



BOSCH

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



Kalusteisiin sijoitettava uuni

HSG856X.7

[fi] Käyttöohje ja asennusohjeet

Sisällysluettelo

KÄYTTÖOHJE

1	Turvallisuus.....	2
2	Esinevahinkojen välttäminen	4
3	Ympäristönsuojelu ja säästö.....	5
4	Tutustuminen	6
5	Käyttötavat	8
6	Varusteet	10
7	Ennen ensimmäistä käyttöä	12
8	Käytön perusteet.....	13
9	Pikakuumennus	14
10	Aikatoiminnot	14
11	Höyry.....	15
12	Paistolämpömittari.....	18
13	Avustin.....	20
14	Lapsilukko	22
15	Sapatti-asetus	22
16	Perusasetukset	23
17	Home Connect	24
18	Puhdistus ja hoito	26
19	Puhdistustoiminto EcoClean	28
20	Puhdistusavustin	29
21	Kalkinpoisto	29
22	Kuivaus.....	30
23	Ristikot.....	30
24	Laitteen luukku.....	31
25	Toimintahäiriöiden korjaaminen	34
26	Hävittäminen	36
27	Huoltopalvelu	36
28	Näin onnistut	37
29	ASENNUSOHJE.....	48
29.1	Yleiset asennusohjeet	48



1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

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

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

Käytä laitetta vain:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

1.3 Käyttäjien rajoitukset

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

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

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

1.4 Turvallinen käyttö

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

→ "Varusteet", Sivu 10

VAROITUS – Tulipalovaara!

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

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

kiinni mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistolieri 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.

- Käytä ruokiin väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä.
- 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.

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

- Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

- Käytä suojakäsineitä.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.

- Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.

- Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa vaihtaa ainoastaan alan ammattihenkilöstö.

Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.

- Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.

- Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.

- Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

- Älä käytä viallista laitetta.

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

- 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 36*

⚠ VAROITUS – Vaara: Magnetismi!

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

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

⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!

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

- Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.

- ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla. Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.
- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

1.5 Höyry

Noudata näitä ohjeita, kun käytät höyrytoimintoa.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Vesi voi kuumentua laitetta käytettäessä hyvin kuumaksi.

- ▶ Tyhjennä vesisäiliö laitteen jokaisen höyrykäytön jälkeen. Uunitilaan muodostuu kuumaa höyryä.
- ▶ Älä laita käsiäsi uunitilaan höyrykäytön aikana.

Kun poistat varusteen uunista, kuuma neste voi läikkyä.

- ▶ Ota kuumat varusteet uunista varovasti ja käytä uunikintaita.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

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

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

1.6 Paistolämpömittari

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä.

- ▶ Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

1.7 Puhdistustoiminto

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

⚠ Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

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

2 Esinevahinkojen välttäminen

2.1 Yleistä

HUOMIO!

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

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

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

- ▶ Älä käytä silikonivuokia tai silikonipitoisia folioita, kansia tai varusteita.

▶ Älä säilytä silikonisia esineitä uunitilassa.

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy.

Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

▶ Älä laita uunitilan pohjalle astiaa, jossa on vettä.

Uunitilassa pitkään aikaa oleva kosteus aiheuttaa korroosiota.

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

Jäähdyttäminen laitteen luukku avattuna vaurioittaa ajan mittaan viereisiä kalusteita.

- ▶ Kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna.
- ▶ Älä laita mitään laitteen luukun väliin.

- ▶ Anna uunitilan kuivua avoimena vain, kun käytössä on muodostunut runsaasti kosteutta.

Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua.

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

▶ Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.

Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.

▶ Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin.

▶ Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.

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

▶ Pidä tiiviste puhtaana.

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

Laitteen luukun käyttäminen istuimena ja säilytystilana voi vaurioittaa laitteen luukkuja.

▶ Älä nojaa tai istuudu laitteen avoimen luukun päälle tai riipu luukusta.

▶ 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.

2.2 Höyry

Noudata näitä ohjeita, kun käytät höyrytoimintoa.

HUOMIO!

Ruosteiset astiat voivat aiheuttaa uunitilaan korroosiota.

Jo pienetkin täplät voivat aiheuttaa korroosiota.

► Älä käytä astioita, joissa on ruostetta.

Tippuvat nesteet likaavat uunitilan pohjan.

► Kun höyrykypsennät reiällisessä kypsennysastiassa, työnnä aina leivinpelti, uunipannu tai reiätön kypsennysastia alle. Tippuva neste kerätään näin talteen.

Vesisäiliössä oleva kuuma vesi voi vaurioittaa höyrytysjärjestelmää.

► Täytä vesisäiliö vain kylmällä vedellä.

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

► Älä käynnistä toimintoa, kun uunitilan pohjalla on vettä.

► Pyyhi vesi uunitilan pohjalta ennen kuin käytät laitetta.

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

► Poista kalkinpoistoaineliuos heti vedellä.

Vesisäiliön puhdistaminen astianpesukoneessa aiheuttaa vaurioita.

► Älä pese vesisäiliötä astianpesukoneessa.

► Puhdista vesisäiliö pehmeällä liinalla ja tavanomaisella astianpesuaineella.

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

► Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat näitä ohjeita.

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

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

Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia.

■ Tällaiset kakkuvuoat ottavat lämpöä vastaan erityisen hyvin.

Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.

■ Lämpö säilyy uunitilassa eikä laitteen tarvitse lämmitä lisää.

Paista useita ruokia suoraan peräjälkeen tai rinnakkain.

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

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

■ Jälkilämpö riittää ruoan kypsentämiseen valmiiksi.

Poista uunitilasta varusteet, joita ei tarvita.

■ Tarpeettomia varusteosia ei tarvitse kuumentaa.

Anna pakastettujen ruokien sulaa ennen valmistamista.

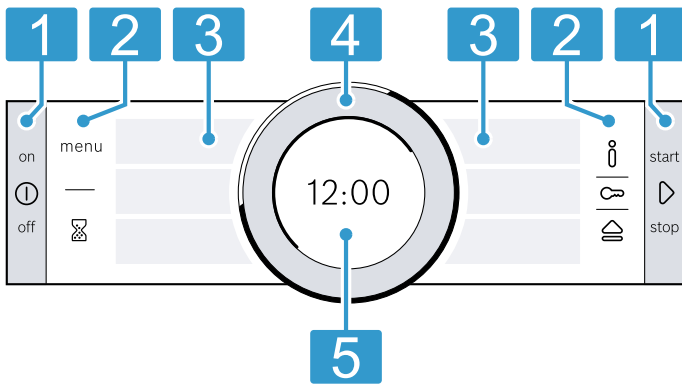
■ Ruokien sulatukseen tarvittavan energia säästyy.

4 Tutustuminen

4.1 Ohjauspaneeli

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**
Ohjauspaneelissa vasemmalla ja oikealla olevat valitsimet ovat painettavia. Käytä valitsinta painamalla. Laitteissa, joissa ei ole teräasetulevyä, valitsimet ovat myös kosketuskenttiä.
- 2 Kosketuskentät**
Kosketuskentät ovat kosketusherkkiä pintoja. Valitse toiminto koskettamalla vain kevyesti kyseistä kenttää.
- 3 Kosketusnäytöt**
Kosketusnäytöissä näet senhetkiset valintamahdollisuudet. Valitse toiminto koskettamalla suoraan kyseistä tekstikenttää. Tekstikentät muuttuvat valinnasta riippuen.
- 4 Kiertovalitsin**
Voit kiertää kiertovalitsinta rajoituksesta sekä oikealle että vasemmalle. Paina kevyesti kiertovalitsinta ja käännä sitä haluamaasi suuntaan.
- 5 Näyttö**
Näytössä näet senhetkiset asetusarvot tai ohjetekstit.

4.2 Valitsimet

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

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

4.3 Kosketuskentät

Kosketuskentillä valitset erit toiminnot suoraan.

Tällä hetkellä valittuna olevan toiminnon kosketuskenttä palaa punaisena.

Kosketuske nttä	Toiminto	Käyttö
menu	Valikko	Käyttötapojen valikon avaaminen. → "Käyttötavat", Sivu 8
⌚	Hälytin	Hälyttimen valinta.
ℹ	Info	Toimintoa tai asetusta koskevien lisätietojen haku näyttöön.
🔑	Lapsilukko	Pidä painettuna n. 4 sekunnin ajan: lapsilukon aktivointi tai deaktivointi.
🏠	Ohjauspaneelin avaaminen	Ohjauspaneelin avaaminen vesisäiliön pois paikaltaan ottamista varten.

4.4 Kosketusnäytöt

Kosketusnäytöt toimivat sekä näyttöinä että valitsimina. Kosketusnäytöt on jaettu useisiin teksikenttiin. Tekstikentissä näkyvät senhetkiset valintamahdollisuudet ja jo tehdyt asetukset. Valitse toiminto koskettamalla kyseistä tekstikenttää. Valittu toiminto on merkkitty tekstikentän sivussa punaisella pystysuoralla palkilla. Siihen liittyvä arvo on korostettu näytössä → *Sivu 7* valkoisella. Tekstikentän sivussa oleva pieni punainen nuoli osoittaa toiminnon, johon voit siirtyä selaamalla taaksepäin.

4.5 Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella muutat asetuksia, jotka näkyvät näytössä, ja selaat kosketusnäyttöjä. Kun olet saavuttanut minimi- tai maksimiarvon, tämä arvo jää näyttöön. Kierrä tarvittaessa arvoa kiertovalitsimella taas takaisinpäin.

4.6 Näyttö

Näytössä näkyvät tämänhetkiset asetusravot eri tasoilla.

Etusijalla oleva arvo	Etusijalla oleva arvo on korostettu valkoisena. Voit muuttaa arvoa suoraan kiertovalitsimella. Toiminnon käynnistyttyä on lämpötila tai teho etusijalla.
Taustalla oleva arvo	Taustalla olevat arvot ovat harmaita. Kun haluat muuttaa arvoa kiertovalitsimella, valitse ensin haluamasi toiminto.
Suurennus	Kun muutat arvoa kiertovalitsimella, näytössä näkyy suurennettuna vain tämä arvo.

Kehäviiva

Näytön ulkoreunassa on kehäviiva.

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

Lämpötilänäyttö

Kuumenemisviiva ja jälkilämmön näyttö näyttävät uunitilan lämpötilan. Termisen hitauden takia voi näytössä oleva lämpötila poiketa uunitilan todellisesta lämpötilasta.

- Kuumenemisviiva
Lämpötilan alapuolella oleva valkoinen viiva muuttuu käyttötavasta riippuen punaiseksi sitä mukaa, kun uunitila kuumenee. Kun esilämmität uunin, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle, kun viiva on kokonaan punainen. Säästötehojen kohdalla kuumenemisviiva on heti kokonaan punainen, esimerkiksi grillaustehojen kohdalla.
- Jälkilämmön näyttö
Kun laite on kytketty pois päältä, kehäviiva näyttää uunitilassa olevan jälkilämmön. Mitä enemmän jälkilämpötila laskee, sitä tummemmaksi kehäviiva muuttuu ja häviää sitten kokonaan.

4.7 Uunitila

Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä.

Ristikot

Uunitilassa oleville ristikoille voit asettaa varusteet eri korkeuksille.

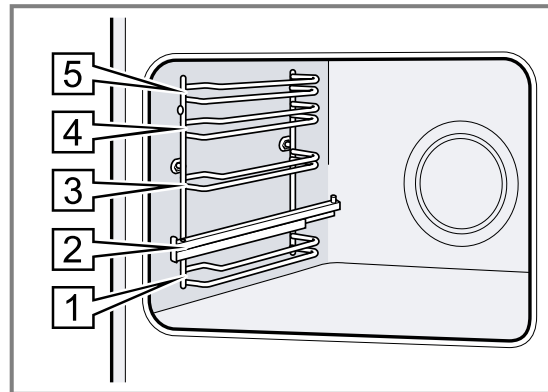
→ *"Varusteet", Sivun 10*

Laitteessa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Ristikoissa on laitetyypistä riippuen yhdellä tai useammalla tasolla kannattimet.

Voit ottaa ristikot esimerkiksi puhdistusta varten pois paikoiltaan.

