tuoreuttamisen jälkeen kuivaksi.

- Ota huomioon, että monet ruoat jatkavat kypsymistä lämpimänäpidon aikana.

Eri lisähöyrytehojen soveltuvuus ruokien lämpiminä pitämiseen:

- Teho 1: paistinpalat ja pikaisesti paistetut tuotteet
- Teho 2: laatikkoruoat, paistokset ja lisukkeet
- Teho 3: pataruoat ja keitot

26.8 Testiruokat

Tämän kappaleen tiedot koskevat tarkastuslaitoksia, ja tiedot on tarkoitettu helpottamaan laitteen tarkastusta normin EN 60350-1 mukaan.

Leivonta

- Annetut arvot ovat voimassa, kun vuoka laitetaan kylmään uuniin.
- Noudata suositusasetuksissa olevia esilämmitystä koskevia ohjeita. Asetusarvot ovat voimassa ilman pikakuumennusta.
- Valitse paistamiseen ensin alempi annetuista lämpötiloista.
- Samanaikaisesti uuniin laitettujen leivinpelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita samanaikaisesti.
- Kannatinkorkeudet 2 tasolla paistettaessa:
 - Uunipannu: korkeus 3

Leivinpelti: korkeus 1

– Vuokat ritilällä:

Ensimmäinen ritilä: korkeus 3

Toinen ritilä: korkeus 1

- Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:

– Leivinpelti: korkeus 5

– Uunipannu: korkeus 3

– Leivinpelti: korkeus 1

- Voileipäkeksi

– Kun paistat 2 tasolla, aseta irtopohjavuoat limittäin päällekkäin ritilöille.

Suositusasetukset leivontaan

| Ruokalaji | Varusteet / astia | Korkeus | Uunitoimi → <i>Sivu 8</i> | Lämpötila °C | Höyryn teho | Kesto min |
|---------------------|-------------------|---------|------------------------------|------------------------|-------------|-----------|
| Pursotinpikkuleivät | Leivinpelti | 3 | | 140 - 150 ¹ | - | 25 - 40 |

¹ Esilämmitä laitetta 5 minuuttia. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

² Esilämmitä laite. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

| Ruokalaji | Varusteet / astia | Korkeus | Uunitoimi nto → <i>Sivu 8</i> | Lämpötila °C | Höyryn teho | Kesto min |
|---------------------------------|---|---------|-------------------------------------|--|-------------|---------------------------------|
| Pursotinpikkuleivät | Leivinpelti | 3 | | 140 - 150 ¹ | - | 25 - 40 |
| Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa | Uunipannu + Leivinpelti | 3+1 | | 140 - 150 ¹ | - | 30 - 40 |
| Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa | 2x Leivinpelti + 1x Uunipannu | 5+3+1 | | 130 - 140 ¹ | - | 35 - 55 |
| Kuppikakut | Leivinpelti | 3 | | 160 ¹ | - | 20 - 30 |
| Kuppikakut | Leivinpelti | 3 | | 150 ¹ | - | 25 - 35 |
| Kuppikakut, 2 tasoa | Uunipannu + Leivinpelti | 3+1 | | 150 ¹ | - | 25 - 35 |
| Kuppikakut, 3 tasoa | 2x Leivinpelti + 1x Uunipannu | 5+3+1 | | 140 ¹ | - | 35 - 45 |
| Voileipäkeksi | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 2 | | 160 - 170 ² | - | 25 - 35 |
| Voileipäkeksi | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 2 | | 160 - 170 ² | - | 30 - 40 |
| Voileipäkeksi | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 2 | | 1. 150 - 160 2. 150 - 160 | 1 - | 1. 10 2. 20-25 |
| Voileipäkeksi, 2 tasoa | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 3+1 | | 150 - 170 ² | - | 30 - 50 |

¹ Esilämmitä laitetta 5 minuuttia. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

² Esilämmitä laite. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

Suositusasetukset grillaukseen

| Ruokalaji | Varusteet / astia | Korkeus | Uunitoimin to → <i>Sivu 8</i> | Lämpötila °C / grillausteho | Kesto min |
|------------------------|-------------------|---------|----------------------------------|--------------------------------|-----------|
| Paahtoleivän ruskistus | Ritilä | 5 | | 3 ¹ | 4 - 6 |

¹ Älä esilämmitä laitetta.

