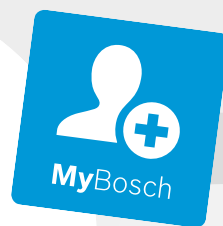




Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Kalusteisiin sijoitettava uuni

HQA.72B.3

[fi] Käyttöohje ja asennusohjeet

Lisätietoja on digitaalisessa käyttöoppaassa.



Sisällysluettelo

KÄYTTÖOHJE

1	Turvallisuus.....	2
2	Esinevahinkojen välttäminen	5
3	Ympäristönsuojelu ja säästö.....	5
4	Tutustuminen	7
5	Varusteet	9
6	Ennen ensimmäistä käyttöä	10
7	Käytön perusteet.....	11
8	Pikakuumennus	11
9	Aikatoiminnot	11
10	Lisähöyrytoiminto	13
11	Ohjelmat	14
12	Lapsilukko	15
13	Perusasetukset	15
14	Puhdistus ja hoito	16
15	Pyrolyysi.....	18
16	Puhdistusavustin	19
17	Laitteen luukku.....	20
18	Ristikot.....	23
19	Toimintahäiriöiden korjaaminen	23
20	Hävittäminen	25
21	Huoltopalvelu	25
22	Näin onnistut	25
23	ASENNUSOHJE.....	31
23.1	Yleiset asennusohjeet	31

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

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

Käytä laitetta vain:

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

Älä käytä laitetta:

- erillisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.

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 liitäntäjohtodon läheltä.

1.4 Turvallinen käyttö

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

→ "Varusteet", Sivu 9



1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.

⚠ 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!

Laite 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.

⚠ 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.

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

- ▶ Ole varovainen, kun käsittelet ja puhdistat laitetta.

- ▶ Jos mahdollista, käytä suojakäsineitä.

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

- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

- ▶ Käytä suojakäsineitä.

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

→ *"Esinevahinkojen välttäminen", Sivu 5*

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

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
 - ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
 - ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa vaihtaa ainoastaan alan ammattihenkilöstö.
- Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
 - ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
 - ▶ Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

- ▶ Älä käytä viallista laitetta.

- ▶ Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.
- ▶ Jos laite tai verkkojohto on rikki, irrota heti verkkojohdon pistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 25*

⚠ 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 Halogeenilamppu

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Uunilamput kuumenevat hyvin kuumiksi. Lamput voivat aiheuttaa palovamman myös jonkin aikaa pois päältä kytkemisen jälkeen.

- ▶ Älä kosketa lasisuojusta.
- ▶ Vältä ihokontaktia puhdistuksen yhteydessä.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

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

1.6 Lisähöyrytoiminto

Nouda näitä ohjeita, kun käytät lisähöyrytoimintoa.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Vesisäiliön lämpötila nousee korkeaksi laitteen käytön aikana.

- ▶ Älä poista vesisäiliötä käytön aikana.
- ▶ Poista vesisäiliö vasta, kun se on jäähtynyt.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

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

- ▶ Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä, esim. alkoholipitoisia juomia.
- ▶ Täytä vesisäiliö vain vedellä.

1.7 Puhdistustoiminto

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

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

- ▶ Poista karkea lika uunitilasta aina ennen kuin käynnistät itsepuhdistuksen.
- ▶ Älä puhdista varusteita puhdistustoiminnon mukana.

Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

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

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

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

⚠ VAROITUS – Vakava terveysriski!

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

- ▶ Älä puhdista tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia puhdistustoiminnon mukana.
- ▶ Älä puhdista varusteita puhdistustoiminnon mukana.

⚠ VAROITUS – Terveysriski!

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

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

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Uunitila kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

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



Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

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

2 Esinevahinkojen välttäminen

2.1 Yleistä

HUOMIO!

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

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

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

- ▶ Älä aseta uunitilan pohjalle varusteita, leivinpaperia tai minkään tyyppistä foliota.
- ▶ Älä aseta uunitilan pohjalle astiaa, kun kypsennyslämpötila on yli $50\text{ }^{\circ}\text{C}$. Poikkeuksena on vesisäiliö höyryavustinta käytettäessä.

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrysty.

Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.
- ▶ Älä aseta uunitilan pohjalle astiaa, jossa on vettä. Poikkeuksena on vesikaukalo lisähöyrytoimintoa käytettäessä.

Uunitilaan pitkäksi aikaa jäävä kosteus aiheuttaa korroosiota.

- ▶ Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen.

- ▶ 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 hedelmäpirakkaa.

- ▶ Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua. Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.

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

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

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

Laitteen luukun käyttäminen istuimena ja säilytystilana voi vaurioittaa laitteen luukkua.

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

Laitteen 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.

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 25

- 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 kypsentämiseen valmiiksi.

Poista uunitilasta varusteet, joita ei tarvita.

- Tarpeettomia varusteosia ei tarvitse kuumentaa.

Anna pakastettujen ruokien sulaa ennen valmistamista.

- Ruokien sulatukseen tarvittava energia säästyy.

Direktiivien (EU) 65/2014 ja (EU) 66/2014 mukaiset tuotetiedot löytyvät energiamerkinnän alta ja internetistä laitteen tuotesivulta.

Huomautus:

Laite kuluttaa:

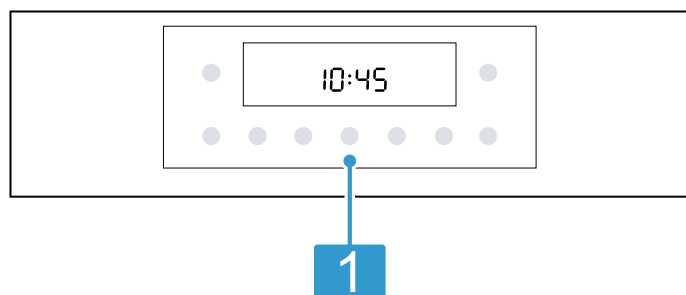
- valmiustilassa näyttö päälle kytkettynä enint. 1 W
- valmiustilassa näyttö pois päältä kytkettynä enint. 0,5 W

4 Tutustuminen

4.1 Valitsimet

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

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



1 Valitsimet ja näyttö

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

Näytössä näkyvät aktiivisten toimintojen symbolit ja aikatoiminnot.

→ "Valitsimet ja näyttö", Sivu 7

4.2 Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla voit säätää laitteen eri toimintoja. Näytössä näet asetukset.

4.3 Uunitoiminnot ja muut toiminnot

Jotta löydät aina sopivan uunitoiminnon haluamallesi ruoalle, selostamme tässä toimintojen erot ja käyttötarkoitukset. Kun valitset uunitoiminnon, laite ehdottaa sopivaa lämpötilaa tai tehoa. Voit ottaa arvot käyttöön tai muuttaa niitä annetulla alueella.

Symboli	Uunitoiminto	Käyttö ja toimintatapa
	Grilli, suuri pinta Grillausteho: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Matalien grillituotteiden kuten vihannesten, makkaroiden tai paahtoleivän grillaaminen. Ruokien gratinointi. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
	Kiertoilmagrillaus 30-275 °C	Lintujen, kokonaisten kalojen tai suurempien lihanpalojen paistaminen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Puhallin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.

Kun toiminto on aktiivinen, kyseinen symboli palaa näytössä. Kellonajan symboli palaa vain, kun muutat kellonaikaa.

Symboli	Toiminto
	Kytke laite päälle tai pois päältä.
start stop	Paina lyhyesti: toiminnon käynnistäminen tai keskeyttäminen. Pidä painettuna n. 3 sekunnin ajan: toiminnon lopettaminen.
	Uunitoimintojen ja muiden toimintojen valikon avaaminen. → "Uunitoiminnot ja muut toiminnot", Sivu 7
°C/kg	Uunitilan lämpötilan tai grillaustehon valinta. → "Lämpötila ja säätöarvot", Sivu 8
°C/kg	Painon valinta ohjelmia varten. → "Ohjelmat", Sivu 14
— +	Toiminnon, esim. uunitoiminnon, valinta. Säätöarvojen laskeminen tai nostaminen.
	Kellonajan , hälyttimen , toiminta-ajan ja päättymisaian valinta. Valitse yksittäiset aikatoiminnot painamalla useita kertoja valitsinta . → "Aikatoiminnot", Sivu 11
	Uunitilan nopea esilämmitys ilman varusteita. → "Pikakuumennus", Sivu 11
	Uunitilan puhdistustoiminnon valinta. → "Pyrolyysi", Sivu 18 → "Puhdistusavustin", Sivu 19
	Aktivoi tai deaktivoi lapsilukko pitämällä painettuna noin 3 sekunnin ajan. → "Lapsilukko", Sivu 15

Symboli	Uunitoiminto	Käyttö ja toimintatapa
	Pehmeä kiertoilma 125–275 °C	Valittujen ruokien hellävarainen kypsennys yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan. Kypsentaaminen tapahtuu vaihteittain jälkilämmöllä. Pidä laitteen luukku suljettuna kypsennyksen aikana. Kypsentaaminen tapahtuu vaihteittain jälkilämmöllä. Pidä laitteen luukku suljettuna kypsennyksen aikana. Jos avaat laitteen oven edes hetkeksi, laite jatkaa lämmittämistä hyödyntämättä jäännöslämpöä. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen kiertoilmakäytössä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.
	3D-kiertoilma 30-275 °C	Leivonta tai paistaminen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
	Ylä-/alalämpö 30-275 °C	Perinteinen leipominen tai paistaminen yhdellä tasolla. Uunitoiminto sopii erityisesti kakuille, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen perinteisellä käyttötavalla kypsennettäessä.
	Pizzateho 30-275 °C	Pizzan tai sellaisten ruokien valmistaminen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
	Air Fry 30-275 °C	Kypsennys rapeaksi yhdellä tasolla vähällä rasvalla. Sopii erityisesti tavallisesti öljyssä friteerattuihin ruokiin, esim. ranskanperunoihin.
	Kiertoilma Höyry 100–275 °C	Leipominen ja paistaminen lisähöyrytoiminnolla sopivat erityisesti lihan paistamiseen ja leivän ja leivonnaisten leipomiseen. Tuuletin jakaa lämmön ja höyryn tasaisesti uunitilaan.
Huomautukset ▪ Käytä aina vesiallas paikalleen asennettuna. ▪ Noudata höyrytoiminnon ohjeita. → "Lisähöyrytoiminto", Sivu 13		

Muut toiminnot

Tästä löydät yhteenvedon laitteen toimintovalitsimen ja valikon toiminnoista.

Symboli	Toiminto	Käyttö
	Valaistus	Uunitilan valo päällä ilman lämmitystä. → "Valaistus", Sivu 9
	Ohjelmat	Ohjelmoitujen säätöarvojen käyttäminen eri ruokalajeille. → "Ohjelmat", Sivu 14

4.4 Lämpötila ja säätöarvot

Uunitoimintoja ja muita toimintoja varten on käytettävissä erilaisia asetuksia. Asetukset ilmestyvät näyttöön. Lämpötilaan 100 °C asti lämpötila voidaan asettaa 1 asteen välein, sen yläpuolella 5 asteen välein.

Huomautus: Grillaustehon 3 kohdalla laite laskee lämpötilan n. 20 minuutin kuluttua grillausteholle 1.

Kuumenemisen näyttö

Laitteen kuumeneminen näkyy näytössä. Kun laite kuumenee, näytössä palaa symboli . Kun esilämmität uunin, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle, kun symboli sammuu.

Huomautukset

- Kuumenemisen näyttö ilmestyy näyttöön vain niiden uunitoimintojen kohdalla, joille asetetaan lämpötila. Esimerkiksi grillaustehojen kohdalla kuumenemistä ei näytetä.