→ *"Ristikot", Sivun 30*



Itsepuhdistuvat pinnat

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

Seuraavat pinnat ovat itsepuhdistuvia:

- Takaseinä
- Katto
- Sivuseinät

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

→ *"Puhdistustoiminto EcoClean", Sivun 28*

Valaistus

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

Jäähdytyspuhallin

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

HUOMIO!

Älä peitä laitteen luukun yläpuolella olevia tuuletusaukkoja. Laite ylikuumenee.

► Pidä tuuletusaukot vapaina.

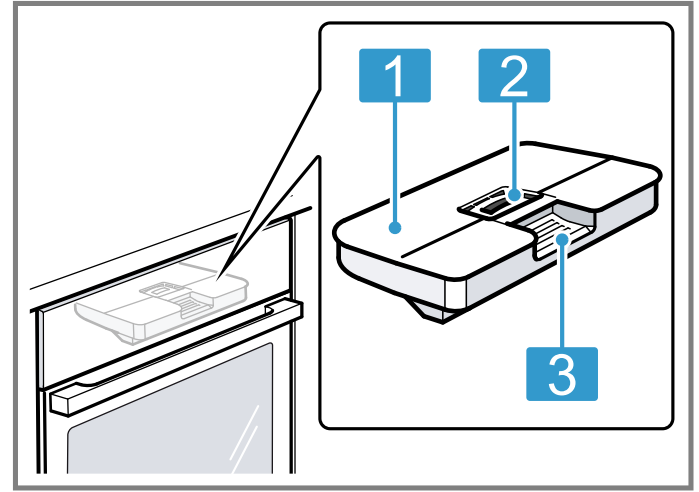
Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta laite jäähtyy nopeammin.

Laitteen luukku

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

Vesisäiliö

Vesisäiliötä tarvitaan höyryuunitoiminnoissa. Vesisäiliö sijaitsee ohjauspaneelin takana. → "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 15



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

5 Käyttötavat

Tästä näet yhteenvedon laitteesi käyttötavoista ja päätoiminnoista. Avaa valikko painamalla menu.

Käyttötapa	Käyttö
Uunitoiminnot	Tarkasti sovitettujen uunitoimintojen valinta ruokien optimaalista valmistusta varten. → "Uunitoiminnot", Sivu 8
Avustin	Ohjelmoitujen, suositeltujen asetusten käyttö eri ruokalajeille. → "Avustin", Sivu 20

Käyttötapa	Käyttö
Höyry	Ruokien hellävarainen valmistus höyryä käyttävien uunitoimintojen avulla. → "Höyry", Sivu 15
Puhdistus	Uunitilan puhdistustoiminnon valinta. → "Puhdistustoiminto EcoClean", Sivu 28 → "Puhdistusavustin", Sivu 29 → "Kalkinpoisto", Sivu 29
Home Connect	Uunin yhdistäminen mobiililaitteeseen ja uunin kaukokäyttö. → "Home Connect", Sivu 24
Perusasetukset	Perusasetusten muuttaminen. Perusasetukset → Sivu 23













5.1 Uunitoiminnot

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

Yksittäisten uunitoimintojen symbolit helpottavat tunnistamista.




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



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

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

5.2 Höyryuunitoiminnot

Tästä löydät yhteenvedon höyryuunitoiminnoista ja niiden käytöstä.

Symboli	Uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
	Höyrykypsennys	30 - 100 °C	Vihannesten, kalan ja lisukkeiden valmistaminen. Hedelmien mehustus. Elintarvikkeiden ryöppääminen.
	Uudelleen lämmitys	80 - 180 °C	Annosaterioiden ja leivonnaisten hellävarainen uudelleen lämmitys. Höyryn ansiosta ruoat eivät kuivu.
	Kohotusteho	30 - 50 °C	Taikinan nostatus tai jogurtin valmistus. Taikina nousee huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä. Taikinan pinta ei kuivu.

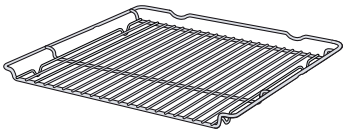
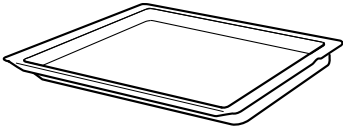
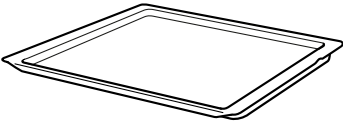
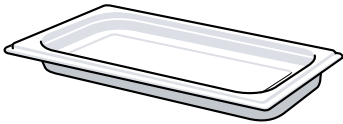
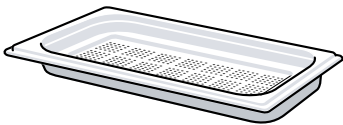

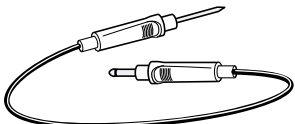
Symboli	Uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
	Sulatus	30 - 60 °C	Vihannesten, lihan, kalan ja hedelmien hellävarainen sulatus. Kosteuden ansiosta ruoat eivät kuivu eivätkä muuta muotoaan.
	Sous-vide	50 - 95 °C	Lihan, kalan, vihannesten ja jälkiruokien kypsennys tyhjiössä matalissa lämpötiloissa ja 100 %:n höyryllä.

6 Varusteet

Käytä alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu laitettasi varten.

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

Laitteen mukana toimitetut varusteet voivat vaihdella laitemallista riippuen.

Lisätarvikkeet		Käyttö
Ritilä		<ul style="list-style-type: none"> ■ Kakkuvuoat ■ Uunivuoat ■ Astia ■ Liha, esim. paistit tai grillipalat ■ Pakasteruoat
Uunipannu		<ul style="list-style-type: none"> ■ Mehukkaat kakut ■ Leivonnaiset ■ Leipä ■ Suurikokoiset paistit ■ Pakasteruoat ■ Tippuvien nesteiden talteenotto, esim. rasva ritilällä grillattaessa, tai vesi höyrykäytön yhteydessä.
Leivinpelti		<ul style="list-style-type: none"> ■ Piirakat pellillä ■ Pienet leivonnaiset
Höyrytysastia reiätön, koko S		<p>Kypsentäminen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Riisi ■ Palkovihannekset ■ Vilja <p>Aseta höyrytysastia ritilälle.</p>
Höyrytysastia reiällinen, koko S		<ul style="list-style-type: none"> ■ Vihannesten höyrykypsennys. ■ Marjojen mehustus. ■ Sulatus. <p>Aseta höyrytysastia ritilälle.</p>
Höyrytysastia reiällinen, koko XL		Suurten ruokamäärien höyrykypsennys.
Paistolämpömittari		Täsmällinen paistaminen tai kypsennys. → "Paistolämpömittari", Sivu 18

6.1 Varusteita koskevia huomautuksia

Jotkin varusteet soveltuvat vain tiettyihin käyttötapoihin.

Höyrytysastia

Höyrytysastiat soveltuvat kaikkiin höyryuunitoimintoihin. Höyrytysastiat eivät sovellu muihin uunitoimintoihin, joissa käytetään korkeaa lämpötilaa. Astioiden väri ja muoto muuttuvat pysyvästi.

6.2 Lukitustoiminto

Lukitustoiminto estää varusteen kallistumisen, kun se vedetään ulos.

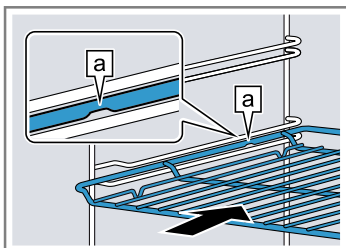
Voit vetää varusteen suunnilleen puoliksi ulos, kunnes se lukittuu paikalleen. Kallistuksenesto toimii vain, kun työntät varusteen uuniin oikein.

6.3 Varusteen työntäminen uuniin

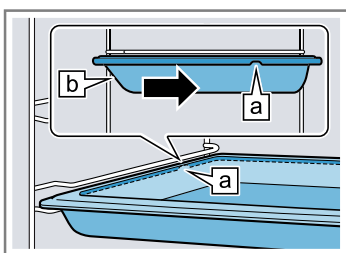
Työnnä varuste aina oikein päin uuniin. Vain siten varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos ilman, että se kallistuu.

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

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

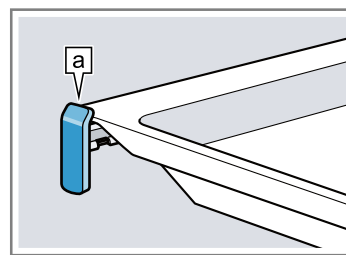


Pelti esim. uunipannu tai leivinpelti	Työnnä leivinpelti uuniin viiste [b] laitteen luokkuun kohti.
---------------------------------------	---



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

Ritilä tai pelti	Aseta varuste paikalleen siten, että varusteen reuna on kannatinkiskolla kielekkeen [a] takana.
------------------	---



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

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

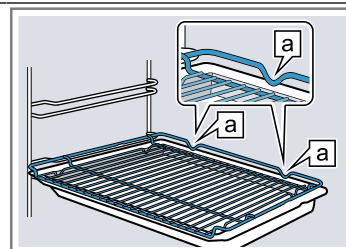
Huomautus: Poista uunitilasta varusteet, joita et tarvitse käytön aikana.

Varusteiden yhdistäminen

Voit ottaa tippuvan nesteen talteen yhdistämällä ritilän uunipannun kanssa.

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

Ritilä uunipannulla	a
---------------------	---



6.4 Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman tähän laitteeseen tarjolla olevia varusteita: www.bosch-home.com

Varusteet ovat laitekohtaisia. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.

7 Ennen ensimmäistä käyttöä

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

7.1 Ennen ensimmäistä käyttöä

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

HUOMIO!

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

- ▶ Aseta veden kovuus oikein.
- Tarkoitukseen sopimattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.
- ▶ Älä käytä tislattua vettä, hyvin klooripitoista vesijohtovettä (> 40 mg/l) tai muita nesteitä.
- ▶ Käytä vain raikasta, kylmää vesijohtovettä, pehmenneettä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.

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

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

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

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

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

¹ Valitse tämä vain, jos käytetään vain pehmenneettä vettä.

² Valitse asetukset myös kivennäisvedelle. Käytä ainoastaan hiilihapotonta kivennäisvettä.

7.2 Ensimmäisen käyttöönoton toimenpiteet

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

Huomautus: Voit tehdä asetukset myös Home Connect -sovelluksella. Kun laite on yhdistetty, noudata sovelluksessa olevia ohjeita.

1. Paina haluamasi asetuksen tekstikenttää.
Mahdolliset asetukset:
 - Kieli
 - Kellonaika
 - Veden kovuus
2. Muuta tarvittaessa asetusta kiertovalitsimella.
3. Vahvista lopuksi valitsemalla "Asetusten päättäminen".
- ✓ Näyttöön ilmestyy huomautus, että ensimmäinen käyttöönotto on päättynyt.
- ✓ Näytössä näkyy asetettu kellonaika.
4. Avaa ja sulje laitteen luukku yhden kerran, jotta laite tekee itsetarkastuksen ennen ensimmäistä kuumennusta.

7.3 Laitteen puhdistaminen ja kalibrointi ennen ensimmäistä käyttöä

Kalibroi laite ja puhdista uunitila ja varusteet ennen kuin valmistat laitteella ruokaa ensimmäistä kertaa.

Huomautus: Veden kiehumislämpötila riippuu ilmanpaineesta. Laite säätyy kalibroitaessa ensimmäisen höyrykäytön aikana käyttöpaikan paineolosuhteisiin.

Älä avaa laitteen luukkuja kalibroinnin aikana. Kalibrointi keskeytyy.

Vaatus: Uunitila on kylmä tai huoneenlämpöinen.

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


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

→ "Käytön perusteet", Sivu 13



6. Käynnistä toiminto valitsemalla ⏏.
 - Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.

- ✓ Kalibrointi käynnistyy. Tällöin muodostuu paljon höyryä.
 - ✓ Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
7. Anna laitteen jäähtyä ja kuivaa sitten uunitilan pohja huolellisesti.
8. **HUOMIO!**
Uunitilan pohjalla oleva vesi aiheuttaa emalivaurioita, kun slaitetta käytetään lämpötiloissa yli 120 °C.
- ▶ Älä käynnistä toimintoa, kun uunitilan pohjalla on vettä.
 - ▶ Pyyhi vesi uunitilan pohjalta ennen kuin käytät laitetta.