27 Asennusohje



Ota laitteen asennuksen yhteydessä huomioon seuraavat tiedot.

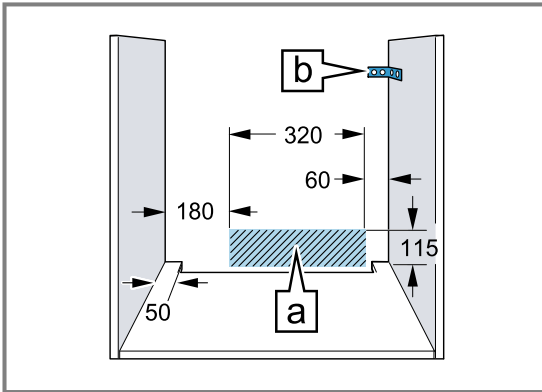


27.1 Yleiset asennusohjeet

Ota nämä ohjeet huomioon ennen kuin aloitat laitteen asennuksen.

- Ainoastaan näiden asennusohjeiden mukainen asennus takaa turvallisen käytön. Asentaja vastaa väärästä asennuksesta johtuvista vahingoista.
- Älä nosta laitetta luukun kahvasta laitteen kuljetukseen tai asennuksen yhteydessä.
- Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

- Poista paikkausmateriaali ja liimakalvot uunitilasta ja luukusta ennen laitteen käyttöönottoa.
- Noudata lisäosien asennusta koskevia asennusohjeita.
- Kalusteiden, joihin laite asennetaan, pitää kestää vähintään lämpötilaa 95 °C, vieressä olevien kalusteiden etuosien vähintään lämpötilaa 70 °C.
- Älä asenna laitetta somiste- tai kalusteoven taakse. Vaarana on ylikuumeneminen.
- Tee kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen asentamista. Poista lastut. Sähköisten rakenneosien toiminta voi häiriintyä.
- Laitteen liitäntärasian tulee olla viivoitetun pinnan alueella  tai asennusalueen ulkopuolella. Irralliset kalusteet on kiinnitettävä yleisesti saatavana olevalla kulmalevyllä  seinään.



- Jos laitteessa on käännettävä ohjauspaneeli, varmista, että ohjauspaneeli ei ulos käännettäessä osu viereisiin kalusteisiin.
- Käytä suojakäsineitä, jotta vältät viiltohaavat. Osat, joihin pääset asennuksen aikana käsiksi, voivat olla teräväreunaisia.
- Kuvien mitat mm.

⚠ VAROITUS – Vaara: Magnetismi!

Ohjauspaneelissa tai valitsimissa on kestopagneetteja. Ne voivat vaikuttaa elektroniin implantteihin, esimerkiksi sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin.

- ▶ Henkilöiden, joilla on elektronisia implantteja, pitää olla asennustöitä tehtäessä vähintään 10 cm:n etäisyydellä ohjauspaneelista tai valitsimista.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Jatkojohdon ja hyväksymättömän adapterin käyttö on vaarallista.

- ▶ Älä käytä haaroituspistorasioita.
- ▶ Käytä vain jatkojohtoja, jotka ovat sertifioituja, joiden vähimmäishalkaisija on 1,5 mm² ja jotka täyttävät asianomaiset kansalliset turvallisuusvaatimukset.
- ▶ Jos verkkoliitäntäjohto on liian lyhyt, ota yhteys huoltopalveluun.
- ▶ Käytä vain valmistajan hyväksymiä adaptereita.

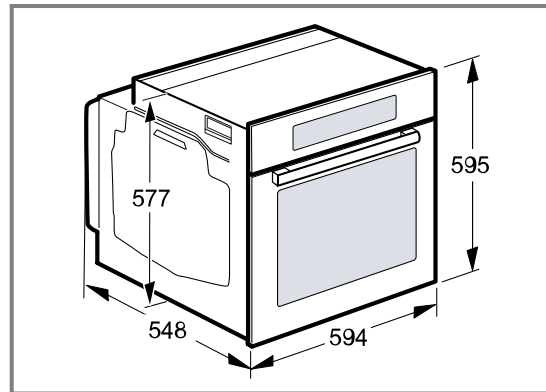
HUOMIO!