- Jos uunitilan lämpötila on käytön aloituksen yhteydessä vielä liian korkea, näyttöön ilmestyy eräiden uunitoimintojen kohdalla . Kytke laite pois päältä ja anna sen jäähtyä. Käynnistä sen jälkeen toiminto uudelleen.
- Termisen hitauden takia voi näytössä oleva lämpötila poiketa uunitilan todellisesta lämpötilasta.

4.5 Uunitila

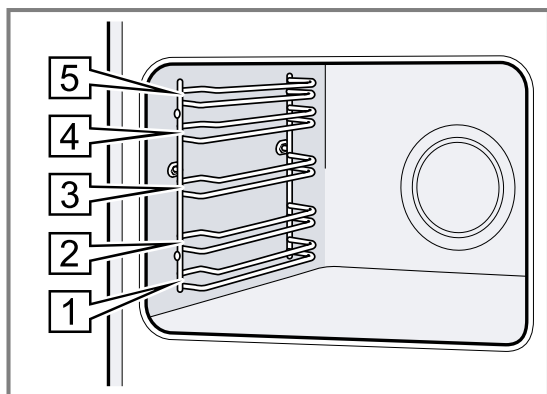
Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä.

Ristikot

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

Voit ottaa ristikot esimerkiksi puhdistusta varten pois paikoiltaan.

→ "Ristikot", Sivu 23



Valaistus

Uunilamppu valaisee uunitilan.

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

Valikossa olevalla Uunilamppu-toiminnolla voit kytkeä valon päälle myös ilman, että uuni kuumenee. Valo kytkeytyy n. 15 minuutin kuluttua automaattisesti taas pois päältä.

Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy käytön aikana automaattisesti päälle. Ilma poistuu luukun kautta. Laite tunnistaa uunitilan suuremman kosteuden. Jäähdytyspuhalltimen voimakkuus ja käyttöäni voivat vaihdella kosteuden säätelyn vuoksi.

HUOMIO!

Tuuletusaukkojen peittäminen aiheuttaa laitteen ylikuumentumisen.

► Älä peitä tuuletusaukkoja.

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

Laitteen luukku

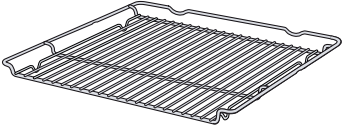
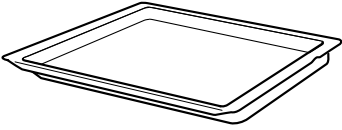
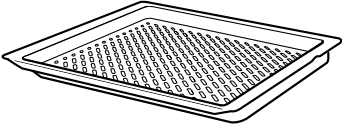
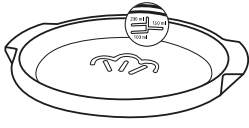
Jos avaat laitteen luukun käynnissä olevan toiminnon aikana, toiminto ei pysähdy.

5 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		■ Kakkuvuoat ■ Uunivuoat ■ Astia ■ Liha, esim. paistit tai grillipalat ■ Pakasteruoat
Uunipannu		■ Mehukkaat kakut ■ Leivonnaiset ■ Leipä ■ Suurikokoiset paistit ■ Pakasteruoat ■ Tippuvien nesteiden talteenotto, esimerkiksi rasva ritilällä grillattaessa.
Air Fry Leivinpelti, tarttumaton pinnoite, emaloitu, reiällinen		■ Tavallisesti öljyssä friteerattujen ruokien paistaminen rapeiksi, esim. ranskanperunat. ■ Ruokien grillaus.
Vesisäiliö		Kypsennys höyrytoiminnolla Säiliössä olevat vaakasuuntaiset merkit näyttävät vesimäärän: ■ 100 ml ■ 150 ml ■ 200 ml Huomautus: maks. 250 ml

5.1 Lukitustoiminto

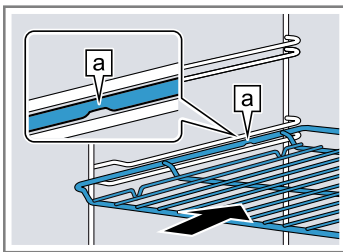
Lukitustoiminto estää varusteen kallistumisen, kun se vedetään ulos. Voit vetää varusteen suunnilleen puoliksi ulos, kunnes se lukittuu paikalleen. Kallistuksenesto toimii vain, kun työnnät varusteen uuniin oikein.

5.2 Varusteen työntäminen uuniin

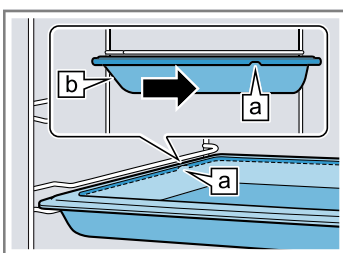
Työnnä varuste aina oikein päin uunitilaan. Vain siten varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos ilman, että se kallistuu.

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 Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna **b** laitteen luukkuun kohti.



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

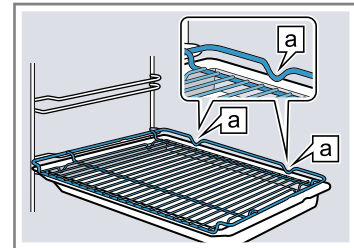
Huomautus: Poista uunitilasta varusteet, joita et tarvitse käytön aikana.

Varusteiden yhdistäminen

Voit ottaa tippuvan nesteen talteen yhdistämällä ritilän uunipannun kanssa.

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

Ritilä uunipannulla **a**



5.3 Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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

www.bosch-home.com

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

Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.

6 Ennen ensimmäistä käyttöä

Tee asetukset ensikäyttöönottoa varten. Puhdista laite ja varusteet.

6.1 Ensimmäinen käyttöönotto

Ennen uuden laitteen käyttöä on tehtävä ensimmäiseen käyttöönottoon liittyvät asetukset.

Kellonajan asetus

Kun laite on liitetty ensimmäisen kerran sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatkos, näytössä vilkkuu kellonaika. Kellonaika käynnistyy asetuksella 12:00. Aseta tämänhetkinen kellonaika.

1. Aseta kellonaika valitsimella — tai +.
 2. Paina valitsinta ☺.
- ✓ Näytössä näkyy asetettu kellonaika.

6.2 Laitteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

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

1. Poista tuotetiedotteet ja varusteet uunitilasta. Poista jäljelle jäänyt pakkausmateriaali kuten styroksipallot ja liimanauha laitteen sisältä ja sen ympäriltä.
2. Pyyhi uunitilan sileät pinnat pehmeällä, kostealla liinalla.
3. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
→ "Käytön perusteet", Sivut 11

Uunitoiminto	3D-kiertoilma
Lämpötila	maksimi
Toiminta-aika	1 tunti

4. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.
5. Kytke laite annetun toiminta-ajan kuluttua pois päältä.

6. Kun laite on jäähtynyt, puhdista uunitilan sileät pinnat astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.

7. Puhdista varusteet astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.

7 Käytön perusteet

7.1 Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

- Kytke laite päälle tai pois päältä painamalla valitsinta .

7.2 Toiminnon käynnistäminen

Kaikki toiminnot on käynnistettävä.

- Käynnistä toiminto valitsemalla .

7.3 Toiminnon keskeyttäminen tai lopettaminen

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

1. Kun haluat keskeyttää toiminnon hetkeksi:
 - Paina lyhyesti .
 - Kun haluat jatkaa toimintoa, paina uudelleen .
2. Kun haluat lopettaa toiminnon kokonaan, pidä painettuna noin 3 sekunnin ajan.

7.4 Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

Vaatus: Uunitoimintojen valikko  on valittu.

1. Aseta uunitoiminto valitsimella — tai +.
2. Paina .
3. Aseta lämpötila tai grillausteho valitsimella — tai +.
4. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Laite alkaa kuumentua.
5. Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

Ohje: Ruokaan parhaiten sopivan uunitoiminnon löydät uunitoimintojen kuvauksesta.

→ "Uunitoiminnot ja muut toiminnot", Sivu 7

Uunitoiminnon muuttaminen

Voit muuttaa uunitoimintoa milloin tahansa. Toiminto keskeytyy.

1. Paina .
2. Muuta uunitoimintoa valitsimella — tai +.
3. Käynnistä toiminto valitsemalla .

Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa lämpötilaa milloin tahansa.

- Muuta lämpötilaa tai grillitehoa valitsimella — tai +.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

8 Pikakuumennus

Säästääksesi aikaa voit lyhentää kuumennusaikaa pikakuumennuksella.

8.1 Pikakuumennuksen asettaminen

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

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

1. Aseta sopiva uunitoiminto.
Soveltuvat uunitoiminnot ovat:
 - 3D-kiertoilma .

- Ylä-/alalämpö .
2. Aseta lämpötilaksi yli 100 °C.
Asetetusta lämpötilasta 200 °C alkaen pikakuumennus kytkeytyy automaattisesti päälle.
 3. Jos pikakuumennus ei kytkeydy automaattisesti päälle, paina valitsinta .
 - ✓ Näyttöön ilmestyy .
 - ✓ Pikakuumennus käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.
 - ✓ Kun pikakuumennus päättyy, kuuluu äänimerkki ja symboli  sammuu näytöstä.
 4. Laita ruoka uuniin.

9 Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja, joilla voit ohjata käyttöä.

9.1 Yhteenveto aikatoiminnoista

Valitsimella  valitset eri aikatoiminnot.

Aikatoiminto	Käyttö
Hälytin 	Voit asettaa hälyttimen laitteen käytöstä riippumatta. Sillä ei ole vaikutusta laitteeseen.

Aikatoiminto	Käyttö
Toiminta-aika 	Kun asetat käytölle toiminta-ajan, laite lopettaa kuumentamisen automaattisesti, kun toiminta-aika on kulunut.

Aikatoiminto	Käyttö
Päättymisaika →	Toiminta-ajan lisäksi voit asettaa kellonajan, jolloin toiminto päättyy. Laite käynnistyy automaattisesti siten, että toiminto päättyy haluttuun kellonaikaan.
Kellonaika ☹	Voit asettaa kellonajan.

9.2 Hälyttimen asettaminen

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

1. Paina valitsinta ☹ niin monta kertaa, että näytössä on merkittynä ☹.
2. Aseta hälyttimen käyntiaika valitsimella — tai +.

Valitsin	Ehdotusarvo
—	5 minuuttia
+	10 minuuttia

Hälyttimen käyntiaika voidaan asettaa 10 minuuttiin saakka 30 sekunnin välein. Sen jälkeen aikavälit suurenevat sen mukaan, mitä suurempi arvo on.

- ✓ Hälytin käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua ja hälyttimen käyntiaika kuluu.
- ✓ Kun hälyttimen aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja hälyttimen käyntiaika on näytössä nolla.
- 3. Kytke hälytin pois päältä painamalla jotain valitsinta.

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

Voit muuttaa hälyttimen käyntiajan milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä ☹.

- Muuta hälyttimen käyntiaika valitsimella — tai +.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Hälyttimen käyntiajan keskeyttäminen

Voit keskeyttää hälyttimen käynnin milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä ☹.

- Aseta hälyttimen käyntiaika valitsimella — takaisinpäin arvoon nolla.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua ja ☹ sammuu.

9.3 Toiminta-ajan asettaminen

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

Vaatus: Uunitoiminto ja lämpötila tai teho on asetettu.

1. Paina valitsinta ☹ niin monta kertaa, että näytössä on merkittynä I→.
2. Aseta toiminta-aika valitsimella — tai +.

Valitsin	Ehdotusarvo
—	10 minuuttia
+	30 minuuttia

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

3. Käynnistä toiminto valitsemalla ^{start}stop.

- ✓ Laite alkaa kuumentua.
- ✓ Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
- 4. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:
 - Äänimerkki voidaan sammuttaa aikaisemmin painamalla jotain valitsinta.
 - Kun haluat asettaa toiminta-ajan uudelleen, paina valitsinta +.
 - Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

Toiminta-ajan muuttaminen

Voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä I→.