Tee seuraavat asetukset:

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

→ "Käytön perusteet", Sivu 13


9. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.
- ✓ Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
10. Kytke laite pois päältä valitsemalla .
11. Kun laite on jäähtynyt, puhdista uunitilan sileät pinnat astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.
12. Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.
13. Tyhjennä vesisäiliö ja kuivaa uunitila.
→ "Jokaisen höyrykäytön jälkeen", Sivu 17

Huomautus: Kalibrointi pysyy voimassa sähkökatkon jälkeen.

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


8 Käytön perusteet

8.1 Laitteen kytkeminen päälle

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

8.2 Laitteen kytkeminen pois päältä

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


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

8.3 Toiminnon käynnistäminen

Kaikki toiminnot on käynnistettävä.



HUOMIO!


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

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

8.4 Toiminnon keskeyttäminen tai lopettaminen


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

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

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



8.5 Käyttötavan säätäminen

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

1. Jos haluat valita jonkin muun kuin ehdotetun käyttötavan, paina menu.
- ✓ Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
→ "Käyttötavat", Sivu 8
2. Paina haluamaasi käyttötapaa.
3. Kun haluat tehdä muita asetuksia, paina kyseisiä tekstikenttiä.
4. Muuta arvoja kiertovalitsimella.
5. Käynnistä toiminto valitsemalla .

8.6 Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

Vaatus: Käyttötapa "Uunitoiminnot" on valittuna.

1. Paina haluamaasi uunitoimintoa.
Jos uunitoiminto ei näy kosketusnäytössä, selaa kiertovalitsimella valintalistaa.
- ✓ Lämpötila on valkoisena korostettuna.
2. Aseta lämpötila kiertovalitsimella.
3. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Laite alkaa kuumentua.
- ✓ Näytössä näkyy aika, jonka toiminto on ollut jo käynnissä, ja tavoitelämpötila.
4. Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsemalla .


Ohje: Ruokaan parhaiten sopivan uunitoiminnon löydät uunitoimintojen kuvauksesta.

Huomautus: Voit asettaa laitteella toiminnon keston ja päättymisaajan.

→ "Aikatoiminnot", Sivu 14

Uunitoiminnon muuttaminen

Jos muutat uunitoimintoa, myös muut asetukset nollautuvat.

1. Keskeytä toiminto valitsemalla .
 2. Paina "Uunitoiminnot".
 3. Paina haluamaasi uunitoimintoa.
- ✓ Näyttöön ilmestyy tähän liittyvä lämpötilaehdotus.


Lämpötilan muuttaminen

Kun toiminto on käynnistynyt, voit muuttaa lämpötilaa suoraan.

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

8.7 Tietojen haku näyttöön



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

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

9 Pikakuumennus

Ajan säästämiseksi voi lyhentää kuumennusaikaa asetetusta lämpötilasta 100 °C alkaen.


Näiden uunitoimintojen kohdalla voit käyttää pikakuumennusta:

- 4D-kiertoilma 
- Ylä-/alalämpö 

9.1 Pikakuumennuksen asettaminen

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

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

1. Aseta sopiva uunitoiminto ja lämpötila arvosta 100 °C alkaen.
2. Paina "Pikakuumennus".
- ✓ Tekstikentässä näkyy "Päälle".
3. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Pikakuumennus käynnistyy.
- ✓ Kun pikakuumennus päättyy, kuuluu äänimerkki. Tekstikentässä näkyy "Pois päältä".
4. Laita ruoka uuniin.

Pikakuumennuksen keskeyttäminen




- ▶ Paina "Pikakuumennus".
- ✓ Tekstikentässä näkyy "Pois päältä".

10 Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja, joilla voit ohjata käyttöä.





10.1 Yhteenveto aikatoiminnoista

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

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

10.2 Hälyttimen asettaminen

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

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



Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

Voit muuttaa hälyttimen käyntiajan milloin tahansa.

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

Hälyttimen käyntiajan keskeyttäminen

Voit keskeyttää hälyttimen käynnin milloin tahansa.

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

10.3 Toiminta-ajan asettaminen




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

Vaatus: Käyttötapa ja lämpötila tai teho on asetettu.

1. Paina "Toiminta-aika".
2. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.


Kiertosuunta	Ehdotusarvo
Vasemmalle	10 minuuttia
Oikealle	30 minuuttia

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

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

Toiminta-ajan muuttaminen

Voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa.

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

Toiminta-ajan keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminta-ajan milloin tahansa.

1. Paina "Toiminta-aika".
 2. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella takaisinpäin arvoon nolla.
- ✓ Muutos otetaan käyttöön heti.
- ✓ Laite jatkaa toimintoa ilman toiminta-aikaa.




10.4 Päätymisaajan asettaminen

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

Huomautukset



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

Vaatimukset

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

Päätymisaika-asetuksen poistaminen

Voit poistaa asetetun päätymisaajan ja toiminta-ajan milloin tahansa.

1. Keskeytä toiminto valitsemalla .
2. Jos haluat jatkaa käyttöä ilman toiminta-aikaa ja päätymisaikaa, käynnistä valitsemalla .

11 Höyry

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

VAROITUS – Palamisvaara!

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

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

11.1 Vesisäiliön täyttäminen

VAROITUS – Tulipalovaara!

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

- ▶ Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esimerkiksi alkoholipitoisia juomia).

- ▶ Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelemaamme kalkinpoistoliuosta.




⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

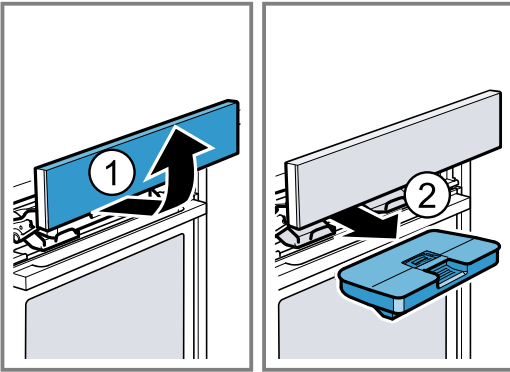
Vesisäiliö voi kuumentua laitteen käytön aikana.


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

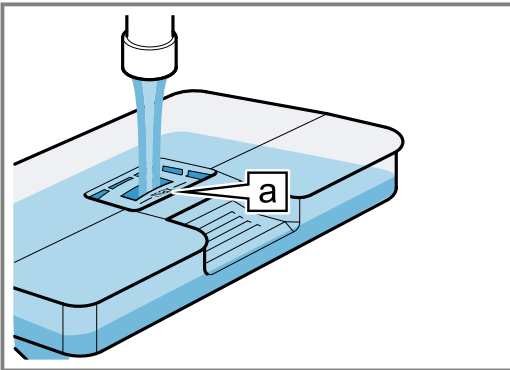
Vaatus: Veden kovuus on asetettu oikein.



→ "Ennen ensimmäistä käyttöä", Sivu 12

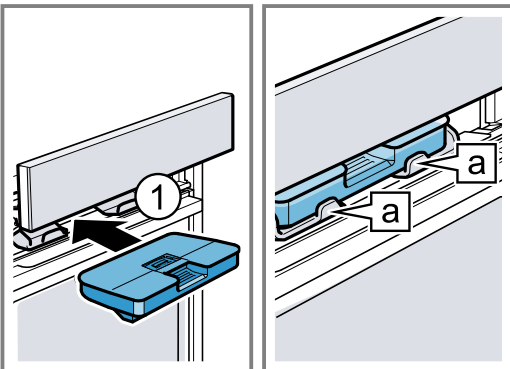
1. Paina .
- ✓ Ohjauspaneeli työntyy automaattisesti eteenpäin.
2. Vedä ohjauspaneelia molemmin käsin eteenpäin ja työnnä sitten ylöspäin, kunnes se lukittuu paikalleen .
3. Nosta vesisäiliötä ja ota se pois lokerostaan .



4. Paina vesisäiliön kansi tiivistettä vasten, jotta vesisäiliöstä ei pääse valumaan vettä.
5. Täytä vesisäiliö vedellä merkintään "max"  asti.



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



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

11.2 Höyryuunitoiminnot

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

Höyrykypsennys

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

Uudelleen lämmitys

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

Kohotusteho

Kohotusteholla hiivataikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä eikä taikina kuivu.

Sulatus

Sulatustehoa käytetään pakasteiden sulatukseen.

Sous-vide

Sous-vide on kypsennysmenetelmä, jossa vakuumpakatut elintarvikkeet kypsennetään matalassa lämpötilassa välillä 50-95 °C ja 100 %:n höyryllä. Sous-vide soveltuu lihalle, kalalle, vihanneksille ja jälkiruokille. Ruoat suljetaan ilmatiiviisti kammio-tyhjiöpakkauslaitteella erityisiin kuumuutta kestäviin keittopusseihin. Ravinto- ja aromiaineet säilyvät suojaavan keittopussin ansiosta hyvin.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Vakuumpussin pinnalle kertyy kypsennyksen aikana kuumaa vettä.

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

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

HUOMIO!

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

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

Höyryuunitoiminnon säätäminen

Huomautus:

Kiinnitä huomiota höyryuunitoimintoa koskeviin tietoihin:

- → "Höyryuunitoiminnot", Sivu 16
- Höyryuunitoiminnoille on asetettava aina toiminta-aika. Höyrykypsennyksen ja Sous-viden uunitoiminnolla toiminta-aika käynnistyy vasta, kun uunitila on kuumentunut.

Vaatus: Vesisäiliö on täytetty.

→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 15

1. Paina menu.
2. Paina "Höyry".
3. Paina haluamasi höyryuunitoiminnon valitsinta.
 - ✓ Lämpötila on valkoisena korostettuna.
4. Aseta lämpötila kiertovalitsimella.
5. Paina "Toiminta-aika".
6. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.

7. Käynnistä toiminto valitsemalla ⏏.

Huomautus: Jos vesisäiliö tyhjenee käytön aikana, näyttöön ilmestyy huomautus. Toiminto keskeytyy.

→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 15

Älä täytä vesisäiliötä toista kertaa Sous-vide-toiminnon yhteydessä.

→ "Sous-vide", Sivu 16

- ✓ Laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuuluu näytössä.
 - ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Näytössä näkyy toiminta-ajan kohdalla nolla.
- ## 8. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:
- Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla jotain kosketuskenttää.
 - Kun haluat asettaa toiminta-ajan uudelleen, paina "Toiminta-aika" ja aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
 - Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsemalla ⏏.
- ## 9. Tyhjennä vesisäiliö ja kuivaa uunitila.
- "Jokaisen höyrykäytön jälkeen", Sivu 17

Uunitoiminnon muuttaminen

Jos muutat uunitoimintoa, myös muut asetukset nollautuvat.

1. Keskeytä toiminto valitsemalla ⏏.
2. Paina "Höyry".
3. Paina haluamasi uunitoiminnon valitsinta.
- ✓ Näyttöön ilmestyy tähän liittyvä lämpötilaehdotus.

Lämpötilan muuttaminen

Kun toiminto on käynnistynyt, voit muuttaa lämpötilaa suoraan.

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

Toiminta-ajan muuttaminen

Voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa.

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

11.3 Höyrykäyttö

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

Höyrykäyttöön soveltuvat uunitoiminnot

Höyrykäyttötoimintoon soveltuvat vain tietyt uunitoiminnot.

Näiden uunitoimintojen kohdalla voit kytkeä lisäksi käyttöön höyrykäytön:

- 4D-kiertoilma 🌀
- Ylä-/alalämpö ☐
- Kiertoilmagrillaus 🍷
- Lämpimänäpito 🍷

Höyrykäytön säätäminen

Vaatus: Vesisäiliö on täytetty.

→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 15

1. Valitse käyttötapa "Uunitoiminnot".

2. Paina tarkoitukseen sopivan uunitoiminnon valitsinta.
- ✓ Lämpötila on valkoisena korostettuna.
3. Aseta lämpötila kiertovalitsimella.
4. Paina "Höyrytoiminto".
5. Aseta höyryteho kiertovalitsimella.