Jos laitetta kannetaan luukun kahvasta, kahva voi murtua. Luukun kahva ei kestä laitteen painoa.

- ▶ Älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta.

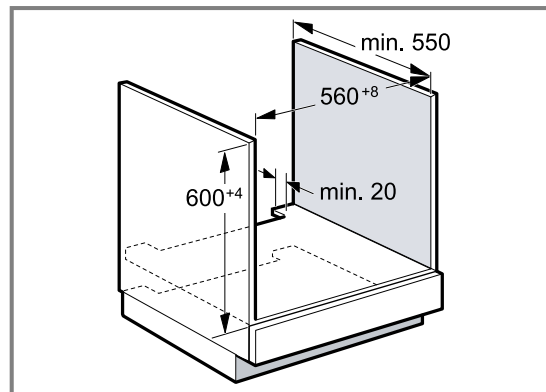
27.2 Laitemitat

Tästä löydät laitteen mitat.



27.3 Asennus työtason alle

Noudata työtason alle asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



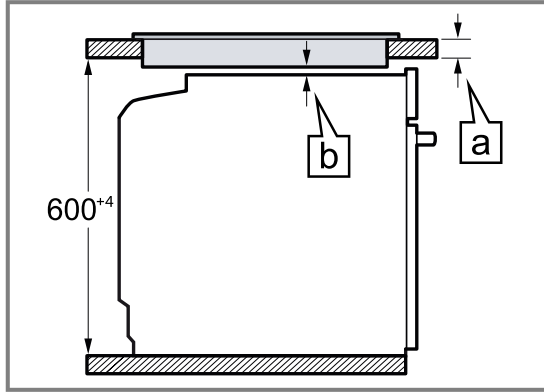
- Välipohjassa pitää olla rako laitteen tuuletusta varten.
- Työtaso on kiinnitettävä kalusteeseen.
- Noudata mahdollisesti käytettävissä olevaa keittotason asennusohjetta.

fi Asennusohje

- Noudata keittotason paikallisia näistä poikkeavia asennusohjeita.

27.4 Asennus keittotason alle

Jos laite asennetaan keittotason alle, on noudatettava minimimittoja, tarvittaessa alla oleva rakenne mukaan lukien.



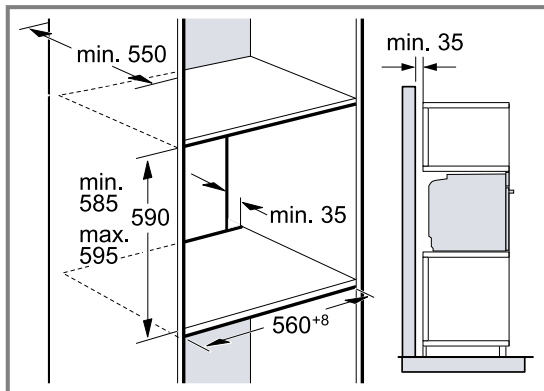
Tarvittavan minimietäisyyden [b] takia työtasolle asetetaan vähimmäisvahvuus [a].

| Keittotason tyyppi | a päälle asennettu, mm | a samantasoinen asennus, mm | b, mm |
|-----------------------------------|------------------------|-----------------------------|----------------|
| Induktiokeittotaso | 37 | 38 | 5 |
| Täysipintainen induktiokeittotaso | 47 | 48 | 5 |
| Kaasukeittotaso | 27 | 38 | 5 ¹ |
| Sähkökeittotaso | 27 | 30 | 2 |

¹ Noudata keittotason paikallisia näistä poikkeavia asennusohjeita.

27.5 Asennus korkeaan kaappiin

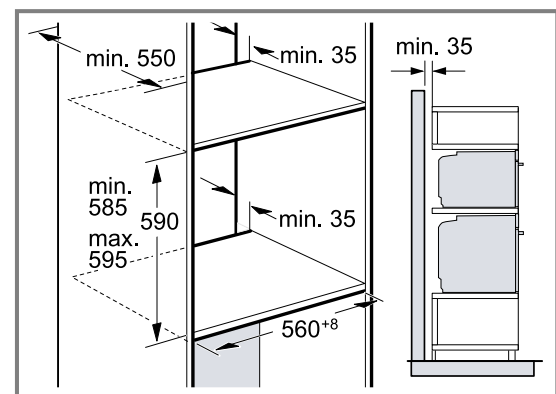
Noudata korkeaan kaappiin asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



- Välipohjissa pitää olla rako laitteen tuuletusta varten.
- Jos korkeassa kaapissa on elementti-takaseinien lisäksi toinen takaseinä, se on poistettava.
- Asenna laite vain niin korkealle, että varusteet saa otettua helposti ulos.

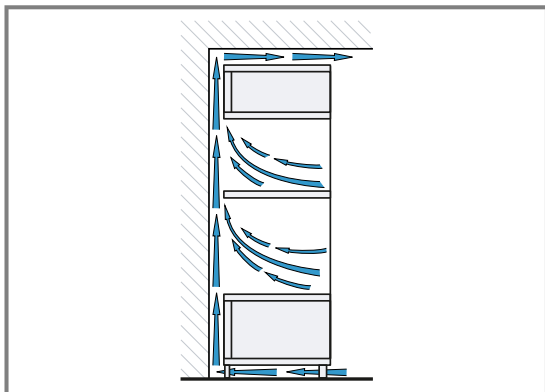
27.6 Kahden laitteen asentaminen päällekkäin

Laite voidaan asentaa myös toisen laitteen päälle tai alle. Noudata päällekkäin asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



- Välipohjissa pitää olla rako laitteiden tuuletusta varten.
- Molempien laitteiden riittävän tuuletuksen varmistamiseksi tarvitaan sokkelin alueelle vähintään 200 cm²:n kokoinen tuuletusaukko. Tee sitä varten aukko sokkeliin tai asenna tuuletusritilä.

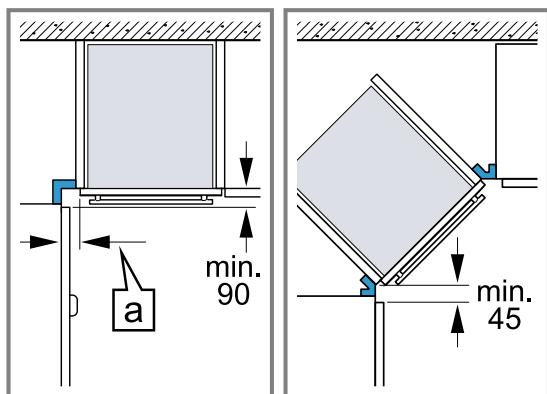
- Varmistettava, että ilmanvaihto toteutuu piirroksen mukaisena.



- Asenna laitteet vain niin korkealle, että varusteet saa otettua helposti ulos.

27.7 Asennus kulmaan

Noudata kulmaan asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



- Jotta laitteen luukku saadaan avattua, ota kulmaan asentaessasi huomioon minimimitat. Mitta **a** riippuu kalusteen etuosan paksuudesta ja kahvasta.

27.8 Sähköliitännät

Jotta laitteen sähköliitäntä on turvallinen, noudata seuraavia ohjeita.

- Laitteen suojaluokka on I, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.
- Suojaus on tehtävä tyyppikilvessä mainitun tehotiedon ja paikallisten määräysten mukaan.
- Laitteessa ei saa olla jännitettä asennustöitä tehtäessä.
- Laitteen saa liittää vain mukana toimitetulla liitäntäjohdolla.
- Liitäntäjohto pitää liittää takasivulle siten, että kuuluu napsahdava ääni. Huoltopalvelusta on saatavana 3 metrin liitäntäjohto.
- Liitäntäjohtoa saa vaihtaa vain alkuperäiseen liitäntäjohtoon. Näitä on saatavana huoltopalvelusta.
- Asennuksen pitää taata kosketussuoja.

Laitteen sähköliitäntä maadoitetulla pistokkeella

Huomautus: Laitteen saa liittää vain määräystenmukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan.

- ▶ Liitä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.

Laitte voidaan liittää myös mukana toimitetulla pistokkeella suojakoskettimeen. Kun laite on asennettu paikalleen, verkkojohtoon pistokkeeseen pitää päästä vapaasti käsiksi. Jos verkkopistokkeeseen ei pääse vapaasti käsiksi, kiinteään sähköliitäntään on asennettava asennusmääräysten mukainen kaikki navat erottava katkaisin.

Laitteen sähköliitäntä ilman maadoitettua pistoketta

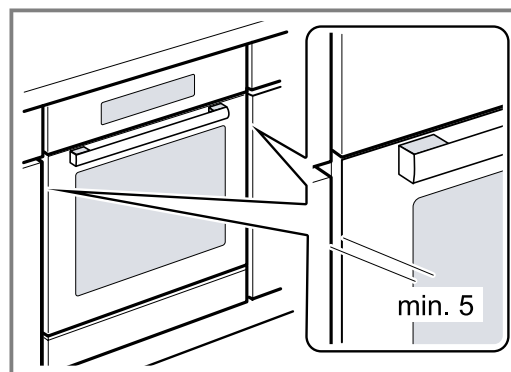
Huomautus: Laitteen saa liittää vain valtuutettu ammattiasentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Kiinteään sähköliitäntään on asennettava asennusmääräysten mukainen kaikki navat erottava katkaisin.

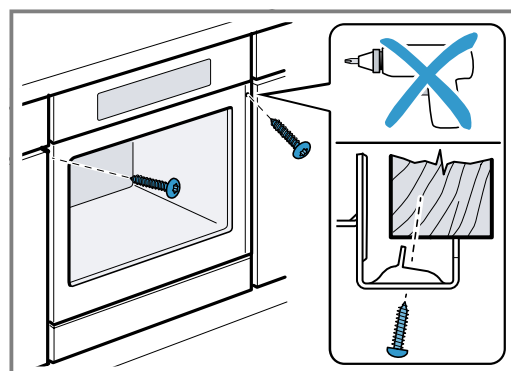
1. Yksilöi vaihe- ja nollajohto liitäntärasiaassa. Jos liitäntä tehdään väärin, laite voi vaurioitua.
2. Liitä liitäntäkuvan mukaan. Jännite, ks. tyyppikilpi.
3. Liitä verkkoliitäntäjohtoon johtimet värikoodien mukaan:
 - vihreä-keltainen = suojajohdin ⊕
 - sininen = nollajohdin
 - ruskea = vaihe

27.9 Laitteen asennus

1. Työnnä laite kunnolla paikalleen ja kohdista keskelle.

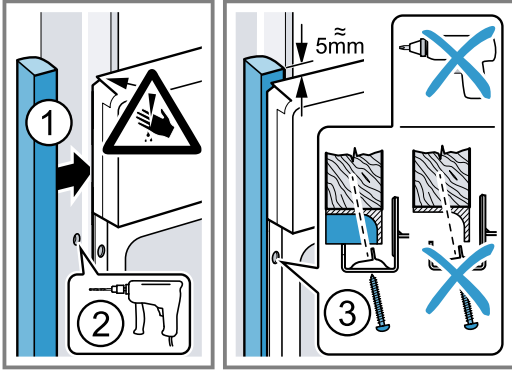


2. Kiinnitä laite ruuveilla.



3. Kahvattomat keittiökalusteet, joissa pystysuuntainen tartuntalista:

- Käytä tarkoitukseen sopivaa täytekalappaletta ①, jotta voit peittää mahdolliset terävät reunat ja varmistaa turvallisen asennuksen.
- Poraava alumiinitankoihin ennalta reiät ruuviliitintää varten ②.
- Kiinnitä laite tarkoitukseen sopivalla ruuvilla ③.



Huomautus: Työtason ja laitteen välistä rakoa ei saa sulkea lisälistalla.

Kaapin sivuseiniin ei saa asentaa lämpösuojalistoja.

27.10 Laitteen irrotus

1. Poista laitteesta jännite.
2. Irrota kiinnitysruuvit.
3. Nosta laitetta vähän ja vedä se kokonaan ulos.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001677301 (020721)

fi