- Muuta toiminta-aika valitsimella — tai +.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Toiminta-ajan keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminta-ajan milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä I→.

- Aseta toiminta-aika valitsimella — arvoon nolla.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua ja kuumenee edelleen ilman toiminta-aikaa.

9.4 Päättymisaajan asettaminen

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

Huomautukset

- Grillitoimintoa käyttävien uunitoimintojen yhteydessä päättymisaikaa ei voi asettaa.
- Jotta kypsennystulos pysyy hyvänä, älä siirrä päättymisaikaa eteenpäin enää silloin, kun toiminto on jo käynnistynyt.
- Jotta elintarvikkeet eivät pilaannu, älä jätä niitä liian pitkäksi aikaa uuniin.

Vaatuset

- Uunitoiminto ja lämpötila tai teho on asetettu.
- Toiminta-aika on asetettu.
- 1. Paina valitsinta ☹ niin monta kertaa, että näytössä on merkittynä →.
- 2. Paina valitsinta — tai +.
- ✓ Näytössä näkyy laskettu päättymisaika.
- 3. Siirrä päättymisaikaa eteenpäin valitsimella — tai +.
- 4. Käynnistä toiminto valitsemalla ^{start}stop.
- ✓ Näytössä näkyy asetettu päättymisaika.
- ✓ Kun laskettu käynnistysaika on saavutettu, laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuluu.
- ✓ Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
- 5. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:
 - Äänimerkki voidaan sammuttaa aikaisemmin painamalla jotain valitsinta.
 - Kun haluat asettaa toiminta-ajan uudelleen, paina valitsinta +.
 - Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

Päättymisaajan muuttaminen

Jotta kypsennystulos pysyy hyvänä, voit muuttaa asetettua päättymisaikaa vain siihen asti, kunnes toiminto käynnistyy ja toiminta-aika alkaa kulua.

Vaatus: Näytössä on merkittynä →.

- ▶ Siirrä päättymisaikaa eteenpäin valitsimella — tai +.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Päättymisaika-asetuksen poistaminen

Voit poistaa asetetun päättymisaajan milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä →l.

- ▶ Aseta päättymisaika valitsimella — takaisinpäin tähänhetkisen kellonajan plus asetetun toiminta-ajan verran.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua ja alkaa kuumentua. Toiminta-aika kuluu.

9.5 Kellonajan asetus

Kun laite on liitetty ensimmäisen kerran sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatkos, näytössä vilkkuu kellonaika. Kellonaika käynnistyy asetuksella 12:00. Aseta tämänhetkinen kellonaika.

1. Aseta kellonaika valitsimella — tai +.
2. Paina valitsinta ☹.
- ✓ Näytössä näkyy asetettu kellonaika.

Kellonajan muuttaminen

Voit muuttaa kellonajan milloin tahansa.

Vaatus: Laitteen pitää olla pois päältä.

1. Paina valitsinta ☹ niin monta kertaa, että näytössä on merkittynä ☹.
2. Muuta kellonaika valitsimella — tai +.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

10 Lisähöyrytoiminto

Kun kypsennät lisähöyrytoiminnolla, uunitilaan muodostuu höyryä. Kypsennettävään tuotteeseen tulee silloin rapea kuori ja kiiltävä pinta. Kypsennettävästä tuotteesta tulee sisältä mehukasta ja mureaa, ja se menettää tilavuudestaan vain hyvin vähän.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Vesisäiliön lämpötila nousee korkeaksi laitteen käytön aikana.

- ▶ Älä poista vesisäiliötä käytön aikana.
- ▶ Poista vesisäiliö vasta, kun se on jäähtynyt.

⚠ 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.

HUOMIO!

Käytä vain laitteen mukana toimitettua vesisäiliötä.

- ▶ Älä täytä säiliötä kypsennyksen kuluessa. Käytä vesisäiliötä vain ruoan valmistukseen lisähöyrytoiminnolla.
- ▶ Poista ensin vesisäiliö ennen kuin käytät muita toimintoja.
- ▶ Älä käytä kovia, metallisia tai teräviä esineitä tai voimakkaita puhdistusaineta.

10.1 Ennen jokaista höyrykäyttöä

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

Vesisäiliön asettaminen paikalleen

1. Aseta vesiallas uunitilan pohjalle keskelle.
2. Täytä vesialtaaseen tarpeeksi vettä. Vesialtaan reunassa olevista merkinnöistä näkyy veden määrä:
 - 100 ml
 - 150 ml
 - 200 ml

Huomautus: maks. 250 ml

Tiedot sopivista vesimääristä lisähöyrytoiminnolle löytyvät luvusta

→ "Näin onnistut", Sivu 25.

10.2 Lisähöyrytoiminnon säätäminen

Vaatimukset

- Uunitila on kylmä.
- Vesiallas on asetettu paikalleen uunitilassa, ja se on täytetty.
- "Ennen jokaista höyrykäyttöä", Sivu 13
- Uunitoimintojen valikko  on valittu.
- 1. Aseta Kiertoilma Höyry  valitsimella — tai +.
- 2. Paina °C/kg.
- 3. Aseta valitsimella — tai + haluamasi lämpötila. Käytä yli 100 °C:n lämpötilaa, jotta varmistat optimaalisen höyryntuoton.
- 4. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Laite alkaa kuumentua.
- 5. Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.
- 6. Kuivaa uunitila.
- "Jokaisen höyrykäytön jälkeen", Sivu 13

10.3 Jokaisen höyrykäytön jälkeen

Kuivaa laite jokaisen höyrykäytön jälkeen.

Huomautus: Noudata puhdistusta koskevia ohjeita.

→ "Puhdistus ja hoito", Sivu 16

Uunitilan kuivaaminen

Vaatus: Laite on jäähtynyt.

1. Ota vesiallas pois uunitilasta ja puhdista se pehmeällä liinalla.
2. Kuivaa uunitila sienellä tai pehmeällä liinalla.
3. Poista mahdolliset kalkkitahrat etikkaan kostutetulla liinalla, huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.

11 Ohjelmat

Laite tukee sinua ohjelmien avulla erilaisten ruokien valmistuksessa ja valitsee automaattisesti optimaaliset asetukset.

11.1 Astia ohjelmia varten

Käytä astiaa, joka kestää 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

11.2 Ohjelmataulukko

Ohjelmanumerot on kohdistettu tietyille ruoille.

Nr o	Ruoka	Astia	Asetettava paino	Nesteen lisääminen	Kanna tinkor keus	Huomautuksia
01	Broileri, ilman täytettä Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	Broilerin paino	Ei	2	Laita astiaan rintapuoli ylöspäin
02	Kalkkunarinta Yhtenä kappaleena, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	Kalkkunanrinnan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
03	Vihannespata Kasvisruoka	Korkea kannellinen paistovuoka	Kokonaispaino	Reseptin mukaan	2	Leikkaa pitkän kypsennysajan vaativat vihannekset (esim. porkkanat) pienemmiksi paloiksi kuin vihannekset, joiden kypsennysaika on lyhyt (esim. tomaatit)
04	Gulassi Kuutioitua naudan- tai sianlihaa vihannesten kera	Korkea kannellinen paistovuoka	Kokonaispaino	Reseptin mukaan	2	Aseta liha pohjalle ja peitä se vihanneksilla Älä ruskista lihaa ennalta
05	Lihamureke, tuore Mureketaikina naudan-, sian- tai lampaanlihasta	Kannellinen paistovuoka	Paistin paino	Ei	2	-
06	Naudan patapaisti esim. etuselkä, lapa, sisäpaisti tai saksal. hapanpaisti	Kannellinen paistovuoka	Lihan paino	Peitä liha lähes kokonaan nesteellä	2	Älä ruskista lihaa ennalta
07	Naudanlihakääryleet Täytteenä vihanneksia tai lihaa	Kannellinen paistovuoka	Kaikkien täytettyjen kääryleiden paino	Peitä kääryleet lähes kokonaan, esim. lihaliemellä tai vedellä	2	Älä ruskista lihaa ennalta
08	Lampaanreisi, täyskypsä Luuton, maustettu	Kannellinen paistovuoka	Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta

Nr o	Ruoka	Astia	Asetettava paino	Nesteen lisääminen	Kanna tinkor keus	Huomautuksia
09	Vasikanpaisti, vähärasvainen esim. ulkofilee tai sisäpaisti	Kannellinen paistovuoka	Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
10	Porsaan niskapalapaisti Luuton, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta

11.3 Ohjelman asetusten tekeminen

Huomautus: Kun ohjelma on käynnistynyt, ohjelmaa ja painoa ei voi enää muuttaa.

Vaatus: Uunitoimintojen valikko on valittu.

1. Aseta Ohjelmat valitsimella — tai +.
2. Paina valitsinta °C/kg.
3. Aseta haluamasi ohjelma valitsimella — tai +.
4. Paina valitsinta °C/kg.
5. Aseta ruoan paino valitsimella — tai +.
Aseta aina seuraavaksi korkeampi paino. Voit asettaa painon vain tarkoitetulle painorajojen alueelle.

Kun haluat hakea näyttöön ohjelman keston, paina valitsinta . Toiminta-aikaa ei voi muuttaa.

6. Käynnistä ohjelma valitsimella .
✓ Laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuuluu näytössä.
✓ Kun ohjelma on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
7. Kun ohjelma on päättynyt:
 - Äänimerkki voidaan sammuttaa aikaisemmin painamalla jotain valitsinta.
 - Kun haluat asettaa jälkikypsennysajan, paina valitsinta +. Laite jatkaa kuumenemistä ohjelman asetuksilla.
 - Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

12 Lapsilukko

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

12.1 Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

1. Pidä valitsin painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy .
- ✓ Ohjauspaneeli on lukittu. Laite voidaan kytkeä pois päältä vain valitsemalla .
2. Kun haluat deaktivoida lapsilukon, pidä valitsin painettuna, kunnes sammuu näytöstä.

13 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

13.1 Yhteenveto perusasetuksista

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

Näyttö	Perusasetus	Vaihtoehdot
	Äänimerkin kesto toiminta-ajan tai hälyttimen käyntiajan päättymisen jälkeen	1 = 10 sekuntia 2 = 30 sekuntia ¹ 3 = 2 minuuttia
	Odotusaika, ennen kuin asetus otetaan käyttöön	1 = 3 sekuntia ¹ 2 = 6 sekuntia 3 = 10 sekuntia

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyypistä riippuen)

² Laitteen varustuksesta riippuen

Näyttö	Perusasetus	Vaihtoehdot
c3	Näppäinääni näppäintä painettaessa	0 = pois 1 = päällä ¹
c4	Näytön valaistuksen kirkkaus	1 = himmeä 2 = keskimääräinen 3 = kirkas ¹
c5	Kellonajan näyttö	0 = kellonaikaa ei näytetä 1 = kellonaika näytetään ¹
c6	Lapsilukko asetettavissa	0 = ei 1 = kyllä ¹
c7	Uunivalo käytön aikana	0 = ei 1 = kyllä ¹
c8	Jäähdytyspuhaltimen jälkikäyntiaika	1 = lyhyt 2 = keskimääräinen ¹ 3 = pitkä 4 = erikoispitkä
c9	Teleskooppikannattimet jälkiasennettu ²	0 = ei ¹ (ristikoiden ja 1-osaisten kannattimien yhteydessä) 1 = kyllä (2- ja 3-osaisten kannattimien yhteydessä)
cA	Automaattinen pikakuuminen lämpötilasta 200 °C alkaen	0 = ei 1 = kyllä ¹
cc	Kaikkien arvojen palauttaminen tehdasasetuksiin	0 = ei ¹ 1 = kyllä

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyypistä riippuen)² Laitteen varustuksesta riippuen

13.2 Perusasetuksen muuttaminen

Vaatus: Laite on kytketty pois päältä.

- Pidä valitsin ☉ painettuna n. 4 sekunnin ajan.
- Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus, esim. c1 1.
- Muuta asetusta valitsimella — tai +.
- Siirry valitsimella ☉ seuraavan perusasetuksen kohdalle.

- Tallenna muutokset pitämällä valitsin ☉ painettuna n. 4 sekunnin ajan.

Huomautus: Perusasetuksiin tekemäsi muutokset pysyvät voimassa sähkökatkon sattuessa.

Perusasetusten muuttamisen keskeyttäminen

- Kytke laite päälle ja pois päältä valitsimella ☉.
- ✓ Kaikki muutokset hylätään eikä niitä tallenneta muistiin.

14 Puhdistus ja hoito

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

14.1 Puhdistusaineet

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

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

HUOMIO!

Sopimattomat puhdistusaineet vaurioittavat laitteen pintoja.

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

Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.

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

Uusiin sieniliinuihin jää valmistuksessa jäämiä.

- Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

14.2 Soveltuvat puhdistusaineet

Käytä laitteen eri pinnoille vain tarkoitukseen soveltuvia puhdistusaineita.

Noudata laitteen puhdistusta koskevaa ohjetta.

Laitteen etusivu

Pinta	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Teräs	- Kuuma astianpesuaineliuos - Teräksen erikoishoitoaine lämpimille pinnoille	Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat teräspinnoilta heti, jotta vältät korroosion. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros teräksen hoitoainetta.
Muovi tai maalatut pinnat esim. ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos	Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.

Laitteen luukku

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Luukun lasit	Kuuma astianpesuaineliuos	Älä käytä puhdistuslastaa tai teräsvillaa. Ohje: Irrota luukun lasit, kun haluat puhdistaa ne perusteellisesti. → "Laitteen luukku", Sivu 20
Luukun kehys	- Terästä: Ruostumattoman teräksen puhdistusaine - Muovia: Kuuma astianpesuaineliuos	Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Ohje: Irrota luukun kehys, kun haluat puhdistaa sen perusteellisesti. → "Laitteen luukku", Sivu 20
Luukun kahva	Kuuma astianpesuaineliuos	Poista kalkinpoistoaine heti luukun kahvasta, jotta vältät tahrat, joita ei voi enää poistaa.
Luukun tiiviste	Kuuma astianpesuaineliuos	Älä irrota tai hankaa tiivistettä.

Uunitila

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Emalipinnat	- Kuuma astianpesuaineliuos - Etikkavesi - Uuninpuhdistusaine	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu. Ohje: Käytä mieluiten puhdistustoimintoa. → "Pyrolyysi", Sivu 18 Huomautukset - Emali palaa korkeissa lämpötiloissa kiinni pintaan, jolloin muodostuu vähäisiä värjeroja. Tämä ei vaikuta laitteen toimintaan. - Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida ja ne voivat olla karkeita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa. - Elintarvikejäämistä jää valkoinen kerros emalipinnoille. Kerros on terveydelle vaaratonta. Tämä ei vaikuta laitteen toimintaan. Voit poistaa kerroksen sitruunahapolla.
Uunilampun lasisuojaus	Kuuma astianpesuaineliuos	Käytä pinttyneseen likaun uuninpuhdistusainetta.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Ohje: Ota ristikot pois paikoiltaan puhdistusta varten. → "Ristikot", Sivu 23

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Varusteet	- Kuuma astianpesuaineliuos - Uuninpuhdistusaine	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Emaloidut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa.
Vesiallas	Kuuma astianpesuaineliuos	Pese ja kuivaa pehmeällä liinalla. Vesikulho on konepesun kestävä. Älä käytä kovia, metallisia tai teräviä esineitä tai voimakkaita puhdistusaineita. → "Lisähöyrytoiminto", Sivu 13 Huomautus: Pyyhi kalkkitahrat pois pehmeällä liinalla ja etikkavedellä.

14.3 Laitteen puhdistus

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

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laite kuumenee käytön aikana.

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

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

Vaatus: Noudata puhdistusaineita koskevia ohjeita. → "Puhdistusaineet", Sivu 16

- Puhdista laite kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.
 - Joihinkin pintoihin voit käyttää vaihtoehtoisia puhdistusaineita.
 - "Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 16
- Kuivaa pehmeällä liinalla.

15 Pyrolyysi

Puhdistustoiminnolla Pyrolyysi  uunitila puhdistuu lähes itsestään.

Puhdista uunitila 2 - 3 kuukauden välein puhdistustoiminnolla. Tarvittaessa voit käyttää puhdistustoimintoa useammin.

Puhdistustoiminto kuluttaa n. 2,5 - 4,8 kilowattia.

15.1 Laitteen valmistelu puhdistustoimintoa varten

Tee laitteen ennakkovalmistelut huolellisesti, jotta saavutat hyvät puhdistustulokset.

⚠ 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 itsepuhdistuksen aikana palamaan.

- ▶ Poista karkea lika uunitilasta aina ennen kuin käynnistät itsepuhdistuksen.
- ▶ Älä puhdista varusteita puhdistustoiminnon mukana. Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.
- ▶ Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan.
- ▶ Pidä laitteen etupuoli vapaana.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

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

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

- Poista varusteet ja astiat uunista.
- Irrota ristikot ja poista ne uunista.
 - "Ristikot", Sivu 23
- Poista karkea lika uunitilasta.
- Puhdista laitteen luukun sisäpuoli ja uunitilan reunapinnat luukun tiivisteiden alueelta astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla. Älä irrota luukun tiivistettä äläkä hankaa sitä. Poista runsas lika luukun sisälasista uuninpuhdistusaineella.
- Poista kaikki esineet uunitilasta. Uunitilan pitää olla tyhjä.

15.2 Puhdistustoiminnon säätäminen

Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnon kuluessa.

⚠ VAROITUS – Terveysriski!

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

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

VAROITUS – Palovammavaara!

Uunitila kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

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

VAROITUS 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: Valmistele laite puhdistustoimintoa varten.
→ *Sivu 18*

1. Paina valitsinta  niin monta kertaa, että näytössä on merkittynä Pyrolyysi .
2. Aseta puhdistusteho valitsimella — tai +.

Puhdistusteho	Puhdistusaste	Kesto tunteina
1	Kevyt	Noin 1:15
2	Keskimääräinen	n. 1:30
3	Korkea	n. 2:00

Jos likaantuminen on runsaampaa tai vanhempaa, valitse korkeampi puhdistusteho.

Toiminta-aikaa ei voi muuttaa.

3. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Puhdistustoiminto käynnistyy ja toiminta-aika alkaa kulua.
- ✓ Laitteen luukku lukittuu turvallisuussyistä, kun tietty lämpötila uunitilassa on saavutettu. Näyttöön ilmestyy .
- ✓ Kun puhdistustoiminto on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
4. Kytke laite pois päältä.
Kun laite on jäähtynyt riittävästi, laitteen luukun lukitus vapautuu ja  sammuu.
5. Valmistele laite käyttövalmiiksi. → *Sivu 19*

15.3 Laitteen saattaminen käyttövalmiiksi puhdistustoiminnon jälkeen

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Pyyhi jäljelle jäänyt tuhka uunitilasta ja laitteen luukun alueelta kostealla liinalla.
3. Poista valkoiset tahrat sitruunahapolla.
Huomautus: Jos likaantuminen on ollut hyvin runsasta, emalipinnoille voi jäädä valkoisia tahroja. Nämä elintarvikejäämät ovat vaarattomia. Tahrat eivät rajoita laitteen toimintaa.
4. Asenna ristikot paikoilleen.
→ *"Ristikot", Sivut 23*

16 Puhdistusavustin

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

16.1 Puhdistusavustimen asettaminen

VAROITUS – Palamisvaara!

Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Vaatus: Uunitila on kokonaan jäähtynyt.

1. Poista varusteet uunitilasta.
2. Sekoita 0,4 litraan vettä tilkka astianpesuainetta ja kaada liuos keskelle uunitilan pohjaa. Sulje laitteen luukku.
Älä käytä tislattua vettä.
3. Paina valitsinta  niin monta kertaa, että näytössä on merkittynä Puhdistusavustin .
- ✓ Näytössä näkyy toiminta-aika. Toiminta-aikaa ei voi muuttaa.
4. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Puhdistusavustin käynnistyy ja toiminta-aika alkaa kulua.
- ✓ Kun puhdistusohjelma on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.

5. Kytke laite pois päältä ja anna uunitilan jäähtyä n. 20 minuuttia.

16.2 Uunitilan puhdistus puhdistusavustimen käytön jälkeen

HUOMIO!

Uunitilaan pitkäksi aikaa jäävä kosteus aiheuttaa korroosiota.

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

Vaatus: Uunitila on jäähtynyt.

1. Pyyhi jäännösvesi pois uunitilasta imukykyisellä sieniliinalla.
2. Puhdista uunitilan sileät emalipinnat talousliinalla tai pehmeällä harjalla. Pinttyneet jäämät voit poistaa teräslankapesimellä.
3. Poista kalkkijuoventetikalla kostutetulla liinalla ja pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä.
4. Kuivaa uunitila pehmeällä liinalla.
5. Kun uunitila on riittävän puhdas:
 - Jotta uunitila pääsee kuivumaan, avaa laitteen luukku lepoasentoon (n. 30°) ja jätä se noin 1 tunniksi auki.
 - Jos haluat kuivata uunitilan nopeasti, kuumenna laitetta luukku avoimena noin 5 minuuttia uunitoiminnolla 3D-kiertoilma  ja lämpötilassa 50 °C.

17 Laitteen luukku

Voit ottaa laitteen luukun pois paikaltaan sen perusteellista puhdistusta varten.

Huomautus:

Lisätietoja:



17.1 Laitteen luukun irrotus

Huomautus: Luukun kahvat ovat erilaiset laitemallista riippuen.

⚠ 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.

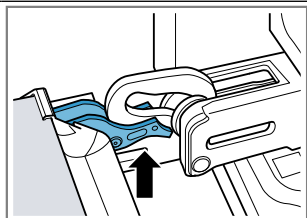
- ▶ Käytä suojakäsineitä.

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

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

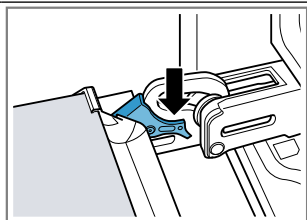
1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki
→ "Luukun lasien irrotus", Sivu 21.
2. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu auki.

Sulkuvipu avattu



Sarana lukittuu eikä voi napsahtaa kiinni.

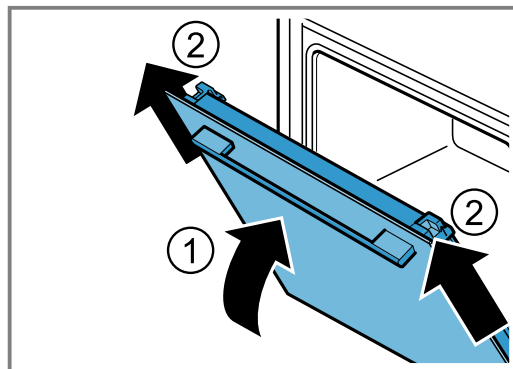
Sulkuvipu suljettu



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.

17.2 Laitteen luukun asennus

1. ⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

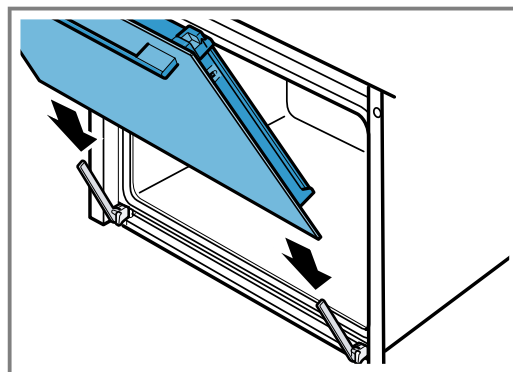
- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.

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

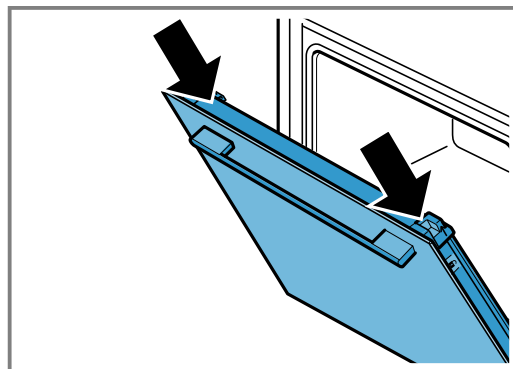
- ▶ Varmista, että sulkuvivut on käännetty aina kokonaan kiinni, tai laitteen luukkua irrotettaessa kokonaan auki.

Huomautus:

Varmista, että työnnät laitteen luukun ilman vastusta saranaan.

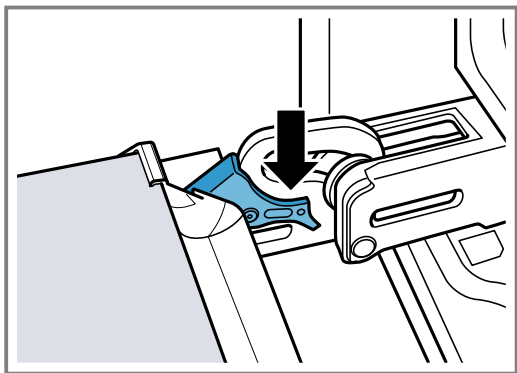


2. Työnnä laitteen luukku molemmin käsin vasteeseen saakka.



3. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.

4. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu kiinni.



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

17.3 Luukun lasien irrotus

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

- ▶ Käytä suojakäsineitä.

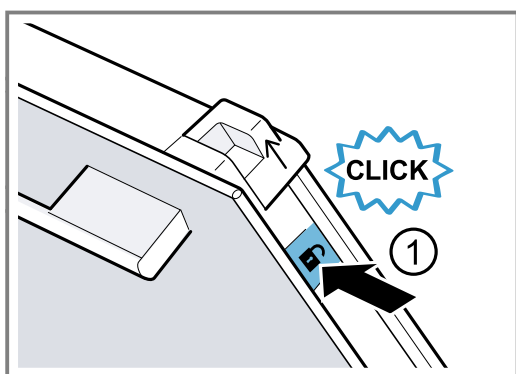
1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.

2. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu auki

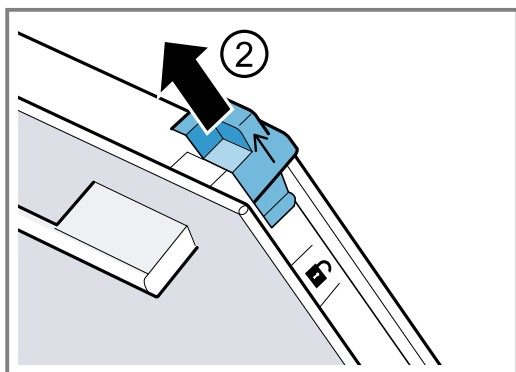
- ✓ Sulkuvivut on avattu. Saranat lukittuvat eivätkä voi napsahtaa kiinni.

3. Sulje laitteen luukku vasteseen saakka.

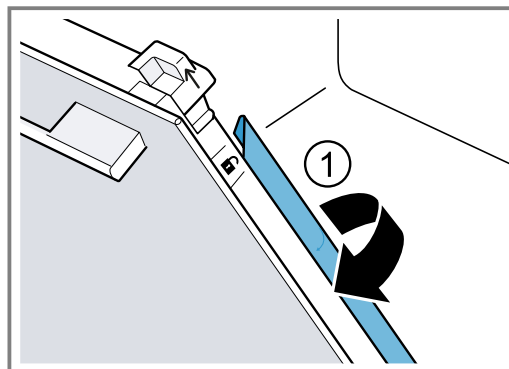
4. Paina vasemmalla ja oikealla olevaa painamiskohtaa ①, kunnes kuulet napsahtavan äänen.



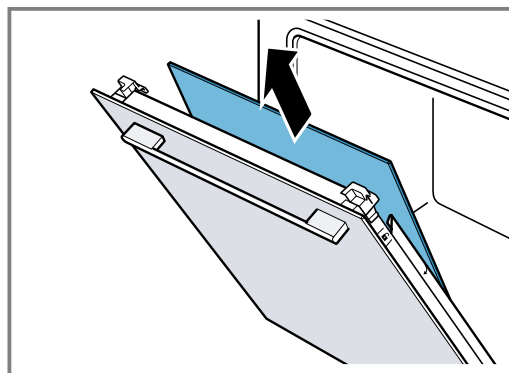
5. Työnnä kaksi liukusuojusta nuolen suuntaan ylöspäin ②.



6. Vedä sisälasi viistosti ylöspäin pois paikaltaan ja aseta se varovasti tasaiselle alustalle.
7. Käännä vasen ja oikea metallilista auki nuolen suuntaan ①.



8. Vedä ensimmäinen ja toinen välilasi viistosti ylöspäin pois paikaltaan ja aseta ne varovasti tasaiselle alustalle.



9. ⚠ 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.

10. Puhdista laitteen luukku.

→ "Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 16

11. **Huomautus:** Laitteen luukun sisäpuolella oleva kehys tai laitteen luukun muut ruostumatonta terästä olevat osat värjäytyvät puhdistustoiminnon aikana. Nämä värjäymät eivät rajoita laitteen toimintaa. Värjäymät voidaan poistaa ruostumattoman teräksen puhdistusaineella.

Kuivaa luukun lasit ja asenna ne takaisin paikoilleen.

→ "Luukun lasien asennus", Sivu 21

17.4 Luukun lasien asennus

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

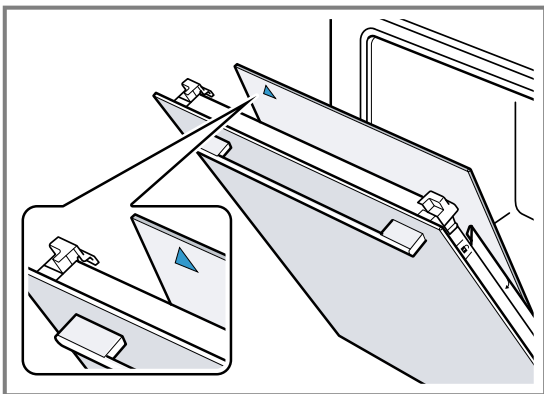
- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

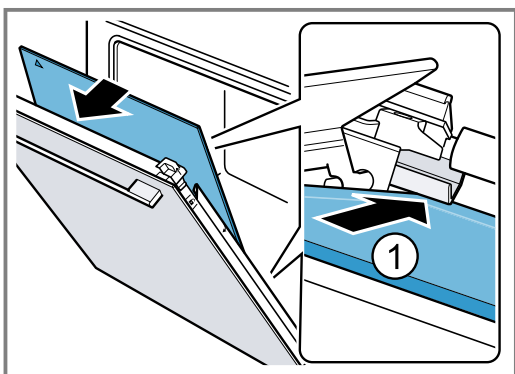
- ▶ Käytä suojakäsineitä.

Huomautus:

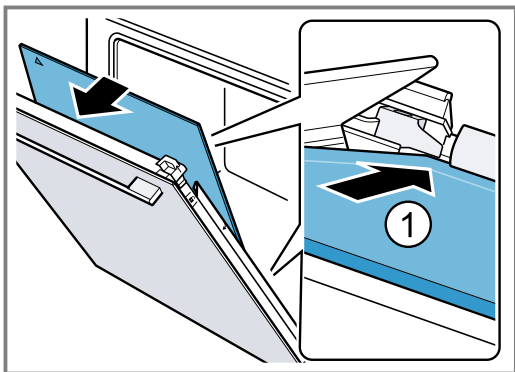
Varmista välilasiin kohdalla, että nuoli on vasemmalla ylhäällä.



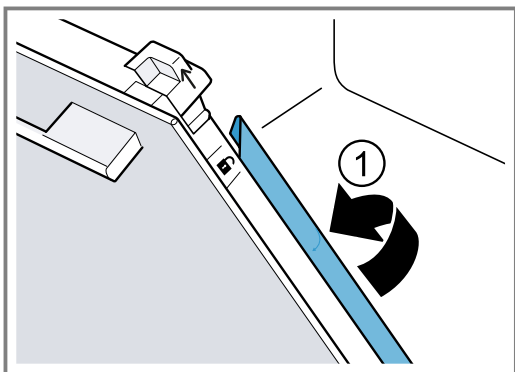
1. Työnnä ensimmäinen välilasi alimpaan pidikkeeseen ① ja aseta ylhäältä paikalleen.



2. **Huomautus:** Välilasi asettuu paikalleen automaattisesti välikappaleen kiertoliikkeen kautta. Työnnä toinen välilasi keskimmäiseen pidikkeeseen ① ja aseta ylhäältä paikalleen.

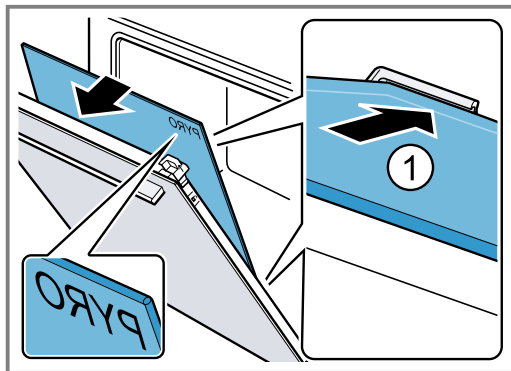


3. Käännä metallilista vasemmalla ja oikealla kiinni ①.

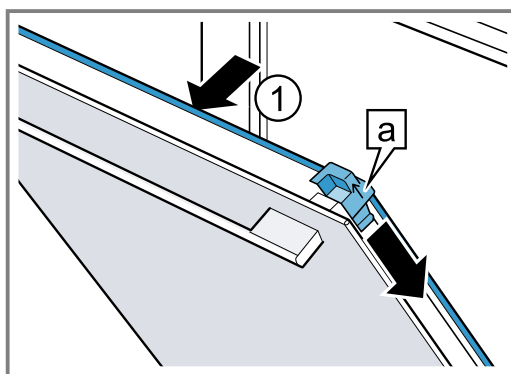


4. **Huomautus:** Tekstin "Pyro" pitää olla luettavissa ylhäällä, kuvan osoittamalla tavalla.

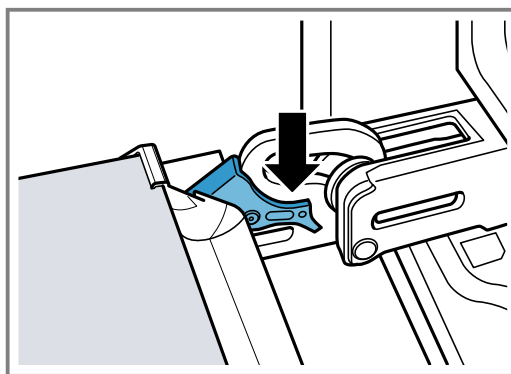
Työnnä sisälasi alhaalla pidikkeeseen ① ja aseta ylhäältä paikalleen.



5. Paina sisälasi ylhäältä paikalleen ①. Paina liukusuojukset [a] nuolen suuntaan alas.



6. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
7. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu kiinni



8. Sulje laitteen luukku.

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

18 Ristikot

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

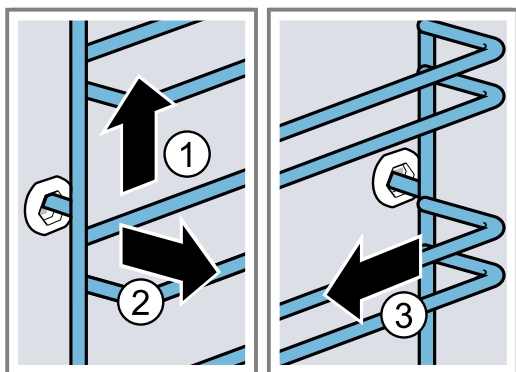
18.1 Ristikoiden irrotus

⚠ 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.



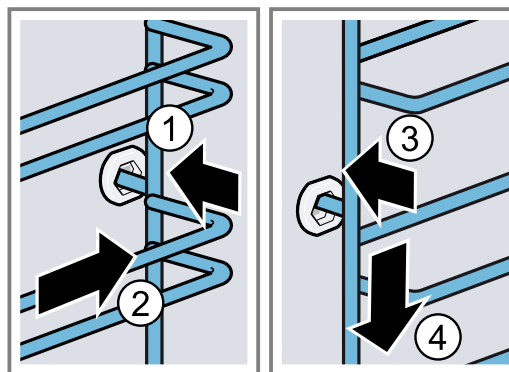
3. Puhdista ristikko.

→ "Puhdistusaineet", Sivu 16

18.2 Ristikoiden asennus

Huomautus: Ristikot sopivat vain oikealle tai vasemmalle.

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.



19 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 25

⚠ 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.

19.1 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 15
Näytössä vilkkuu kellonaika.	Virransaanti on katkennut. ▶ Aseta kellonaika uudelleen. → "Kellonajan asetus", Sivu 13

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei kuumene, näytössä vilkkuu kaksoispiste.	Esittelytila on aktivoitu. 1. Irrota laite hetkeksi sähköverkosta kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa pois päältä ja taas päälle. 2. Deaktivoi esittelytila 5 minuutin kuluessa muuttamalla perusasetus c d arvoon $\bar{d}$. → "Perusasetukset", Sivu 15
Laitteen luukua ei saa avattua, näytössä palaa ∞ .	Lapsilukko lukitsee laitteen luukun. ► Deaktivoi lapsilukko valitsimella ☐ . → "Lapsilukko", Sivu 15
Laitteen luukua ei saa avattua, näytössä palaa symboli ☐ .	Puhdistustoiminto lukitsee laitteen luukun. ► Anna laitteen jäähtyä, kunnes ☐ sammuu näytössä.
Näytössä palaa ∞ , ja laitteeseen ei saa tehtyä asetuksia.	Lapsilukko on aktivoitu. ► Deaktivoi lapsilukko valitsimella ☐ . → "Lapsilukko", Sivu 15
Näytössä vilkkuu h , ja laite ei käynnisty.	Uunitila on valitulle toiminnolla liian kuuma. 1. Kytke laite pois päältä ja anna sen jäähtyä. 2. Käynnistä toiminto uudelleen.
Näyttöön ilmestyy F $\bar{B}$.	Maksimi käyttöaika on saavutettu. Jotta vältetään tahaton jatkuva käyttö, laite lakkaa usean tunnin jälkeen automaattisesti kuumenemasta, jos asetuksia ei ole muutettu. ► Kytke laite pois päältä. Voit tehdä tarvittaessa uudet asetukset. Ohje: Jotta laite ei kytkeydy hyvin pitkien valmistusaikojen kuluessa tahtomattasi pois päältä, aseta laitteelle toiminta-aika. → "Aikatoiminnot", Sivu 11
Näyttöön ilmestyy viesti, jossa on E , esim. $E05-32$.	Elektroniikkahäiriö 1. Paina valitsinta ☐ . – Aseta kellonaika tarvittaessa uudelleen. ✓ Jos häiriö oli kertaluonteinen, virheilmoitus sammuu. 2. Jos virheilmoitus ilmestyy uudelleen näyttöön, soita huoltopalveluun. Ilmoita heille tarkka virheilmoitus ja laitteesi mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu", Sivu 25

19.2 Uunilampun vaihto

Kun uunivalo ei pala, vaihda uunilamppu.

Huomautus: Kuumuutta kestäviä 230 V:n halogeenilamppuja, 40 - 43 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Käytä vain näitä lamppeja. Tartu uusiin halogeenilamppuihin vain puhtaalla, kuivalla liinalla. Se pidentää lampun käyttöikää.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

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

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

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

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

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

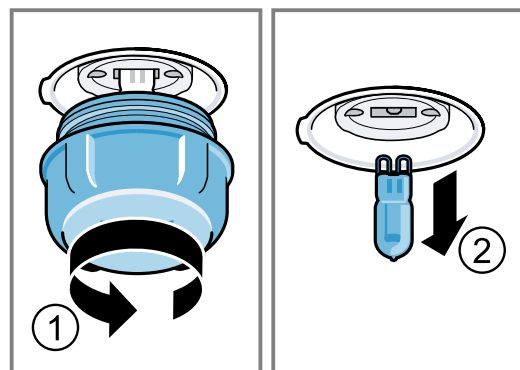
Lasikansi saattaa olla jo murtunut ulkoisten tekijöiden vaikutuksesta tai murtua asennuksen tai irrotuksen yhteydessä, jos siihen kohdistuu liikaa voimaa.

- Ole varovainen kun asennat tai irrotat lasikantta.
- Käytä käsineitä tai astiapyyhettä.

Vaatimukset

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

1. Laita uuniin vahinkojen välttämiseksi astiapyyhke.
2. Irrota lasisuoja vasemmalle kiertäen ①.
3. Vedä halogeenilamppu pois paikaltaan, älä kierrä lampua ②.



4. Aseta uusi halogeenilamppu paikalleen ja paina kiinteästi kantaan.
Kiinnitä huomio tappien paikkaan.
5. Laitemallista riippuen lasisuojuksessa on tiivisterengas. Aseta tiivisterengas paikalleen.

6. Kierrä lasisuojaus paikalleen.
7. Poista astiapyöhe uunitilasta.
8. Liitä laite sähköverkkoon.

20 Hävittäminen

20.1 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.



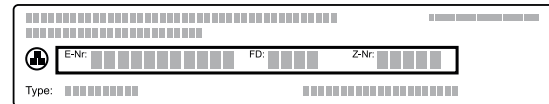
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

21 Huoltopalvelu

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme.
Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme. Tuote sisältää energiatehokkuusluokkaan G kuuluvan valonlähteen.

21.1 Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen. Tyyppikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.



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

22 Näin onnistut

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

22.1 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.

HUOMIO!

Hapokkaat elintarvikkeet voivat vaurioittaa rutilää.
► Älä aseta hapokkaita elintarvikkeita kuten esim. hedelmiä tai hapokkaalla marinadilla maustettuja grillituotteita suoraan rutilälle.

Huomautus nikkeliallergoille

Harvinaisissa tapauksissa voi elintarvikkeeseen siirtyä vähäisiä jälkiä nikkelistä.
Sopivia varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.
→ "Lisävarusteet", Sivu 10

22.2 Ohjeita leivontaan

Käytä paistaessasi ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla	Korkeus
korkeat leivonnaiset tai vuoka rutilällä	2
matalat leivonnaiset tai leivinpellillä	3
Paistaminen kahdella tasolla	Korkeus
Uunipannu	3
Leivinpelti	1
Vuoat rutilällä:	Korkeus
ensimmäinen rutilä	3
toinen rutilä	1

Paistaminen kolmella tasolla	Korkeus
Leivinpelti	5
Uunipannu	3
Leivinpelti	1

Huomautukset

- Käytä useammalla tasolla paistaessasi kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettujen leivonnaisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.
- Aseta vuoat uuniin vierekkäin tai limittäin päällekkäin.
- Suosittelemme optimaalisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi tummia metallisia leivontavuokia.

22.3 Paistamista ja grillaamista koskevia ohjeita

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

- Mitä kookkaampi lintu, lihanpala tai kala, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.
- Käännä lintu, liha ja kala, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 1/2 - 2/3.
- Jos käännät linnun paistamisen aikana, laita lintu uuniin ensin rintapuoli tai nahkapuoli alaspäin.

Paistaminen ja grillaaminen ritilällä

Paistaminen ritilällä soveltuu erityisesti suurikokoisen linnun tai useamman linnun samanaikaiseen kypsennykseen

- Kaada uunipannuun paistin koosta ja tyypistä riippuen enintään 1/2 litraa vettä. Talteen otetusta nesteestä voit valmistaa kastikkeen. Sen lisäksi käryä muodostuu vähemmän ja uuni pysyy puhtaampana.

- Pidä uunin luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa laitteen luukku avoimena.
- Aseta grillattava tuote ritilälle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luukkuun päin ritilän alla olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi. Tippuva rasva otetaan näin talteen.

Paistaminen astiassa

Uunitila pysyy puhtaampana, kun ruoka valmistetaan kannellisessa astiassa.

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita. Parhaiten sopivat lasiset astiat.

Avoin astia

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

Kannellinen astia

- Aseta astia ritilälle.
- Lihasta, linnusta ja kalasta saadaan rapeaa myös kannellisessa paistovuoassa. Käytä sitä varten lasikannellista paistovuokaa. Aseta korkeampi lämpötila.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

- Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Astiasta voi tulla ulos hyvin kuumaa höyryä, kun kansia 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.

22.4 Ruokavalikoima

Suositusasetukset lukuisille ruoille lajiteltuina luokkien mukaan.

Suositusasetukset eri ruokalajeille

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengasvuoka tai Pitkänmallinen vuoka	2		150-170	50-70
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengasvuoka tai Pitkänmallinen vuoka	2		150-160	70-90

¹ Esilämmitä laite.

² Työnnä uunipannu ritilän alle.

³ Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 1/2 - 2/3.

⁴ Lisää aluksi neste astiaan, väh. 2/3 paistista pitää olla nesteen sisällä

⁵ Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2.

⁶ Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3.

⁷ Lisää astiaan vettä sen verran, että sen pohja peittyy.

⁸ Älä käännä ruokaa.

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Sokerikakku, hieno (pitkänmallisessa vuoassa)	Rengasvuoka tai Pitkänmallinen vuoka	2		150-170	60-80
Sokerikakku, 2 tasoa	Rengasvuoka tai Pitkänmallinen vuoka	3+1		140-150	70-85
Hedelmä- tai rahkatorttu murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Hiivataikinaleivonnainen irtopohjavuoassa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Täytekkupohja, 6 munaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-160 ¹	30-40
Kääretorttu	Uunipannu	3		180-200 ¹	10-15
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	2		160-180	55-95
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3		180-200	30-55
Muffinit	Muffinipelti	2		170-190	20-40
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Uunipannu	3		160-180	25-35
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Uunipannu	3		160-170	25-45
Pikkuleivät	Uunipannu	3		140-160	15-25
Pikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		140-160	15-25
Pikkuleivät, 3 tasoa	Uunipannu + 2x Leivinpelti	5+3+1		140-160	15-25
Marenki	Uunipannu	3		80-90 ¹	120-150
Leipä, 1000 g (pitkänomaisessa vuoassa tai pellillä)	Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, tuore - leivinpellillä	Uunipannu	3		180-200	20-30
Pizza, tuore, ohut pohja, pizzavuoassa	Pizzapelti	2		250-270 ¹	8-13
Quiche	Piirakkavuoka tai Musta pelti	2		190-210	25-35
Börek-piirakat	Uunipannu	1		180-200	40-50
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	2		200-220	30-60
Broileri, 1,3 kg, ilman täytettä	Avoin astia	2		200-220	60-70
Broilerinpalat, à 250 g	Avoin astia	3		220-230	30-35
Hanhi, ilman täytettä, 3 kg	Avoin astia	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Porsaanseläke, vähärasvainen, 1 kg	Matala lasivuoka	2		180	90-120

¹ Esilämmitä laite.² Työnnä uunipannu ritilän alle.³ Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 1/2 - 2/3.⁴ Lisää aluksi neste astiaan, väh. 2/3 paistista pitää olla nesteen sisällä⁵ Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2.⁶ Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3.⁷ Lisää astiaan vettä sen verran, että sen pohja peittyy.⁸ Älä käännä ruokaa.

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	2		160-170	130-150
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	2		190-200	120-150
Naudanfilee, medium, 1 kg ²	Ritilä + Uunipannu	3		210-220	40-50 ³
Naudan patapaisti, 1,5 kg ⁴	Kannellinen astia	2		200-220	130-150
Paahdtopaisti, medium, 1,5 kg	Uunipannu + Ritilä	3		200-220	60-70 ³
Jauhelihapihvi, korkeus 3-4 cm ⁵	Ritilä	4		3	25-30 ⁶
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,0 kg sidottu ⁷	Avoin astia	2		170-190	70-80 ⁸
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen ²	Ritilä	2		160-180	20-30
Kala, haudutettu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kannellinen astia	2		170-190	30-40
Kala, haudutettu, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Kannellinen astia	2		180-200	55-65

¹ Esilämmitä laite.

² Työnnä uunipannu ritilän alle.

³ Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 1/2 - 2/3.

⁴ Lisää aluksi neste astiaan, väh. 2/3 paistista pitää olla nesteen sisällä

⁵ Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2.

⁶ Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3.

⁷ Lisää astiaan vettä sen verran, että sen pohja peittyy.

⁸ Älä käännä ruokaa.

Jogurtti

Voit valmistaa laitteessa jogurttia.

Jogurtin valmistus

1. Poista varusteet ja ristikot uunitilasta.

2. Jaa ennalta valmisteltu seos pieniin astioihin, esim. kuppeihin tai pieniin lasihin.
3. Peitä astiat foliolla, esim. tuorekelmulla.
4. Aseta astiat uunitilan pohjalle.
5. Säädä laite suositusasetusten mukaan.
6. Anna jogurtin levätä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

Suositusasetukset jälkiruokille

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto min
Jogurtti	Annosvuokat	Uunitilan pohja		40-45	8-9 h

22.5 Erityisiä valmistusmenetelmiä ja muita käyttötapoja

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

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.
- Saat rapeimman lopputuloksen käyttämällä emaloitua Air-Fry-peltiä. Rei'itetyn pinnan ansiosta ilma pääsee kiertämään kypsennettävän tuotteen ympärillä erityisen hyvin. Jos Air-Fry-pelti ei sisällä vakiona laitteeseesi, voit hankkia Air-Fry-pellin lisävarusteena.
- Älä esilämmitä uunia.
- Älä käytä leivinpaperia. Ilman pitää kiertää 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 kuorrutteen öljyllä. Siten muodostuu rapea kuori, jossa on vähän rasvaa.

Suositusasetukset Air Fry -toiminnolle

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto min
Ranskalaiset perunat, pakaste	Air-Fry-pelti	3		170-190	20-25
Perunataskut, täytetyt, pakastetut	Air-Fry-pelti	3		170-190	20-25
Perunarösti, pakastettu	Air-Fry-pelti	3		170-190	20-25
Broileritikut, nugetit, pakaste	Air-Fry-pelti	3		170-190	10-15
Kalapuikot, pakastetut	Air-Fry-pelti	3		170-190	15-20
Parsakaali, paneroitu	Air-Fry-pelti	3		170-190	15-25

Lisähöyrytoiminto

Kun käytät lisähöyrytoimintoa, uunitilaan muodostuu höyryä. Elintarvikkeeseen tulee silloin rapea kuori ja kiiltävä pinta. Elintarvikkeesta tulee lisäksi sisältä mehukasta ja mureaa, ja se menettää tilavuudestaan vain hyvin vähän.

Suositusasetukset lisähöyrytoiminnolle

Aseta vesisäiliö aina laitteen pohjalle siten, että säiliössä on suositeltu vesimäärä.

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Vesimäärä ml	Kesto min
Vaalea leipä, 750 g	Uunipannu	2		1. 220 2. 180	100	1. 15 2. 25-35
Leipä, 1000 g (pitkänomaisessa vuoassa tai pellillä)	Uunipannu	2		1. 220 2. 180	100	1. 15 2. 40-50
Pannuleipä	Uunipannu	3		230-240	150	20-30
Sämpylät, tuore	Uunipannu	3		180-190	100	25-30
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu	Ritilä	3		190-200 ¹	100	8-10
Sämpylät, makeat, tuore	Uunipannu	3		190-200 ¹	100	15-20
Hiivataikinalaivonnainen irtopohjavuoassa Ø 28 cm	Uunipannu	2		150-160	100	35-45
Pullapitko, pullakranssi	Uunipannu	2		150-160	100	30-40
Pienet hiivataikinalaivonnaiset	Uunipannu	2		160-170	100	25-35
Pizza, pakaste, ohut pohja, 1 kpl	Ritilä	2		190-200	100	15-20
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	2		170-180	150	35-45
Broilerinpalat, à 250 g	Avoin astia	2		220-230	150	30-40
Broileri, 1,3 kg, ilman täytettä	Avoin astia	2		200-220	200	65-75
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	2		160-180	250	130-150
Kala, paistettu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Avoin astia	2		180-190	100	25-35

¹ Esilämmitä laite.

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Vesimäärä ml	Kesto min
Pizza, paistettu, tuoreuttaminen	Ritilä	2		170-180 ¹	100	7-10
Paistokset, esim. lasagne, perunagratiini, 1 annos, tuoreuttaminen	Avoin astia	2		150-160	100	15-20
Sämpylät, patongit, tuoreuttaminen	Ritilä	2		150-160 ¹	100	6-8

¹ Esilämmitä laite.

22.6 Testiruoat

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 laitettut leivinpelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita samanaikaisesti.
- Kannatinkorkeudet 2 tasolla paistettaessa:
 - Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1
 - Vuokat ritilällä:
 - Ensimmäinen ritilä: korkeus 3
 - Toinen ritilä: korkeus 1
- Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:
 - Leivinpelti: korkeus 5
 - Uunipannu: korkeus 3
 - Leivinpelti: korkeus 1
- Torttupohja
 - Kun paistat 2 tasolla, aseta irtopohjavuoat aina keskelle päällekkäisille ritilöille.
 - Vaihtoehtona ritilälle voit käyttää myös valikoimassamme olevaa Air Fry -peltiä.

Suositusasetukset leivontaan

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto min
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3		140-150 ¹	25-35
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3		140 ¹	28-38
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		140 ¹	30-40
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	Uunipannu + 2x Leivinpelti	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Small Cakes	Uunipannu	3		150-160 ¹	25-35
Small Cakes	Uunipannu	3		150 ¹	20-30
Small Cakes	Uunipannu	3		170	20-30
Small Cakes, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		150 ¹	25-35
Small Cakes, 3 tasoa	Uunipannu + 2x Leivinpelti	5+3+1		140 ¹	30-40
Torttupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170 ²	25-35
Torttupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170	30-40

¹ Esilämmitä laitetta 5 minuuttia. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

² Esilämmitä laite. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto min
Voileipäkeksi, 2 tasoa	lrtopohjavuoka Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	35-50
Apple Pie, 2 kpl	2x lrtopohjavuoka Ø 20 cm	2		180-190	75-90

¹ Esilämmitä laitetta 5 minuuttia. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.
² Esilämmitä laite. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

Grillaus

Suositusasetukset grillaukseen

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Paahtoleivän ruskistus	Ritilä	5		3 ¹	5-6

¹ Älä esilämmitä laitetta.

23 Asennusohje

Ota laitteen asennuksen yhteydessä huomioon seuraavat tiedot.

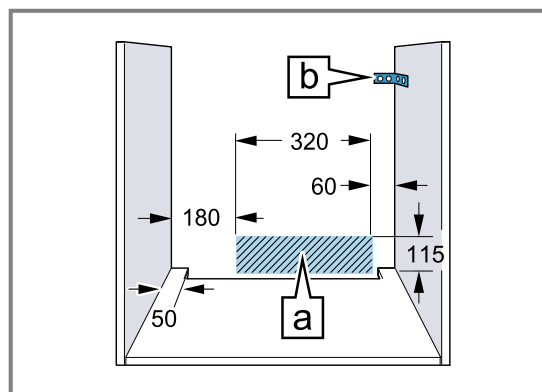


23.1 Yleiset asennusohjeet

Ota nämä ohjeet huomioon ennen kuin aloitat laitteen asennuksen.

- Ainoastaan näiden asennusohjeiden mukainen asennus takaa turvallisen käytön. Asentaja vastaa väärästä asennuksesta johtuvista vahingoista.
- Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.
- Poista paikkausmateriaali ja liimakalvot uunitilasta ja luukusta ennen laitteen käyttöönottoa.
- Noudata lisäosien asennusta koskevia asennusohjeita.
- Kalusteiden, joihin laite asennetaan, pitää kestää vähintään lämpötilaa 95 °C, vieressä olevien kalusteiden etuosien vähintään lämpötilaa 70 °C.
- Älä asenna laitetta somiste- tai kalusteoven taakse. Vaarana on ylikuumeneminen.
- Tee kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen asentamista. Poista lastut. Sähköisten rakenneosien toiminta voi häiriintyä.

- Aseta laite vaakasuunnassa suorassa olevalle tasolle.
- Laitteen liitántärasian tulee olla viivoitetun pinnan alueella tai asennusalueen ulkopuolella. Irralliset kalusteet on kiinnitettävä yleisesti saatavana olevalla kulmalevyllä seinään.



- Käytä suojakäsineitä, jotta vältät viiltohaavat. Osat, joihin pääset asennuksen aikana käsiksi, voivat olla teräväreunaisia.
- Kuvien mitat mm.

VAROITUS – Tulipalovaara!

Jatkojohdon ja hyväksymättömän adapterin käyttö on vaarallista.

- ▶ Älä käytä jatkojohtoja tai haaroitusrasioita.
- ▶ Käytä vain valmistajan hyväksymiä adaptoreita ja verkkojohtoja.
- ▶ Jos verkkojohto on liian lyhyt eikä pidempää johtoa ole saatavilla, ota yhteyttä sähköalan erikoisliikkeeseen talon sähköasennusten muuttamista varten.

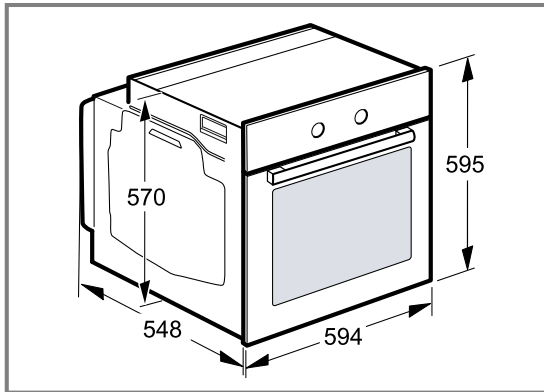
HUOMIO!

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

- Älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta.

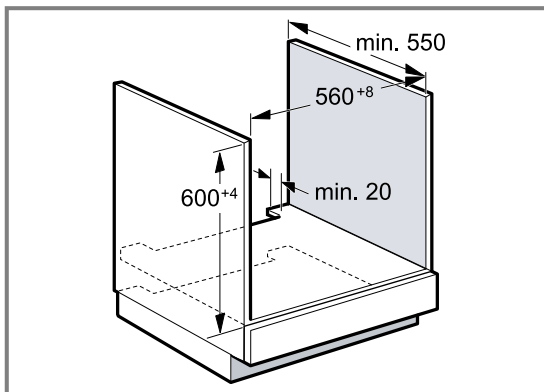
23.2 Laitemitat

Tästä löydät laitteen mitat.



23.3 Asennus työtason alle

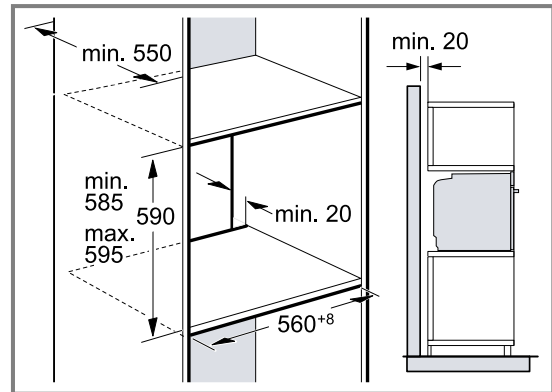
Noudata työtason alle asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



- Välipohjassa pitää olla rako laitteen tuuletusta varten.
- Induktiokeittotasojen yhteydessä ei työtason ja laitteen välistä rakoja saa sulkea lisälistoilla.
- Työtaso on kiinnitettävä kalusteeseen.
- Noudata mahdollisesti käytettävissä olevaa keittotason asennusohjetta.
- Noudata keittotason paikallisia näistä poikkeavia asennusohjeita.

23.4 Asennus korkeaan kaappiin

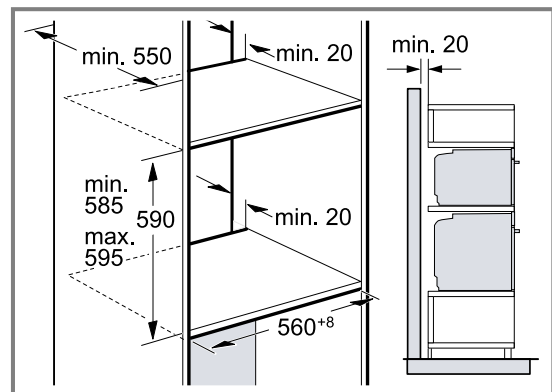
Noudata korkeaan kaappiin asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



- 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.

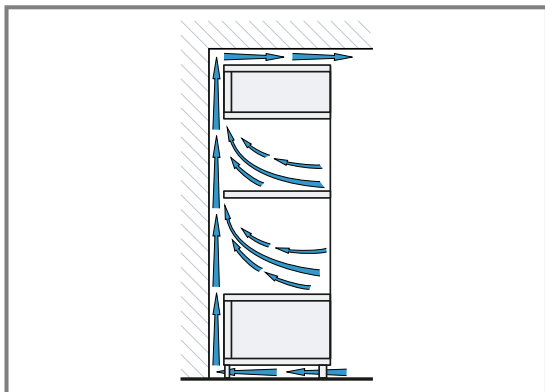
23.5 Kahden laitteen asentaminen päällekkäin

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



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

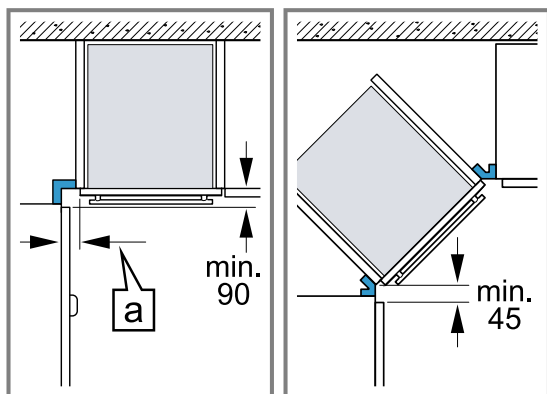
- Varmistettava, että ilmanvaihto toteutuu piirroksen mukaisena.



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

23.6 Asennus kulmaan

Noudata kulmaan asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



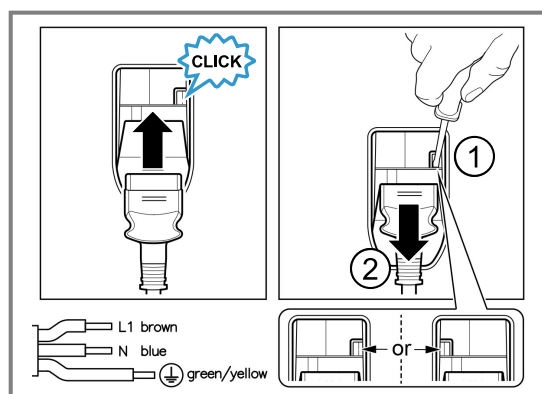
- Jotta laitteen luukku saadaan avattua, ota kulmaan asentaessasi huomioon minimimitat. Mitta [a] riippuu kalusteen etuosan paksuudesta ja kahvasta.

23.7 Sähköliitäntä

Jotta laitteen sähköliitäntä on turvallinen, noudata seuraavia ohjeita.

- Laitteen suojaluokka on I, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.
- Suojaus on tehtävä tyyppikilvessä mainitun tehotiedon ja paikallisten määräysten mukaan.
- Laitteessa ei saa olla jännitettä asennustöitä tehtäessä.
- Laitteen saa liittää vain mukana toimitetun liitäntäjohtojen kanssa.

- Liitäntäjohto pitää liittää takasivulle siten, että kuuluu napsahdava ääni. Huoltopalvelusta on saatavana 3 metrin liitäntäjohto.



- Liitäntäjohtojen saa vaihtaa vain alkuperäiseen liitäntäjohtoon. Näitä on saatavana huoltopalvelusta.
- Asennuksen pitää taata kosketussuoja.

Laitteen sähköliitäntä maadoitetulla pistokkeella

Huomautus: Laitteen saa liittää vain määräystenmukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan.

- ▶ Liitä pistoke maadoitettuun pistorasiaan. Kun laite on asennettu, verkkojohtojen pistokkeeseen pitää päästä vapaasti käsiksi, tai jos sitä ei ole mahdollista pitää ulottuvilla, kiinteään sähköliitännään on oltava asennettu asennusmääräysten mukainen katkaisin.

Laitteen sähköliitäntä ilman maadoitettua pistoketta

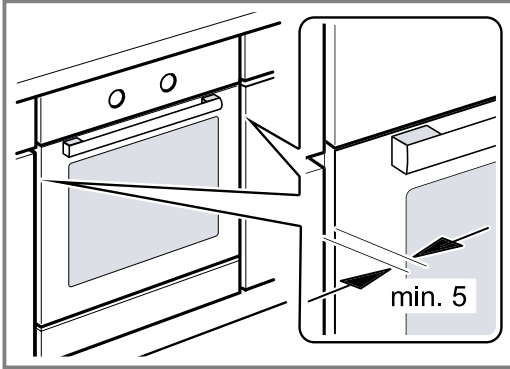
Huomautus: Laitteen saa liittää vain alan ammattilainen. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Kiinteään sähköliitännään on oltava asennettu asennusmääräysten mukainen katkaisin.

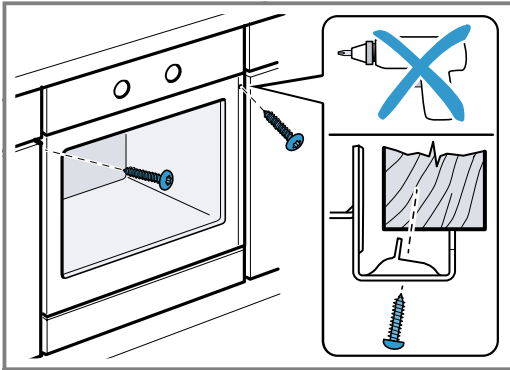
1. Yksilöi vaihe- ja nollajohto liitäntärasiaassa. Jos liitäntä tehdään väärin, laite voi vaurioitua.
2. Liitä liitäntäkuvan mukaan. Jännite, ks. tyyppikilpi.
3. Liitä verkkoliitäntäjohtojen johtimet värikoodien mukaan:
 - vihreä-keltainen = suojajohtin ⊕
 - sininen = nollajohtin
 - ruskea = vaihe

23.8 Laitteen asennus

1. Työnnä laite kunnolla paikalleen ja kohdista keskelle.



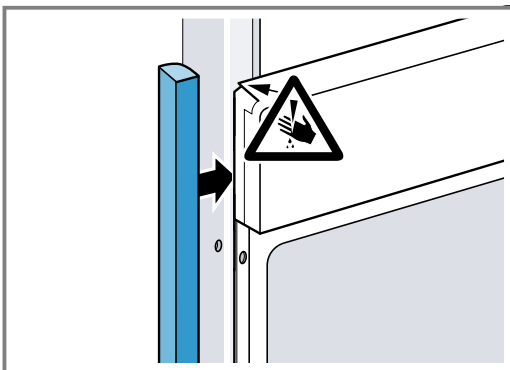
2. Kiinnitä laite ruuveilla.



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

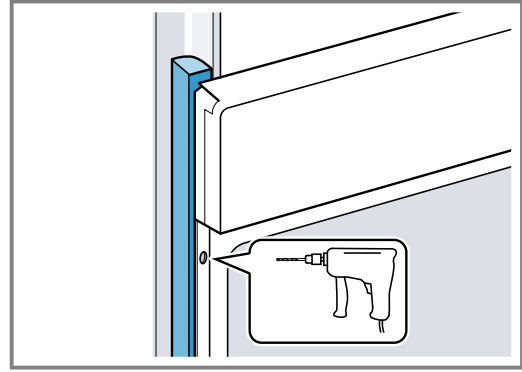
23.9 Kahvattomat keittiökalusteet, joissa pystysuuntainen tartuntalista:

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

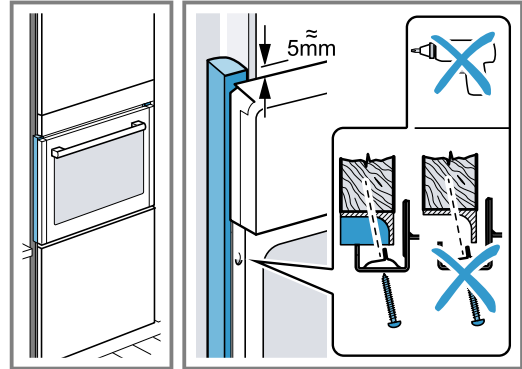


2. Kiinnitä täytäkappale kalusteeseen.

3. Poraä täytäkappaleeseen ja kalusteeseen ennalta reiät ruuviliitintää varten.



4. Kiinnitä laite tarkoitukseen sopivalla ruuvilla.



23.10 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, spanning the width of 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



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001933114 (040719)

fi