Höyryteho	Lisähöyrytoiminto
0	ei mitään
01	vähäinen
02	keskimääräinen
03	runsas

6. Käynnistä toiminto valitsemalla ⏏.

Huomautus: Jos vesisäiliö tyhjenee käytön aikana, näyttöön ilmestyy huomautus. Toiminto jatkuu ilman höyryn käyttöä.

→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 15

- ✓ Laite alkaa kuumentua.
 - ✓ Näytössä näkyy aika, jonka toiminto on ollut jo käynnissä, ja asetukset.
- ## 7. Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsemalla ⏏.
- ## 8. Tyhjennä vesisäiliö ja kuivaa uunitila.
- "Jokaisen höyrykäytön jälkeen", Sivu 17

Höyrytehon muuttaminen

Voit muuttaa höyrytehon milloin tahansa.

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

Lämpötilan muuttaminen

Kun toiminto on käynnistynyt, voit muuttaa lämpötilaa suoraan.

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

Uunitoiminnon muuttaminen

Jos muutat uunitoimintoa, myös muut asetukset nollautuvat.

1. Keskeytä toiminto valitsemalla ⏏.
2. Paina "Uunitoiminnot".
3. Paina haluamaasi uunitoimintoa.
- ✓ Näyttöön ilmestyy tähän liittyvä lämpötilaehdotus.

11.4 Jokaisen höyrykäytön jälkeen

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

Vesisäiliön tyhjentäminen

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!


Vesisäiliö voi kuumentua laitteen käytön aikana.

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

HUOMIO!

Vesisäiliön kuivaaminen kuumassa uunitilassa vaurioittaa vesisäiliötä.

- ▶ Älä kuivata vesisäiliötä kuumassa uunissa. Vesisäiliön puhdistaminen astianpesukoneessa aiheuttaa vaurioita.
- ▶ Älä pese vesisäiliötä astianpesukoneessa.

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

Tippavesikourun kuivaaminen

VAROITUS – Palovammavaara!


Laite kuumenee käytön aikana.

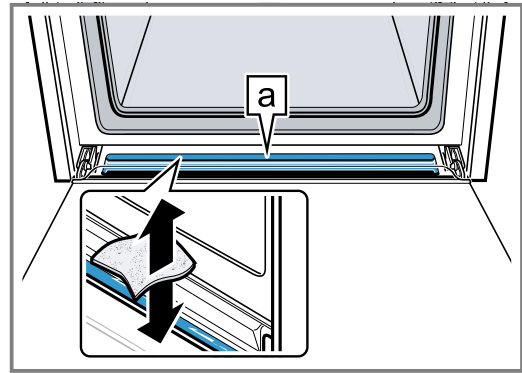
- Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.


Vaatus: Uunitila on jäähtynyt.

1. Avaa laitteen luukku.

2. Huomautus:

Tippuvesikouru  on uunitilan alapuolella.



Imeytä tippuvesikourussa  oleva vesi sieniliinaan ja pyyhi kouru varovasti.

Uunitilan kuivaaminen

Kuivaa uunitila jokaisen höyrykäytön jälkeen.

- Kuivaa uunitila käsin tai käytä toimintoa "Kuivaus".
→ "Kuivaus", Sivu 30

12 Paistolämpömittari

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

12.1 Paistomittarikäyttöön soveltuvat uunitoiminnot

Paistolämpömittarin käyttöön soveltuvat vain tietyt uunitoiminnot.

Kun paistolämpömittarin on asetettu paikalleen uuniin, käytettävissä ovat seuraavat uunitoiminnot.

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

12.2 Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen

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

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä.

- Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

HUOMIO!

Paistolämpömittari voi vaurioitua.

- Älä jätä paistolämpömittarin johtoa puristuksiin.

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

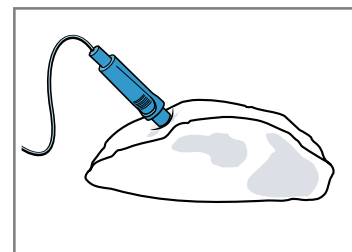
1. Työnnä paistolämpömittari kypsennettävään tuotteeseen.
Paistolämpömittarissa on kolme mittauspistettä. Varmista, että vähintään keskimäinen mittauspiste on kypsennettävän tuotteen sisällä.

Ohuet Pistä paistolämpömittari sivulta lihan lihanpala paksuimpaan kohtaan.

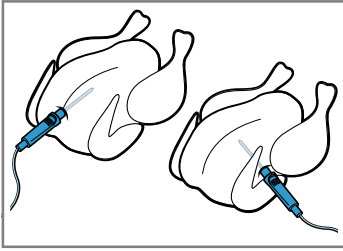
t

Paksut Pistä paistolämpömittari viistosti ylhäältä lihanpala vasteeseen saakka lihaan.

t

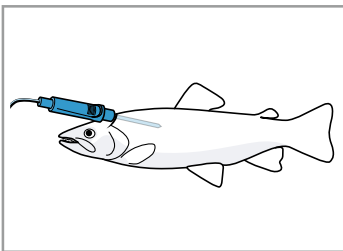


Lintu Pistä paistolämpömittari linnun rintalihan paksuimman kohdan läpi vasteeseen saakka. Pistä paistolämpömittari lintuun sen rakenteesta riippuen poikittain tai pitkittäin.



Käännä lintu ja aseta se rintapuoli alaspäin ritilälle.

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



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

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

Huomautukset

- Jos poistat paistolämpömittarin käytön aikana, kaikki asetukset nollautuvat.
- Jos haluat kääntää kypsennettävän tuotteen, älä irrota paistolämpömittaria. Tarkasta kääntämisen jälkeen, että paistolämpömittari on oikeassa asennossa kypsennettävässä tuotteessa.

12.3 Paistolämpömittarin säätäminen

Paistolämpömittari mittaa lämpötilan paistettavan tuotteen sisällä välillä 30 °C ja 99 °C.

Vaatimukset

- Paistettava tuote on uunissa paistolämpömittari paikalleen asetettuna.
 - Paistolämpömittari liitetty uuniin.
1. Paina haluamaasi uunitoimintoa.
 - ✓ Uunin lämpötila on valkoisena korostettuna.
 2. Aseta uunin lämpötila kiertovalitsimella. Aseta uunin lämpötila vähintään 10 °C korkeammaksi kuin sisälämpötila. Aseta uunin lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.
 3. Paina "Sisälämpötila".
 - ✓ Sisälämpötila on valkoisena korostettuna.
 4. Aseta sisälämpötila kiertovalitsimella.
 5. Joidenkin uunitoimintojen kohdalla voit käyttää lisäksi höyrytoimintoa.
→ "Höyry", Sivu 15
 6. Käynnistä toiminto valitsemalla .

- ✓ Laite alkaa kuumentua.
- ✓ Näytössä näkyy aika, jonka toiminto on ollut jo käynnissä, ja sisälämpötila.
- ✓ Vasemmalla näkyy paistettavan tuotteen senhetkinen sisälämpötila, oikealla asetettu arvo, esim. 15/75 °C. Senhetkinen sisälämpötila ilmestyy näyttöön vasta lämpötilasta n. 10 °C alkaen. Kuumenemisviiva viittaa sisälämpötilaan.
- ✓ Kun laite on liitetty Home Connect -sovelukseen, näytössä näkyy arvioitu toiminta-aika .
→ "Arvio toiminnon kestosta", Sivu 19
- ✓ Ruoka on valmista, kun kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumenemasta. Näytössä on senhetkinen sisälämpötila sama kuin asetettu sisälämpötila, esim. 75 °C | 75 °C.

7. ⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

Uunitila, varusteet ja paistolämpömittari kuumenevat hyvin kuumiksi.

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

Kun sisälämpötila on saavutettu:

- Kytke laite pois päältä valitsemalla .
- Vedä paistolämpömittari pois uunitilassa olevasta pistokkeesta.
- Vedä paistolämpömittari pois kypsennettävästä tuotteesta ja poista uunista.

Ohje: Voit käyttää paistolämpömittaria myös muun käyttötavan yhteydessä. Kun paistolämpömittari on liitetty laitteeseen, käytettävissäsi ovat vain käyttötavat, joissa voidaan käyttää paistolämpömittaria.

Lämpötilan muuttaminen

1. Toiminnon käynnistämisen jälkeen on sisälämpötila valkoisena korostettuna. Voit muuttaa sisälämpötilaa suoraan kiertovalitsimella.
2. Kun haluat muuttaa uunitilan lämpötilaa, paina "Lämpötila" ja muuta uunin lämpötilaa kiertovalitsimella.

Uunitoiminnon muuttaminen

Jos muutat uunitoimintoa, myös muut asetukset nollautuvat.

1. Keskeytä toiminto valitsemalla .
 2. Paina "Uunitoiminnot".
 3. Paina haluamaasi uunitoimintoa.
- ✓ Näyttöön ilmestyy tähän liittyvä lämpötilaehdotus.

12.4 Arvio toiminnon kestosta

Kun laite on liitetty Home Connect -sovellukseen, laite voi arvioida leivonta- tai paistotoiminnon todennäköisen keston.

Ensimmäinen arvio ilmestyy näyttöön n. 1 minuutin kuluttua. Arviota lasketaan ja päivitetään jatkuvasti uudelleen.

12.5 Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat

Tästä löydät ohjearvot eri elintarvikkeiden sisälämpötiloille.

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

Lintu	Sisälämpötila °C
Broileri	80 - 85

Lintu	Sisälämpötila °C
Broilerinrinta	75 - 80
Ankka	80 - 85
Ankanrinta, punertava	55 - 60
Kalkkuna	80 - 85
Kalkkunanrinta	80 - 85
Hanhi	80 - 90
Porsaanliha	Sisälämpötila °C
Porsaan etuselkä	85 - 90
Porsaanfilee, punertava	62 - 70
Porsaanseläke, täyskypsä	72 - 80
Naudanliha	Sisälämpötila °C
Naudanfilee tai paahtopaisti, englantilainen	45 - 52
Naudanfilee tai paahtopaisti, punertava	55 - 62
Naudanfilee tai paahtopaisti, täyskypsä	65 - 75

Vasikanliha	Sisälämpötila °C
Vasikanpaisti tai etuselkä, vähärasvainen	75 - 80
Vasikanpaisti, lapa	75 - 80
Vasikanpotka	85 - 90
Lampaanliha	Sisälämpötila °C
Lampaanreisi, punertava	60 - 65
Lampaanreisi, täyskypsä	70 - 80
Lampaanselys, punertava	55 - 60
Kala	Sisälämpötila °C
Kala, kokonaisena	65 - 70
Kalafilee	60 - 65
Muut	Sisälämpötila °C
Lihamureke, kaikki lihalajit	80 - 90
Ruokien kuumentaminen, lämmitys	65 - 75

13 Avustin

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

13.1 Astia

Kypsennystulos riippuu astian ominaisuuksista ja koosta.

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

Seuraavaa materiaalia olevat astiat eivät ole sopivia:

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

13.2 Ruokien asetukset


Laite käyttää ruokien optimaaliseen valmistukseen erilaisia asetuksia.

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

Asetuksia koskevia vihjeitä ja ohjeita

Kun teet ruoan asetukset, näytössä näkyvät tätä ruokaa koskevat oleelliset tiedot, esimerkiksi:

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

Kun haluat hakea tiedot näyttöön, paina "Vinkki" tai . Monet ohjeet ilmestyvät näyttöön automaattisesti.

Ohjelmat

Ohjelmien kohdalla on optimaalinen uunitoiminto, lämpötila ja toiminta-aika asetettu kiinteästi ennalta. Optimaalisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi sinun pitää asettaa lisäksi paino. Jos ohjeessa ei muuta mainita, aseta ruoan kokonaispaino. Voit asettaa painon vain tarkoitetulle painorajojen alueelle.

Säätösuositukset

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

Paistolämpömittari


Joidenkin ruokien kohdalla voit käyttää paistolämpömittaria.

Kun paistolämpömittari on liitetty laitteeseen, valittavanasi ovat vain ruoat, joissa voidaan käyttää paistolämpömittaria. Saat jokaiselle ruoalle säätösuositukset uunitoimintoa, lämpötilaa ja sisälämpötilaa varten. Voit muuttaa lämpötilaa ja sisälämpötilaa.

→ "Paistolämpömittari", Sivu 18

Paistotunnistin

Laite paistaa eräät ruoat automaattisesti paistotunnistimen avulla.

Näyttöön ilmestyy . Sinun ei tarvitse tehdä muita asetuksia.

Ota huomioon paistotunnistinta koskevat tiedot.

→ "Ruoat paistotunnistimen käyttöön", Sivu 21

Höyrykypsennetyt ruoat

Joidenkin ruokien kohdalla laite aktivoi automaattisesti höyrytoiminnon.

Ota huomioon höyrytoimintoa koskevat tiedot.

→ "Höyry", Sivu 15

13.3 Yhteenveto ruoista

Käytettävissä olevat ruoat näet laitteessa, kun haet näyttöön käyttötavan.

Ruoat on lajiteltu ryhmien ja ruokalajien mukaan.

Ryhmä	Ruokalajit
Kakut, leipä	Kakku Pienet leivonnaiset Pikkuleivät Leipä, sämpylät Suolaiset leivonnaiset, pizza, quiche
Paistokset, souffléet	Paistos, suolainen, tuore, kypsät ainekset Lasagne tuore Perunagratiini, raa'at ainekset, matala Paistos, makea, tuore Kohokas annosvuoiissa
Pakasteet	Pizza Paistokset Perunatuotteet Lintu, kala Vihannekset
Lintu	Broileri Ankka, hanhi Kalkkuna
Liha	Porsaanliha Naudanliha Vasikanliha Lampaanliha Riista Liharuokat
Kala	Kala, kokonainen Kalafileet Kalaruokat Äyriäiset
Lisukkeet, vihannekset	Vihannekset Perunat Riisi Vilja Palkovihannekset Nuudelit, mykyt Kananmunat
Jälkiruoat, hillokkeet	Jälkiruoat, hillokkeet
Umpioiminen, mehustus, desinfiointi	Umpiointi Mehustus Tuttipullojen desinfiointi
Tuoreuttaminen, uudelleenlämmitys	Vihannekset Valikko Leivonnaiset Lisukkeet
Ruokien sulatus	Hedelmät, vihannekset

13.4 Ruoat paistotunnistimen käyttöön

Kun valitset ruoan, joka soveltuu paistotunnistimelle, laite säätää paistoprosessin automaattisesti.

Paistotunnistin valvoo paistoprosessia uunissa ja laite säätää asetukset itsenäisesti.

Seuraavat ruoat laite paistaa automaattisesti paistotunnistimen avulla.

Ryhmä	Ruokalajit/ruoat
Kakut, leipä	Kakut <ul style="list-style-type: none"> ■ Vuokakakut ■ Kakku pellillä ■ Piirakka/tarteletti Pienet leivonnaiset <ul style="list-style-type: none"> ■ Lehtitaikinaleivonnaiset ■ Muffinit ■ Hiivataikinaleivonnainen Suolaiset leivonnaiset, pizza, quiche <ul style="list-style-type: none"> ■ Suolaiset leivonnaiset, quiche ■ Pizza ■ Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée)
Pakasteet	Perunatuotteet <ul style="list-style-type: none"> ■ Perunatuotteet

Soveltuvat leivontavuokat

Käytä optimaalisen paistotuloksen saavuttamiseksi tummia metallisia leivontavuokia.

HUOMIO!

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

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

Arvio toiminnon kestosta

Kun laite on liitetty Home Connect -sovellukseen, laite voi arvioida leivonta- tai paistotoiminnon todennäköisen keston.

Ensimmäinen arvio (🕒) ilmestyy näyttöön n. 1 minuutin kuluttua. Arviota lasketaan ja päivitetään jatkuvasti uudelleen.



13.5 Ruoan asetusten tekeminen


Laitteessa on tarjolla monia erilaisia ruokia. Voit selata valintalistoja kiertovalitsimen avulla.

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

Vaatus: Toiminnon käynnistämiseksi pitää uunitilan olla jäähtynyt.




1. Paina menu.
2. Paina "Avustin".
3. Paina haluamaasi luokkaa.
4. Paina haluamaasi ruokalajia.
5. Paina haluamaasi ruokaa.
- ✓ Näyttöön ilmestyvät ruokaa koskevat asetukset.
- ✓ Paistotunnistimen käyttöön tarkoitettujen ruokien kohdalla näyttöön ei tule asetuksia, vaan paistotunnistinta koskeva huomautus.
6. Muuta tarvittaessa asetuksia.

- Joidenkin ruokien kohdalla voit muuttaa lämpötilaa ja toiminta-aikaa, toisten kohdalla sen sijaan painoa. Paistotunnistinkäytössä laite ohjaa asetuksia automaattisesti.
 - Joidenkin ruokalajien kohdalla voit lisäksi siirtää päättymisajan myöhäisemmäksi.
→ "Päättymisajan asettaminen", Sivu 15
7. Kun haluat hakea näyttöön varusteita ja kannatinkorkeutta koskevat tiedot, paina "Vinkki".
8. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- Huomautus:** Älä avaa laitteen luukkuja paistotunnistimen käytön aikana. Paistotulos ei pitäisi silloin enää paikkaansa ja paistotunnistimen käyttö keskeytyy.
- ✓ Laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuuluu näyttöön.
 - ✓ Paistotunnistinkäytössä ei näytetä toiminta-aikaa. Näytössä näkyvä aika kertoo, miten pitkään toiminto on ollut käynnissä.
 - ✓ Kun laite on liitetty Home Connect -sovelukseen, näyttössä näkyy paistotunnistinta käytettäessä arvioitu toiminta-aika .
 - "Arvio toiminnon kestosta", Sivu 21
 - ✓ Ruoka on valmista, kun kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumenemasta.
9. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:
- Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla jotain kosketuskenttää.

- Joidenkin ruokalajien kohdalla voit tarvittaessa käyttää jälkikypsennystä.
→ "Jälkikypsennys", Sivu 22
- Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsemalla .

Jälkikypsennys

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


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





14 Lapsilukko

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

14.1 Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

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

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

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

15 Sapatti-asetus


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



15.1 Sapatti-ohjelman käynnistäminen

Huomautukset

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

Vaatimukset

- Sapatti-asetus on aktivoitu perusasetuksissa.
→ "Perusasetukset", Sivu 23
- Käyttötapa "Uunitoiminnot"  on valittuna.

1. Paina "Sapatti-asetus".
Jos uunitoiminto ei näy kosketusnäytössä, selaa kiertovalitsimella valintalistaa.
 - ✓ Lämpötila on valkoisena korostettuna.
2. Aseta lämpötila kiertovalitsimella.
3. Paina "Toiminta-aika".
4. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
Päättymisaikaa ei voi siirtää myöhäisemmäksi.
5. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuuluu näyttöön.
6. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Toiminta-ajan kohdalla näkyy nolla. Laite lakkaa kuumenemasta ja toimii taas kuten ilman sapatti-asetusta.
 - Kytke laite pois päältä valitsemalla .
 - Laite kytkeytyy noin 10 - 20 minuutin kuluttua automaattisesti pois päältä.

16 Perusasetukset

Voit tehdä laitteesi asetukset omien tarpeidesi mukaan.

16.1 Yhteenveto perusasetuksista

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

Perusasetus	Valinta
Kieli	Katso laitteessa oleva valikoima.
Kellonaika	Kellonajan muoto 24 h.
Veden kovuus → "Ennen ensimmäistä käyttöä", Sivu 12	00 (pehmenetty) 01 (pehmeä) 02 (keskikova) 03 (kova) 04 (erittäin kova) ¹
Home Connect	Home Connect Asetukset → "Home Connect ", Sivu 24
Tehdasasetus	Palautetaan Ei palauteta ¹
Äänimerkki	Lyhyt kesto (30 sekuntia) Keskimääräinen kesto (1 minuutti) ¹ Pitkä kesto (5 minuuttia)
Äänenvoimakkuus	5 porrasta
Valitsinääni	Kytetty päälle Kytetty pois päältä (merkkiäni ⓘ pysyy) ¹
Näytön kirkkaus	5 porrasta
Kellonäyttö	Pois päältä Digitaalinen ¹ Analoginen
Valaistus	Käytössä pois Käytössä päällä ¹
Käyttö päällekytk. jälkeen	Päävalikko Uunitoiminnot ¹ Höyry Avustin
Himmennys yön ajaksi	Kytetty pois päältä ¹ Kytetty päälle

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyyppistä riippuen)

Perusasetus	Valinta
Tuotemerkki	Näytöt ¹ Ei näytetä
Puhaltimen jälkikäyntiaika	Suositus ¹ Minimi
Kannattimet	Ei jälkiasennettu (ristikoiden ja 1-osaisen kannattimen yhteydessä) ¹ Jälkiasennettu (2- ja 3-osaisen kannattimen yhteydessä)
Sapatti-asetus	Kytetty päälle Kytetty pois päältä ¹

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyyppistä riippuen)

16.2 Perusasetusten muuttaminen

Vaatus: Laite on kytketty päälle.

1. Paina menu.
2. Paina "Perusasetukset".
3. Paina haluamaasi perusasetusta ja muuta sitä kiertovalitsimella. Tekstikentän sivulla oleva punainen palkki näyttää valittuna olevan perusasetuksen. Näytössä näkyy tähän liittyvä arvo.
4. Käy perusasetukset läpi valitsemalla "Muut asetukset" ja muuta niitä tarvittaessa kiertovalitsimella.
5. Kun haluat tallentaa muutokset muistiin, paina menu ja vahvista valitsemalla "Tallennus".

Huomautus: Perusasetuksiin tekemäsi muutokset pysyvät voimassa sähkökatkon sattuessa.

Perusasetusten muuttamisen keskeyttäminen

- ▶ Paina menu ja vahvista valitsemalla "Ei tallenneta".
- ✓ Kaikki muutokset hylätään eivätkä ne tallennu muistiin.

16.3 Kellonajan asetukset

Vaatus: Laite on kytketty päälle.

1. Paina menu.
2. Paina "Perusasetukset".
3. Paina "Kellonaika".
4. Muuta kellonaika kiertovalitsimella.
5. Kun haluat tallentaa muutokset muistiin, paina menu ja vahvista valitsemalla "Tallennus".

17 Home Connect

Tämä laite on verkotettavissa. Voit yhdistää laitteen mobiililaitteeseen ja sen avulla käyttää toimintoja Home Connect -sovelluksen kautta, muuttaa perusasetuksia tai valvoa laitteen käyttötilaa. Home Connect -palvelut eivät ole käytettävissä kaikissa maissa. Home Connect -toiminnon saatavuus riippuu kunkin maan Home Connect -palvelujen saatavuudesta. Lisätietoja löydät kohdasta: www.home-connect.com. Home Connect -sovellus ohjaa sinut koko kirjautumisprosessin läpi. Tee asetukset seuraamalla Home Connect -sovelluksen antamia ohjeita.

Ohjeet

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

Huomautukset

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

17.1 Home Connect asetusten tekeminen

Vaatimukset

- Laite on jo liitetty sähköverkkoon ja kytketty päälle.
 - Sinulla on älypuhelin, jossa on iOS- tai Android-käyttöjärjestelmän uusin versio.
 - Älypuhelin ja laite ovat kotiverkon WLAN-signaalin toimintaetäisyydellä.
1. Lataa Home Connect -sovellus.



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



3. Noudata Home Connect -sovelluksessa olevia ohjeita.

17.2 Home Connect -asetukset

Voit muuttaa Home Connect -asetuksia ja verkkoasetuksia laitteesi perusasetuksissa. Näytössä näkyvät asetukset riippuvat siitä, onko Home Connect -yhteys muodostettu ja onko laite yhdistetty kotiverkkoon.

Perusasetus	Mahdolliset asetukset	Selitys
WiFi	Kytkeminen päälle Kytkeminen pois päältä	Kun WiFi on aktivoitu, voit käyttää Home Connect -sovellusta. Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.
Verkko	Yhdistäminen verkkoon Irrottaminen verkosta	Kun irrotat laitteen verkosta, kaikki verkkotiedot poistuvat. Asetus on tarpeen, jos sinulla on uudet kirjautumistiedot reitittimelle.
Yhdistä sovellukseen	-	Asetus käynnistää yhdistämisen Home Connect -sovelluksen ja laitteen välillä.
Kaukokäyttö	päälle pois päältä	Kun toiminto on deaktivoitu, voit hakea sovelluksessa näyttöön vain laitteen käyttötilan. Kun toiminto on aktivoitu, voit käynnistää laitteen ja käyttää sitä kaukokäyttötoiminnolla.
Laitetiedot i	-	Näytössä näkyvät verkkoa tai laitetta koskevat tiedot.


17.3 Laitteen käyttö Home Connect -sovelluksella

Kun kaukokäynnistys on aktivoitu, voit tehdä laitteeseen asetuksia ja käynnistää laitteen etäältä Home Connect -sovelluksella.

Huomautus: Eräät käyttötavat voit käynnistää vain uunista käsin.

Vaatimukset

- Laite on kytketty päälle.
- Laite on yhdistetty kotiverkkoon ja Home Connect -sovellukseen.
- Jotta laitteeseen voidaan tehdä asetuksia Home Connect -sovelluksen kautta, perusasetuksen "Kaukokäyttö" pitää olla kytkettynä päälle. Kun kaukokäynnistys on deaktivoitu, Home Connect -sovellus näyttää vain laitteen käyttötilat.

1. Napauta menu.
2. Napauta "Kaukokäynnistys".
- ✓ Näytössä näkyy .
3. Tee asetus Home Connect -sovelluksessa ja lähetä se laitteeseen.

Huomautukset

- Jos avaat laitteen luukun 15 minuuttia kaukokäynnistykseen aktivoinnin tai käytön päättymisen jälkeen, kaukokäynnistys deaktivoituu.
- Kun käynnistät uunitoiminnon laitteesta, kaukokäynnistys aktivoituu automaattisesti. Voit muuttaa asetuksia Home Connect -sovelluksen kautta tai käynnistää uuden ohjelman.

17.4 Ohjelmistopäivitys

Ohjelmiston päivitystoiminnolla päivitetään laitteen ohjelmisto (esim. optimointi, virheiden korjaus, turvallisuuspäivitykset).

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

Kun käytettävissä on uusi ohjelmistopäivitys, saat siitä tiedon Home Connect -sovelluksen kautta ja voit asentaa ohjelmistopäivityksen sovelluksen avulla. Kun lataus on onnistunut, voit käynnistää asennuksen Home Connect -sovelluksen avulla, kun olet paikallisessa verkossa. Kun asennus on onnistunut, saat tiedon Home Connect -sovelluksen kautta.

Huomautukset

- Laitetta voidaan käyttää latauksen aikana. Sovellukseen tehdyistä asetuksista riippuen ohjelmistopäivitys voidaan ladata myös automaattisesti.
- Jos kyseessä on turvallisuuspäivitys, suosittelemme asentamaan sen mahdollisimman nopeasti.

17.5 Etädiagnoosi

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

Ohje: Lisätietoja ja ohjeita etädiagnoosin käytettävyydestä maassanne löydät kohdasta Service/Support paikalliselta verkkosivulta: www.home-connect.com

17.6 Tietosuoja

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

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

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

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

17.7 Vaatimustenmukaisuusvakuutus

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

Täydellinen RED vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy internetistä sivulta www.bosch-home.com laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.



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



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

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

18 Puhdistus ja hoito

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

18.1 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 jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.
- Uusiin sieniliinoiniin jää valmistuksessa jäämiä.
- ▶ Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Soveltuvat puhdistusaineet

Käytä laitteen eri pinnoille vain tarkoitukseen soveltuvia puhdistusaineita.

Noudata laitteen puhdistusta koskevaa ohjetta.

→ "Laitteen puhdistus", Sivu 27

Laitteen etusivu

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

Laitteen luukku

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Luukun lasit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos 	Älä käytä puhdistuslastaa tai teräsvillaa. Ohje: Irrota luukun lasit, kun haluat puhdistaa ne perusteellisesti. → "Laitteen luukku", Sivu 31
Luukun kehys	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Terästä: Ruostumattoman teräksen puhdistusaine ▪ Muovia: Kuuma astianpesuaineliuos 	Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta. Ohje: Irrota luukun kehys, kun haluat puhdistaa sen perusteellisesti. → "Laitteen luukku", Sivu 31
Luukun teräksinen sisäkehys	Ruostumattoman teräksen puhdistusaine	Värjäymät saa poistettua teräksen puhdistusaineella. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta.
Luukun kahva	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos 	Poista pinnalle joutunut kalkinpoistoaine heti, jotta vältät tahrat, joita ei saa enää poistettua.
Luukun tiiviste	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos 	Älä irrota tai hankaa tiivistettä.

Uunitila

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Emalipinnat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos ▪ Etikkaliuos ▪ Uuninpuhdistusaine 	<p>Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu.</p> <p>Huomautukset</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
Itsepuhdistuvat pinnat	-	<p>Noudata itsepuhdistuvia pintoja koskevaa ohjetta. → <i>"Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus", Sivu 27</i></p>
Uunilampun lasisuojaus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos 	Käytä pinttyneseen likaan uuninpuhdistusainetta.
Ristikot	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos 	<p>Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa.</p> <p>Huomautus: Irrota ristikot, kun haluat puhdistaa ne perusteellisesti. → <i>"Ristikot", Sivu 30</i></p>
Kannattimet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos 	<p>Käytä pinttyneseen likaan harjaa. Puhdista kannatinkiskot paikoilleen työnnettyinä, jotta et poista niistä voitelurasvaa. Älä pese astianpesukoneessa.</p> <p>Huomautus: Irrota kannattimet, kun haluat puhdistaa ne perusteellisesti. → <i>"Ristikot", Sivu 30</i></p>
Varusteet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos ▪ Uuninpuhdistusaine 	<p>Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Emaloidut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa. Älä käytä ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin höyrykypsennysastioihin teräslankapesintä. Poista tärkkelyspitoisten elintarvikkeiden (esim. riisin) aiheuttamat tahrat höyrykypsennysastioista etikkavedellä.</p>
Vesisäiliö	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos 	<p>Poista astianpesuainejäämät puhdistuksen jälkeen huuhtelemalla huolellisesti puhtaalla vedellä. Kuivaa vesisäiliö puhdistuksen jälkeen antamalla sen kuivua kansi avoimena. Kuivaa kannen tiiviste. Älä pese astianpesukoneessa.</p>
Paistolämpömittari	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos 	<p>Käytä pinttyneseen likaan harjaa. Älä pese astianpesukoneessa.</p>

18.2 Laitteen puhdistus

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

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

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

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

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

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

Vaatus: Noudata puhdistusaineita koskevia ohjeita.
→ *"Puhdistusaineet", Sivu 26*

1. Puhdista laite kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.

- Eräisiin pintoihin voit käyttää vaihtoehtoisia puhdistusaineita.

→ *"Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 26*

2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

18.3 Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

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

HUOMIO!

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

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

- Käytä puhdistustoimintoa.
→ "Puhdistustoiminto EcoClean", Sivu 28

19 Puhdistustoiminto EcoClean

Käytä säännöllisesti puhdistustoimintoa "EcoClean", jotta itsepuhdistuvien pintojen puhdistuskyky säilyy hyvänä eikä synny vaurioita. Uunitilan itsepuhdistuvat pinnat on pinnoitettu huokoisella, mattapintaisella keramiikalla ja niiden pinta on rosainen. Kun laite on käytössä, itsepuhdistuvat pinnat imevät itseensä paistamisesta tai grillauksesta syntyvät rasvariskeet ja hajottavat ne. Seuraavat pinnat ovat itsepuhdistuvia:

- Takaseinä
- Katto
- Sivuseinät

HUOMIO!

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

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

19.1 Puhdistussuositus

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

Kun kytket laitteen päälle, näyttöön ilmestyy huomautus puhdistustoiminnon käytöstä. Käynnistä puhdistustoiminto mahdollisimman pian.

Voit käyttää laitetta totuttuun tapaan. Puhdistussuositus ilmestyy kuitenkin näyttöön niin kauan, kunnes olet suorittanut puhdistustoiminnon loppuun saakka.

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

19.2 Laitteen valmistelu puhdistustoimintoa varten

Tee laitteen esivalmistelut huolellisesti, jotta saavutat hyvät puhdistustulokset.

HUOMIO!

Uuninpuhdistusaineen käyttö itsepuhdistuvilla pinnoilla vaurioittaa pintoja.

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

1. Poista varusteet ja astiat uunista.
2. Irrota ristikot ja poista ne uunista.
→ "Ristikot", Sivu 30
3. Poista karkea lika astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla:
 - uunitilan pohjasta
 - laitteen luukun sisäpuolelta
 - uunilampun lasisuojuksestaSiten vältät tahrat, joita ei saa poistettua.
4. Poista kaikki esineet uunitilasta. Uunitilan pitää olla tyhjä.

19.3 Puhdistustoiminnon säätäminen


Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnon kuluessa.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!


⚠ Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

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

Vaatus: → "Laitteen valmistelu puhdistustoimintoa varten", Sivu 28.

1. Paina menu.
2. Paina "Puhdistus".
3. Paina "EcoClean".
- ✓ Näyttöön ilmestyy toiminta-aika. 1 tunnin toiminta-aikaa ei voi muuttaa.
4. Käynnistä toiminto valitsemalla .

Huomautus: Älä avaa laitteen luukkuja puhdistustoiminnon aikana. Puhdistustulos ei pitäisi silloin enää paikkaansa ja toiminto keskeytyy.

- ✓ Puhdistustoiminto käynnistyy ja toiminta-aika alkaa kulua. Kuumenemisviiva ei ilmesty näyttöön.
- ✓ Kun puhdistustoiminto on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
- 5. Kytke laite pois päältä valitsemalla .
- 6. → "Laitteen pyyhkiminen puhdistustoiminnon jälkeen", Sivu 28.

19.4 Laitteen pyyhkiminen puhdistustoiminnon jälkeen

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Pyyhi uunitila kostealla liinalla.

Huomautus: Itsepuhdistuville pinnoille voi muodostua täpliä. Elintarvikkeiden sokeri- ja valkuaisainejäämiä ei hajoteta, ja ne tarttuvat pintoihin. Punertavat täplät ovat jäämiä suolapitoisista elintarvikkeista, täplät eivät ole ruostetta. Täplät eivät ole terveydelle haitallisia. Täplät eivät heikennä itsepuhdistuvien pintojen puhdistumista.

3. Asenna ristikot paikoilleen.
→ "Ristikot", Sivu 30

20 Puhdistusavustin

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

20.1 Puhdistusavustimen asettaminen

VAROITUS – Palamisvaara!

Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Vaatus: Uunitila on kokonaan jäähtynyt.

1. Poista varusteet uunitilasta.
 2. Sekoita 0,4 litraan vettä tilkka astianpesuainetta ja kaada liuos uunitilan pohjalle. Älä käytä tislattua vettä.
 3. Valitse käyttötapa "Uunitoiminnot".
 4. Aseta uunitoiminto Alalämpö .
 5. Aseta toimintovalitsimella lämpötila arvoon 80 °C.
 6. Paina "Toiminta-aika".
 7. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella arvoon 4 minuuttia.
 8. Käynnistä toiminto valitsemalla \triangleright .
- ✓ Laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuuluu näytössä.

- ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Näytössä näkyy toiminta-ajan kohdalla nolla.
9. Kytke laite pois päältä valitsemalla $\text{\textcircled{1}}$ ja anna uunitilan jäähtyä n. 20 minuuttia.

20.2 Uunitilan jälkipuhdistus

HUOMIO!

Uunitilaan pitkäksi aikaa jäävä kosteus aiheuttaa korroosiota.

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

Vaatus: Uunitila on jäähtynyt.

1. Avaa laitteen luukku ja poista jäännösvesi imukykyisellä sieniliinalla.
2. Puhdista uunitilan sileät pinnat talousliinalla tai pehmeällä harjalla. Pinttyneet jäämät voit poistaa teräslankapesimellä.
3. Poista kalkkijuoventetikalla kostutetulla liinalla. Pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla, myös luukun tiivisteiden alta.
4. Avaa laitteen luukku lepoasentoon (n. 30°) ja jätä se noin 1 tunniksi auki, jotta uunitila kuivuu.

21 Kalkinpoisto

Jotta laitteesi pysyy toimintakunnossa, siitä on poistettava säännöllisesti kalkki.

Kalkinpoiston aikavälit riippuvat käytettyjen höyrytoimintojen määrästä ja veden kovuudesta. Laite ilmoittaa, kun käytettävissä on 5 tai vähemmän käyttökertaa höyrytoiminnolla. Jos et suorita kalkinpoistoa, et saa enää asetettua höyrytoimintokäyttöä.

Kalkinpoistoon kuuluu useampia vaiheita ja se ketää n. 70 - 95 minuuttia:

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

Kalkinpoisto-ohjelman pitää hygieniasyistä käydä loppuun saakka.

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

21.1 Kalkinpoiston alkuvalmistelu

HUOMIO!

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

- ▶ Käytä kalkinpoistoon vain suosittellemaamme, nestemäistä kalkinpoistoainetta.

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

- ▶ Poista kalkinpoistoaineliuos heti vedellä.

1. Kalkinpoistoaineliuoksen sekoittaminen:

- 200 ml nestemäistä kalkinpoistoainetta
- 400 ml vettä

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

21.2 Kalkinpoiston asettaminen

Vaatus: → "Kalkinpoiston alkuvalmistelu", Sivu 29

1. Paina menu.
 2. Paina "Puhdistus".
 3. Paina "Kalkinpoisto".
- ✓ Näyttöön ilmestyy toiminta-aika. Ohjelman kestoa ei voi muuttaa.
4. Käynnistä toiminto valitsemalla \triangleright .
 - ✓ Kalkinpoisto käynnistyy ja toiminta-aika alkaa kulua.
 - ✓ Kun kalkinpoiston ensimmäinen vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Laite kehottaa suorittamaan huuhtelun 2 kertaa.
 5. Huuhtelee toimimalla jokaisen huuhtelukerran kohdalla seuraavasti:
 - Avaa ohjauspaneeli ja ota vesisäiliö pois paikaltaan.
 - Huuhtelee vesisäiliö huolellisesti ja täytä se vedellä.
 - Työnnä vesisäiliö paikalleen ja sulje ohjauspaneeli.
 - Käynnistä huuhtelu valitsemalla \triangleright .
- ✓ Kun huuhtelukerta on päättynyt, kuuluu äänimerkki.

6. Kun toinen huuhtelukerta on päättynyt:
- Tyhjennä ja kuivaa vesisäiliö.
 - "Vesisäiliön tyhjentäminen", Sivu 17

- Kytke laite pois päältä valitsemalla ①
- ✓ Kalkinpoisto on päättynyt ja laite on käyttövalmis.

22 Kuivaus

Kuivaa uunitila höyrykäytön jälkeen, jotta uunitilaan ei jää kosteutta.

HUOMIO!

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

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

22.1 Uunitilan kuivaaminen

Voit kuivata uunitilan käsin tai käyttämällä toimintoa "Kuivaus".

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Poista lika uunitilasta.
3. Pyyhi vesi pois uunitilasta.
4. Kuivaa uunitila.
 - Jätä laitteen luukku auki 1 tunniksi, jotta uunitila pääsee kuivumaan.

- Kun haluat käyttää toimintoa "Kuivaus", aseta "Kuivaus".
- "Kuivauksen asettaminen", Sivu 30

Kuivauksen asettaminen

Vaatus: → "Uunitilan kuivaaminen", Sivu 30

1. Paina menu.
2. Paina "Puhdistus".
3. Paina "Kuivaus".
 - ✓ Näyttöön ilmestyy toiminta-aika. Ohjelman kestoa ei voi muuttaa.
4. Käynnistä toiminto valitsemalla ▷.
- ✓ Kuivaus käynnistyy ja toiminta-aika alkaa kulua.
- ✓ Kun kuivaus on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
5. Kytke laite pois päältä valitsemalla ①.
6. Jätä laitteen luukku auki 1 - 2 minuutiksi, jotta uunitila kuivuu kunnolla.

23 Ristikot

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

3. Puhdista ristikko.
 - "Puhdistusaineet", Sivu 26

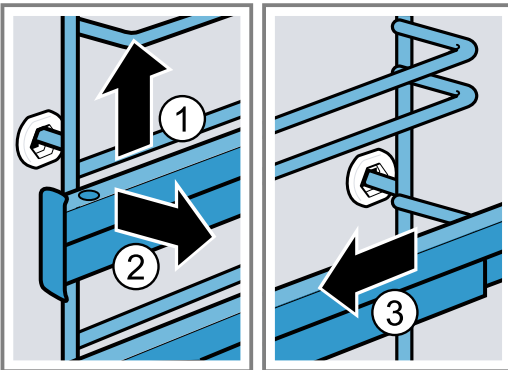
23.1 Ristikoiden irrotus

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Ristikot kuumenevat hyvin kuumiksi

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

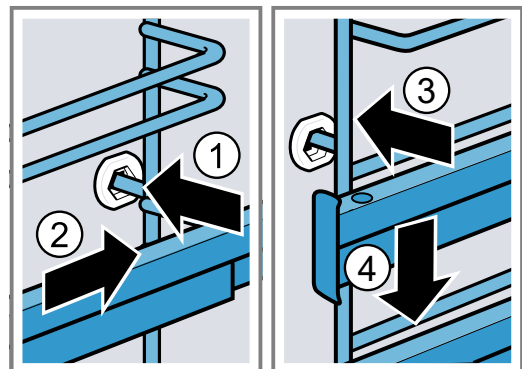
1. Nosta ristikko kevyesti edestä ① ja irrota se ②.
2. Vedä ristikko eteenpäin ③ ja ota se pois paikaltaan.



23.2 Ristikoiden asennus

Huomautukset

- Ristikot sopivat vain oikealle tai vasemmalle.
 - Varmista molempien kannatinkiskojen kohdalla, että ne saa vedettyä eteenpäin pois paikoiltaan.
1. Aseta ristikko keskelle takimmaista holkkia ① siten, että ristikko on uunitilan seinää vasten ja paina se sitten taaksepäin ②.
 2. Aseta ristikko etummaiseen holkkiin ③ siten, että ristikko on uunitilan seinää vasten, ja paina sitten alaspäin ④.



24 Laitteen luukku

Voit ottaa laitteen luukun pois paikaltaan sen perusteellista puhdistusta varten.

24.1 Laitteen luukun irrotus

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

- ▶ Käytä suojakäsineitä.

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

- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.

1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.

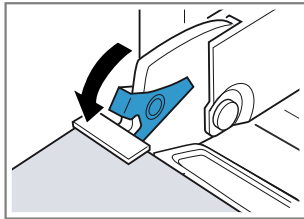
2. ⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

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

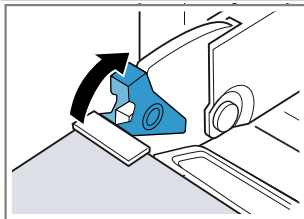
Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu auki.

Sulkuvipu avattu



Sarana lukittuu eikä voi napsahduttaa kiinni.

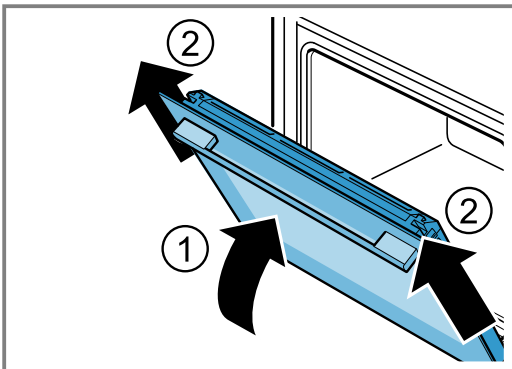
Sulkuvipu suljettu



Laitteen luukku on lukittu eikä sitä saa irrotettua.

✓ Sulkuvivut on avattu. Saranat lukittuvat eivätkä voi napsahduttaa kiinni.

3. Sulje laitteen luukku vasteeseen saakka ①. Tartu laitteen luukkuun molemmiin käsin vasemmalta ja oikealta ja vedä ylöspäin pois paikaltaan ②.



4. Laske laitteen luukku varovasti tasaiselle alustalle.

24.2 Laitteen luukun asennus

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

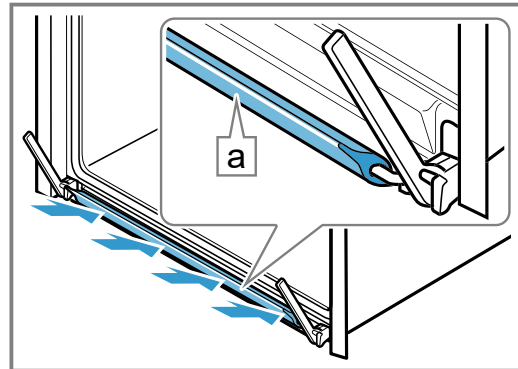
Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.

- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.

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

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

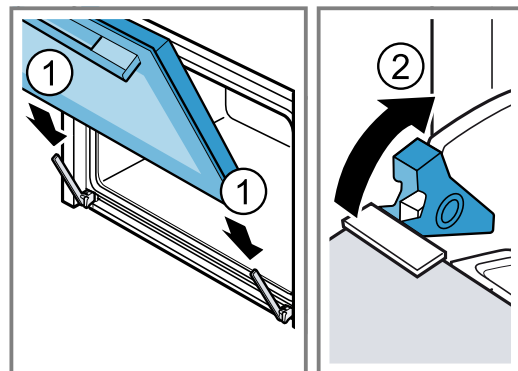
1. Jos tiiviste on irronnut puhdistuksen yhteydessä, paina tiiviste paikalleen tippavesikourua myöten.



2. Työnnä laitteen luukku suoraan molempiin saranoihin ①. Työnnä laitteen luukku vasteeseen saakka.

3. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.

4. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu kiinni ②.



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

5. Sulje laitteen luukku.

24.3 Luukun lasien irrotus

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

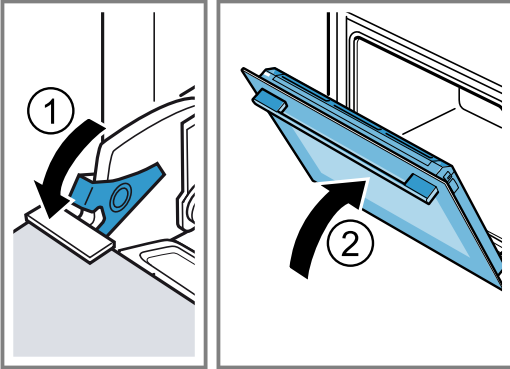
- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

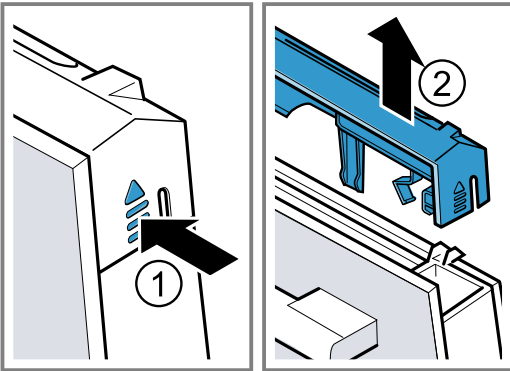
- ▶ Käytä suojakäsineitä.

1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.

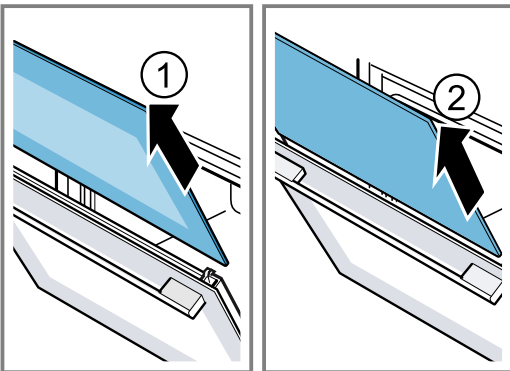
2. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu auki ①.
- ✓ Sulkuvivut on avattu. Saranat lukittuvat eivätkä voi napsahtaa kiinni.
3. Sulje laitteen luukku vasteeseen saakka ②.



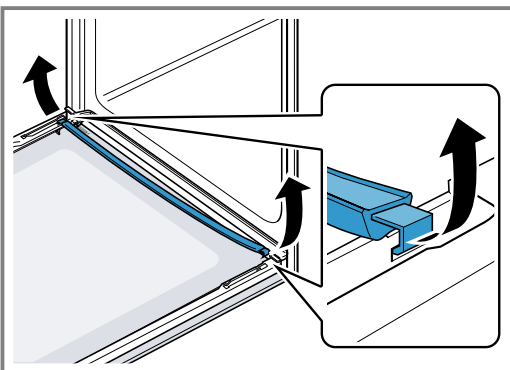
4. Paina luukun kehystä vasemmalta ja oikealta ulkoa päin ①, kunnes sen lukitus vapautuu.
5. Irrota luukun kehys ②.



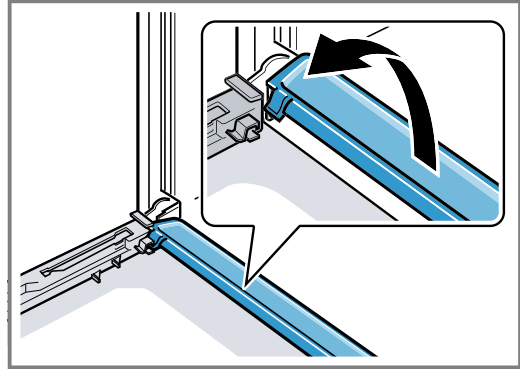
6. Vedä sisälasi pois paikaltaan ① ja aseta se varovasti tasaiselle alustalle.
7. Vedä välilasi pois paikaltaan ② ja aseta se varovasti tasaiselle alustalle.



8. Avaa laitteen luukku ja poista luukun tiiviste.




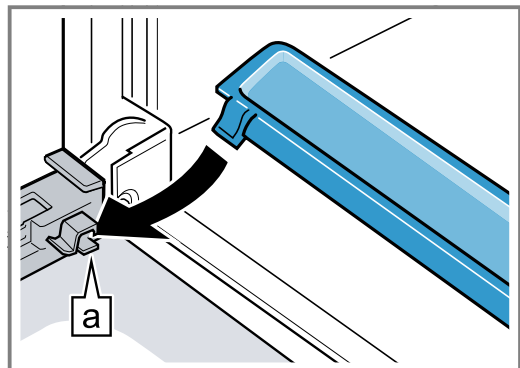
9. Voit ottaa kondenssivesilistan tarvittaessa pois paikaltaan puhdistusta varten.
 - Avaa laitteen luukku.
 - Käännä kondenssivesilista ylöspäin ja vedä se pois paikaltaan.



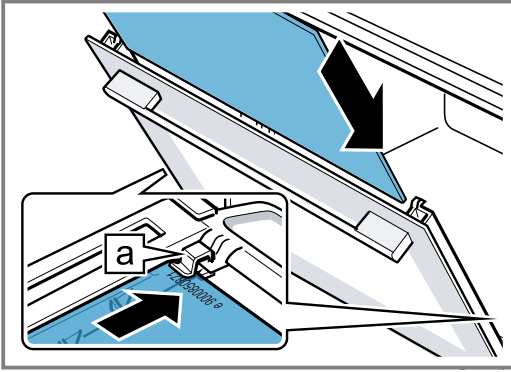
10. **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**
Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.
 - ▶ Älä käytä uuninluukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa.
 Puhdista irrotetut luukun lasit molemmilta puolilta lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.
11. Puhdista kondenssivesilista liinalla ja kuumalla astianpesuaineliuoksella.
12. Puhdista laitteen luukku.
→ "Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 26
13. Kuivaa luukun lasit ja asenna ne takaisin paikoilleen.

24.4 Luukun lasien asennus

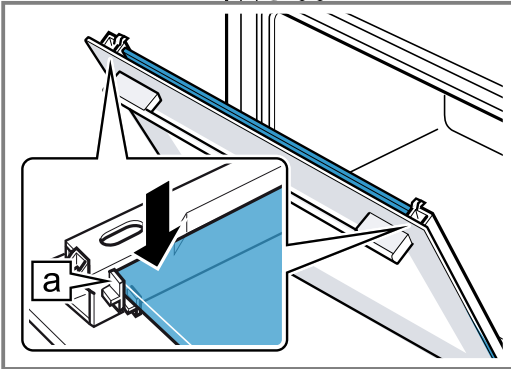
1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
 2. Aseta kondenssivesilista pystysuunnassa pidikkeeseen  ja käännä alaspäin.
- VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**
Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.
▶ Älä tartu saranoiden alueelle.
Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakennneosat voivat olla teräväreunaiset.
▶ Käytä suojakäsineitä.



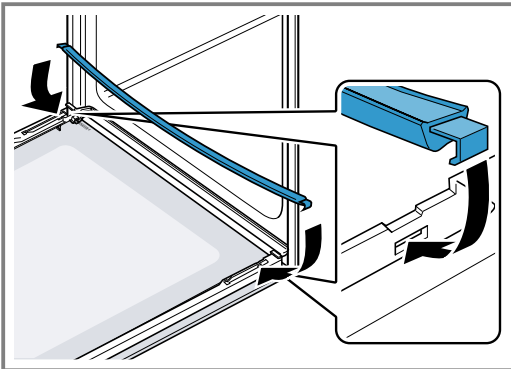
3. Työnnä välilasi vasempaan ja oikeaan pidikkeeseen [a].



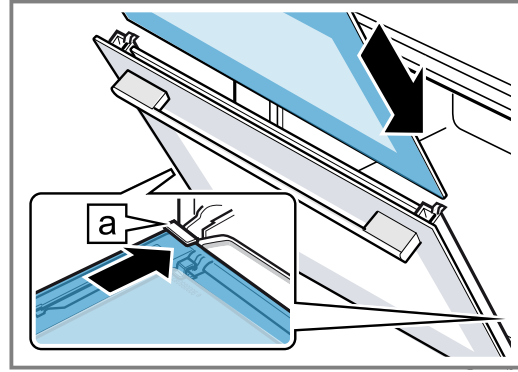
4. Paina välilasia ylhäältä, kunnes se on vasemmassa ja oikeassa pidikkeessä [a].



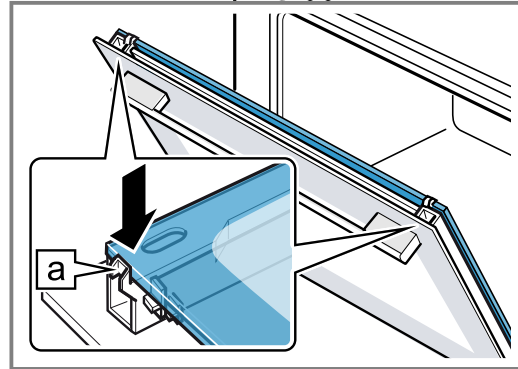
5. Avaa laitteen luukku ja aseta luukun tiiviste paikalleen.



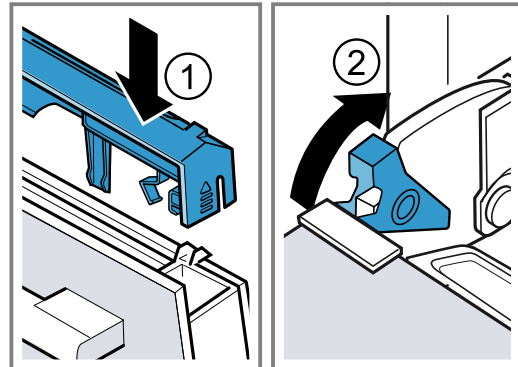
6. Työnnä sisälasi vasempaan ja oikeaan pidikkeeseen [a].



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



8. Aseta luukun kehys paikalleen ① ja paina sitä, kunnes se lukittuu kuuluvasti paikalleen.
9. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
10. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu kiinni ②.



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

11. Sulje laitteen luukku.

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

25 Toimintahäiriöiden korjaaminen

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

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

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

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

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

25.1 Toimintahäiriöt

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Sulake on palanut. ▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.
	Virransaanti on katkennut. ▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet.
Näyttöön ilmestyy "Sprache Deutsch".	Virransaanti on katkennut. ▶ Tee asetukset ensimmäistä käyttöönottoa varten. – Kieli – Kellonaika – Veden kovuus
Toiminto ei käynnisty tai se keskeytyy.	Mahdollisia syitä on useita. ▶ Tarkasta huomautukset, jotka ilmestyvät näyttöön. → "Tietojen haku näyttöön", Sivu 14
	Toimintahäiriö ▶ Soita huoltopalveluun. → "Huoltopalvelu", Sivu 36
Laite ei kuumene.	Esittelytila on aktivoitu perusasetuksissa, näyttöön ilmestyy <input type="checkbox"/> . 1. Irrota laite hetkeksi sähköverkosta kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa pois päältä ja taas päälle. 2. Deaktivoi esittelytila 3 minuutin kuluessa kohdassa → "Perusasetukset", Sivu 23.
	Virransaanti on katkennut. ▶ Avaa ja sulje laitteen luukku sähkökatkon jälkeen yhden kerran. ✓ Laite tekee itsetestin ja on sitten käyttövalmis.
Kellonaika ei näy näytössä, kun laite on kytketty pois päältä.	Perusasetusta on muutettu. ▶ Muuta kellonäyttöä koskevaa perusasetusta. → "Perusasetukset", Sivu 23
Kiertoalitsin on pudonnut laakerointipisteestään ohjauspaneelistä.	Kiertoalitsimen lukitus on vapautettu. 1. Aseta kiertoalitsin laakerointipisteeseen ohjauspaneeliin. 2. Paina kiertoalitsin laakerointipisteeseen siten, että se lukittuu paikalleen ja sitä saa kierrettyä.
Kiertoalitsimen kiertäminen on vaikeaa.	Kiertoalitsimen alla on likaa. Kiertoalitsin voidaan ottaa pois paikaltaan. Huomautus: Älä poista kiertoalitsinta liian usein, jotta sen laakerointi pysyy vakaana. 1. Kun haluat irrottaa kiertoalitsimen, paina kiertoalitsimen ulkoreunaa. ✓ Kiertoalitsin kallistuu, jolloin siihen on helpompi tarttua. 2. Poista kiertoalitsin laakerointipisteestään. 3. Puhdista kiertoalitsin ja sen laakerointipiste laitteessa varovasti astianpesuaineliuoksella ja keittiöliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita. Älä liota kiertoalitsinta. Älä pese kiertoalitsinta astianpesukoneessa.

Vika	Syy ja vianhaku
Home Connect ei toimi asianmukaisesti.	Mahdollisia syitä on useita. ▶ Mene sivulle www.home-connect.com .
Ohjauspaneelia ei saa avattua.	Sulake on palanut. ▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake. Virransaanti on katkennut. ▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet.
	Toimintahäiriö 1. Soita huoltopalveluun. → <i>"Huoltopalvelu"</i> , Sivu 36 2. Jos vesisäiliössä on vettä, tyhjennä vesisäiliö: - Avaa laitteen luukku. - Tartu paneelin alle oikealta ja vasemmalta. - Vedä paneeli hitaasti ulos ja työnnä ylöspäin.
Hyvin runsas höyrynmuodostus höyrykypsennettäessä.	Laite kalibroitu automaattisesti. Toimenpiteitä ei tarvita. Laite ei kalibroidu automaattisesti, kun kypsennysajat ovat liian lyhyet. Jos höyryä muodostuu toistuvasti hyvin paljon, kalibroi laite uudelleen. 1. Palauta laite tehdasasetuksiin. → <i>"Perusasetukset"</i> , Sivu 23 2. Toista kalibrinti. → <i>"Ennen ensimmäistä käyttöä"</i> , Sivu 12
Laite kehottaa suorittamaan kalkinpoiston ilman, että näyttöön ilmestyy ensin laskuri.	Asetettu veden kovuustaso on liian matala. 1. Poista laitteesta kalkki. → <i>"Kalkinpoisto"</i> , Sivu 29 2. Tarkasta vedenkovuus ja aseta se perusasetuksissa. → <i>"Perusasetukset"</i> , Sivu 23
Laite kehottaa huuhtelemaan.	Kalkinpoiston aikana tapahtui sähkökatko tai laite kytkettiin pois päältä. ▶ Huuhtele laite kaksi kertaa. → <i>"Kalkinpoisto"</i> , