



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



# Yhdistelmähöyryuuni

**HSG958D.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 .....	12
8	Käytön perusteet.....	13
9	Pikakuumennus .....	15
10	Aikatoiminnot .....	15
11	Höyry.....	16
12	Paistolämpömittari.....	19
13	Ruokalajit.....	22
14	Suosikit.....	23
15	Lapsilukko .....	24
16	Perusasetukset .....	24
17	Home Connect .....	25
18	Puhdistus ja hoito .....	27
19	Puhdistustoiminto EcoClean .....	29
20	Puhdistusavustin .....	30
21	Kalkinpoisto .....	31
22	Kuivaus.....	32
23	Laitteen luokka.....	32
24	Ristikot.....	36
25	Toimintahäiriöiden korjaaminen .....	38
26	Hävittäminen .....	40
27	Huoltopalvelu .....	40
28	Vapaisiin ja Open Source -ohjelmistoihin liittyviä tietoja .....	41
29	Vaatimustenmukaisuusvakuutus.....	41
30	Näin onnistut .....	41

31	ASENNUSOHJE.....	53
31.1	Yleiset asennusohjeet .....	53



## 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 liittämisestä johtuvia vaurioita.

Käytä laitetta vain:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa.
- enintään 2000 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 ( $\geq 15$  % vol.) laimentamattomina (esimerkiksi ruokien valeluun).
- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.

Teleskooppikannattimet kuumenevat laitteen käytön aikana.

- ▶ Anna kuumien teleskooppikannattimien jäähtyä ennen kuin kosketat niitä.
- ▶ Koske teleskooppikannattimiin vain patalappuilla.

##### **⚠ 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.

##### **⚠ 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 40*

#### **VAROITUS – Vaara: Magnetismi!**



Magneetteja koskeva huomautus



Huomautus henkilöille, joilla on sydämentahdistin

Ohjauspaneelissa tai valitsimissa on kestromagneetteja. Nämä voivat heikentää elektronisten implanttien, esimerkiksi sydämentahdistimien tai insuliinipumppujen toimintakykyä.

- ▶ Elektronisten implanttien käyttäjien on pysyteltävä vähintään 10 cm:n päässä ohjauspaneelista.

#### **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 Paistolämpömittari

#### **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä.

- ▶ Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.


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

Paistolämpömittari on terävä.

- ▶ Käsittele paistolämpömittaria varovasti.

## 1.7 Puhdistustoiminto

#### **VAROITUS – Palovammavaara!**

 Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

- ▶ Älä kosketa laitteen luukkuja.
- ▶ 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 ylikuumentumisen. 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  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Silikonivuoat tai silikonipitoiset foliot, kannet tai varusteet voivat vaurioittaa paistotunnistinta. Vaurioita voi syntyä myös, kun paistotunnistin ei ole aktiivinen.

- ▶ Älä käytä silikonivuokia tai silikonipitoisia folioita, kansia tai varusteita.
  - ▶ Älä säilytä silikonisia esineitä uunitilassa.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

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

Uunitilaan pitkäksi aikaa jäävä kosteus aiheuttaa korroosiota.

- ▶ Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen. Avaa sitä varten uunin luukku kokonaan auki tai käytä kuivaustoimintoa.
  - ▶ Älä säilytä kosteita elintarvikkeita suljetussa uunissa pitkään.
  - ▶ Älä varastoi ruokia uunitilassa.
  - ▶ Älä jätä mitään puristuksiin laitteen luukun väliin.
- 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 luukkuja.

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

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

- ▶ Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka. Luukun lasiin osuva alumiinifolio voi aiheuttaa pysyviä värjäymiä.
- ▶ Uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia.

### 2.2 Höyry

Noudata näitä ohjeita, kun käytät höyrytoimintoa.

#### HUOMIO!

Ruosteiset astiat voivat aiheuttaa uunitilaan korroosiota. Jo pienetkin täplät voivat aiheuttaa korroosiota.

- ▶ Älä käytä astioita, joissa on ruostetta.
- Tippuvat nesteet likaavat uunitilan pohjan.
- ▶ Kun höyrykypsennät reiällisessä kypsennysastiassa, työnnä aina leivinpelti, uunipannu tai reiätön kypsennysastia alle. Tippuva neste kerätään näin talteen.

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.

Höyryuunitoimintoja käytettäessä muodostuu paljon vesihöyryä. Kondenssivesi, joka kertyy uunitilan alapuolella olevaan tippakouruun, voi valua yli ja vaurioittaa viereisiä kalusteita.

- ▶ Älä avaa laitteen luukkuja käytön aikana, tai avaa se mahdollisimman harvoin.

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.

Jos höyrytoimintoa käytetään useita kertoja peräjälkeen ilman, että uunitilan pohja ja kondenssivesikaukalo pyyhitään kunkin toiminnon jälkeen, kertynyt vesi voi valua ulos ja vaurioittaa kalusteiden etulevyjä tai pohjia.

- ▶ Pyyhi uunitilan pohja ja kondenssivesikaukalo jokaisen höyrykäytön jälkeen.

## 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.

→ "Näin onnistut", Sivu 41

- 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.

Kytke perusasetuksissa näyttö pois päältä.

→ "Perusasetukset", Sivu 24

- Näytön kytkeminen pois päältä säästää energiaa.

#### Huomautus:

Laite kuluttaa:

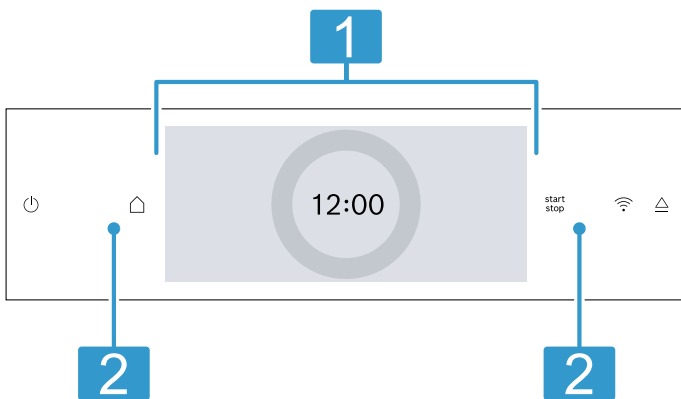
- verkkovalmiustilassa enint. 2 W
- valmiustilassa ilman verkkoa näyttö pois päältä kytkettynä enint. 0,5 W

## 4 Tutustuminen

### 4.1 Ohjauspaneeli

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

Laitteen tyyppistä riippuen tietyt yksityiskohdat kuten väri ja muoto voivat poiketa kuvasta.



#### 1 Näyttö ja säätörengas

Näytön kautta teet laitteen asetukset digitaalisen säätörengaan avulla.

Näet senhetkiset asetusarvot, valintamahdollisuudet tai ohjetekstit.

→ "Näyttö", Sivu 6

#### 2 Valitsimet

Valitsimilla asetat suoraan erilaiset toiminnot.

→ "Valitsimet", Sivu 6

### 4.2 Valitsimet

Valitsimilla valitset suoraan eri toiminnot.

Valitsin	Toiminto
	Laitteen kytkeminen päälle tai pois päältä. → "Käytön perusteet", Sivu 13
	Käyttötapojen valikon avaaminen. → "Käyttötavat", Sivu 8
	Toiminnon käynnistäminen tai keskeyttäminen. → "Käytön perusteet", Sivu 13
	Näyttö Home Connect. Kentällä ei ole muita toimintoja. Kun symboli palaa, laite on yhdistetty. → "Home Connect", Sivu 25
	Ohjauspaneelin avaaminen vesisäiliön pois paikaltaan ottamista varten. → "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 16

### 4.3 Näyttö

Näyttö on jaettu erilaisiin kenttiin.

#### Digitaalinen säätörengas

Näytössä olevalla digitaalisella säätörengalla muutat säätöarvoja.









Kun olet saavuttanut minimi- tai maksimiarvon, tämä arvo jää näyttöön. Kierrä tarvittaessa arvoa säätörengalla taas takaisinpäin.

## Tarkat säätöarvot

Jos haluat tehdä tarkat asetukset, esim. kellonajan minuutin tarkkuudella, pidä kyseinen alue säätörenkaassa painettuna n. 1 - 2 sekuntia. Tarkat säätöarvot näytetään pisteinä.

## Tilanäyttö

Näytön yläosassa näytetään tilatiedot.

Symboli	Merkitys
	Hälytín on aktivoitu. → "Hälyttimen asettaminen", Sivu 16
	Lapsilukko on aktivoitu. → "Lapsilukko", Sivu 24
	WLAN-signaalin voimakkuus sovellukselle Home Connect. Mitä enemmän symbolin viivoja on täynnä, sitä parempi on signaali. Jos symboli on yliviivattu  , WLAN-signaali puuttuu. Jos symbolin kohdalla on "x"  , yhteyttä Home Connect -palvelimeen ei ole. → "Home Connect", Sivu 25
	Etäkäynnistys on aktivoitu sovelluksella Home Connect. → "Home Connect", Sivu 25
	Etädiagnoosi on aktivoitu sovelluksella Home Connect huoltoa varten. → "Home Connect", Sivu 25
	Pääsy käsiksi eri toimintoihin.



## Säätöalue

Näytön keskellä on säätöalue.

Säätöalueella näkyvät senhetkiset valintamahdollisuudet ja jo tehdyt asetukset. Säätöalueen vasemmalla ja oikealla puolella, säätörenkaan ulkopuolella, näet lisää säätömahdollisuuksia.

Valikko ja muut säätömahdollisuudet on sijoitettu vaakasuuntaan. Toimintoja koskevat valintalistat on sijoitettu pystysuuntaan. Kun haluat selata säätöalueella, pyyhkäise näytön yli. Kun haluat valita toiminnon, paina toimintoa näytössä.  
→ "Käyttötavan asettaminen", Sivu 14

## Mahdolliset symbolit säätöalueella

Symboli	Merkitys
	Paluu yhden asetuksen verran takaisinpäin.
	Säätöarvon nollaaminen.

**Huomautus:** Sininen merkki "new" tai sininen piste toiminnon kohdalla osoittaa, että Home Connect -sovelluksella on ladattu uusi toiminto, uusi suosikki tai päivitys laitteeseen.

## 4.4 Uunitila

Uunitilaan liittyvät eri toiminnot ovat avuksi laitteen käytössä.

## Ristikot

Uunitilassa oleville ristikoidille voit asettaa varusteet eri korkeuksille.

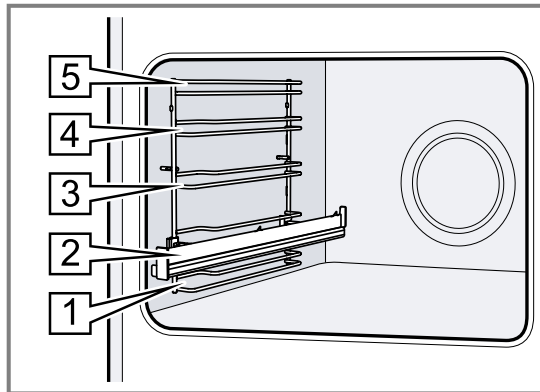
→ "Varusteet", Sivu 10

Laitteessa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Ristikoidissa on laitetypistä riippuen yhdellä tai useammalla tasolla kannattimet.

Voit ottaa ristikot esimerkiksi puhdistusta varten pois paikoiltaan.

→ "Ristikot", Sivu 36



## Itsepuhdistuvat pinnat

Uunitilan itsepuhdistuvat pinnat on pinnoitettu huokoisella, mattapintaisella keramiikalla ja niiden pinta on rosoinen. Kun laite on käytössä, itsepuhdistuvat pinnat imevät itseensä paistamisesta tai grillauksesta syntyvät rasvaroiskeet ja hajottavat ne. Seuraavat pinnat ovat itsepuhdistuvia:

- Takaseinä
- Katto
- Sivuseinät

Käytä säännöllisesti puhdistustoimintoa, jotta itsepuhdistuvien pintojen puhdistuskyky säilyy hyvänä eikä synny vaurioita.

→ "Puhdistustoiminto 'EcoClean'", Sivu 29

## Valaistus

Yksi tai useampi uunitamppu valaisee uunitilan. Kun avaat laitteen luukun, uunitilan valo syttyy. Jos laitteen luukku on auki yli n. 18 minuuttia, valo sammuu.

Kun toiminto käynnistyy, uunitilan valo syttyy useimmissa käyttötavoissa. Kun käyttö päättyy, uunitilan valo sammuu.

## Jäähdytyspuhallin

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

### HUOMIO!

Tuuletusaukkojen peittäminen aiheuttaa laitteen ylikuumenemisen.

- ▶ Älä peitä tuuletusaukkoja.

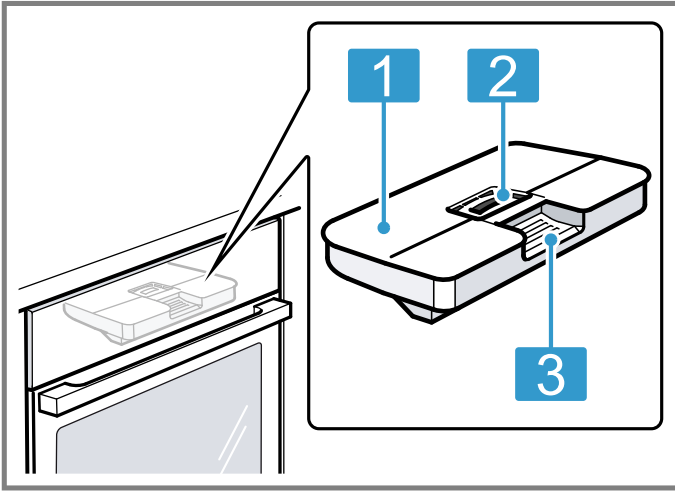
Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta laite jäähtyy nopeammin.

## 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 16



1	Säiliön kansi
2	Aukko täyttämistä ja tyhjennystä varten
3	Kädensija poistamista ja paikalleen asettamista varten

## 5 Käyttötavat

Tästä löydät yhteenvedon laitteesi käyttötavoista ja päätoiminnoista. Avaa valikko painamalla .

Käyttötapa	Käyttö
Uunitoiminnot	Tarkasti sovitettujen uunitoimintojen valinta ruokien optimaalista valmistusta varten. → "Uunitoiminnot", Sivu 8 → "Käytön perusteet", Sivu 13
Höyry	Ruokien hellävarainen valmistus höyryä käyttävien uunitoimintojen avulla. → "Höyry", Sivu 16
Suosikit	Omien muistiin tallennettujen asetusten käyttö. → "Suosikit", Sivu 23
Ruokalajit	Ohjelmoitujen, suositeltujen asetusten käyttö eri ruokalajeille. → "Ruokalajit", Sivu 22

Käyttötapa	Käyttö
Puhdistus	Uunitilan puhdistustoiminnon valinta. → "Puhdistustoiminto 'EcoClean'", Sivu 29 → "Puhdistusavustin", Sivu 30 → "Kalkinpoisto", Sivu 31 → "Kuivaus", Sivu 32
Perusasetukset	Perusasetusten muuttaminen. → "Perusasetukset", Sivu 24

### Home Connect

Sovelluksella Home Connect voit yhdistää uunin mobiililaitteeseen, etäohjata uunia ja hyödyntää laitteen koko toimintalaajuuden. Laitteen mallista riippuen käytettävissäsi on Home Connect -sovelluksella laitteen lisätoimintoja tai entistä laajempia toimintoja. Tästä on lisätietoja sovelluksessa.  
→ "Home Connect", Sivu 25












### 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. Grillaustehon 3 kohdalla laite laskee lämpötilan n. 40 minuutin kuluttua grillausteholle 1.



Symboli	Uunitoiminto	Lämpötila-alue	Käyttö ja toimintatapa
	4D-kiertoilma	30 - 250 °C	Leivonta tai paistaminen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
	Ylä-/alalämpö	30 - 250 °C	Perinteinen leipominen tai paistaminen yhdellä tasolla. Uunitoiminto sopii erityisesti kakuille, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.






Symboli	Uunitoiminto	Lämpötila-alue	Käyttö ja toimintatapa
	Pehmeä kiertoilma	125-250 °C	Valittujen ruokien hellävarainen kypsennys yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan. Kypsentyminen tapahtuu vaiheittain jälkilämmöllä. Pidä laitteen luukku suljettuna kypsennyksen aikana. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen kiertoilmakäytössä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.
	Air Fry	30 - 250 °C	Kypsennys rapeaksi yhdellä tasolla vähällä rasvalla. Sopii erityisesti tavallisesti öljyssä friteerattuihin ruokiin, esim. ranskanperunoihin. Puhallin kierrättää grillivastusten lämmön suurella nopeudella ruokien ympärille. Poistoilma poistetaan tavallista tehokkaammin uunitilasta.
	Pehmeä ylä-/alalämpö	150-250 °C	Valittujen ruokien hellävarainen kypsennys. Lämpö tulee ylhäältä ja alhaalta. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen perinteisellä käytötavalla kypsennettäessä.
	Kiertoilmagrillaus	30 - 250 °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	Grillaustehot: 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	Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Pienten pihvi-, makkara- tai paahtoleipämäärien grillaus. Pienten määrien gratinointi. Grillivastuksen alla oleva keskiosa kuumenee.
	Pizzateho	30 - 250 °C	Pizzan tai sellaisten ruokien valmistaminen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
	Intensiiviteho	30 - 250 °C	Rapeapohjaisten leivonnaisten valmistaminen. Lämpö tulee ylhäältä ja erityisen voimakkaasti alhaalta.
	Hidas kypsennys	70 - 120 °C	Ruskistettujen, mehukkaiden lihanpalojen hidas ja hellävarainen kypsennys avoimessa astiassa. Lämpötila on matala, ja lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
	Kuivaaminen	30 - 130 °C	Yrttien, hedelmien tai vihannesten kuivaaminen.
	Alalämpö	30 - 250 °C	Ruokien jälkikypsennys tai kypsennys vesihauteessa. Lämpö tulee alhaalta.
	Lämpimänäpito	50 - 100 °C	Kypsien ruokien lämpimänäpito.
	Astioiden esilämmitys	30 - 90 °C	Astioiden esilämmitys.

## Höyryuunitoiminnot

Höyrytoiminnot löydät valikosta  kohdasta "Höyry".

Symboli	Uunitoiminto	Lämpötila-alue	Käyttö ja toimintatapa
	Sulatus	30 - 60 °C	Pakastettujen ruokien hellävarainen sulatus.
	Tuoreuttaminen	80 - 180 °C	Annosaterioiden ja leivonnaisten hellävarainen uudelleen lämmitys. Höyryn ansiosta ruoat eivät kuivu.

Symboli	Uunitoiminto	Lämpötila-alue	Käyttö ja toimintatapa
	Höyrykypsennys Plus	30 - 120 °C	Vihannesten, lihan, kalan ja viljatuotteiden hellävarainen höyrykypsennys. Hedelmien mehustus. Elintarvikkeiden ryöppääminen. Voit lyhentää kypsennysaikaa höyrykypsennämällä vähemmän hellävaraista käsittelyä vaativat elintarvikkeet lämpötilassa yli 100 °C.
	Sous-vide	50 - 95 °C	Lihan, kalan, vihannesten ja jälkiruokien kypsennys tyhjiössä matalissa lämpötiloissa ja 100 %:n höyryllä.
	Taikinan nostatus	30 - 50 °C	Hiivataikinan nostatus. Taikina nousee huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä. Taikinan pinta ei kuivu.

## 5.2 Lämpötila

Useimpien uunitoimintojen kohdalla voit nähdä kuumennuksen aikana näytössä päällekkäin uunitilan senhetkisen lämpötilan arvosta n. 30 °C alkaen ja asetetun lämpötilan.

Kun esilämmität uunin, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle, kun näytössä näkyvä uunitilan lämpötila ja asetettu lämpötila ovat samat.

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

### Jälkilämmön näyttö

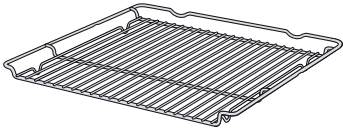
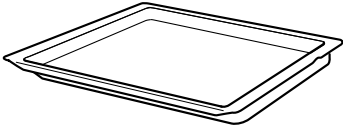
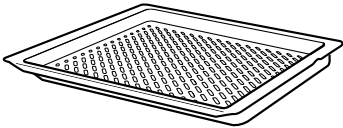
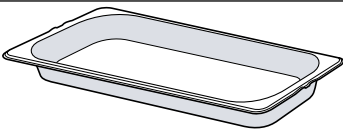
Kun laite on kytketty pois päältä, punainen viiva kiertovalitsimen ympärillä näyttää uunitilassa olevan jälkilämmön. Mitä pidemmälle lämpötila laskee, sitä tummemmaksi rengas muuttuu. Lämpötilasta n. 60 °C alkaen rengas sammuu kokonaan.

## 6 Varusteet

Käytä alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu laitettasi varten.

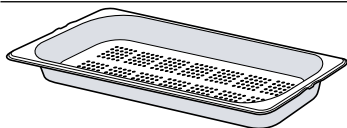
**Huomautus:** Varusteet voivat kuumentuessaan muuttaa muotoaan. Muodonmuutoksella ei ole vaikutusta toimintaan. Kun varuste jäähtyy, muoto palaa entiselleen.

Laitteen mukana toimitetut varusteet voivat vaihdella laitemallista riippuen.

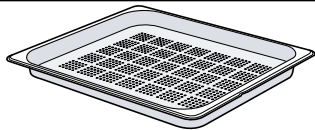
Lisätarvikkeet	Käyttö
Ritilä 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kakkuvuoat</li> <li>■ Uunivuoat</li> <li>■ Astia</li> <li>■ Liha, esim. paistit tai grillipalat</li> <li>■ Pakasteruoat</li> </ul>
Uunipannu 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mehukkaat kakut</li> <li>■ Leivonnaiset</li> <li>■ Leipä</li> <li>■ Suurikokoiset paistit</li> <li>■ Pakasteruoat</li> <li>■ Tippuvien nesteiden talteenotto, esim. rasva ritilällä grillattaessa, tai vesi höyrykäytön yhteydessä.</li> </ul>
Air Fry Leivinpelti, tarttumaton pinnoite, emaloitu, reiällinen 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tavallisesti öljyssä friteerattujen ruokien paistaminen rapeiksi, esim. ranskanperunat.</li> <li>■ Ruokien grillaus.</li> </ul> <p>Älä käytä emaloitua Air Fry Leivinpelti, tarttumaton pinnoite höyrytysastiana.</p>
Höyrytysastia reiätön, koko M 	<p>Kypsennäminen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Riisi</li> <li>■ Palkovihannekset</li> <li>■ Vilja</li> </ul> <p>Älä aseta höyrytysastiaa ritilälle.</p>

**Lisätarvikkeet**

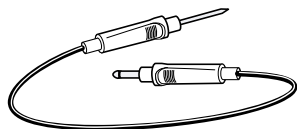
Höyrytysastia reiällinen,  
koko M



Höyrytysastia reiällinen,  
koko XL



Paistolämpömittari

**Käyttö**

- Vihannesten höyrykypsennys.
- Marjojen mehustus.
- Sulatus.

Älä aseta höyrytysastiaa ritilälle.

Suurten ruokamäärien höyrykypsennys.

Täsmällinen paistaminen tai kypsennys.  
→ "Paistolämpömittari", Sivu 19

**6.1 Varusteita koskevia huomautuksia**

Jotkin varusteet soveltuvat vain tiettyihin käyttötapoihin.

**Höyrytysastia**

Höyrytysastiat soveltuvat pelkkiin höyryuunitoimintoihin lämpötilaan 120 °C saakka.

Höyrytysastiat eivät sovellu korkeampiin lämpötiloihin tai muihin uunitoimintoihin. Astioiden väri ja muoto muuttuvat pysyvästi.

**6.2 Lukitustoiminto**

Lukitustoiminto estää varusteen kallistumisen, kun se vedetään ulos.


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

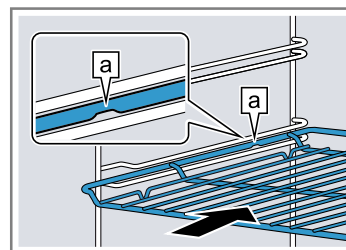
**6.3 Varusteen työntäminen uuniin**

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.

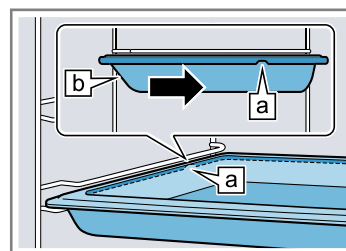
Ritilä

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

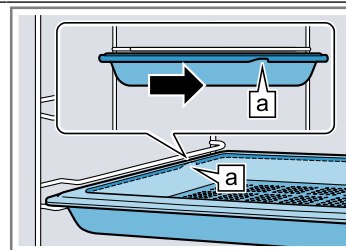


Pelti  
esim. uunip  
annu tai  
leivinpelti

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



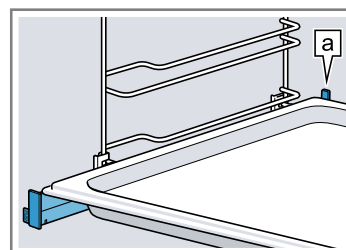
Höyrytysast  
ia  
reiällinen,  
koko XL



3. Kun haluat asettaa varusteen kannatinkorkeudelle, jossa on kiskot, vedä kiskot ulos.

Ritilä tai  
pelti

Aseta varuste paikalleen siten, että varuste on kannatinjärjestelmän takimmaisena vasteen kohdalla.



## fi Ennen ensimmäistä käyttöä


**Huomautus:** Kannatinkiskot lukittuvat paikoilleen, kun ne on vedetty kokonaan ulos. Työnnä kannatinkiskot kevyesti painamalla takaisin uunitilaan.

4. Työnnä varuste kokonaan uuniin siten, että se ei kosketa laitteen luukkua.

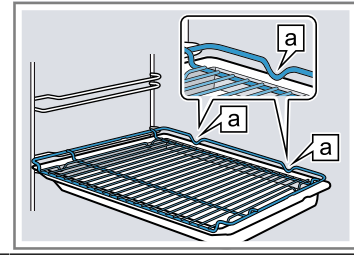
**Huomautus:** Poista uunitilasta varusteet, joita et tarvitse käytön aikana.

### Varusteiden yhdistäminen

Voit ottaa tippuvan nesteen talteen yhdistämällä ritilän uunipannun kanssa.

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

Ritilä  
uunipannulla  
a



### 6.4 Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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

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

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

Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.

## 7 Ennen ensimmäistä käyttöä

Tee asetukset ensimmäistä käyttöönottoa varten. Kalibroi laite. Puhdista laite ja varusteet.

### 7.1 Veden kovuuden määrittäminen 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, pehmenneitä vettä tai hiilihiapotonta 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 hiilihiapotomaan mineraaliveteen suhteessa 1 : 1.

#### Huomautukset

- Jos käytät mineraalivettä, aseta veden kovuustasoksi "erittäin kova". Jos käytät mineraalivettä, käytä vain hiilihiapotonta mineraalivettä.
- Jos vesijohtovesi on hyvin kalkkipitoista, suosittelemme käyttämään pehmenneitä vettä. Jos käytät vain pehmenneitä vettä, aseta veden kovuustasoksi "pehmenneitä".


Asetus	Veden kovuus mmol/l	Saksalainen kovuus °dH	Ranskalainen kovuus °fH
0 (pehmenneitä) <sup>1</sup>	-	-	-
1 (pehmeä)	1,5 saakka	8,4 saakka	15 saakka
2 (keskimääräinen)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (kova)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (erittäin kova) <sup>2</sup>	yli 3,8	yli 21,3	yli 38

<sup>1</sup> Valitse tämä vain, jos käytetään vain pehmenneitä vettä.

<sup>2</sup> Valitse asetukset myös kivennäisvedelle. Käytä ainoastaan hiilihiapotonta kivennäisvettä.

### 7.2 Ensimmäisen käyttöönoton toimenpiteet

Sähköliitännän jälkeen on tehtävä laitteen ensimmäistä käyttöönottoa koskevat asetukset. Asetusten ilmestyminen näyttöön voi kestää muutamia minutteja.

1. Kytke laite päälle valitsemalla .
- ✓ Ensimmäinen asetukset ilmestyy näyttöön.
2. Voit muuttaa tarvittaessa asetusta painamalla listalla olevaa arvoa tai muuttamalla arvoa säätörenkaalla. Mahdolliset asetukset:
  - Kieli

- Home Connect → "Home Connect", Sivu 25
  - Kellonaika  
→ "Kellonajan asettaminen", Sivu 25
  - Veden kovuus  
→ "Veden kovuuden määrittäminen ennen ensimmäistä käyttöä", Sivu 12
3. Paina "Jatka" ja siirry seuraavan asetuksen kohdalle.
  4. Selaa asetukset läpi ja muuta tarvittaessa.
    - ✓ Viimeisen asetuksen jälkeen näyttöön ilmestyy huomautus, että ensimmäinen käyttöönotto on päättynyt.
  5. Avaa ja sulje laitteen luukku yhden kerran, jotta laite tekee itsetarkastuksen ennen ensimmäistä kuumennusta.

### 7.3 Laitteen kalibrointi ja puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

Jotta laite kalibroitu automaattisesti, anna laitteen käydä tyhjänä höyrykäytöllä. Puhdista uunitila ja varusteet ennen kuin valmistat laitteessa ruokaa ensimmäistä kertaa.

**Huomautus:** Veden kiehumislämpötila riippuu ilmanpaineesta. Laite säätyy kalibroitaessa käyttöpaikan paineolosuhteisiin. Älä avaa laitteen luukkuja kalibroinnin aikana. Kalibrointi keskeytyy.

**Vaatus:** Uunitila on kylmä tai huoneenlämpöinen.

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 ☺.
4. Täytä vesisäiliö.  
→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 16
5. Tee seuraavat asetukset:

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

- "Käytön perusteet", Sivu 13
6. Käynnistä toiminto.
    - Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.
    - ✓ Kalibrointi käynnistyy. Tällöin muodostuu paljon höyryä.
    - ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Näyttöön ilmestyy huomautus, että toiminto on päättynyt.
  7. Anna laitteen jäähtyä ja kuivaa sitten uunitilan pohja huolellisesti.
  8. **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.

Tee seuraavat asetukset:

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

- "Käytön perusteet", Sivu 13
9. Käynnistä toiminto.
    - Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.
    - ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Näyttöön ilmestyy huomautus, että toiminto on päättynyt.
  10. Kytke laite pois päältä valitsemalla ☹.
  11. Kun laite on jäähtynyt, puhdista uunitilan sileät pinnat astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.
  12. Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.
  13. Kuivaa laite.  
→ "Jokaisen höyrykäytön jälkeen", Sivu 19

**Huomautus:** Kalibrointi pysyy voimassa sähkökatkon jälkeen.

Jotta laite mukautuu muuton jälkeen uuteen sijoituspaikkaan, palauta perusasetukset takaisin tehdasasetuksiin. Tee kalibrointi uudelleen.

## 8 Käytön perusteet

### 8.1 Laitteen kytkeminen päälle

- ▶ Kytke laite päälle valitsemalla ☺.
- ✓ Näyttöön ilmestyy valikko.

### 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 ☹.
- ✓ 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 <sup>start</sup>☺<sub>stop</sub>.
- ✓ Näyttöön ilmestyvät asetukset.

### 8.4 Toiminnon keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminnon ja jatkaa sitä halutessasi.

1. Kun haluat keskeyttää toiminnon, paina <sup>start</sup>☹<sub>stop</sub>.
2. Kun haluat jatkaa toimintoa, paina uudelleen <sup>start</sup>☺<sub>stop</sub>.

## 8.5 Käyttötavan asettaminen

Kun olet kytkenyt laitteen päälle, näyttöön ilmestyy valikko.

1. Voit selailla eri valintavaihtoehtojen välillä pyyhkäisemällä näyttöä.
  - Kun haluat selailla valikkoa ja muita säätömahdollisuuksia, pyyhkäise oikealle tai vasemmalle.
  - Kun haluat selailla valintalistoja, pyyhkäise alas- tai ylöspäin.
2. Kun haluat valita toiminnon, paina toimintoa näytössä.
  - ✓ Toiminnosta riippuen näyttöön ilmestyvät mahdolliset asetusarvot tai lisää vaihtoehtoja valittavaksi.
3. Kun haluat palata edeltävään asetukseen, paina <.
4. Kun haluat muuttaa säätöarvoja, käytä digitaalista säätörengasta:
  - Pyyhkäise säätörengaan yli, tarpeen mukaan myötä- tai vastapäivään.
  - Tai paina jotain tiettyä kohtaa säätörengalla.
5. Käynnistä toiminto valitsemalla <sup>start</sup> stop.
6. Kun toiminto on päättynyt:
  - Voit tehdä tarvittaessa lisää asetuksia ja käynnistää toiminnon uudelleen.
  - Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsemalla ☺.

**Huomautus:** Voit tallentaa asetukset suosikeiksi "Suosikit" ☆ ja käyttää niitä uudelleen.  
→ "Suosikit", Sivu 23

## 8.6 Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

1. Paina valikossa kohtaa "Uunitoiminnot".
2. Paina haluamasi uunitoiminnon valitsinta.
3. Aseta lämpötila tai teho säätörengalla. Voit tehdä tarvittaessa lisää asetuksia:
  - → "Pikakuumennus", Sivu 15
  - → "Aikatoiminnot", Sivu 15
  - → "Höyry", Sivu 16
  - → "Paistolämpömittari", Sivu 19
4. Käynnistä toiminto valitsemalla <sup>start</sup> stop.
- ✓ Laite alkaa kuumentua.
- ✓ Näytössä näkyvät asetusarvo ja aika, jonka toiminto on ollut jo käynnissä.
5. Kun toiminto on päättynyt:
  - Voit tehdä tarvittaessa lisää asetuksia ja käynnistää toiminnon uudelleen.
  - Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsemalla ☺.

**Huomautus:** Ruokaan parhaiten sopivan uunitoiminnon löydät uunitoimintojen kuvauksesta.  
→ "Uunitoiminnot", Sivu 8

## Uunitoiminnon muuttaminen

Jos muutat uunitoimintoa, myös muut asetukset nollautuvat.

1. Paina <sup>start</sup> stop.
2. Paina <.

3. Paina haluamasi uunitoiminnon valitsinta.
4. Aseta toiminto uudelleen ja käynnistä valitsemalla <sup>start</sup> stop.

## Lämpötilan muuttaminen

Kun toiminto on käynnistynyt, voit muuttaa lämpötilaa milloin tahansa.

1. Paina lämpötilan kohtaa.
2. Muuta lämpötila säätörengalla.
  - ✓ Muutos otetaan käyttöön.

## 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 ⓘ "Info".
  - ✓ Tiedot näkyvät näytössä muutaman sekunnin ajan.
2. Kun huomautuksessa on paljon sisältöä ja haluat selata sitä, pyyhkäise näytön yli.
3. Poistu tarvittaessa huomautuksesta valitsemalla <.

## 8.8 Sapattitoiminnon käyttö


Kun haluat käyttää laitetta sapattitoiminnolla, käytä aikatoimintoja ja muuta valaistuksen perusasetusta.

**Huomautus:** Jos avaat laitteen luukun käynnissä olevan toiminnon aikana, laite lakkaa kuumenemasta. Kun suljet laitteen luukun, laite kuumenee taas. Kun haluat käyttää laitetta sapattitoiminnolla, avaa laitteen luukku vasta käytön jälkeen.




1. Muuta perusasetus "Valaistus" muotoon "Aina pois päältä".
  - "Perusasetukset", Sivu 24
  - Uunitilan valaistus pysyy siten pois päältä aina käytön aikana ja silloin, kun avaat laitteen luukun.
2. Aseta haluamasi käyttötapa.
  - "Käyttötavan asettaminen", Sivu 14
  - "Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen", Sivu 14
3. Aseta käyttötavasta riippuen haluamasi toiminta-aika.
  - "Toiminta-ajan asettaminen", Sivu 15
  - "Aikatoiminnot", Sivu 15
4. Aseta valitsimella "Päätymisaika" kellonaika, jolloin haluat toiminnon päättyvän.
  - "Päätymisajan asettaminen", Sivu 15
  - "Aikatoiminnot", Sivu 15
5. Laita ruoka uuniin ennen kuin laite alkaa kuumentua.
6. Käynnistä toiminto valitsemalla <sup>start</sup> stop.
  - ✓ Näytössä näkyy aika käynnistykseen saakka. Laite on odotustilassa.
  - ✓ Kun käynnistymisaika on saavutettu, laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuluu.
7. Kun toiminto on päättynyt, ota ruoka pois uunista. Laite kytkeytyy noin 15 - 20 minuutin kuluttua automaattisesti kokonaan pois päältä.

**Huomautus:** Muuta tarvittaessa taas valaistuksen perusasetusta.

## 9 Pikakuumennus

Kun haluat säästää aikaa, pikakuumennus  voi lyhentää kuumennusaikaa, kun asetettu lämpötila on yli 100 °C.




Pikakuumennus on mahdollista näiden uunitoimintojen kohdalla:

- 4D-kiertoilma 
- Ylä-/alalämpö 
- Intensiiviteho 


### 9.1 Pikakuumennuksen asettaminen

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

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




1. Aseta sopiva uunitoiminto ja lämpötila arvosta 100 °C alkaen.  
Asetetusta lämpötilasta 200 °C alkaen pikakuumennus kytkeytyy automaattisesti päälle.
2. Paina "Pikakuumennus".  
✓ Symboli  palaa punaisena.
3. Käynnistä toiminto valitsemalla  <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>.  
✓ Pikakuumennus käynnistyy.  
✓ Kun pikakuumennus on päätynyt, kuuluu äänimerkki. Symboli  muuttuu taas valkoiseksi.
4. Laita ruoka uuniin.

### Pikakuumennuksen keskeyttäminen

- ▶ Paina "Pikakuumennus".
- ✓ Symboli  muuttuu taas valkoiseksi.

## 10 Aikatoiminnot





Voit asettaa käytölle toiminta-ajan ja kellonajan, jolloin haluat toiminnon olevan valmiin. Hälytyn voidaan asettaa laitteen käytöstä riippumatta.

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

### 10.1 Toiminta-ajan asettaminen


Voit asettaa toiminta-ajaksi enintään 24 tuntia.

**Vaatus:** Käyttötapa ja lämpötila tai teho on asetettu.

1. Paina  "Toiminta-aika".
2. Aseta toiminta-aika painamalla kyseistä ajan arvoa, esim. tuntinäyttöä "h" tai minuuttinäyttöä "m".  
✓ Valittu arvo on merkitty sinisellä.
3. Aseta toiminta-aika säätörenkaalla.  
Nollaa asetusarvo tarvittaessa valitsemalla .
4. Käynnistä toiminto valitsemalla  <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>.  
✓ Laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuuluu näytössä.  
✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Näyttöön ilmestyy huomautus, että toiminto on päätynyt.
5. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:
  - Voit tehdä tarvittaessa lisää asetuksia ja käynnistää toiminnon uudelleen.
  - Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsemalla .



### Toiminta-ajan muuttaminen

Voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa.

1. Paina toiminta-ajan  kohtaa.
2. Muuta toiminta-aika säätörenkaalla.  
✓ Muutos otetaan käyttöön.

### Toiminta-ajan keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminta-ajan milloin tahansa.

1. Paina toiminta-ajan  kohtaa.
2. Nollaa toiminta-aika valitsemalla .  
**Huomautus:** Sellaisten käyttötapojen kohdalla, joihin tarvitaan aina toiminta-aika, laite palauttaa toiminta-ajan takaisin ennalta asetettuun arvoon.  
✓ Muutos otetaan käyttöön.




### 10.2 Päätymisaajan asettaminen

Voit siirtää kellonaikaa, jolloin haluat käytön toiminta-ajan päättyvän, eteenpäin enintään 24 tuntia.

#### Huomautukset

- Jotta kypsennystulos pysyy hyvänä, älä siirrä kellonaikaa 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  "Päätymisaika".
  2. Aseta kellonaika painamalla tuntinäyttöä tai minuuttinäyttöä.  
✓ Valittu arvo on merkitty sinisellä.
  3. Siirrä kellonaikaa säätörenkaalla.  
Nollaa asetusarvo tarvittaessa valitsemalla .
  4. Käynnistä toiminto valitsemalla  <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>.  
✓ Näytössä näkyy aika käynnistykseen saakka. Laite on odotustilassa.  
✓ Kun käynnistymisaika on saavutettu, laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuluu.  
✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Näyttöön ilmestyy huomautus, että toiminto on päätynyt.
  5. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:

- Voit tehdä tarvittaessa lisää asetuksia ja käynnistää toiminnon uudelleen.
- Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsemalla ☹.

### Päättymisajan muuttaminen

Jotta kypsennystulos pysyy hyvänä, muuta asetettua päättymisaikaa vain ennen kuin toiminto käynnistyy ja toiminta-aika alkaa kulua.

1. Paina päättymisajan ☹ kohtaa.
  2. Muuta päättymisaika säätörenkaalla.
- ✓ Muutos otetaan käyttöön.

### Päättymisaika-asetuksen poistaminen

Voit poistaa päättymisaika-asetuksen milloin tahansa.

1. Paina päättymisajan ☹ kohtaa.
  2. Nollaa päättymisaika valitsemalla ☹.
- Huomautus:** Sellaisten käyttötapojen kohdalla, joihin tarvitaan aina toiminta-aika, laite palauttaa ajan, jolloin toiminta-aika päättyy, takaisin lähimpään mahdolliseen kellonaikaan.
- ✓ Muutos otetaan käyttöön.

## 10.3 Hälyttimen asettaminen

Hälytin käy laitteen käytöstä riippumatta. Voit asettaa hälyttimen käyntiajan 24 tuntiin saakka. Hälyttimellä on oma merkkiään, joten kuulet, päättykö hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika.

1. Paina tilanäytössä kohtaa ⋮.
2. Paina ☒.

3. Aseta hälytin painamalla näytössä kyseistä ajan arvoa, esim. minuuttinäyttöä "m" tai sekuntinäyttöä "s".
- ✓ Valittu arvo on merkitty sinisellä.
4. Aseta hälyttimen käyntiaika säätörenkaalla. Nollaa asetusarvo tarvittaessa valitsemalla ☹.
5. Käynnistä hälytin painamalla näytössä kohtaa "Start" ▷.
- ✓ Hälyttimen aika kuluu.
- ✓ Jos laite on kytketty pois päältä, hälytin jää näkyviin näyttöön.
- ✓ Jos laite on kytketty päälle, näytössä näkyvät käynnissä olevan toiminnon asetukset. Hälytin näkyy tilanäytössä.
- ✓ Kun hälyttimen aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Näyttöön ilmestyy huomautus, että hälyttimen aika on päättynyt.

### Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

Voit muuttaa hälyttimen käyntiajan milloin tahansa.

1. Jos hälytin käy taustalla, valitse ensin hälytin valitsemalla ☒.
2. Paina II.
3. Muuta hälyttimen käyntiaika säätörenkaalla.
4. Vahvista valitsemalla ▷.

### Hälyttimen käynnin keskeyttäminen

Voit keskeyttää hälyttimen käynnin milloin tahansa.

1. Jos hälytin käy taustalla, valitse ensin hälytin valitsemalla ☒.
2. Paina II.
3. Nollaa hälytin valitsemalla ☹.
4. Vahvista valitsemalla ▷.

# 11 Höyry

Höyryn avulla kypsennät ruoat erityisen hellävaraisesti. Voit käyttää höyryuunitoimintoja tai kytkeä joidenkin uunitoimintojen kohdalla käyttöön lisähöyrytoiminnon.

### ⚠ 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 Ennen jokaista höyrykäyttöä

Varmista aina ennen höyrytoiminnon käyttöä, että laitteessa on riittävästi vettä.

### 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.

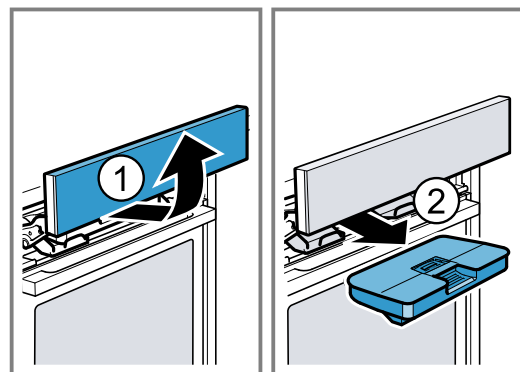
### ⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

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.

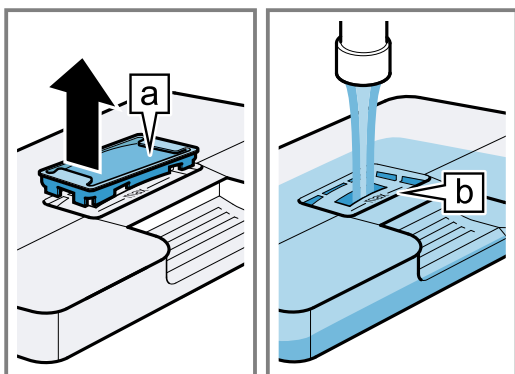
1. Paina △.
- ✓ Ohjauspaneeli työntyy automaattisesti eteenpäin.
2. Vedä ohjauspaneelia molemmiin käsin eteenpäin ja työnnä sitten ylöspäin, kunnes se lukittuu ①.
3. Vedä vesisäiliö pois lokerostaan ②.





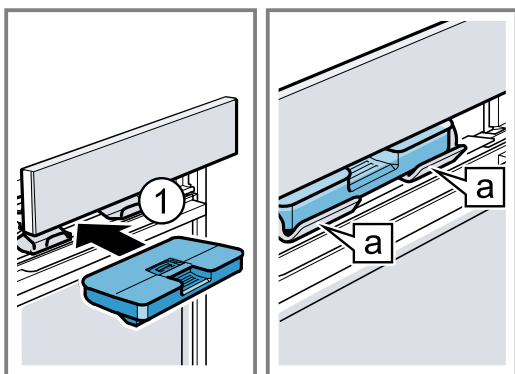
4. Paina vesisäiliön kansi tiivistettä vasten, jotta vesisäiliöstä ei pääse valumaan vettä.
5. Poista kansi @ vesisäiliöstä.



6. Täytä vesisäiliö vedellä merkintään "max"  saakka.



7. Aseta kansi taas vesisäiliön aukkoon.  
8. Aseta täytetty vesisäiliö paikalleen . Varmista tällöin, että vesisäiliö lukittuu paikalleen pidikkeiden taakse .



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

## 11.2 Höyrykäytön säätömahdollisuudet

Voit valmistaa ruokia eri tavoin höyryä käyttämällä.

### Höyryuunitoiminnot


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

#### HUOMIO!

Höyryuunitoimintoja käytettäessä muodostuu paljon vesihöyryä. Kondenssivesi, joka kertyy uunitilan alapuolella olevaan tippakouruun, voi valua yli ja vaurioittaa viereisiä kalusteita.


- ▶ Älä avaa laitteen luukkuu käytön aikana, tai avaa se mahdollisimman harvoin.

### Höyrykypsennys


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

Lämpötila-asetuksissa välillä 105 °C ja 120 °C kypsennysaika lyhenee. Höyrykypsennettäessä säilyy siten entistä enemmän ravintoaineita ja vitamiineja.


### Tuoreuttaminen

Tuoreuttamisen  käytötavalla voit lämmittää jo kypsennetyt ruoat hellävaraisesti tai tuoreuttaa hieman kuivahtaneet leivonnaiset.


### Taikinan nostatus

Höyryuunitoiminnolla taikinan nostatus  hiivataikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä eikä taikina kuivu.

### Sulatus

Sulatuksella  sulatat pakasteet hellävaraisesti.

### Sous-vide

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

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

#### ⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Vakuumpussin pinnalle kertyy kypsennyksen aikana kuumaa vettä.

- ▶ Nosta vakuumpussia varovasti patalapulla, jotta kuuma vesi valuu uunipannuun tai kypsennysastiaan.
- ▶ Ota vakuumpussi patalapulla varovasti uunista.

**Huomautus:** Sous-vide-kypsennyksen aikana uunitilan pohjalle muodostuu enemmän kondenssivettä kuin muilla uunitoiminnoilla.

#### HUOMIO!

Kalusteaurioiden vaara Uunitilan pohjalle kertyy liian paljon vettä. Vesi voi valua ulos laitteesta.





- ▶ Käytä sous-vide-kypsennykseen vettä vain vesisäiliön yhden täyttömäärän verran.

### Lisähöyrytoiminto

Lisähöyrytoiminnolla kypsennettäessä laite johtaa uunitilaan höyryä vaihtelevin aikaväleihin.

Kypsennettävään tuotteeseen tulee rapea kuori ja kiiltävä pinta. Lihasta tulee sisältä mehukasta ja mureaa, ja se menettää tilavuudestaan vain hyvin vähän.

Lisähöyrytoiminto voidaan yhdistää seuraaviin toimintoihin:

- Uunitoiminnot → *Sivu 14*
  - 4D-kiertoilma 
  - Ylä-/alalämpö 
  - Kiertoilmagrillaus 
  - Lämpimänäpito 
- → "Ruokalajit", *Sivu 22*
- → "Paistolämpömittari", *Sivu 19*

### Höyrysuihke

Höyrysuihkeella voit lisätä ajoittain kohdennetusti intensiivisen höyryn. Erityisesti leipä ja sämpylät kohoavat hienosti, niistä tulee rapeita ja kauniin värisiä. Laitte tuottaa n. 3 - 5 minuutin ajan höyrypilven uunitilaan. Voit aktivoida höyrysuihkeen useita kertoja käyttötavasta riippuen.

Voit käyttää höyrysuihketta seuraavien toimintojen yhteydessä:

- Uunitoiminnot → *Sivu 14*
  - 4D-kiertoilma 
  - Ylä-/alalämpö 
  - Kiertoilmagrillaus 
- → "Paistolämpömittari", *Sivu 19*

**Huomautus:** Käytä höyrysuihketta vain uunitilan lämpötiloissa yli 120 °C.

### 11.3 Höyryuunitoiminnon säätäminen

#### Huomautus:

Kiinnitä huomiota höyryuunitoimintoa koskeviin tietoihin:

- → "Höyryuunitoiminnot", Sivu 17

**Vaatus:** Vesisäiliö on täytetty. Jos vesisäiliö tyhjenee käytön aikana, näyttöön ilmestyy huomautus. Toiminto keskeytyy.

→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 16

1. Paina valikossa kohtaa "Höyry".
2. Paina haluamasi höyryuunitoiminnon valitsinta.
3. Aseta lämpötila säätörenkaalla.
4. Paina ☺ "Toiminta-aika".  
Höyryuunitoiminnoille on asetettava aina toiminta-aika.
5. Jos haluat muuttaa ennalta asetettua toiminta-aikaa, paina kyseistä ajan arvoa, esim. tuntinäyttöä "h" tai minuuttinäyttöä "m".  
✓ Valittu arvo on merkitty sinisellä.
6. Aseta toiminta-aika säätörenkaalla.  
Nollaa asetusarvo tarvittaessa valitsemalla ☺.
7. Käynnistä toiminto valitsemalla <sup>start</sup><sub>stop</sub>.  
✓ Laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuuluu näytössä.  
✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Näyttöön ilmestyy huomautus, että toiminto on päättynyt.
8. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:
  - Voit tehdä tarvittaessa lisää asetuksia ja käynnistää toiminnon uudelleen.
  - Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsemalla ☺.
9. Tyhjennä vesisäiliö ja kuivaa uunitila.  
→ "Jokaisen höyrykäytön jälkeen", Sivu 19

#### Uunitoiminnon muuttaminen

Jos muutat uunitoimintoa, myös muut asetukset nollautuvat.

1. Paina <sup>start</sup><sub>stop</sub>.
2. Paina <.
3. Paina haluamasi uunitoiminnon valitsinta.
4. Aseta toiminto uudelleen ja käynnistä valitsemalla <sup>start</sup><sub>stop</sub>.

#### Lämpötilan muuttaminen

Kun toiminto on käynnistynyt, voit muuttaa lämpötilaa milloin tahansa.

1. Paina lämpötilan kohtaa.
  2. Muuta lämpötila säätörenkaalla.
- ✓ Muutos otetaan käyttöön.

#### Toiminta-ajan muuttaminen

Voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa.

1. Paina toiminta-ajan ☺ kohtaa.
  2. Muuta toiminta-aika säätörenkaalla.
- ✓ Muutos otetaan käyttöön.

### 11.4 Lisähöyrytoiminnon säätäminen

#### Vaatimukset

- Kiinnitä huomiota kutakin käyttötapaa koskeviin tietoihin.  
→ "Höyrykäytön säätömahdollisuudet", Sivu 17
  - Vesisäiliö on täytetty. Jos vesisäiliö tyhjenee käytön aikana, näyttöön ilmestyy huomautus. Toiminto jatkuu ilman höyryn käyttöä.  
→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 16
1. Paina valikossa haluamaasi käyttötapaa.
  2. Tee käyttötavan asetukset, esimerkiksi uunitoiminto ja lämpötila.
  3. Paina ☺ "Lisähöyrytoiminto".
  4. Aseta höyryteho säätörenkaalla.

Höyryteho	Lisähöyrytoiminto
1	vähäinen
2	keskimääräinen
3	runsas

5. Käynnistä toiminto valitsemalla <sup>start</sup><sub>stop</sub>.  
✓ Laite alkaa kuumentua.  
✓ Näytössä näkyvät asetusarvo ja aika, jonka toiminto on ollut jo käynnissä.
6. Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsemalla ☺.
7. Tyhjennä vesisäiliö ja kuivaa uunitila.  
→ "Jokaisen höyrykäytön jälkeen", Sivu 19

#### Lisähöyrytoiminnon muuttaminen

Voit muuttaa lisähöyrytoimintoa milloin tahansa tai deaktivoida sen.

1. Paina lisähöyrytoiminnon ☺ kohtaa.
  2. Muuta lisähöyrytoimintoa tai deaktivoi se säätörenkaalla.
- ✓ Muutos otetaan käyttöön.

### 11.5 Höyrysuihkeen säätäminen

#### Vaatimukset

- Kiinnitä huomiota kutakin käyttötapaa koskeviin tietoihin.  
→ "Höyrykäytön säätömahdollisuudet", Sivu 17
  - Vesisäiliö on täytetty. Jos vesisäiliö tyhjenee käytön aikana, näyttöön ilmestyy huomautus. Toiminto keskeytyy.  
→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 16
1. Paina valikossa haluamaasi käyttötapaa.
  2. Tee käyttötavan asetukset, esimerkiksi uunitoiminto ja lämpötila.
  3. Käynnistä toiminto valitsemalla <sup>start</sup><sub>stop</sub>.
  4. Paina haluamallasi hetkellä ☺ "Höyrysuihke".  
Käytä höyrysuihketta vasta, kun laite on täysin kuuma.
  5. Paina säätörenkaassa kohtaa "Päälle".  
✓ Laite kuumentaa vettä.
  6. Kun vesi on kuumentunut, paina uudelleen ☺ "Höyrysuihke".

**Huomautus:** Jos pikakuumennus <sup>start</sup><sub>stop</sub> on aktivoituna, höyrysuihkeen saa käynnistettyä vasta, kun pikakuumennus on päättynyt.

- ✓ Laite tuottaa höyrysuihkeen ja pitää höyrypilven uunitilassa n. 3 - 5 minuutin ajan.

- ✓ Kun höyrystuuhke on päättynyt, toiminto jatkuu tavalliseen tapaan. Höyrystuuhke voidaan tuottaa toiminnosta riippuen tarvittaessa uudelleen.
- 7. Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsemalla ☹️.
- 8. Tyhjennä vesisäiliö ja kuivaa uunitila.  
→ "Jokaisen höyrykäytön jälkeen", Sivu 19

### Höyrystuuhkeen keskeyttäminen

Voit keskeyttää höyrystuuhkeen milloin tahansa.

1. Paina ⏏️ "Höyrystuuhke".
  2. Paina säätörenkaassa kohtaa "Pois".
- ✓ Toiminto jatkuu ilman höyrystuuhketta.

### 11.6 Jokaisen höyrykäytön jälkeen

Kuivaa laite jokaisen höyrykäytön jälkeen.

**Huomautus:** Uuniin voi jäädä höyrykäytön jälkeen kalkkijäämiä. Se ei vaikuta laitteen toimintaan. Voit poistaa kalkkijäämät lämpimällä vedellä tai etikkaan kostutetulla liinalla. Noudata puhdistusta koskevia ohjeita.

→ "Puhdistus ja hoito", Sivu 27

### 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.

### Kondenssivesikaukalon kuivaaminen

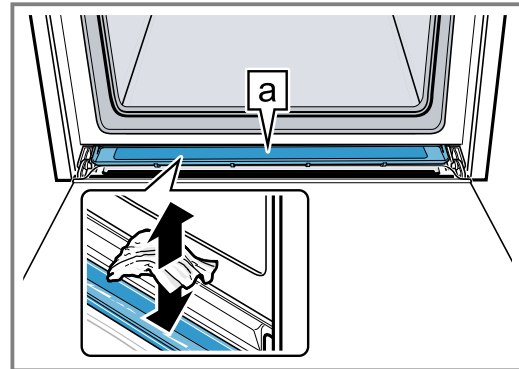
#### ⚠️ VAROITUS – Palovammavaara!

Laite kuumenee käytön aikana.

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

**Vaatus:** Uunitila on jäähtynyt.

1. Avaa laitteen luukku.
2. **Huomautus:**  
Kondenssivesikaukalo [a] on uunitilan alla.



Imeytä kondenssivesikaukalossa [a] oleva vesi keittiöliinaan ja pyyhi kaukalo varovasti.

**Huomautus:** Voit ottaa kondenssivesikaukalon puhdistusta varten pois paikaltaan.

→ "Kondenssivesikaukalon irrotus", Sivu 33

### Uunitilan kuivaaminen

Kuivaa uunitila jokaisen höyrykäytön jälkeen.

- ▶ Kuivaa uunitila käsin tai käytä kuivaustoimintoa.  
→ "Kuivaus", Sivu 32

## 12 Paistolämpömittari

Paistolämpömittarin avulla saavutat täsmällisesti haluamasi kypsennysasteeseen; työnnä paistolämpömittari kypsennettävään tuotteeseen ja aseta laitteessa tuotteen sisälämpötila. Paistolämpömittari mittaa lämpötilan paistettavan tuotteen sisällä. Kun paistettavan tuotteen asetettu sisälämpötila on saavutettu, laite lakkaa automaattisesti kuumenemasta.

### 12.1 Paistomittarikäyttöön soveltuvat uunitoiminnot

Paistolämpömittarin käyttöön soveltuvat vain tietyt uunitoiminnot.

Paistolämpömittaria voit käyttää näiden uunitoimintojen yhteydessä:

- 4D-kiertoilma 🌀
- Ylä-/alalämpö ☑️
- Pehmeä kiertoilma 🌀

- Pehmeä ylä-/alalämpö ☑️
- Kiertoilmagrillaus 🌀
- Pizzateho 🍕
- Intensiiviteho ☑️
- Hidas kypsennys ☑️
- Alalämpö ☑️
- Lämpimänäpito 🌡️
- Höyrykypsennys 🌀
- Tuoreuttaminen 🌀

### 12.2 Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen

Käytä mukana toimitettua paistolämpömittaria tai tilaa tarkoitukseen sopiva paistolämpömittari huoltopalvelumme kautta.

**⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä.

- Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

**HUOMIO!**

Paistolämpömittari voi vaurioitua.

- Älä jätä paistolämpömittarin johtoa puristuksiin.
- Jotta paistolämpömittari ei vaurioitu liian kovassa kuumuudessa, grillivastuksen ja paistolämpömittarin väliin pitää jäädä muutama senttimetri. Liha voi turvota kypsennyksen aikana.

**⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Paistolämpömittari on terävä.

- Käsittele paistolämpömittaria varovasti.

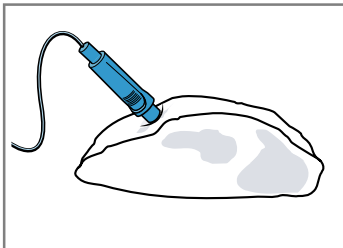
**Huomautus:** Jos kannatinkiskot on asennettu korkeudelle 3, et voi liittää paistolämpömittaria uuniin. Poista kannatinkiskot tai asenna ne jollekin toiselle korkeudelle.

→ "Ristikot", Sivu 36

1. Työnnä paistolämpömittari kypsennettävään tuotteeseen.  
Paistolämpömittarissa on kolme mittauspistettä. Varmista, että vähintään keskimäinen mittauspiste on kypsennettävän tuotteen sisällä.

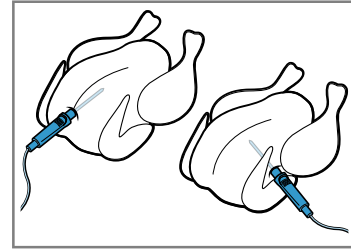
Ohuet Työnnä paistolämpömittari sivulta lihan lihanpala paksuimpaan kohtaan.  
t

Paksut Työnnä paistolämpömittari viistosti lihanpala ylhäältä vasteeseen saakka lihaan.  
t



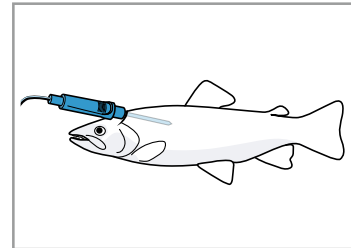
**Huomautus:** Jos haluat kääntää kypsennettävän tuotteen, työnnä paistolämpömittari tuotteen sivuun siten, että mittaria ei tarvitse poistaa käännettäessä.

Lintu Työnnä paistolämpömittari linnun rintalihan paksuimman kohdan läpi vasteeseen saakka. Työnnä paistolämpömittari lintuun sen rakenteesta riippuen poikittain tai pitkittäin.



Käännä lintu ja aseta se rintapuoli alaspäin ritilälle.

Kala Työnnä paistolämpömittari kokonaisen kalan pään takaa vasteeseen saakka selkäruodon suuntaan.



Älä käännä kalaa, aseta se perunanpuolikkaan avulla tukemalla vatsalleen ritilälle.

2. Aseta kypsennettävä tuote uuniin paistolämpömittari paikalleen asennettuna.
3. Liitä paistolämpömittarin liitin uunissa vasemmalla olevaan pistokkeeseen.

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

**12.3 Paistolämpömittarin säätäminen**

Voit asettaa tuotteen sisälämpötilan välille 30 °C ja 99 °C.

**Vaatimukset**

- Paistettava tuote on uunissa paistolämpömittari paikalleen asetettuna.
  - Paistolämpömittari on liitetty uuniin.
1. Paina valikossa kohtaa "Uunitoiminnot".
  2. Paina haluamasi uunitoiminnon valitsinta.
  3. Aseta uunin lämpötila säätörenkaalla. Aseta uunin lämpötila vähintään 10 °C korkeammaksi kuin tuotteen sisälämpötila. Aseta uunin lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.
  4. Paina "Paistolämpömittari".
  5. Aseta tuotteen sisälämpötila säätörenkaalla. Nollaa asetuservo valitsemalla .
  6. Käynnistä toiminto valitsemalla <sup>start</sup> <sub>stop</sub>.
- ✓ Laite alkaa kuumentua.
  - ✓ Näytössä näkyvät asetuservo ja aika, jonka toiminto on ollut jo käynnissä. Kun laite on liitetty Home Connect -sovellukseen, näytössä näkyy arvioitu jäljellä oleva toiminta-aika.

- ✓ Kun tuotteen sisälämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki. Näyttöön ilmestyy huomautus, että toiminto on päättynyt. Laite lakkaa kuumenemasta. Hitaan kypsennyksen uunitoiminnolla laite kuumenee edelleen.

### 7. ⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

Uunitila, varusteet ja paistolämpömittari kuumenevat hyvin kuumiksi.

- ▶ Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet ja paistolämpömittarin uunista.

Kun tuotteen sisälämpötila on saavutettu:

- Voit tehdä tarvittaessa lisää asetuksia ja käynnistää toiminnon uudelleen.
- Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsemalla ☹.
- Vedä paistolämpömittari pois uunitilassa olevasta pistokkeesta.
- Vedä paistolämpömittari pois kypsennettävästä tuotteesta ja poista se uunista.

### Ohjeet

- Voit yhdistää paistolämpömittarin myös muuhun käyttötapaan, esim.:
  - → "Höyry", Sivu 16
  - → "Ruokalajit", Sivu 22
- Voit käyttää paistolämpömittaria myös ilman asetettua tuotteen sisälämpötilaa. Voit lukea ruoan sisälämpötilan näytöstä ja lopettaa tarvittaessa käytön manuaalisesti.

### Lämpötilan muuttaminen

Kun toiminto on käynnistynyt, voit muuttaa uunitilan lämpötilaa ja tuotteen sisälämpötilaa milloin tahansa.

1. Paina uunitilan lämpötilaa tai tuotteen sisälämpötilaa.
  2. Muuta lämpötila säätörenkaalla.
- ✓ Muutos otetaan käyttöön.

### Uunitoiminnon muuttaminen

Jos muutat uunitoimintoa, myös muut asetukset nollautuvat.

1. Paina <sup>start</sup>stop.
2. Paina <.
3. Paina haluamasi uunitoiminnon valitsinta.
4. Aseta toiminto uudelleen ja käynnistä valitsemalla <sup>start</sup>stop.

## 12.4 Toiminnon arvioitu jäljellä oleva toiminta-aika

Kun laite on liitetty Home Connect -sovellukseen, laite voi arvioida kypsennyksen todennäköisen jäljellä olevan toiminta-ajan.

Ensimmäinen jäljellä oleva aika ilmestyy näyttöön n. 1 minuutin kuluttua. Jäljellä olevaa aikaa lasketaan ja päivitetään jatkuvasti uudelleen.

**Huomautus:** Jäljellä olevan ajan arviointi ei ole käytettävissä kaikissa uunitoiminnoissa.

## 12.5 Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat

Tästä löydät ohjeavrot eri elintarvikkeiden sisälämpötiloille.

Ohjeavrot riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista. Älä käytä elintarviketta pakastettuna.

<b>Lintu</b>	<b>Tuotteen sisälämpötila °C</b>
Broileri	80 - 85
Broilerinrinta	75 - 80
Ankka	80 - 85
Ankanrinta, punertava	55 - 60
Kalkkuna	80 - 85
Kalkkunanrinta	80 - 85
Hanhi	80 - 90
<b>Porsaanliha</b>	<b>Tuotteen sisälämpötila °C</b>
Porsaan etuselkä	85 - 90
Porsaanfilee, punertava	62 - 70
Porsaanseläke, täyskypsä	72 - 80
<b>Naudanliha</b>	<b>Tuotteen sisälämpötila °C</b>
Naudanfilee tai paahtopaisti, englantilainen	45 - 52
Naudanfilee tai paahtopaisti, punertava	55 - 62
Naudanfilee tai paahtopaisti, täyskypsä	65 - 75
<b>Vasikanliha</b>	<b>Tuotteen sisälämpötila °C</b>
Vasikanpaisti tai etuselkä, vähärasvainen	75 - 80
Vasikanpaisti, lapa	75 - 80
Vasikanpotka	85 - 90
<b>Lampaanliha</b>	<b>Tuotteen sisälämpötila °C</b>
Lampaanreisi, punertava	60 - 65
Lampaanreisi, täyskypsä	70 - 80
Lampaanselys, punertava	55 - 60
<b>Kala</b>	<b>Tuotteen sisälämpötila °C</b>
Kala, kokonaisena	65 - 70
Kalafilee	60 - 65
<b>Muut</b>	<b>Tuotteen sisälämpötila °C</b>
Lihamureke, kaikki lihalajit	80 - 90
Ruokien kuumentaminen, tuoreuttaminen	65 - 75

## 13 Ruokalajit

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

### 13.1 Ruoanvalmistusastiat

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

### 13.2 Ruokien säätömahdollisuudet

Laite käyttää ruokien optimaaliseen valmistukseen erilaisia asetuksia ruoasta riippuen.

Käytössä olevat asetukset näet näytössä. Voit muuttaa tietyt asetukset. Noudata näytössä olevia ohjeita.

**Huomautus:** Kypsennystulos riippuu elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista. Käytä tuoreita, mieluiten jääkaappilämpötilassa olevia elintarvikkeita. Käytä pakastettuja ruokia suoraan pakastimesta.

#### Asetuksia koskevia vihjeitä ja ohjeita

Kun teet ruoan asetukset, 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.

Kun haluat hakea tiedot näyttöön, paina ⓘ "Info". Monet ohjeet ilmestyvät näyttöön automaattisesti.

#### Ohjelmat

Ohjelmien kohdalla on optimaalinen uunitoiminto, lämpötila ja toiminta-aika asetettu kiinteästi ennalta. Optimaalisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi sinun pitää asettaa lisäksi paino, paksuus ja kypsennysaste. Voit tehdä asetukset vain tarkoitetulla alueella. Jos ohjeessa ei muuta mainita, aseta ruoan kokonaispaino.

#### Suositusasetukset

Suositusasetusten kohdalla on optimaalinen uunitoiminto asetettu kiinteästi ennalta. Voit muuttaa ennalta asetettua lämpötilaa ja toiminta-aikaa.

#### Paistotunnistin

Joitakin ruokia voidaan valmistaa käyttämällä paistotunnistinta 🕒. Sinun ei tarvitse tehdä muita asetuksia.

Paistotunnistin valvoo paistoprosessia uunissa. Laite säätää asetukset itsenäisesti ja lopettaa toiminnon, kun ruoka on valmista.

#### Huomautukset

- Älä käytä paistotunnistinta, kun ruoka on jo esikypsennetty. Paistotulos ei pitäisi silloin enää paikkaansa.
- Älä avaa laitteen luukkuja enää n. 5 minuuttia paistotunnistinkäytön käynnistämisen jälkeen. Paistotunnistimen käyttö keskeytyy. Jos sinun on avattava laitteen luukku, käynnistä toiminto sen jälkeen ilman paistotunnistinta tai keskeytä toiminto ja tee asetukset manuaalisesti. Valvo kypsennystä, kunnes ruoka on valmista.
- Käytä optimaalisen paistotuloksen saavuttamiseksi tummia metallisia leivontavuokia.

#### HUOMIO!

Silikonivuoat tai silikonipitoiset foliot, kannet tai varusteet voivat vaurioittaa paistotunnistinta. Vaurioita voi syntyä myös, kun paistotunnistin ei ole aktiivinen.

- ▶ Älä käytä silikonivuokia tai silikonipitoisia folioita, kansia tai varusteita.
- ▶ Älä säilytä silikonisia esineitä uunitilassa.

#### Toiminnon arvioitu jäljellä oleva toiminta-aika

Kun laite on liitetty Home Connect -sovellukseen, laite voi arvioida kypsennyksen todennäköisen jäljellä olevan toiminta-ajan.

Ensimmäinen jäljellä oleva aika ilmestyy näyttöön n. 1 minuutin kuluttua. Jäljellä olevaa aikaa lasketaan ja päivitetään jatkuvasti uudelleen.

**Huomautus:** Jäljellä olevan ajan arviointi ei ole käytettävissä kaikissa uunitoiminnoissa.

### 13.3 Yhteenveto ruokalajeista

Käytettävissä olevat ruoat näet laitteessa, kun haet näyttöön käyttötavan. Ruokien valikoima riippuu laitteesi varustuksesta.

Ruoat on lajiteltu ryhmien ja ruokalajien mukaan.

**Huomautus:** Perusasetuksissa voi tehdä näytössä oleviin ruokiin paikalliset erikoisasetukset.

→ "Perusasetukset", Sivu 24

Ryhmä	Ruokalajit
Paistotunnistin	Kakut Pienet leivonnaiset Suolaiset leivonnaiset, pizza, quiche Perunatuotteet, pakastetut <b>Huomautus:</b> Tässä ovat vain paistotunnistimella valmistettavat ruoat.
Kakut	Vuokakakut Piirakat leivinpellillä Pienet leivonnaiset Pikkuleivät
Leipä, sämpylät	Leipä Sämpylät
Pizza, suolaiset leivonnaiset	Pizza Suolaiset leivonnaiset, quiche

Ryhmä	Ruokalajit
Paistokset, souffléet	Paistos, suolainen, tuore, kypsät ainekset Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm Lasagne tuore Lasagne, viileä Paistos, makea, tuore Hedelmäinen murupiirakka Kohokas annosvuoissa Yorkshiren vanukas
Lintu	Broileri Ankka, hanhi Kalkkuna
Liha	Porsaanliha Naudanliha Vasikanliha Lampaanliha Riista Liharuokat
Kala	Kala, kokonainen Kalafilee kalakyljys Kalaruokat Äyriäiset
Pakasteet	Pizza Paistokset Perunatuotteet Vihannekset Lintu, kala Sämpylät
Lisukkeet, vihannekset	Perunat Riisi Vilja Vihannekset Palkovihannekset Nuudelit, mykyt Kananmunat
Jälkiruokat, hillokkeet	Germknödel-leivonnainen Crème Caramel Riisipuuro Hedelmähilloke Jogurtti laseissa
Sous-vide	Liha Lintu Kala Vihannekset Jälkiruoka

Ryhmä	Ruokalajit
Umpioiminen, mehustus, desinfointi	Umpioiminen Mehustus Tuttipullojen desinfointi
Tuoreuttaminen, uudelleenlämmitys	Leivonnaiset Lisukkeet Vihannekset Valikko
Ruokien sulatus	Hedelmät, vihannekset

### 13.4 Ruoan asetusten tekeminen

1. Paina valikossa kohtaa "Ruokalajit".
2. Paina haluamaasi luokkaa.
3. Paina haluamaasi ruokalajia.
4. Paina haluamaasi ruokaa.  
**Ohje:** Joidenkin ruokien kohdalla voit valita suositellun valmistustavan.  
→ "Ruokien säätömahdollisuudet", Sivu 22
- ✓ Näyttöön ilmestyvät ruokaa koskevat asetukset.
5. Muuta tarvittaessa asetuksia.  
Ruoasta riippuen voit muuttaa vain tiettyjä asetuksia.  
→ "Ruokien säätömahdollisuudet", Sivu 22
6. Kun haluat hakea näyttöön esimerkiksi varusteita ja kannatinkorkeutta koskevat tiedot, paina ⓘ"Info".
7. Käynnistä toiminto valitsemalla <sup>start</sup>stop.
- ✓ Laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuuluu näytössä.
- ✓ Paistotunnistinkäytössä ei näytetä toiminta-aikaa. Näytössä näkyvät asetuservo ja aika, jonka toiminto on ollut jo käynnissä. Kun laite on liitetty Home Connect -sovellukseen, näytössä näkyy arvioitu jäljellä oleva toiminta-aika.  
→ "Toiminnon arvioitu jäljellä oleva toiminta-aika", Sivu 22
- ✓ Kun ruoka on valmista, kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumenemasta.
8. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:
  - Voit tehdä tarvittaessa lisää asetuksia ja käynnistää toiminnon uudelleen.
  - Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsemalla ⏻.

### 13.5 Automaattinen poiskytkentätoiminto

Automaattisen poiskytkentätoiminnon  avulla voit leipoa ja paistaa ruokia huolettomasti.

Kun toiminto on päättynyt, laite lakkaa automaattisesti kuumenemasta.

Jotta kypsennystulos on optimaalinen, poista ruoka uunista, kun toiminto on päättynyt.

## 14 Suosikit

Voit tallentaa asetukseksi suosikkeihin ja käyttää niitä uudelleen.

**Huomautus:** Laitemallista / laitteen ohjelmaversiosta riippuen sinun on ensin ladattava tämä toiminto laitteeseesi. Ohjeet löydät Home Connect -sovelluksesta.

### 14.1 Suosikkien tallentaminen

Voit tallentaa suosikiksi jopa 30 erilaista käyttötapaa.

1. Kun asetat käyttötapaa, paina käyttötapaa otsikon vieressä ylhäällä näytössä kohtaa ☆.
2. Muuta tarvittaessa suosikin otsikkoa käyttämällä näytön näppäimistöä.

### 3. Paina "Ota käyttöön".

## 14.2 Suosikkien valinta

Kun olet tallentanut suosikkeja, voit valita ne toiminnon asetuksia varten.

1. Paina valikossa kohtaa "Suosikit".
  2. Paina haluamaasi suosikkia.
  3. Voit muuttaa asetuksia tarvittaessa.
  4. Käynnistä toiminto valitsemalla start stop.
- ✓ Näytössä näkyvät asetusarvot.


### Huomautus:

Kiinnitä huomiota eri käyttötapoja koskeviin tietoihin:

- → "Höyry", Sivu 16
- → "Paistolämpömittari", Sivu 19

## 14.3 Suosikkien muuttaminen


Voit muuttaa, lajitella tai poistaa tallentamiasi suosikkeja milloin tahansa.

1. Paina valikossa kohtaa "Suosikit".
2. Paina haluamaasi suosikkia.
3. Paina suosikin otsikon vieressä ylhäällä näytössä kohtaa .
4. Muuta asetuksia tai suosikin otsikkoa.
5. Vahvista muutos.

### Suosikkien lajittelu

1. Paina valikossa kohtaa "Suosikit".
2. Pidä haluamasi suosikki painettuna ja vedä se toiseen paikkaan.

### Suosikkien poistaminen



1. Paina valikossa kohtaa "Suosikit".
2. Paina haluamaasi suosikkia.
3. Paina suosikin otsikon vieressä ylhäällä näytössä kohtaa .
4. Vahvista poistaminen.




# 15 Lapsilukko

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

## 15.1 Lapsilukon aktivointi

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

1. Näin aktivoit lapsilukon:
  - Kun laite on kytketty pois päältä, paina jotain aluetta näytössä.
  - Kun laite on kytketty päälle, paina tilanäytössä kohtaa .
2. Paina .

- ✓ 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.

## 15.2 Lapsilukon deaktivointi

Voit deaktivoida lapsilukon milloin tahansa.


1. Paina jotakin kohtaa näytössä.
  2. Kun haluat deaktivoida lapsilukon, noudata näytön ohjetta, jolloin renkaan grafiikka täyttyy kokonaan.
- ✓ Näyttöön ilmestyy vahvistusta koskeva huomautus.

# 16 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

## 16.1 Yhteenvedo perusasetuksista

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

Lisätietoja yksittäisistä perusasetuksista löydät näytöstä valitsemalla  "Info".

### Perusasetukse Vaihtoehdot

Perusasetukse	Vaihtoehdot
Kieli	Katso laitteessa oleva valikoima.
Home Connect	Uunin yhdistäminen mobiililaitteeseen ja uunin etäkäyttö. → "Home Connect", Sivu 25
Kellonaika	Kellonajan muoto 24 h.

### Näyttö Vaihtoehdot

Näyttö	Vaihtoehdot
Kirkkaus	▪ Tasot 1, 2, 3, 4 ja 5 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyypistä riippuen)

Näyttö	Vaihtoehdot
Valmiustilanäyttö	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Päällä, aikarajoitus</li> <li>▪ Päällä (tämä asetus nostaa energiankulutusta)</li> <li>▪ Pois päältä<sup>1</sup></li> </ul>
Kellonaika	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Digitaalinen<sup>1</sup></li> <li>▪ Analoginen</li> </ul>
Hienosäätö	▪ Näytön suuntaaminen vaaka- ja pystysuunnassa.

<sup>1</sup> Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyypistä riippuen)

Ääni	Vaihtoehdot
Näppäinääni	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Päällä<sup>1</sup></li> <li>▪ Pois päältä</li> </ul>

<sup>1</sup> Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyypistä riippuen)



Ääni	Vaihtoehdot
Äänenvoimakkuus	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tasot 1, 2, 3<sup>1</sup>, 4 ja 5</li> </ul>
Äänimerkki	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hyvin lyhyt kesto (kerran)</li> <li>Lyhyt kesto (n. 5 sekuntia)</li> <li>Keskimääräinen kesto (n. 10 sekuntia)<sup>1</sup></li> <li>Pitkä kesto (n. 30 sekuntia)</li> </ul>

<sup>1</sup> Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyyppistä riippuen)

Laiteasetukset	Vaihtoehdot
Puhaltimen jälkikäyntiaika	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minimi</li> <li>Suositus<sup>1</sup></li> <li>Pitkä</li> <li>Erittäin pitkä</li> </ul>
Kannatinjärjestelmä	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ei jälkiasennettu (ristikoiden ja 1-osaisen kannattimen yhteydessä)<sup>1</sup></li> <li>Jälkiasennettu (2- ja 3-osaisen kannattimen yhteydessä)</li> </ul>
Kannatinjärjestelmä	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ei jälkiasennettu (ristikoiden ja 1-osaisen kannattimen yhteydessä)<sup>1</sup></li> <li>Jälkiasennettu (2- ja 3-osaisen kannattimen yhteydessä)</li> </ul>
Valaistus	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kypsennettäessä ja kun luukku avataan<sup>1</sup></li> <li>Vain kun luukku avataan</li> <li>Aina pois päältä</li> </ul>
Veden kovuus	<ul style="list-style-type: none"> <li>4 (erittäin kova)<sup>1</sup></li> <li>3 (kova)</li> <li>2 (keskimääräinen)</li> <li>1 (pehmeä)</li> <li>0 (pehmenetty)</li> </ul>

<sup>1</sup> Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyyppistä riippuen)

Yksilöllistämien	Vaihtoehdot
Tuotemerkki	<ul style="list-style-type: none"> <li>Näytetään<sup>1</sup></li> <li>Ei näytetä</li> </ul>
Käyttö päällekytkemisen jälkeen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Päävalikko<sup>1</sup></li> <li>Uunitoiminnot</li> <li>Höyry</li> <li>Ruokalajit</li> <li>Suosikit</li> </ul>
Kulunut kypsennysaika	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ei näytetä</li> <li>Näytetään<sup>1</sup></li> </ul>
Paikalliset ruoat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaikki<sup>1</sup></li> <li>Eurooppalaiset ruoat</li> <li>Ruoat brittiläiseen tapaan</li> </ul>

<sup>1</sup> Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyyppistä riippuen)

Yksilöllistämien	Vaihtoehdot
Ruokalajit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaikki<sup>1</sup></li> <li>Ei porsaanihkaa</li> <li>Vain kosher</li> </ul>
Lapsilukko	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vain valitsinlukko<sup>1</sup></li> <li>Deaktivoitu</li> </ul>
Automaattinen pikakuumennus	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pois päältä</li> <li>Päällä<sup>1</sup></li> </ul>

<sup>1</sup> Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyyppistä riippuen)

Tehdasasetukset	Vaihtoehdot
Tehdasasetukset	<ul style="list-style-type: none"> <li>Palautet</li> </ul>
Info	Näyttö
Laiteinfo	Laitteen teknisten tietojen haku näyttöön.

## 16.2 Perusasetusten muuttaminen

1. Paina valikossa kohtaa "Perusasetukset".
2. Paina haluamaasi perusasetusalueetta.
3. Paina haluamaasi perusasetusta.
4. Paina haluamaasi perusasetusta koskevaa valintaa.
- ✓ Muutos otetaan useimpien perusasetusten kohdalla käyttöön heti.
5. Jos haluat muuttaa muita perusasetuksia, palaa takaisin valitsemalla < ja valitse toinen perusasetus.
6. Kun haluat poistua perusasetuksista, siirry takaisin valikkoon valitsemalla ◀ tai kytke laite pois päältä valitsemalla ☹.
- ✓ Muutokset on tallennettu.

**Huomautus:** Perusasetuksiin tekemäsi muutokset pysyvät voimassa sähkökatkon sattuessa.

## 16.3 Kellonajan asettaminen

1. Paina valikossa kohtaa "Perusasetukset".
2. Paina "Kellonaika".
3. Aseta kellonaika painamalla tuntinäyttöä tai minuuttinäyttöä.
- ✓ Valittu arvo on merkitty sinisellä.
4. Aseta kellonaika säätörenkaalla.
  - Minuutit lasketaan 5-minuutin jaksoissa. Jos haluat tehdä asetuksen minuuttien tarkkuudella, pidä kyseinen alue säätörenkaassa painettuna n. 1-2 sekuntia. Minuutit näytetään pisteinä. Aseta minuutit säätörenkaalla.
5. Kun haluat poistua perusasetuksista, siirry takaisin valikkoon valitsemalla ◀ tai kytke laite pois päältä valitsemalla ☹.
- ✓ Kellonaika on tallennettu.

# 17 Home Connect

Tämä laite on verkotettavissa. Voit yhdistää laitteen mobiililaitteeseen ja sen avulla käyttää toimintoja Home Connect -sovelluksen kautta, muuttaa perusasetuksia tai valvoa laitteen käyttötilaa.

Home Connect -palvelut eivät ole käytettävissä kaikissa maissa. Home Connect -toiminnon saatavuus riippuu kunkin maan Home Connect -palvelujen saatavuudesta. Lisätietoja löydät kohdasta: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Home Connect -sovellus ohjaa sinut koko kirjautumisprosessin läpi. Tee asetukset seuraamalla Home Connect -sovelluksen antamia ohjeita.

### Ohjeet

- Noudata Home Connect -sovelluksen mukana toimitetuissa asiakirjoissa annettuja ohjeita.
- Ota huomioon myös Home Connect -sovelluksessa olevat ohjeet.

### Huomautukset

- Noudata tässä käyttöohjeessa olevia turvallisuusohjeita ja varmista, että määräykset täyttyvät myös silloin, kun käytät laitetta Home Connect -sovelluksen kautta.  
→ "Turvallisuus", Sivu 2
- Käyttö laitteesta käsin on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää Home Connect -sovelluksen kautta.
- Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.

## 17.1 Home Connect -asetusten tekeminen

### Vaativuudet

- Laite on liitetty sähköverkkoon ja kytketty päälle.
- Käytössäsi on mobiililaitte, esimerkiksi älypuhelin, jossa on iOS- tai Android-käyttöjärjestelmän ajankohtainen versio.
- Mobiililaitte ja laite ovat kotiverkon WLAN-signaalin toimintaetäisyydellä.

## 17.2 Home Connect -asetukset

Voit muuttaa Home Connect -asetuksia ja verkkoasetuksia laitteesi perusasetuksissa.

Näytössä näkyvät asetukset riippuvat siitä, onko Home Connect -yhteys muodostettu ja onko laite yhdistetty kotiverkkoon.

Perusasetus	Mahdolliset asetukset	Selitys
Home Connect -avustin	Avustimen käynnistäminen Yhteyden katkaiseminen	Home Connect -avustimen avulla voit yhdistää laitteesi Home Connect -sovellukseen. <b>Huomautus:</b> Kun käytät Home Connect -avustinta ensimmäisen kerran, käytettävissä on vain asetus "Avustimen käynnistäminen".
WiFi	Päälle Pois päältä	WiFiä voit kytkeä laitteen verkkoyhteyden pois päältä. Kun yhdistäminen on onnistunut, voit deaktivoida WiFin etkä menetä yksityiskohtaisia tietojasi. Kun aktivoit WiFin uudelleen, laite muodostaa yhteyden automaattisesti. <b>Huomautus:</b> Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.
Etäohjaustila	Seuranta Manuaalinen etäkäynnistys Pysyvä etäkäynnistys	Seurannan yhteydessä voit hakea sovelluksessa näyttöön vain laitteen käyttötilan. Manuaalisen etäkäynnistykseen yhteydessä sinun on aktivoitava etäkäynnistys joka kerta ennen kuin voit käynnistää laitteen sovelluksen kautta. Voit avata laitteen luukun 15 minuutin sisällä siitä, kun olet aktivoinut etäkäynnistykseen. Etäkäynnistys ei deaktivoidu silloin. Kun laitteen luukku avataan 15 minuutin kuluttua, manuaalinen etäkäynnistys deaktivoituu. Pysyvän etäkäynnistykseen yhteydessä voit käynnistää laitteen ja käyttää sitä etäältä milloin tahansa. Jos käytät laitetta usein etäältä, etäkäynnistys kannattaa asettaa pysyväksi.

1. Lataa Home Connect -sovellus.



1

<sup>1</sup> Apple App Store ja Apple App Store -logo ovat Apple Inc. -yhtiön tuotemerkkejä. Google Play ja Google Play -logo ovat Google LLC -yhtiön tuotemerkkejä.

2. Avaa Home Connect -sovellus ja skannaava seuraava QR-koodi.



3. Noudata Home Connect -sovelluksessa olevia ohjeita.

## 17.3 Laitteen käyttö Home Connect -sovelluksella


Home Connect -sovelluksella voit tehdä laitteeseen asetuksia ja käynnistää laitteen etäältä.

### **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.

### **Vaativuudet**

- Laite on kytketty päälle.
  - Laite on yhdistetty kotiverkkoon ja Home Connect -sovellukseen.
  - Jotta voit tehdä laitteeseen asetuksia sovelluksen kautta, manuaalinen tai pysyvä etäkäynnistys pitää olla valittuna perusasetuksessa Etäohjaustila.
1. Kun haluat aktivoida etäkäynnistykseen, paina .
  2. Tee asetus Home Connect -sovelluksessa ja lähetä se laitteeseen.

### **Huomautukset**

- Kun käynnistät uunitoiminnon laitteesta, etäkäynnistys aktivoituu automaattisesti. Voit muuttaa asetuksia Home Connect -sovelluksen kautta tai käynnistää uuden ohjelman.
- Voit avata laitteen luukun 15 minuutin sisällä siitä, kun olet aktivoinut etäkäynnistykseen. Etäkäynnistys ei deaktivoitu silloin. Kun laitteen luukku avataan 15 minuutin kuluttua, manuaalinen etäkäynnistys deaktivoituu.

## 17.4 Ohjelmistopäivitys

Ohjelmiston päivitystoiminnolla päivitetään laitteen ohjelmisto, esimerkiksi optimointia, virheiden korjausta, turvallisuuspäivityksiä sekä lisätoimintoja ja -palveluja varten.

Edellytyksenä on, että olet rekisteröitynyt Home Connect -käyttäjäksi, olet asentanut sovelluksen mobiililaitteeseen ja olet muodostanut yhteyden Home Connect -palvelimeen.

Kun käytävissä on uusi ohjelmistopäivitys, saat siitä tiedon Home Connect -sovelluksen kautta ja voit asentaa ohjelmistopäivityksen sovelluksen kautta. Kun lataus on onnistunut, voit käynnistää asennuksen

Home Connect -sovelluksen kautta, kun olet WLAN-kotiverkossa (WiFi). Kun asennus on onnistunut, saat tiedon Home Connect -sovelluksen kautta.

### **Huomautukset**

- Ohjelmistopäivitykseen kuuluu kaksi vaihetta.
  - Ensimmäisessä vaiheessa lataus.
  - Toisessa vaiheessa asennus laitteeseesi.
- Laitetta voidaan käyttää latauksen aikana. Sovellukseen tehdyistä henkilökohtaisista asetuksista riippuen ohjelmistopäivitys voidaan ladata myös automaattisesti.
- Asennus kestää muutamia minutteja. Asennuksen aikana et voi käyttää laitetta.
- Jos kyseessä on turvallisuuspäivitys, suosittelemme asentamaan sen mahdollisimman nopeasti.

## 17.5 Etädiagnoosi

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

**Ohje:** Lisätietoja ja ohjeita etädiagnoosin käytävyydestä maassanne löydät kohdasta Service/Support paikalliselta verkkosivulta: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

## 17.6 Tietosuoja

Ota huomioon tietosuojaa koskevat huomautukset. Kun laite yhdistetään internetiin liitettyyn kotiverkkoon ensimmäistä kertaa, se välittää seuraavat tiedot Home Connect-palvelimelle (ensirekisteröinti):

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

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

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

# 18 Puhdistus ja hoito

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

## 18.1 Puhdistusaine

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 hankaustyynyjä 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.

Yhteen sekoitetut eri puhdistusaineet voivat reagoida keskenään kemiallisesti.

- ▶ Älä sekoita puhdistusaineita.
  - ▶ Poista kaikki puhdistusainejäämät.
- Uusien sieniliinonien sisältämä suola voi vaurioittaa pintoja.
- ▶ Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

## Soveltuvat puhdistusaineet

Käytä laitteen eri pinnoille vain tarkoitukseen soveltuvia puhdistusaineita.

Noudata laitteen puhdistusta koskevaa ohjetta.  
→ "Laitteen puhdistus", Sivu 29

### Laitteen etusivu

Pinta	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Teräs	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kuuma astianpesuaineliuos</li> <li>■ Teräksen erikoishoitoaine lämpimille pinnoille</li> </ul>	Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat teräspinnoilta heti, jotta vältät korroosion. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros teräksen hoitoainetta.
Muovi tai maalatut pinnat esim. ohjauspaneeli	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	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"> <li>■ Kuuma astianpesuaineliuos</li> <li>■ Uuninpuhdistusaine</li> </ul>	Älä käytä puhdistuslastaa tai teräsvillaa. <b>Ohje:</b> Irrota luukun lasit, kun haluat puhdistaa ne perusteellisesti. → "Laitteen luukku", Sivu 32
Luukun kehys	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Terästä: Ruostumattoman teräksen puhdistusaine</li> <li>■ Muovia: Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta. <b>Ohje:</b> Irrota luukun kehys, kun haluat puhdistaa sen perusteellisesti. → "Laitteen luukku", Sivu 32
Luukun teräksinen sisäkehys	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ruostumattoman teräksen puhdistusaine</li> </ul>	Värjäymät saa poistettua teräksen puhdistusaineella. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta.
Luukun kahva	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Poista pinnalle joutunut kalkinpoistoaine heti, jotta vältät tahrat, joita ei saa enää poistettua.
Luukun tiiviste	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Älä irrota tai hankaa tiivistettä.

### Uunitila

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

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Itsepuhdistuvat pinnat	-	Noudata itsepuhdistuvia pintoja koskevaa ohjetta. → "Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen regenerointi", Sivu 29
Ristikot	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. <b>Huomautus:</b> Irrota ristikot, kun haluat puhdistaa ne perusteellisesti. → "Ristikot", Sivu 36
Kannatinjärjestelmä	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Käytä pinttynneeseen likaan harjaa. Puhdista kannatinkiskot paikoilleen työnnettyinä, jotta et poista niistä voitelurasvaa. Älä pese astianpesukoneessa. <b>Huomautus:</b> Irrota kannattimet, kun haluat puhdistaa ne perusteellisesti. → "Ristikot", Sivu 36
Varusteet	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuuma astianpesuaineliuos</li> <li>Uuninpuhdistusaine</li> </ul>	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Emaloidut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa. Älä käytä ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin höyrykypsennysastioihin teräslankapesintä. Poista tärkkelyspitoisten elintarvikkeiden (esim. riisin) aiheuttamat tahrat höyrykypsennysastioista etikkavedellä.
Vesisäiliö	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Poista astianpesuainejäämät puhdistuksen jälkeen huuhtelemalla huolellisesti puhtaalla vedellä. Kuivaa vesisäiliö puhdistuksen jälkeen antamalla sen kuivua kansi avoimena. Kuivaa kannen tiiviste. Älä pese astianpesukoneessa.
Paistolämpömittari	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Käytä pinttynneeseen likaan harjaa. Älä pese astianpesukoneessa.

## 18.2 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 lähetyiltä.

### VAROITUS – Tulipalovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

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

**Vaatus:** Noudata puhdistusaineita koskevia ohjeita.  
→ "Puhdistusaine", Sivu 27

1. Puhdista laite kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.

- Eräisiin pintoihin voit käyttää vaihtoehtoisia puhdistusaineita.

→ "Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 28

2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

## Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen regenerointi


Uunitilan takaseinä, katto ja sivuseinät ovat itsepuhdistuvia ja niiden pinta on rosainen.

### HUOMIO!

Jos et puhdista itsepuhdistuvia pintoja säännöllisesti, pintoihin voi tulla vaurioita.

- ▶ Jos itsepuhdistuvilla pinnoilla näkyy tummia laikkuja, puhdista uunitila puhdistustoiminnolla.
- ▶ Jos näyttöön ilmestyy puhdistuskehoitus, puhdista uunitila puhdistustoiminnolla.
- ▶ Älä käytä uuninpuhdistusainetta tai hankaavia puhdistusvälineitä. Jos uuninpuhdistusainetta pääsee vahingossa itsepuhdistuville pinnoille, pyyhi se heti pois vedellä ja sieniliinalla. Älä hankaa.
- ▶ Käytä puhdistustoimintoa.  
→ "Puhdistustoiminto 'EcoClean'", Sivu 29

# 19 Puhdistustoiminto "EcoClean"

Käytä säännöllisesti puhdistustoimintoa "EcoClean" , jotta itsepuhdistuvien pintojen puhdistuskyky säilyy hyvänä eikä synny vaurioita.

Uunitilan itsepuhdistuvat pinnat on pinnoitettu huokoisella, mattapintaisella keramiikalla ja niiden pinta on rosainen. Kun laite on käytössä, itsepuhdistuvat pinnat imevät itseensä paistamisesta tai grillauksesta syntyvät rasvaroisheet ja hajottavat ne.

Seuraavat pinnat ovat itsepuhdistuvia:

- Takaseinä
- Katto
- Sivuseinät

## HUOMIO!

Jos et puhdistu itsepuhdistuvia pintoja säännöllisesti, pintoihin voi tulla vaurioita.

- ▶ Jos itsepuhdistuvilla pinnoilla näkyy tummia laikkuja, puhdistu uunitila puhdistustoiminnolla.
- ▶ Jos näyttöön ilmestyy puhdistuskehoitus, puhdistu uunitila puhdistustoiminnolla.
- ▶ Älä käytä uuninpuhdistusainetta tai hankaavia puhdistusvälineitä. Jos uuninpuhdistusainetta pääsee vahingossa itsepuhdistuville pinnoille, pyyhi se heti pois vedellä ja sieniliinalla. Älä hankaa.

## 19.1 Puhdistussuositus

Laitte tallentaa tiedot laitteen käytön tyypistä ja kestosta ja suosittelee tarvittaessa käyttämään puhdistustoimintoa.

Kun kytket laitteen päälle, näyttöön ilmestyy huomautus puhdistustoiminnon käytöstä. Käynnistä puhdistustoiminto mahdollisimman pian. Voit käyttää laitetta totuttuun tapaan. Puhdistussuositus ilmestyy kuitenkin näyttöön niin kauan, kunnes olet suorittanut puhdistustoiminnon loppuun saakka.

**Huomautus:** Jos laite likaantuu ennenaikaisesti hyvin runsaasti, esimerkiksi rasvaisen linnunlihan tai paistin paistamisen yhteydessä, tai jos havaitset itsepuhdistuvilla pinnoilla tummia täpliä, älä odota puhdistustoiminnon kehotuksen ilmestymistä, vaan puhdistu uunitila. Mitä useammin käytät puhdistustoimintoa, sitä pidempään itsepuhdistuvien pintojen puhdistuskyky säilyy hyvänä.

## 19.2 Laitteen valmistelu puhdistustoimintoa varten

Tee laitteen ennakovalmistelut huolellisesti, jotta saavutat hyvät puhdistustulokset.

### HUOMIO!

Uuninpuhdistusaineen käyttö itsepuhdistuvilla pinnoilla vaurioittaa pintoja.

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

1. Poista varusteet ja astiat uunista.
2. Irrota ristikot ja poista ne uunista.  
→ "Ristikot", Sivu 36
3. Poista karkea lika astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla:
  - uunitilan pohjasta
  - laitteen luukun sisäpuolelta
  - uunilampun lasisuojuksesta

Siten vältät tahrat, joita ei saa poistettua.

4. Poista kaikki esineet uunitilasta. Uunitilan pitää olla tyhjä.

## 19.3 Puhdistustoiminnon säätäminen

Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnon kuluessa.




### ⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

⚠ Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

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

**Huomautus:** Uunilamppu ei pala puhdistustoiminnon aikana.


**Vaatus:** → "Laitteen valmistelu puhdistustoimintoa varten", Sivu 30.

1. Paina valikossa kohtaa "Puhdistus".
2. Paina  "EcoClean".  
1 tunnin toiminta-aikaa ei voi muuttaa.  
Voit siirtää kellonaikaa, jolloin haluat toiminnon olevan päättynyt.  
→ "Päättymisajan asettaminen", Sivu 15
3. Paina .
  - ✓ Näyttöön ilmestyy huomautus tarvittavista puhdistustoiminnon ennakovalmisteluista.
4. Kuittaa huomautus.
  - ✓ Puhdistustoiminto käynnistyy ja toiminta-aika alkaa kulua.
  - ✓ Kun puhdistustoiminto on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Näyttöön ilmestyy huomautus, että toiminto on päättynyt.
5. Kytke laite pois päältä valitsemalla .
6. → "Laitteen saattaminen käyttövalmiiksi puhdistustoiminnon jälkeen", Sivu 30.

## 19.4 Laitteen saattaminen käyttövalmiiksi puhdistustoiminnon jälkeen

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Pyyhi uunitila kostealla liinalla.  
**Huomautus:** Itsepuhdistuvilla pinnoille voi muodostua täpliä. Elintarvikkeiden sokeri- ja valkuaisainejäämiä ei hajoteta, ja ne tarttuvat pintoihin. Punertavat täplät ovat jäämiä suolapitoisista elintarvikkeista, täplät eivät ole ruostetta. Täplät eivät ole terveydelle haitallisia. Täplät eivät heikennä itsepuhdistuvien pintojen puhdistumista.
3. Asenna ristikot paikoilleen.  
→ "Ristikot", Sivu 36

# 20 Puhdistusavustin

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

## 20.1 Puhdistusavustimen asettaminen




### ⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

**Huomautus:** Uunilamppu ei pala puhdistusavustimen käytön aikana.

**Vaatus:** Uunitila on kokonaan jäähtynyt.

- Poista varusteet uunitilasta.
- HUOMIO!**  
Tislattu vesi aiheuttaa uunitilaan ruostetta.  
▶ Älä käytä tislattua vettä.  
Sekoita 0,4 litraan vettä tilkka astianpesuainetta ja kaada liuos keskelle uunitilan pohjaa.
- Paina valikossa kohtaa "Puhdistus".
- Paina  "Puhdistusavustin".  
Toiminta-aikaa ei voi muuttaa.
- Paina .  
✓ Näyttöön ilmestyy huomautus tarvittavista puhdistusavustimen käytön ennakoivista valmisteluista.
- Kuittaa huomautus.  
✓ Puhdistusavustin käynnistyy ja toiminta-aika alkaa kulua.  
✓ Kun puhdistusavustimen toiminta on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Näyttöön ilmestyy huomautus, että toiminta on päättynyt.
- Kytke laite pois päältä valitsemalla .

8. → "Uunitilan puhdistus puhdistusavustimen käytön jälkeen", Sivu 31.


## 20.2 Uunitilan puhdistus puhdistusavustimen käytön jälkeen

### HUOMIO!

Uunitilaan pitkäksi aikaa jäävä kosteus aiheuttaa korroosiota.

- ▶ Kun olet käyttänyt puhdistusavustinta, pyyhi uunitila ja anna sen kuivua kokonaan.
- Anna laitteen jäähtyä.
  - Pyyhi jäännösvesi pois uunitilasta imukykyisellä sieniliinalla.
  - Puhdista uunitilan sileät emalipinnat talousliinalla tai pehmeällä harjalla. Pinttyneet jäämät voit poistaa teräslankapesimellä.
  - Poista kalkkijuovat etikalla kostutetulla liinalla ja pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä.
  - Kuivaa uunitila pehmeällä liinalla.
  - Jätä laitteen luukku auki n. 1 tunniksi tai käytä kuivaustoimintoa, jotta uunitila kuivuu kunnolla.  
→ "Kuivauksen asettaminen", Sivu 32

# 21 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 kestää n. 70 - 95 minuuttia:

- Kalkinpoisto (n. 55 - 70 minuuttia)
- Ensimmäinen huuhtelu (n. 8 - 12 minuuttia)
- Toinen huuhtelu (n. 8 - 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.

## 21.1 Kalkinpoiston alkuvalmistelu

### HUOMIO!

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

▶ Käytä kalkinpoistoon vain suositteluamme, nestemäistä kalkinpoistoainetta.

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




▶ Poista kalkinpoistoaineliuos heti vedellä.

- Kalkinpoistoaineliuoksen sekoittaminen:
  - 200 ml nestemäistä kalkinpoistoainetta
  - 400 ml vettä

- Avaa ohjauspaneeli.
- Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja kaada kalkinpoistoliuos säiliöön.
- Työnnä kalkinpoistoliuksella täytetty vesisäiliö paikalleen.
- Sulje ohjauspaneeli.

## 21.2 Kalkinpoiston asettaminen

**Vaatus:** → "Kalkinpoiston alkuvalmistelu", Sivu 31

- Paina valikossa kohtaa "Puhdistus".
- Paina  "Kalkinpoisto".  
Toiminta-aikaa ei voi muuttaa.
- Paina .  
✓ Näyttöön ilmestyy huomautus tarvittavista kalkinpoiston ennakoivista valmisteluista.
- Kuittaa huomautus.  
✓ Kalkinpoisto käynnistyy ja toiminta-aika alkaa kulua.  
✓ Kun kalkinpoiston ensimmäinen vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Laite kehottaa suorittamaan huuhtelun 2 kertaa.
- Huuhtelee toimimalla jokaisen huuhtelukerran kohdalla seuraavasti:
  - Avaa ohjauspaneeli ja ota vesisäiliö pois paikaltaan.
  - Huuhtelee vesisäiliö huolellisesti ja täytä se vedellä.
  - Työnnä vesisäiliö paikalleen ja sulje ohjauspaneeli.
- ✓ Kun huuhtelukerta on päättynyt, kuuluu äänimerkki.
- Kun toinen huuhtelukerta on päättynyt:
  - Tyhjennä ja kuivaa vesisäiliö.  
→ "Vesisäiliön tyhjentäminen", Sivu 19
  - Kytke laite pois päältä valitsemalla .

## 22 Kuivaus

Kuivaa uunitila höyrykäytön sekä puhdistusavustimen käytön 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.

### 22.1 Uunitilan kuivaaminen




Voit antaa uunitilan kuivua tai käyttää kuivaustoimintoa.

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 kuivaustoimintoa, aseta "Kuivaustoiminto".  
→ "Kuivauksen asettaminen", Sivu 32

### Kuivauksen asettaminen

**Vaatus:** → "Uunitilan kuivaaminen", Sivu 32

1. Paina valikossa kohtaa "Puhdistus".
2. Paina  "Kuivaustoiminto".  
Toiminta-aikaa ei voi muuttaa.
3. Paina .  
✓ Näyttöön ilmestyy huomautus tarvittavista kuivauksen ennakkovalmisteluista.
4. Kuittaa huomautus.  
✓ Kuivaus käynnistyy ja toiminta-aika alkaa kulua.  
✓ Kun kuivaus on päättynyt, kuuluu merkkiääni. Näyttöön ilmestyy huomautus, että toiminto on päättynyt.
5. Kytke laite pois päältä valitsemalla .
6. Jätä laitteen luukku auki 1 - 2 minuutiksi, jotta uunitila kuivuu kunnolla.

## 23 Laitteen luukku

Voit ottaa laitteen luukun pois paikaltaan sen perusteellista puhdistusta varten.

**Huomautus:** Pyyhi kondenssivesikaukalo painamatta sitä.


### 23.1 Laitteen luukun irrotus

#### VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

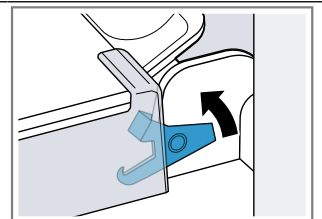
- ▶ Käytä suojakäsineitä.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.
- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.

1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.

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.

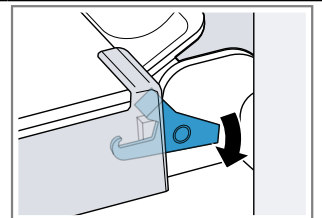
Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu auki.

Sulkuvipu avattu



Sarana lukittuu eikä voi napsahtaa kiinni.

Sulkuvipu suljettu

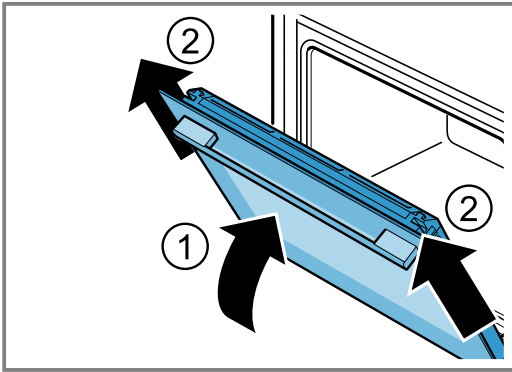


Laitteen luukku on lukittu eikä sitä saa irrotettua.

- ✓ 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.

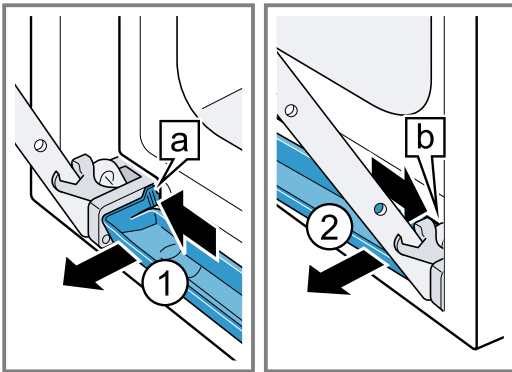
### Kondenssivesikaukalon irrotus

#### Huomautukset

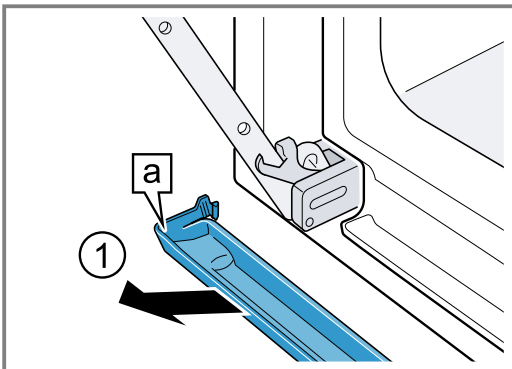
- Pyyhi kondenssivesikaukalo jokaisen käytön jälkeen ja ennen sen irrotusta.
- Älä pese kondenssivesikaukaloa astianpesukoneessa

**Vaatus:** Laitteen luukun pitää olla pois paikaltaan.

1. Paina vasemmalla olevaa painamiskohtaa a①, kunnes koukun lukitus vapautuu.
2. Paina oikealla olevaa painamiskohtaa b②, kunnes koukun lukitus vapautuu.

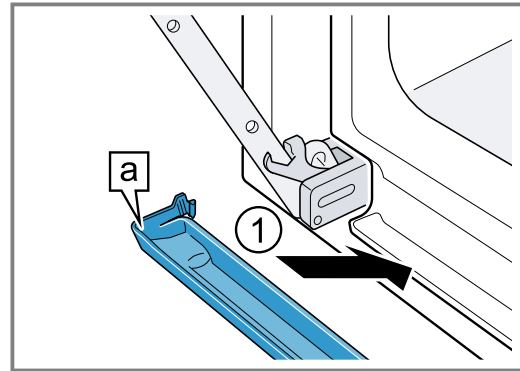


3. Käännä kondenssivesikaukaloa kevyesti eteenpäin, kunnes alemmat kannatinkoukut irtoavat.
4. Vedä kondenssivesikaukalo a molemmin käsin viistosti ylöspäin pois paikaltaan ①.

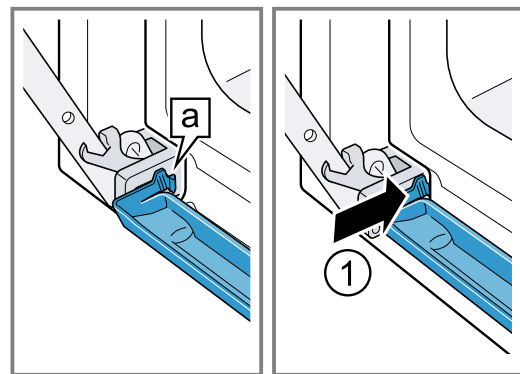


### Kondenssivesikaukalon asennus

1. Aseta kondenssivesikaukalo a molemmin käsin viistosti paikalleen ①.



2. Lukitse kondenssivesikaukalon koukut a vasemmalla ja oikealla uraan ①.



3. Paina kondenssivesikaukaloa, kunnes koukut oikealla, vasemmalla ja alhaalla lukittuvat paikoilleen.
- ✓ Kondenssivesikaukalo on asennettu vaakatasoon paikalleen.

### 23.2 Laitteen luukun asennus

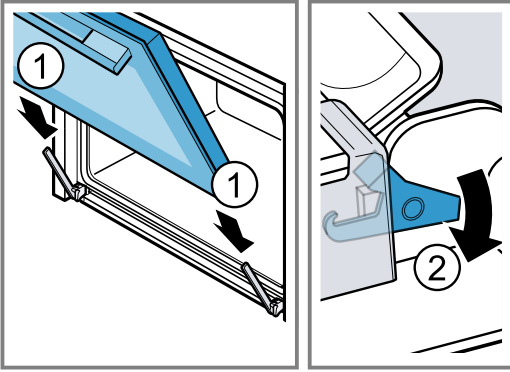
#### ⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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. Työnnä laitteen luukku suoraan molempiin saranoihin ①. Työnnä laitteen luukku vasteeseen saakka.
2. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.

3. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu kiinni ②.



✓ Sulkuvivut ovat kiinni. Laitteen luukku on lukittu eikä sitä saa irrotettua.

4. Sulje laitteen luukku.

### 23.3 Luukun lasien irrotus

#### ⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

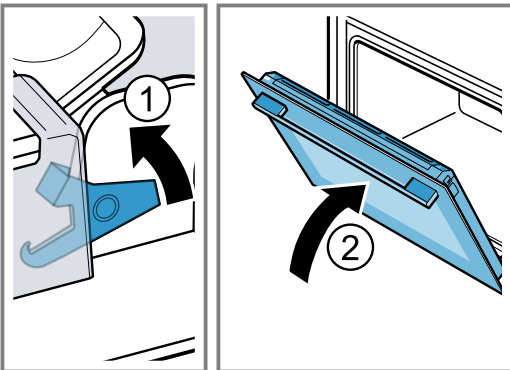
Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrua.

► Älä tartu saranoiden alueelle.

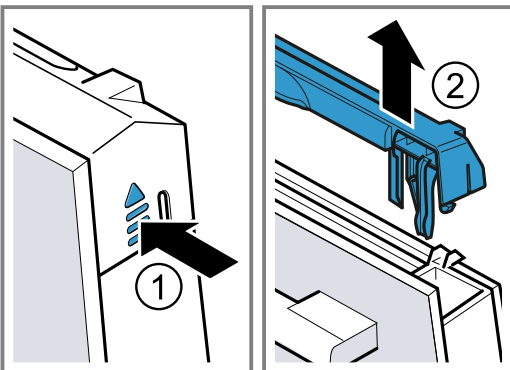
Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

► Käytä suojakäsineitä.

1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
  2. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu auki ①.
- ✓ Sulkuvivut on avattu. Saranat lukittuvat eivätkä voi napsahtaa kiinni.
3. Sulje laitteen luukku vasteseeseen saakka ②.

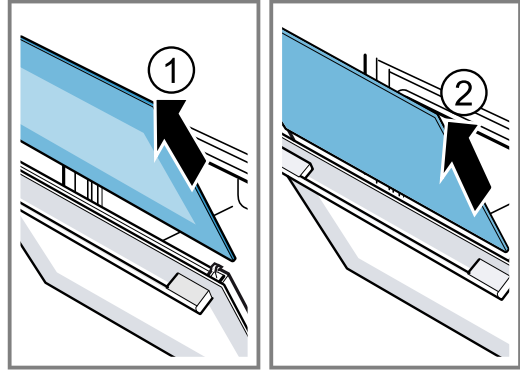


4. Paina luukun kehystä vasemmalta ja oikealta ulkoa päin ①, kunnes sen lukitus vapautuu.
5. Irrota luukun kehys ②.

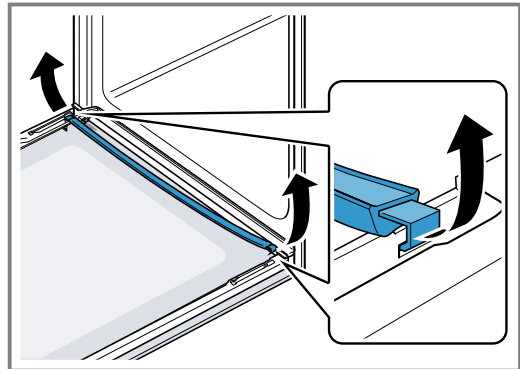


6. Vedä sisälasi pois paikaltaan ① ja aseta se varovasti tasaiselle alustalle.

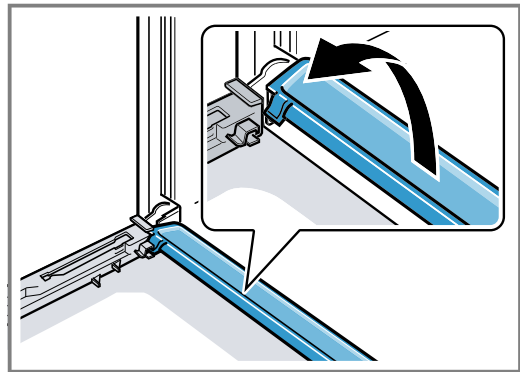
7. Vedä välilasi pois paikaltaan ② ja aseta se varovasti tasaiselle alustalle.



8. Avaa laitteen luukku ja poista luukun tiiviste.



9. Voit ottaa kondenssivesilistan tarvittaessa pois paikaltaan puhdistusta varten.
- Avaa laitteen luukku.
  - Käännä kondenssivesilista ylöspäin ja vedä se 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 kondenssivesilista liinalla ja kuumalla astianpesuaineliuksella.
12. Puhdista laitteen luukku.  
→ "Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 28
13. Kuivaa luukun lasit ja asenna ne takaisin paikoilleen.  
→ "Luukun lasien asennus", Sivu 35

## 23.4 Luukun lasien asennus

### **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

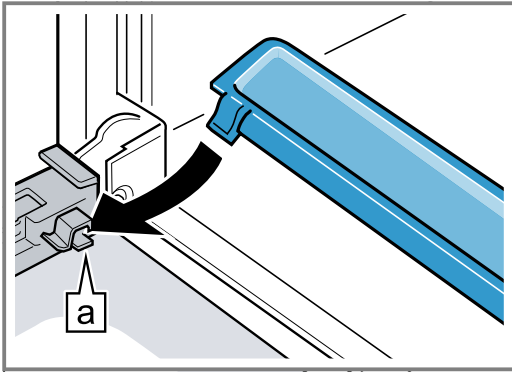
Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.

► Älä tartu saranoiden alueelle.

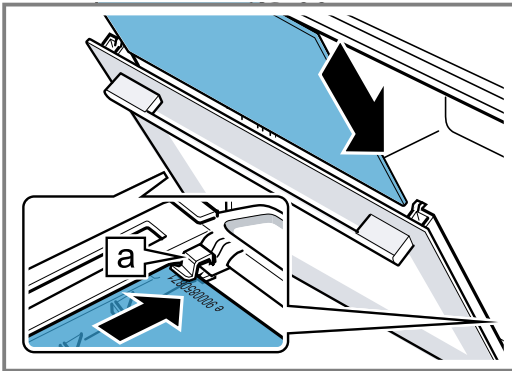
Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

► Käytä suojakäsineitä.

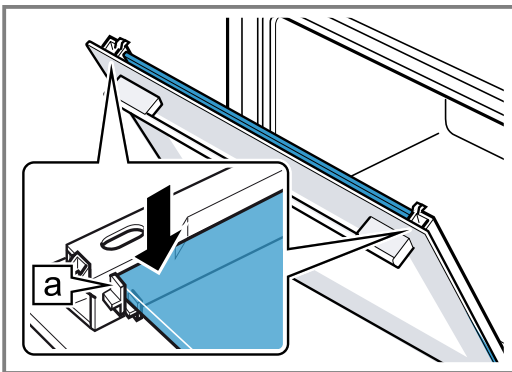
1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
2. Aseta kondenssivesilista pystysuunnassa pidikkeeseen [a] ja käännä alaspäin.



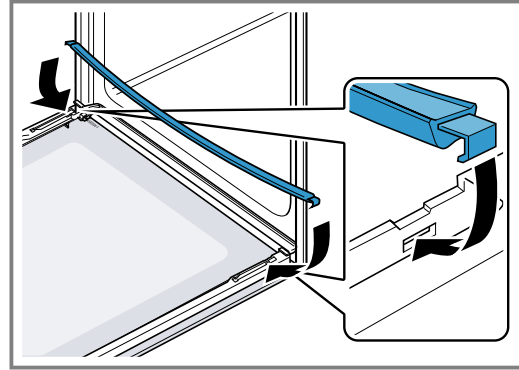
3. Työnnä välilasi vasempaan ja oikeaan pidikkeeseen [a].



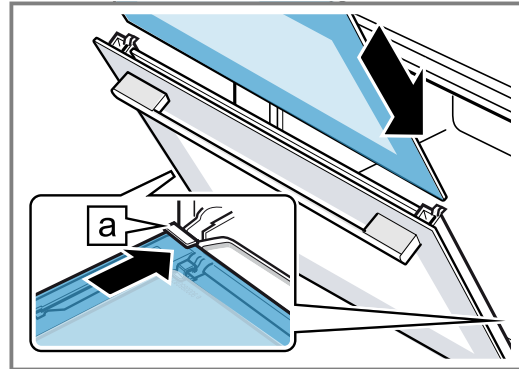
4. Paina välilasia ylhäältä, kunnes se on vasemmassa ja oikeassa pidikkeessä [a].



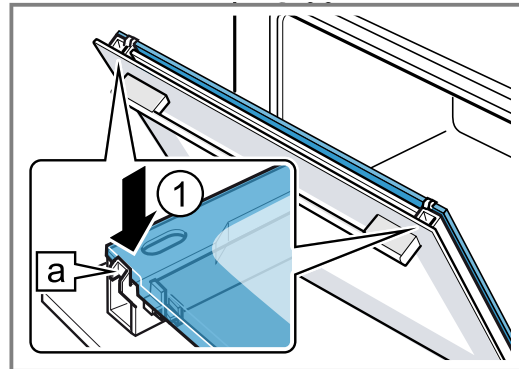
5. Avaa laitteen luukku ja aseta luukun tiiviste paikalleen.



6. **Huomautus:** Varmista lasia paikalleen työntäessäsi, että lasin kiiltävä sivu on ulospäin ja aukko vasemmalla ja oikealla on ylhäällä. Työnnä sisälasi vasempaan ja oikeaan pidikkeeseen [a].

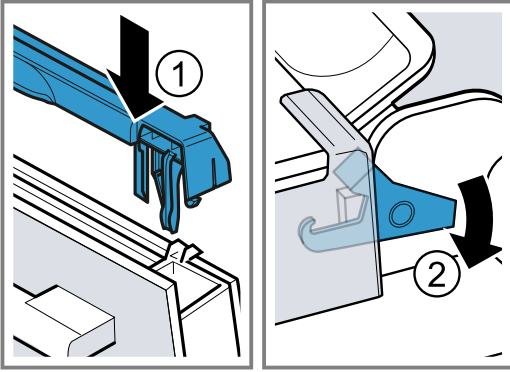


7. Paina sisälasia ylhäältä, kunnes se on vasemmassa ja oikeassa pidikkeessä [a].



8. Aseta luukun kehys paikalleen ① ja paina sitä, kunnes se lukittuu kuuluvasti paikalleen.
9. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.

10. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu kiinni ②.



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

11. Sulje laitteen luukku.

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

## 24 Ristikot

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

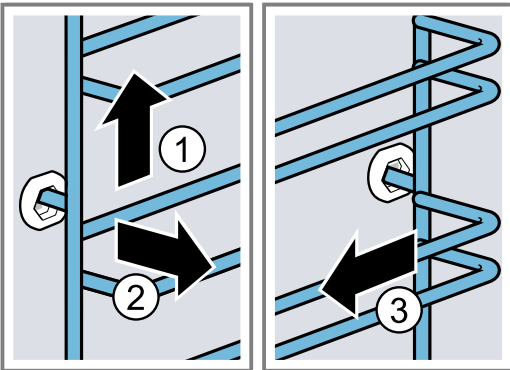
### 24.1 Ristikoiden irrotus

#### ⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Ristikot kuumenevat hyvin kuumiksi

- ▶ Älä kosketa kuumia ristikkoita.
- ▶ 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.  
→ "Puhdistusaine", Sivu 27

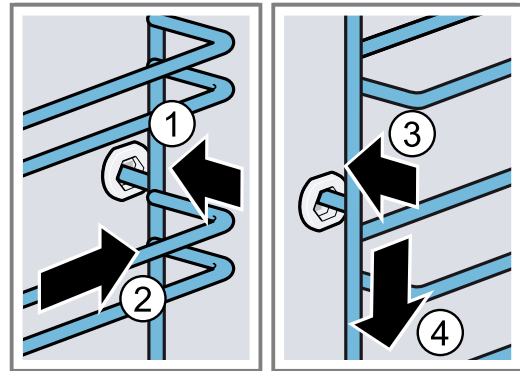
### 24.2 Ristikoiden asennus

#### 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.



### 24.3 Kannatinkiskon irrotus

#### ⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Ristikot kuumenevat hyvin kuumiksi

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

#### HUOMIO!

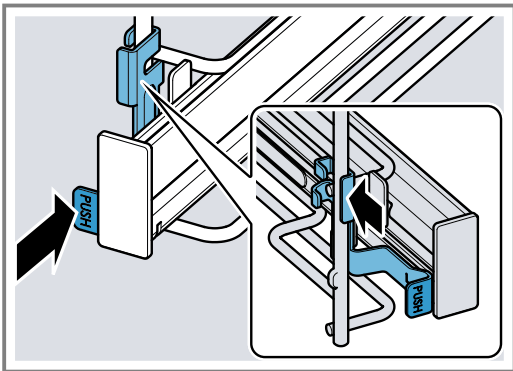
Uunitilan itsepuhdistuvat pinnat voivat vaurioitua kannatinkiskoja irrotettaessa ja asennettaessa.

- ▶ Irrota ensin ristikot ennen kuin irrotat tai asennat kannatinkiskot.

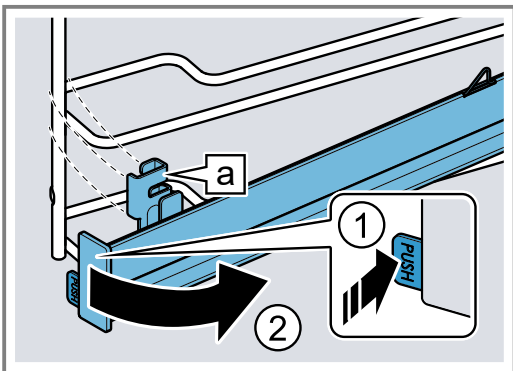
#### Huomautukset

- Laitteen mallista riippuen pitää laitteissa, joissa on ristikot ja kannatinkiskot, muuttaa teleskooppikannattimien perusasetusta.  
→ "Perusasetukset", Sivu 24
- Kannatinkiskot voidaan tarvittaessa asentaa jokaiselle korkeudelle.
- Kannatinkiskoja voi tarvittaessa olla kaikilla korkeuksilla.

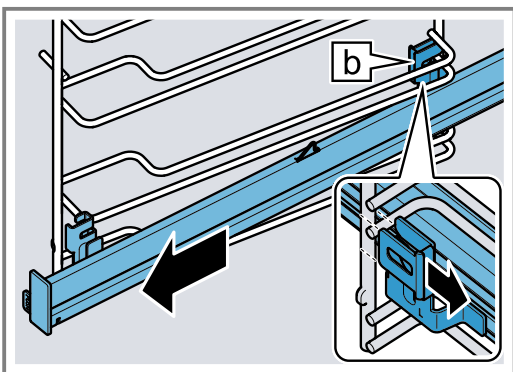
1. Paina kiskon sivulla olevaa painiketta **PUSH** ja työnnä kiskoa taaksepäin.



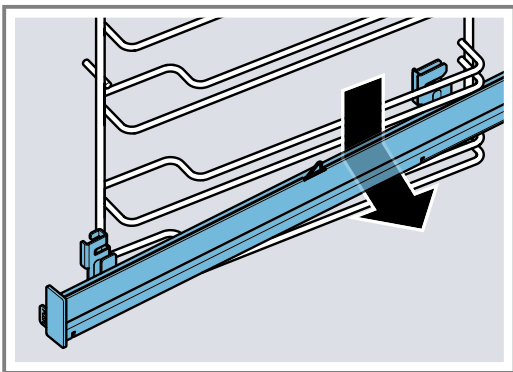
2. Pidä painike **PUSH** painettuna ① ja käännä kiskoa ulospäin ②, kunnes etummainen pidike a on irti.



3. Vedä kisko eteenpäin pois paikaltaan.



4. Ota kannatinkisko pois paikaltaan.



5. Puhdista kannatinkisko.  
→ "Puhdistusaine", Sivü 27

#### Huomautus:

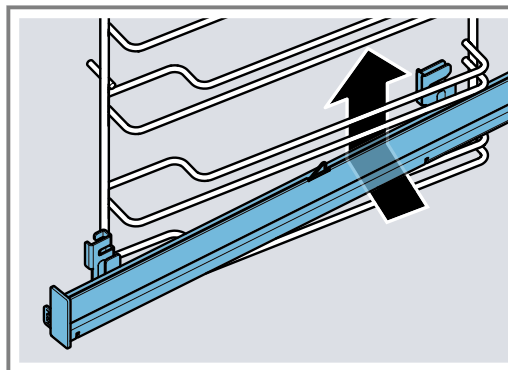
Lisätietoja:



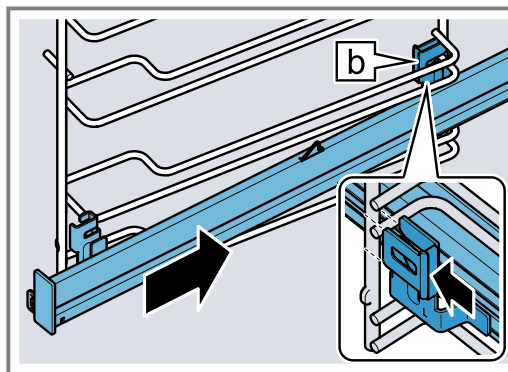
#### 24.4 Kannatinkiskon asennus

**Huomautus:** Kannatinkiskot sopivat vain oikealle tai vasemmalle. Varmista kiskoja paikoilleen asentaessasi, että kiskot saa vedettyä eteenpäin ulos.

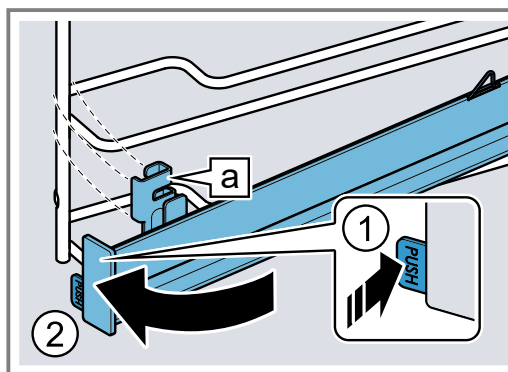
1. Vie kannatinkisko takimmaisella pidikkeellä b alhaalta haluamasi kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen taakse ja pidä vaakatasossa.



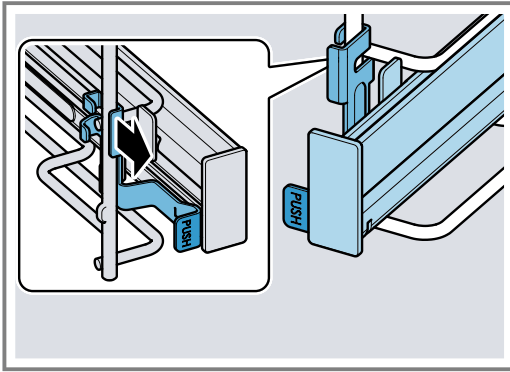
2. Vie kisko ohjaintankoja pitkin taaksepäin ja työnnä molemmat pidikkeet kulloinkin alemmalle tangolle. Tartu tällöin takimmaisella pidikkeellä b pystysuuntaisen tankoon.



3. Pidä painike **PUSH** painettuna ① ja käännä kannatinkiskoa sisäänpäin ②, kunnes pidike a asettuu alempaan tankoon.



4. Vapauta painike **PUSH**.



✓ Pidike lukittuu.

5. Vedä kannatinkisko vasteeseen saakka ulos ja työnnä taas sisään.

**Huomautus:**

Lisätietoja:



## 25 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.  
→ "Huoltopalvelu", Sivu 40

**⚠ 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.

### 25.1 Toimintahäiriöt

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Sulake on luennut sulakerasiassa. ▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake. Virransaanti on katkennut. ▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet. Elektroniikkavika 1. Irrota laite sähköverkosta vähintään 30 sekunniksi kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa pois päältä. 2. Palauta perusasetukset tehdasasetuksiin. → "Perusasetukset", Sivu 24
Näyttöön ilmestyy "Sprache Deutsch".	Virransaanti on katkennut. ▶ Tee asetukset ensimmäistä käyttöönottoa varten. → "Ensimmäisen käyttöönoton toimenpiteet", Sivu 12
Toiminto ei käynnisty tai se keskeytyy.	Mahdollisia syitä on useita. ▶ Tarkasta huomautukset, jotka ilmestyvät näyttöön. → "Tietojen haku näyttöön", Sivu 14 Toimintahäiriö ▶ Soita → "Huoltopalvelu", Sivu 40.
Laite ei kuumene.	Esittelytila on kytketty päälle. 1. Irrota laite hetkeksi sähköverkosta kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa pois päältä ja taas päälle. 2. Kytke esittelytila n. 5 minuutin kuluessa pois päältä perusasetuksissa. → "Perusasetusten muuttaminen", Sivu 25 Virransaanti on katkennut. ▶ Avaa ja sulje laitteen luukku sähkökatkon jälkeen yhden kerran. ✓ Laite tekee itsetestin ja on sitten käyttövalmis.



<b>Vika</b>	<b>Syy ja vianhaku</b>
Kellonaika ei näy näytössä, kun laite on kytketty pois päältä.	Perusasetusta on muutettu. ▶ Muuta kellonäyttöä koskevaa perusasetusta. → <i>"Perusasetukset", Sivu 24</i>
Home Connect ei toimi asianmukaisesti.	Mahdollisia syitä on useita. ▶ Mene sivulle <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> .
Ohjauspaneelia ei saa avattua.	Sulake on luennut sulakerasiassa. ▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.  Virransaanti on katkennut. ▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet.
	Toimintahäiriö 1. Soita huoltopalveluun. → <i>"Huoltopalvelu", Sivu 40</i> 2. Jos vesisäiliössä on vettä, tyhjennä vesisäiliö: - Avaa laitteen luukku. - Tartu paneelin alle oikealta ja vasemmalta. - Vedä paneeli hitaasti ulos ja työnnä ylöspäin.
Hyvin runsas höyrymuodostus höyrykypsennettäessä.	Laite kalibroitu automaattisesti. Toimenpiteitä ei tarvita.  Laite ei kalibroidu automaattisesti, kun kypsennysajat ovat liian lyhyet. Jos höyryä muodostuu toistuvasti hyvin paljon, kalibroi laite uudelleen. 1. Palauta laite tehdasasetuksiin. → <i>"Perusasetukset", Sivu 24</i> 2. Toista kalibrointi. → <i>"Ennen ensimmäistä käyttöä", Sivu 12</i>
Laite kehottaa suorittamaan kalkinpoiston ilman, että näyttöön ilmestyy ensin laskuri.	Asetettu veden kovuustaso on liian matala. 1. Poista laitteesta kalkki. → <i>"Kalkinpoisto", Sivu 31</i> 2. Tarkasta vedenkovuus ja aseta se perusasetuksissa. → <i>"Perusasetukset", Sivu 24</i>
Laite kehottaa huuhtelemaan.	Kalkinpoiston aikana tapahtui sähkökatko tai laite kytkettiin pois päältä. ▶ Huuhtele laite. → <i>"Kalkinpoisto", Sivu 31</i>
Näyttöön ilmestyy "Täytä vesisäiliö", vaikka vesisäiliö on täynnä.	Vesisäiliö ei ole lukittu paikalleen. ▶ Aseta vesisäiliö oikein paikalleen siten, että se lukittuu pidikkeeseen. → <i>"Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 16</i>  Vesisäiliö on pudonnut. Tärähdys on aiheuttanut vesisäiliön sisäosien irtoamisen. Vesisäiliö alkaa vuotaa. ▶ Tilaa uusi vesisäiliö. → <i>"Huoltopalvelu", Sivu 40</i>
	Toimintahäiriö ▶ Älä käytä suodatettua vettä tai vettä, josta on poistettu mineraalit. → <i>"Veden kovuuden määrittäminen ennen ensimmäistä käyttöä", Sivu 12</i>
	Tunnistin on rikki. ▶ Soita → <i>"Huoltopalvelu", Sivu 40</i> .
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.
Uunivalo ei pala.	Perusasetusta on muutettu. ▶ Muuta valoa koskevaa perusasetusta. → <i>"Perusasetukset", Sivu 24</i>

Vika	Syy ja vianhaku
Uunivalo ei pala.	LED-lamppu on palanut. ▶ Soita → "Huoltopalvelu", Sivu 40.
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. Jatka käyttöä kytkemällä laite pois päältä ja taas päälle valitsemalla ☹️. Aseta ja käynnistä toiminto uudelleen. 2. Kun et käytä laitetta, kytke se pois päältä valitsemalla ☹️. <b>Ohje:</b> Jotta laite ei kytkeydy tahtomattasi pois päältä, aseta toiminta-aika. → "Aikatoiminnot", Sivu 15
Näyttöön ilmestyy kirjaimista ja numeroista koostuva vikakoodi, esim. 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 40
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. <b>Ohje:</b> Home Connect -sovelluksesta tai kotisivuiltamme <a href="http://www.bosch-home.com">www.bosch-home.com</a> löydät runsaasti lisää ohjeita ruoanvalmistuksesta ja sopivista asetuksista.

## 26 Hävittäminen

### 26.1 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.

## 27 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 takuuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme.

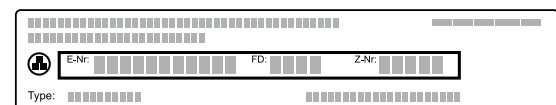
Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.), valmistusnumeron (FD) ja laskentanumeron (Z-Nr.).

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

### 27.1 Mallinumero (E-Nr.), valmistusnumero (FD) ja laskentanumero (Z-Nr.)

Mallinumero (E-Nr.), valmistusnumero (FD) ja laskentanumero (Z-Nr.) on merkitty laitteen 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.

Voit hakea laitetiedot näyttöön myös perusasetuksissa.  
→ "Perusasetukset", Sivu 24



## 28 Vapaisiin ja Open Source -ohjelmistoihin liittyviä tietoja

Tämä tuote sisältää ohjelmistokomponentteja, jotka tekijänoikeuden haltijat ovat lisensoineet vapaiksi tai Open Source -ohjelmistoiksi.

Vastaavat lisenssitiedot on tallennettu kodinkoneeseen. Lisenssitiedot löytyvät myös Home Connect -sovelluksen kautta: "Profiili -> Oikeudelliset tiedot -> Lisenssitiedot".<sup>1</sup> Voit ladata lisenssitiedot tuotesivustolta. (Etsi tuotesivustolta käytössäsi oleva laitemalli ja muita asiakirjoja.) Voit pyytää vastaavat tiedot myös osoitteella [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) tai BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Lähdekoodi toimitetaan käyttöön pyydettyäessä.

Lähetä pyyntö osoitteeseen [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) tai BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Aihe: „OSSREQUEST“

Sinulle lähetetään lasku lähettämästäsi pyynnöstä aiheutuvista kustannuksista. Tämä tarjous on voimassa kolme vuotta ostopäivästä tai vähintään niin kauan kuin tarjoamme kyseiselle laitteelle tukea ja varaosia.

## 29 Vaatimustenmukaisuusvakuutus

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

Täydellinen RED vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy internetistä sivulta [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.

2,4 GHz taajuusalue (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

5 GHz taajuusalue (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 200 mW



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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): käyttö vain sisätiloissa.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): käyttö vain sisätiloissa.

## 30 Näin onnistut

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

**Ohje:** Home Connect -sovelluksesta tai kotisivuiltamme [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) löydät runsaasti lisää ohjeita ruoanvalmistuksesta ja sopivista asetuksista.

### 30.1 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. Jos kuitenkin haluat esilämmittää, työnnä varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen.
- Poista uunista varusteet, joita ei tarvita.

Sopivia varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

→ "Lisävarusteet", Sivu 12

### 30.2 Valmistusohjeita leivontaan

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

<sup>1</sup> Laitteen varustuksesta riippuen

**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. Parhaan tuloksen saavutat käyttämällä seuraavia kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla	Korkeus
Korkea leivonnainen / vuoka rutilällä	2
Matala leivonnainen / leivinpelti	3

Paistaminen useammalla tasolla	Korkeus
2 tasoa	
▪ Unipannu	3
▪ Leivinpelti	1
2 tasoa	
▪ 2 rutilää joilla vuoat	3
	1
3 tasoa	
▪ Leivinpelti	5
▪ Unipannu	3
▪ Leivinpelti	1
4 tasoa	
▪ 4 rutilää joilla leivinpaperi	5
	3
	2
	1

Käytä uunitoimintoa 4D-kiertoilma.

**Huomautus:** Samanaikaisesti uuniin laitetut leivinpelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita samanaikaisesti.

**30.3 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.
- Paistolämpömittarin avulla voidaan kypsentää täsmällisesti tiettyyn kypsyyssasteeseen. Ota huomioon oikeaa käyttöä koskevat tärkeät tiedot.  
→ *Sivu 19*

**Paistaminen rutilällä**

Paistettavasta tuotteesta tulee rutilällä 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 rutilälle.

- Ota tippuva neste talteen työntämällä uunipannu ja sille asetettu rutilä annetulle kannatinkorkeudelle.
- Kaada uunipannuun paistettavan tuotteen koosta ja tyypistä 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 kestävästä, uunikäyttöön sopivaa astiaa.
- Aseta astia rutilälle.
- 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 pois päin.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

**Grillaus**

Grillaa ruoat, joihin haluat rapean pinnan.

Kiertoilmagrillaus soveltuu hyvin kokonaisen linnun ja lihanpalan kypsennykseen, kuten esim. kamarapintaisen paistin paistamiseen.

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

**Huomautukset**

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

**30.4 Ohjeita höyrykypsennykseen**

Kypsennä ruoat hellävaraisesti. Kypsennettävä tuote säilyy erityisen mehevänä.

Toisin kuin lisähöyrytoiminnolla kypsennettäessä, lihan pinnasta ei tule rapea.

- Käytä kannetonta, kuumuutta kestävästä ja höyrykäyttöön soveltuvaa astiaa.
- Parhaiten tähän sopii reiällinen höyrytysastia, koko XL. Ota tippuva neste talteen työntämällä uunipannu uunitilaan yhtä alemmalle tasolle. Voit käyttää myös lasivuokaa ja asettaa sen rutilälle.

- Peitä foliolla, esimerkiksi tuorekelmulla, elintarvikkeet, jotka valmistat tavallisesti vesihauteessa.
- Kypsennettävää tuotetta ei tarvitse kääntää.
- Makuvaihtoehtona voit ruskistaa lihan, linnun tai kalan ennen höyrykypsennystä. Kypsennysaika lyhenee.
- Suurikokoisemmat palat vaativat pidemmän kuumennus- ja kypsennysajan.
- Jos käytät useampia samanpainoisia paloja, laite pidentää kuumennusaikaa. Kypsennysaika pysyy samana.
- Avaa luukku höyrykypsennyksen aikana mahdollisimman harvoin. Pyyhi kondenssivesikaukalo valmistuksen jälkeen. Kondenssivesikaukalon ylivaluminen voi aiheuttaa kalusteaurioita.
- Käyttöohjeen pääosasta löydät tiedot siitä, miten höyrykypsennyksen asetukset tehdään.  
→ "Höyry", Sivu 16

### Vihannekset useammalla tasolla

Voit kypsentää 2 tasolla erinomaisesti useampia ruokia tai kokonaisen menun, esim. parsakaalia ja perunoita.  
→ Sivu 46

### Riisi tai vilja

- Lisää vettä tai nestettä ilmoitetussa suhteessa. Esimerkiksi 1 : 1,5 tarkoittaa 100 g riisiä, 150 ml nestettä.












## 30.5 Valmistusohjeita valmisruoille

- Kypsennystulos riippuu hyvin paljon elintarvikkeesta. Esiruskistus ja epätasaisuudet voivat olla olemassa jo lähtötuotteessa.
- Älä käytä pakasteita, joissa on runsaasti jäätä. Poista ruoassa oleva jää.
- Ota valmisruoka pakkauksestaan.
- Jos lämmität tai kypsennät valmisruoan astiassa, käytä kuumuutta kestäväää astiaa.
- Levitä kappaleina olevat tuotteet, kuten sämpylät ja perunatuotteet, tasaisesti varusteelle. Jätä yksittäisten kappaleiden väliin vähän tilaa.
- Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

## 30.6 Ruokavalikoima
























Suositusasetukset lukuisille ruoille lajiteltuina luokkien mukaan.

### Suositusasetukset eri ruokalajeille

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C / grillausteho	Höyryteho	Kesto min
Sokerikakku, hieno	Rengasvuoka tai Pitkänmallinen vuoka	2		150-170	-	60-80
Sokerikakku, 2 tasoa	Rengasvuoka tai Pitkänmallinen vuoka	3+1		140-160	-	60-80
Hedelmä- tai rahkapiirakka murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-180	-	70-90
Täytekakku, 6 munaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-160	-	50-60
Täytekakku, 6 munaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		1. 150-160 2. 150-160	1 pois päältä	1. 10 2. 25-35
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3		160-180	-	55-75
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3		180-190	-	30-40
Kääretorttu	Leivinpelti	3		180-200 <sup>1</sup>	1	10-15
Muffinit	Muffinipelti	3		170-190	-	15-20
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		160-180	2	25-35
Pikkuleivät	Leivinpelti	3		140-160	-	15-30

<sup>1</sup> Esilämmitä laite.

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

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C / grillausteho	Höyryteho	Kesto min
Pikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		140-160	-	15-30
Pikkuleivät, 3 tasoa	2x Leivinpelti + Uunipannu	5+3+1		140-160	-	15-30
Leipä, 750 g	Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka	2		<b>1.</b> 210-220 <b>2.</b> 180-190	3 pois päältä	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 25-35
Leipä, 1500 g	Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka	2		<b>1.</b> 210-220 <b>2.</b> 180-190	3 pois päältä	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 45-55
Leipä, 1500 g	Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka	2		200-210	-	35-45
Pannuleipä	Uunipannu	3		220-230	3	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		180-190	-	35-45
Pizza, tuore, ohut pohja, pizzavuoassa	Pizzapelti	2		220-230	-	20-30
Quiche	Tumma pinnoitettu quiche-piirakkavuoka	1		200-210	-	40-50
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée)	Uunipannu	3		240-250 <sup>1</sup>	-	10-18
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Vuoka	2		150-170	2	40-50
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Vuoka	2		160-190	-	50-70
Broileri, 1,3 kg, ilman täytettä	Ritilä	2		200-220	-	60-70
Broileri, 1,3 kg, ilman täytettä	Ritilä	2		190-210	2	50-60
Broilerin rintafilee, höyrykypsennys	Reiällinen höyrykypsennysastia	3		100	-	15-25
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	<b>1.</b>  <b>2.</b>  <b>3.</b> 	<b>1.</b> 130-140 <b>2.</b> 150-160 <b>3.</b> 170-180	2 2 pois päältä	<b>1.</b> 110-120 <b>2.</b> 20-30 <b>3.</b> 30-40
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	2		180-190	-	110-130

<sup>1</sup> Esilämmitä laite.<sup>2</sup> Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Unitoimi nto	Lämpötila °C / grillausteho	Höyryteho	Kesto min
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	2		190-200	-	120-140
Porsaanpaisti kamaralla, esim. lapa, 2 kg	Avoin astia	2	<b>1.</b> <b>2.</b> <b>3.</b>	<b>1.</b> 100 <b>2.</b> 170-180 <b>3.</b> 200-210	pois päältä 1 pois päältä	<b>1.</b> 25-30 <b>2.</b> 60-80 <b>3.</b> 20-30
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 <sup>2</sup>
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, paistettu, kokonainen, 300 g, esim. purotaimen	Uunipannu	2		<b>1.</b> 170-180 <b>2.</b> 160-170	1 pois päältä	<b>1.</b> 15-20 <b>2.</b> 5-10
Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Reiällinen höyrykypsennysastia	3		80-90	-	15-25
Kalafilee, paneroimaton, höyrytetty	Reiällinen höyrykypsennysastia	3		80-100	-	10-16
Kukkakaali, kokonainen, höyrykypsennys	Reiällinen höyrykypsennysastia	3		120	-	20-30
Porkkanat, viipaleina, höyrykypsennys	Reiällinen höyrykypsennysastia	3		120	-	5-7
Pinaatin höyrykypsennys	Reiällinen höyrykypsennysastia	3		100	-	2-3
Kuoriperunat, kokonaiset	Reiällinen höyrykypsennysastia	3		120	-	30-35
Pitkäjyväinen riisi, 1:1,5	Matala astia	3		110	-	12-17
Kananmunat, kovaksi keitetyt	Reiällinen höyrykypsennysastia	3		100	-	9-12

<sup>1</sup> Esilämmitä laite.

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

## Jälkiruoka

### Crème Caramel tai Crème Brulée, valmistus

**1.** Valmista seos vanukasta varten reseptisi mukaan.

- 2.** Täytä seosta pieniin vuokiin 2-3 cm:n kerros.  
**3.** Aseta pienet vuoat reiälliseen höyrytysastiaan, koko XL.

4. Peitä tavallisesti vesihauteessa valmistettavat elintarvikkeet foliolla, esim. tuorekelmulla.
5. Säädä laite suositusasetusten mukaan.
6. Jos vuoat ovat hyvin paksua materiaalia, pidennä kypsennysaikaa.

#### Jogurtin valmistus

1. Poista varusteet ja ristikot uunitilasta.
2. 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.

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

#### Suositusasetukset jälkiruuille, hillokkeelle

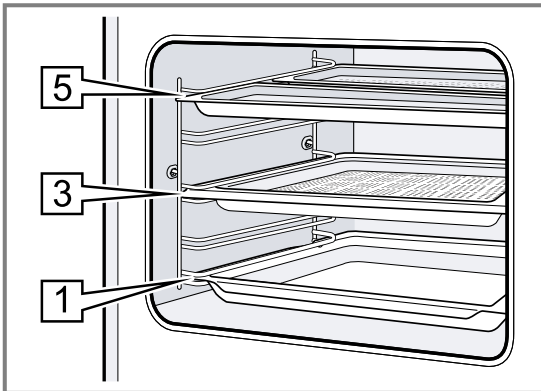
Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoimi nto → <i>Sivu 8</i>	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kesto min
Crème Brûlée	Annosvuoat	3		85	-	20-30
Crème caramel	Annosvuoat	3		85	-	30-40
Jogurtti	Annosvuoat	Uunitilan pohja		35-40	-	300-360

#### Menu-kypsennys höyryllä

Suositusasetukset ja muita tietoja koko menun kypsennykseen.

#### Ohjeita menun valmistukseen

- Käytä tarkoitukseen soveltuvaa varustetta ja työnnä se oikein päin uuniin. → *Sivu 10*



- Kannatinkorkeudet:
  - Höyrytysastia, koko M: korkeus 5
  - Höyrytysastia, koko XL: korkeus 3
  - Uunipannu: korkeus 1
- Aseta pisintä kypsennysaikaa vaativa ruoka uuniin ensin. Aseta sitten loput ruoat uuniin sopivaan aikaan. Kaikki ruokalajit ovat siten samanaikaisesti valmiit.
- Ota huomioon yksittäisiä ruokia koskevat valmistusohjeet.
  - Kuumenemisaika vaihtelee ruokien koon ja painon mukaan.
  - Kypsennysaika ei ole riippuvainen ruoan määrästä.
  - Käytä höyrynkestäviä astioita.
  - Peitä kohokas foliolla, esim. tuorekelmulla.
  - Työnnä uunipannu aina korkeudelle 1.
- Kokonaiskypsennysaika pitenee menukypsennyksessä höyryä käytettäessä, koska laitteesta poistuu hiukan höyryä joka kerta, kun luukku avataan, ja uunitila on kuumennettava uudelleen.
- Pyyhi uunitila ja kondenssivesikaukalo kuivaksi menukypsennyksen jälkeen.

#### Suositusasetukset menukypsennykselle

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoimi nto → <i>Sivu 8</i>	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kesto min
Kuoritut perunat, neljänneksinä Pakastettu lohifilee Parsakaali	Reiällinen höyrykypsennysastia, koko M + Reiätön höyrykypsennysastia, koko M + Reiällinen höyrykypsennysastia, koko XL	5+5+3		100	-	<b>1.</b> 30 <b>2.</b> 20 <b>3.</b> 10

## 30.7 Erityisiä valmistusmenetelmiä ja muita käyttötapoja

Tietoja ja suositukset erityisille valmistusmenetelmille ja muille käyttötavoille, esim. hidas kypsennys.

### 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:** Ajastettu käyttö päättymisajalla ei ole mahdollista hitaan kypsennyksen uunitoiminnolla.

**Vaatus:** Uunitila on kylmä.

1. Käytä tuoretta, hygieenisesti moitteetonta luutonta lihaa.
2. Aseta astia uuniin rutilälle kannatinkorkeudelle 2.
3. Esilämmitä uunia ja astiaa n. 15 minuuttia.
4. Ruskista liha keittotasolla hyvin kuumalla pannulla joka puolelta.

5. Laita liha sen jälkeen heti lämmitettyyn astiaan uuniin.  
Jotta uunitilan lämpötila pysyy tasaisena, pidä uunin luukku suljettuna hitaan kypsennyksen ajan.

### Vinkkejä hitaaseen kypsennykseen

Tästä löydät vinkkejä hitaaseen kypsennykseen.

Aihe	Vinkki
Haluat valmistaa ankanrintan hitaalla kypsennyksellä.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Laita ankanrinta kylmänä pannuun.</li> <li>▪ Ruskista ensin nahkapuoli.</li> <li>▪ Kypsennä ankanrinta hitaalla kypsennyksellä.</li> <li>▪ Grillaa ankanrintaa hitaan kypsennyksen jälkeen 3 - 5 minuuttia, jotta pinnasta tulee rapea.</li> </ul>
Haluat tarjoilla hitaasti kypsennetyn lihan mahdollisimman kuumana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lämmitä tarjoilulautanen.</li> <li>▪ Tarjoile lihan kastike erittäin kuumana.</li> </ul>

### Suositusasetukset hitaaseen kypsennykseen

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

<sup>1</sup> Esilämmitä laite.

### Sous-vide

Sous-vide-kypsennys tarkoittaa kypsennystä "tyhjiössä" matalissa lämpötiloissa välillä 50 - 95 °C ja 100 %:n kosteudella.

Sous-vide-kypsennys on hellävarainen kypsennysmenetelmä lihalle, kalalle, vihanneksille ja jälkiruoille.

Elintarvikkeet suljetaan ilmatiiviisti kammio-tyhjiöpakkauslaitteella erityiseen kuumuutta kestävään vakuumpussiin.

Ravinto- ja aromiaineet säilyvät suojaavan vakuumpussin ansiosta hyvin. Matalien lämpötilojen ja suoran lämmönsiirron ansiosta haluttu kypsäysaste voidaan saavuttaa hallitusti. Ruokien kypsyminen ylikypsiksi on lähes mahdotonta.

### Valmistusohjeita Sous-vide-kypsennykseen

- Annokset
  - Ota huomioon suositukset mainitut määrät ja kappalekoot. Muuta suurempien määrien ja kappaleiden kohdalla on kypsennysaikaa vastaavasti.
  - Laitteessa voidaan kypsentää sous-vide-menetelmällä ruokaa enintään 2 kg.
  - Vihanneksille ja jälkiruoille ilmoitetaan kulloinkin 4 hengen määrä.
- Voit kypsentää enintään 2 tasolla. Työnnä tätä varten uunipannu aina korkeudelle 1, jotta tippuva kondenssivesi otetaan talteen. Rutilät vastaavasti sen yläpuolelle.
- Kypsennystuloksen laatu riippuu täysin lähtötuotteen ominaisuuksista. Käytä vain tuoreita, ensiluokkaisia elintarvikkeita. Vain siten saavutetaan turvallinen ja maultaan moitteeton kypsennystulos.

### Ruokien vakumointi

Jotta saavutetaan tasainen lämmönsiirto ja optimaalinen kypsennystulos, käytä vakumointiin kammio-tyhjiöpakkauslaitetta, joka pystyy tuottamaan 99 %:n tyhjiön.

**Ohje:** Vakumoi elintarvikkeet enintään yhtä päivää ennen kypsennystä, jotta esim. vihanneksista ei pääse muodostumaan kaasuja. Kaasut estävät lämmön siirtymisen tai saavat aikaan sen, että ruokien rakenne ja siten niiden kypsymiskäyttäytyminen muuttuu.

**Huomautus:** Älä käytä paistolämpömittaria.

1. Mausta ruoat puolella totustusta maustemäärästä. Tyhjiössä kypsennettäessä aromit eivät pääse poistumaan. Tavanomaiset määrät aromeja, kuten esimerkiksi mausteita, yrttejä ja valkosipulia, vaikuttavat makuun huomattavasti voimakkaammin ja tuottavat intensiivisemmän maun.  
**Ohje:** Voit voimistaa korkealaatuisten elintarvikkeiden luonnollisia aromeja jo pienellä voinkareella ja pienellä suolamäärällä vakuumpussissa.  
Eri ainekset vaikuttavat ruoan valmistukseen:
  - Suola ja sokeri lyhentävät kypsennysaikaa.
  - Happopitoiset elintarvikkeet, kuten esimerkiksi sitruunanmehu ja etikka, kiinteyttävät ruokaa.
  - Alkoholit ja valkosipuli jättävät ruokiin epämiellyttävän sivumaun.
2. Kun täytät vakuumpussin, käännä pussin reunaa 3 - 4 cm ulospäin ja laita pussi astiaan, esimerkiksi mitta-astiaan.  
Varmista vakuumpussia täyttäessäsi, että elintarvikkeet eivät kostuta vakuumpussia sauman alueella.
3. Tarkasta ennen kypsennystä, onko tyhjiö pussissa asianmukainen.  
Kiinnitä tällöin huomiota seuraaviin seikkoihin:
  - Vakuumpussissa ei ole ilmaa.
  - Sauma on kunnolla kiinni.
  - Vakuumpussissa ei ole reikiä.
  - Yhdessä tyhjiöpakatut lihan- tai kalanpalat eivät saa puristua suoraan toisiaan vasten.
4. Jos vakuumpussia ei ole täytetty optimaalisesti, siirrä kypsennettävä tuote uuteen pussiin ja vakumoi uudelleen.

### Ruokien esivalmistelu Sous-vide-kypsennykseen

Lähes kaikkien elintarvikkeiden pinnoilla on taudinsiemeniä.

#### **VAROITUS – Terveysriski!**

Sous-vide-kypsennys tapahtuu matalassa kypsennyslämpötilassa, jolloin käyttö- ja hygieniaohteiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa terveyshaittoja.

- ▶ Käytä vain tuoreita elintarvikkeita, joiden laatu on paras mahdollinen ja ehdottoman moitteeton.
- ▶ Pese ja desinfioi kätesi.
- ▶ Käytä kertakäyttökäsineitä tai keittiö-/grillipihtejä.
- ▶ Käytä kriittisten elintarvikkeiden kuten esim. linnunlihan, kananmunien ja kalan valmistamisessa erityistä tarkkaavaisuutta.
- ▶ Huuhtelee ja kuori vihannekset ja hedelmät huolellisesti.
- ▶ Pidä pinnat ja leikkuulaudat puhtaina.
- ▶ Käytä eri elintarvikelaaduille eri leikkuulautaa.
- ▶ Katkaise kylmäketju vain lyhyesti elintarvikkeiden valmistelua varten.
- ▶ Säilytä tyhjiöpakattuja ruokia jääkaapissa enintään 24 tuntia ennen kypsennyksen aloittamista.


- ▶ Nauti ruoat heti kypsennyksen jälkeen äläkä säilytä niitä pidempään, edes jääkaapissa. Ne eivät sovellu uudelleen lämmitettäväksi.
- ▶ Jotta taudinsiemenet tuhoutuvat, pidä vakuumpakattu ja vielä kypsentämätön ruoka kiehuva vedessä enintään 3 sekuntia.
- ✓ Aineksissa ei ole taudinsiemeniä, ja ne on valmistettu hygieenisesti sous-vide-kypsennystä varten.

### Ruoan kypsennys Sous-vide-menetelmällä

#### Vaatimukset

- Ruoka on vakumoitu. → *Sivu 47*
  - Ruoka on esivalmisteltu. → *Sivu 48*
1. Aseta ruoka ritilälle.  
Jotta varmistetaan ruokien tasainen lämmönjako, älä aseta vakumoituja ruokia ritilälle päällekkäin tai liian tiivistii vierekkäin.
  2. Työnnä uunipannu korkeudelle 1, jotta tippuva kondenssivesi otetaan talteen.
  3. **HUOMIO!**  
Kalusteaurioiden vaara
    - ▶ Käytä sous-vide-kypsennykseen vettä vain vesisäiliön yhden täyttömäärän verran.Säädä laite suositusasetusten mukaan.  
Suositusasetukset on mitoitettu vesisäiliön yhteen täyttömäärään. Täynnä oleva vesisäiliö riittää lämpötilasta riippuen seuraavan pituisiin enimmäiskypsennysaikoihin:

Lämpötila °C	Maksimikesto minutteina
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90









4.  **VAROITUS – Palamisvaara!**  
Vakuumpussin pinnalle kertyy kypsennyksen aikana kuumaa vettä.
  - ▶ Nosta vakuumpussia varovasti patalapulla, jotta kuuma vesi valuu uunipannuun tai kypsennysastiaan.
  - ▶ Ota vakuumpussi patalapulla varovasti uunista.Anna uunitilan jäähtyä kypsennyksen jälkeen ja pyyhi sitten vesi sienellä pois.
5. Kuivaa vakuumpussin ja aseta se puhtaaseen astiaan.
6. Avaa vakuumpussi saksilla. Kaada astiaan kaikki kypsennetyt tuotteet ja niistä irronnut neste. Kypsennysnesteestä tai marinadista voit valmistaa kastikkeen.
7. Viimeistele ruoka tarjoilua varten.





Ruokalaji	Ohjeita valmistukseen
Liha	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jotta vältät rasvaroiskeet, painele lihan pinta keittiöliinalla kuivaksi ennen kuin laitat sen kuumaan öljyyn.</li> <li>Ruskista liha lyhyesti hyvin kuumassa muutaman sekunnin ajan kummaltakin puolelta. Näin lihaan saadaan kaunis pinta ja tutut paahtamisen aromit ilman, että lihasta tulee ylikypsää.</li> </ul>

Ruokalaji	Ohjeita valmistukseen
Kala	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mausta kala ja kaada pinnalle kuumaa voisulaa.</li> <li>Ruskista kalaa muutama sekunti kummaltakin puolelta, jotta pinnasta tulee rapea ja kalaan tulee paahtamisen aromeja.</li> <li>Pidennä ruskistusaikaa, jos elintarvike ei ole saavuttanut Sous-vide-kypsennyksessä vielä haluamaasi kypsyyssastetta.</li> <li>Tarjoa kala esilämmitetyiltä lautasilta ja kuuman kastikkeen tai voisulan kera, koska Sous-vide-kypsennys tapahtuu matalassa lämpötilassa.</li> </ul>
Vihannekset	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruskista lyhyesti pannulla, jotta vihannekset saavat paahtamisen aromeja.</li> <li>Mausta vihannekset tai sekoita muiden aineiden joukkoon.</li> </ul>

### Suositusasetukset Sous-vide-kypsennykseen

Ruokalaji	Varusteet / astia	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Höyryteho	Kesto min	Ohjeita Sous-vide-kypsennykseen
Naudanfilee, kappale, verinen, 3-4 cm paksu	Ritilä + Uunipannu		58	-	90	Laita vakuumpussiin mukaan voita ja rosmariinia.
Naudanfilee, kappale, medium, 3-4 cm paksu	Ritilä + Uunipannu		65	-	80	Laita vakuumpussiin mukaan voita ja rosmariinia.
Ankanrinta, à 300 g	Ritilä + Uunipannu		62	-	70	Tee rasvakerrokseen viiltoja, ripottele lihapuolelle vähän pippuria ja suolaa ja laita vakuumpussiin mukaan pieni pala appelsiininkuorta.
Kalafilee, 2-3 cm maksu, esim. lohi, turska	Ritilä + Uunipannu		65	-	25	Laita vakuumpussiin mukaan voita ja vähän suolaa.
Herkkusienet, neljänneksinä, 500 g	Ritilä + Uunipannu		85	-	20-25	Laita vakuumpussiin mukaan voita, rosmariinia, vähän valkosipulia ja suolaa.
Porkkanat, viipaleina 0,5 cm, 600 g	Ritilä + Uunipannu		90	-	70-80	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa appelsiinimehun, curryn ja voin kera.
Perunat, kuoritut, neljänneksinä, 800 g	Ritilä + Uunipannu		95	-	35-45	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin ja suolan kera. Helppo käyttää esim. salaattiin.
Ananas, viipaleina 1,5 cm, 400 g	Ritilä + Uunipannu		85	-	70-80	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin, hunajan ja vaniljan kera.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Höyryteho	Kesto min	Ohjeita Sous-vide-kypsennykseen
Omenat, kuorittuina, viipaleina 0,5 cm, 2-4 kpl	Ritilä + Uunipannu		85	-	15-25	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa karamellikastikkeen kera. Parhaiten sopivat kiinteät omenalajikkeet, esim. Jonagold tai Boskop.
Vaniljakastike 0,5 l	Ritilä + Uunipannu		82	-	15-25	Reseptivihje: sekoita yhteen 0,5 l maitoa, 1 kananmuna, 3 keltuaista, 80 g sokeria, vaniljatangon sisus ja tyhjiöpakkaa.

### Air Fry

Air Fry -varusteella kypsennät ruoat rapeiksi ja vähällä rasvalla. Air Fry sopii erityisesti ruokiin, jotka friteerataan tavallisesti öljyssä.

#### Valmistusohjeita Air Fry -varusteelle

Ota huomioon nämä ohjeet, kun valmistat ruokia Air Fry -varusteella.







- Valmistaminen Air Fry -varusteella on mahdollista vain yhdellä tasolla.
- Air-Fry-varusteella ruoat tulevat rapeammiksi. Jos Air-Fry-varuste ei sisälly vakiona laitteeseesi, voit hankkia Air-Fry-varusteen lisävarusteena.
- Älä esilämmitä uunia.
- Älä käytä leivinpaperia. Ilman pitää kiittää uunitilassa.
- Älä sulata pakastettuja ruokia.

- Aseta ruoat tasaisesti Air-Fry-varusteeseen tai uunipannuun. Levitä ruoat mahdollisuuksien mukaan varusteelle vain yhteen kerrokseen.
- Työnnä varuste uuniin korkeudelle 3. Kun käytät Air-Fry-varustetta, voit suojata uunia likaantumiselta työntämällä tyhjän uunipannun uuniin korkeudelle 1.
- Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut. Jos kypsennettävät määrät ovat suurempia, käännä 2 kertaa.

**Ohje:** Suolaa kypsennettävä tuote vasta kypsennyksen jälkeen. Kypsennettävästä tuotteesta tulee siten rapeampi.

Air Fry -varusteella voidaan valmistaa myös paneerattuja vihanneksia. Voit vähentää rasvaa suihkuttamalla kuorutteen öljyllä. Siten muodostuu rapea kuori, jossa on vähän rasvaa.

#### Suositusasetukset Air Fry -toiminnolle

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Höyryteho	Kesto min
Ranskanperunat	Air-Fry-pelti tai Uunipannu	3		180-200	-	15-20
Perunataskut, täytetyt	Air-Fry-pelti tai Uunipannu	3		180-200	-	15-20
Perunarösti	Air-Fry-pelti tai Uunipannu	3		180-200	-	15-20
Broileritikut, nugetit, pakaste	Air-Fry-pelti tai Uunipannu	3		180-200	-	8-12
Kalapuikot	Air-Fry-pelti tai Uunipannu	3		180-200	-	10-20
Parsakaali, paneroitu	Air-Fry-pelti tai Uunipannu	3		180-200	-	10-20

### Desinfiointi ja hygienia

Desinfioi virheettömiä, kuumuutta kestäviä astioita tai tuttipulloja. Menettely vastaa perinteistä keittämistä.

### Tuttipullojen desinfiointi

- Puhdista tuttipullot aina heti käytön jälkeen pulloharjalla.


2. Pese tuttipullot astianpesukoneessa.
3. Aseta tuttipullot höyrykypsennysastiaan, koko XL, siten, että ne eivät kosketa toisiaan.
4. Käynnistä ohjelma "Desinfiointi".
5. Kuivaa tuttipullot puhtaalla liinalla.
6. Pyyhi laite desinfioinnin jälkeen.

### Käsittelyohjeita desinfiointiin

Ota huomioon nämä ohjeet, kun desinfioit astioita.

- Voit esivalmistella laitteella marmeladipurkit tai umpiointipurkit ja niiden kannet.
- Voit jälkikäsitellä marmeladin sen säilyvyyden parantamiseksi.
- Desinfioi vain kuumuutta kestäviä ja höyrykäyttöön soveltuvia astioita.
- Käytä vain virheettömiä, puhtaita purkkeja ja kansia.
- Pese astia ennen desinfiointia mieluiten astianpesukoneessa.

### Suositusasetukset hygieniakäsittelyä varten

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoimi nto → <i>Sivu 8</i>	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kesto min
Puhtaiden astioiden sterilointi	Reiällinen höyrykypsennysastia	2		100	-	15-20

### Taikinan nostatus

Hiivataikinat kokoavat tässä laitteessa nopeammin kuin huonelämpötilassa eivätkä ne kuivu.



**Vaatimus:** Uunitila on kylmä.

1. Työnnä ritilä uuniin.
2. Aseta taikina kulhossa ritilälle.

Älä peitä kulhoa.

3. Säädä laite suositusasetusten mukaan. Tiedot ovat ohjearvoja. Lämpötila ja kohotusaika riippuvat ainesten tyypistä ja määrästä.
4. Älä avaa uuninluukkua nostatuksen aikana, koska kosteutta karkaa muuten ulos.
5. Pyyhi uunitila kuivaksi ennen paistamista.

### Suositusasetukset taikinan nostatukseen

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoimi nto	Lämpötila °C	Höyryteh o	Kesto min
Runsasrasvainen taikina, esim. Panettone	Kulho ritilällä	2		40-45	-	40-90
Vaalea leipä	Kulho ritilällä	2		35-40	-	30-40

### Tuoreuttaminen






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

#### Toimintaohjeita tuoreuttamiseen

- Käytä kannetonta, kuumuutta kestäväää ja höyrykäyttöön soveltuvaa astiaa.
- Käytä matalaa ja leveää astiaa. Kylmä 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 ja kondenssivesikaukalo kuivaksi tuoreuttamisen jälkeen.

### Suositusasetukset lämmitykseen ja tuoreutukseen

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoimi nto	Lämpötila °C	Höyryteh o	Kesto min
Annosruoka, kylmä, 1 annos	Avoin astia	2		120-130	-	15-25
Pizza, paistettu, kylmä	Ritilä	2		170-180 <sup>1</sup>	-	5-15
Sämpylät, patonki, paistettu	Ritilä	2		150-160 <sup>1</sup>	-	10-20
Pizza, paistettu, pakaste	Ritilä	2		170-180 <sup>1</sup>	-	5-15
Sämpylät, patonki, paistettu, pakaste	Ritilä	2		160-170 <sup>1</sup>	-	10-20

<sup>1</sup> 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.

- 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

## 30.8 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 suosituksetuksissa 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 rutilällä:
    - Ensimmäinen rutilä: korkeus 3
    - Toinen rutilä: korkeus 1
- Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:
  - Leivinpelti: korkeus 5
  - Uunipannu: korkeus 3
  - Leivinpelti: korkeus 1
- Torttupohja
  - Kun paistat 2 tasolla, aseta irtopohjavuoat limittäin päällekkäin rutilöille.
  - Vaihtoehtona rutilälle voit käyttää myös valikoimassamme olevaa Air Fry -peltiä.

### Suositusasetukset leivontaan

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

<sup>1</sup> Esilämmitä laitetta 5 minuuttia. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

<sup>2</sup> Esilämmitä laite. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoimi nto → <i>Sivu 8</i>	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kesto min
Torttupohja	lrtopohjavuoka Ø 26 cm	2		1. 150-160 2. 150-160	1 pois päältä	1. 10 2. 20-25
Torttupohja, 2 tasoa	2x lrtopohjavuoka Ø 26 cm	3+1		150-170 <sup>2</sup>	-	30-50

<sup>1</sup> Esilämmitä laitetta 5 minuuttia. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

<sup>2</sup> Esilämmitä laite. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

## Höyrykypsennys

Työnnä uunipannu reiällisen astian, koko XL, alle, jos suositusasetuksissa neuvotaan näin tekemään.

### Kannatinkorkeudet

Kannatinkorkeudet yhdellä tasolla höyrykypsennettäessä:

- Käytä enintään 2,5 kg.

- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 3

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla höyrykypsennettäessä:

- Käytä enintään 1,8 kg tasoa kohden.
- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 5
- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 3

## Suositusasetukset höyrykypsennykseen

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoimi nto → <i>Sivu 8</i>	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kesto min
Herneet, pakaste, kaksi astiaa	2x Höyrykypsennysastia, koko XL + Uunipannu	5+3+1		100	-	- <sup>1</sup>
Parsakaali, tuore, 300 g	Höyrykypsennysastia, koko XL	3		100 <sup>2</sup>	-	8-9 <sup>3</sup>
Parsakaali, tuore, yksi astia	Höyrykypsennysastia, koko XL	3		100 <sup>2</sup>	-	10-11 <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Tarkastus on päättynyt, kun kylmimmässä kohdassa on saavutettu 85 °C (katso IEC 60350-1).

<sup>2</sup> Esilämmitä laite.

<sup>3</sup> Vertailukelpoinen kypsennysaste viitenäytteen ja päänäytteen välillä saavutetaan, kun viitenäytettä kypsennetään 5 minuuttia (valmistettu IEC 60350-1 -standardissa kuvatulla tavalla).

## Grillaus

### Suositusasetukset grillaukseen

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoimi nto → <i>Sivu 8</i>	Lämpötila °C / grillausteho	Höyryn teho	Kesto min
Paahtoleivän ruskistus	Ritilä	5		3 <sup>1</sup>	-	4-6



<sup>1</sup> Älä esilämmitä laitetta.

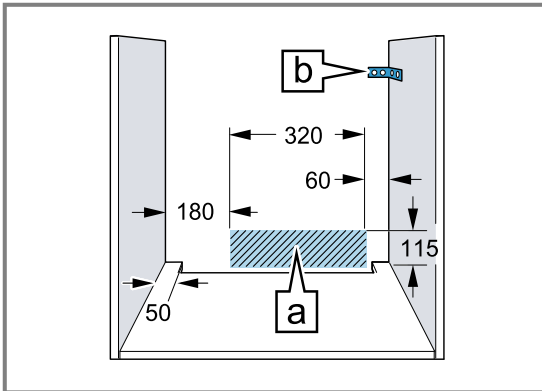
# 31 Asennusohje



## 31.1 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 ylikuumentuminen.
- Tee kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen asentamista. Poista lastut. Sähköisten rakenneosien toiminta voi häiriintyä.
- Laitteen liitántärasian 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!**



Magneetteja koskeva huomautus



Huomautus henkilöille, joilla on sydämentahdistin

Ohjauspaneelissa tai valitsimissa on kestmagneetteja. Nämä voivat heikentää elektronisten implanttien, esimerkiksi sydämentahdistimien tai insuliinipumppujen toimintakykyä.

- ▶ Elektronisten implanttien käyttäjien on pysyteltävä vähintään 10 cm:n päässä ohjauspaneelista.

### **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Jatkojohdon ja hyväksymättömän adapterin käyttö on vaarallista.

- ▶ Älä käytä haaroituspistorasioita.
- ▶ Käytä vain jatkojohtoja, jotka ovat sertifioituja, joiden vähimmäishalkaisija on 1,5 mm<sup>2</sup> ja jotka täyttävät asianomaiset kansalliset turvallisuusvaatimukset.
- ▶ Jos verkkojohto on liian lyhyt eikä pidempää johtoa ole saatavilla, ota yhteyttä sähköalan erikoisliikkeeseen talon sähköasennusten muuttamista varten.
- ▶ Käytä vain valmistajan hyväksymiä adaptereita ja verkkojohtoja.

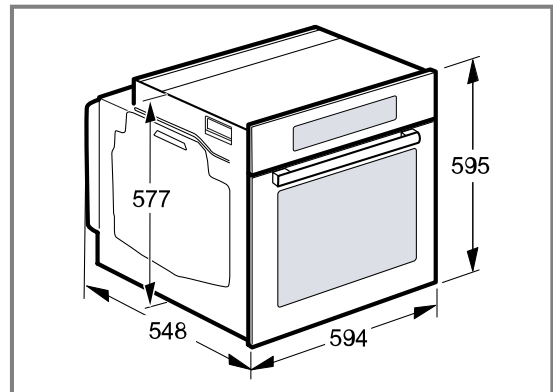
### **HUOMIO!**

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

- ▶ Älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta.

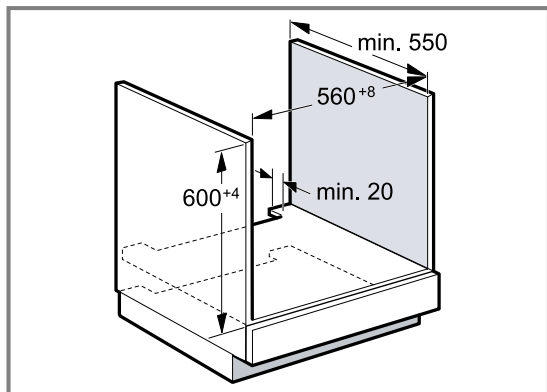
### **31.2 Laitemitat**

Tästä löydät laitteen mitat.



### 31.3 Asennus työtason alle

Noudata työtason alle asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.

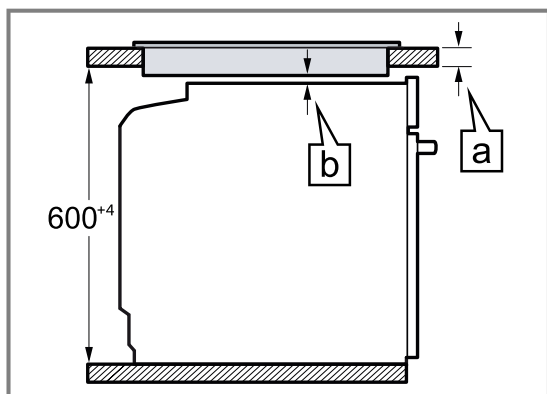


- Välipohjassa pitää olla rako laitteen tuuletusta varten.
- Työtaso on kiinnitettävä kalusteeseen.
- Noudata mahdollisesti käytettävissä olevaa keittotason asennusohjetta.
- Noudata keittotason paikallisia näistä poikkeavia asennusohjeita.

### 31.4 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**.

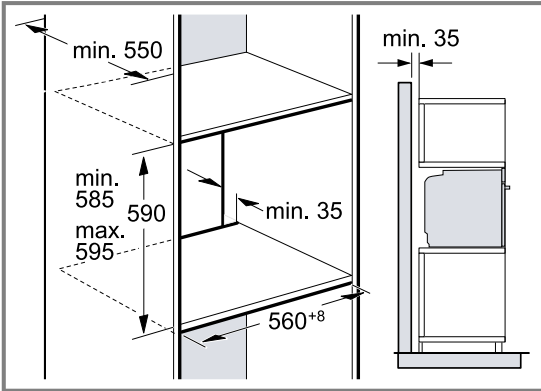


Keittotason tyyppi	a päälle asennettu, mm	a samantasoinen asennus, mm	b, mm
Induktiokeittotaso	37	38	5
Täysipintainen induktiokeittotaso	47	48	5
Kaasukeittotaso	27	38	5 <sup>1</sup>
Sähkökeittotaso	27	30	2

<sup>1</sup> Noudata keittotason paikallisia näistä poikkeavia asennusohjeita.

### 31.5 Asennus korkeaan kaappiin

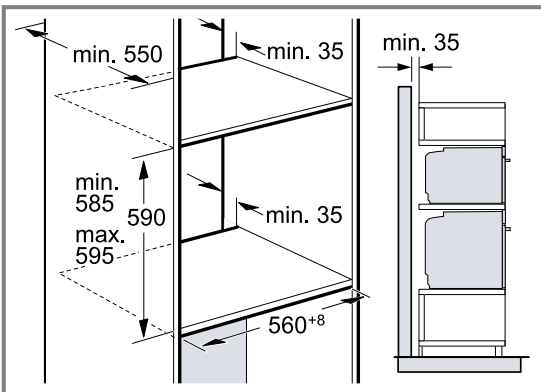
Noudata korkeaan kaappiin asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



- 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.

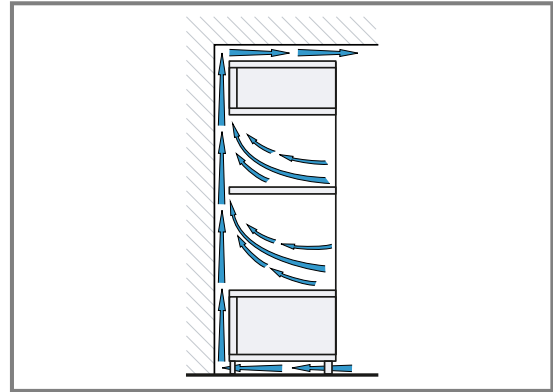
### 31.6 Kahden laitteen asentaminen päällekkäin

Laitte 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 cm<sup>2</sup>:n kokoinen tuuletusaukko. Tee sitä varten aukko sokkeliin tai asenna tuuletusritilä.

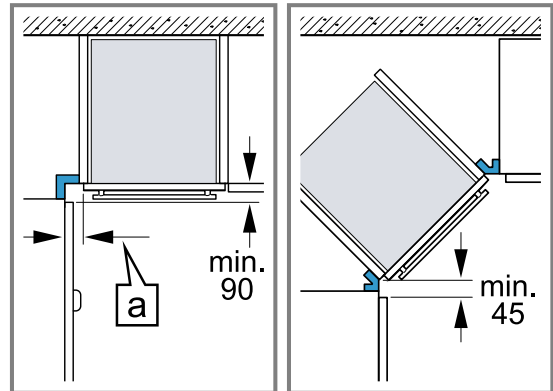
- Varmistettava, että ilmanvaihto toteutuu piirroksen mukaisena.



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

### 31.7 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.

### 31.8 Sähköliitäntä

Jotta laitteen sähköliitäntä on turvallinen, noudata seuraavia ohjeita.

- Laitteen suojuoluokka on I, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitäntän 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 napsahtava ääni. Huoltopalvelusta on saatavana 3 metrin liitäntäjohto.
- Liitäntäjohtoon saa vaihtaa vain alkuperäiseen liitäntäjohtoon. Näitä on saatavana huoltopalvelusta.
- Asennuksen pitää taata kosketussuoja.
- Jos laitteen näyttö pysyy pimeänä, se on liitetty väärin. Irrota laite sähköverkosta, tarkasta liitäntä.

### 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, verkkojohdon pistokkeeseen pitää päästä vapaasti käsiksi, tai jos sitä ei ole mahdollista pitää ulottuvilla, kiinteään sähköliitintään on oltava asennettu asennusmääräysten mukainen katkaisin.

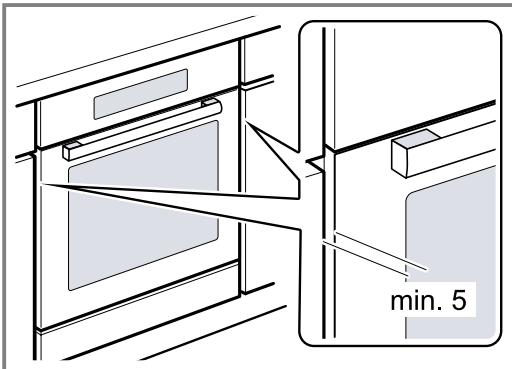
### Laitteen sähköliitäntä ilman maadoitettua pistoketta

**Huomautus:** Laitteen saa liittää vain alan ammattilainen. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita. Kiinteään sähköliitintään on oltava asennettu asennusmääräysten mukainen katkaisin.

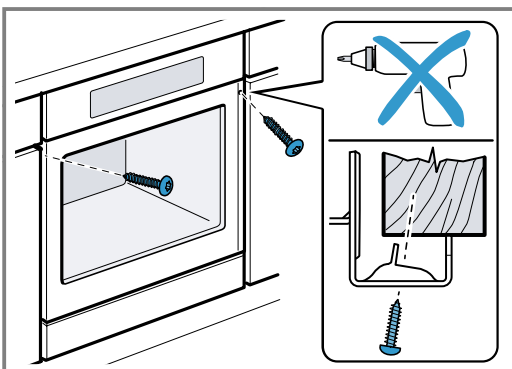
1. Yksilöi vaihe- ja nollajohto liitäntärasiasa. Jos liitäntä tehdään väärin, laite voi vaurioitua.
2. Liitä liitäntäkuvan mukaan. Jännite, ks. tyyppikilpi.
3. Liitä verkkoliitäntäjohdon johtimet värikoodien mukaan:
  - vihreä-keltainen = suojajohdin ⊕
  - sininen = nollajohdin
  - ruskea = vaihe

### 31.9 Laitteen asennus

1. Työnnä laite kunnolla paikalleen ja kohdista keskelle.



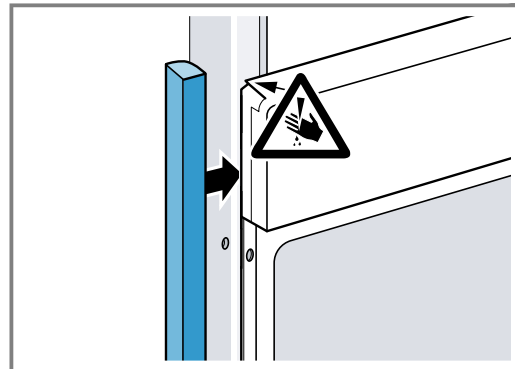
2. Kiinnitä laite ruuveilla.



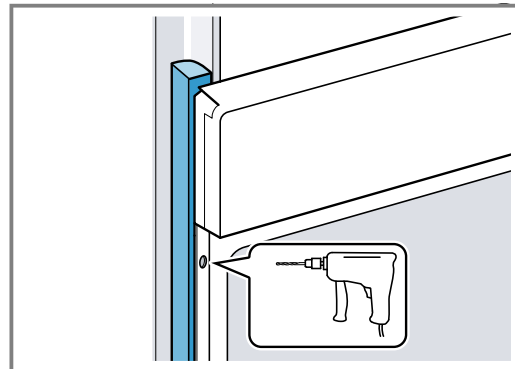
**Huomautus:** Työtason ja laitteen välistä rakoa ei saa sulkea lisälistalla. Kaapin sivuseiniin ei saa asentaa lämpösuojalistoja.

### 31.10 Kahvattomat keittiökalusteet, joissa pystysuuntainen tartuntalista:

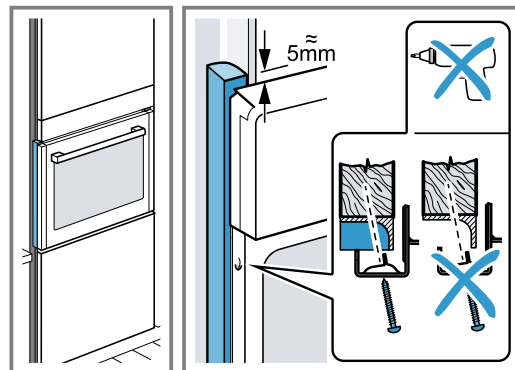
1. Käytä tarkoitukseen sopivaa täytekalappaletta, jotta voit peittää mahdolliset terävät reunat ja varmistaa turvallisen asennuksen.



2. Pora alumiinitankoihin ennalta reiät ruuviliitäntää varten.



3. Kiinnitä laite tarkoitukseen sopivalla ruuvilla.



### 31.11 Laitteen irrotus

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





A series of horizontal lines for writing, spaced evenly down the page.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

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

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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001682731** (030817)

fi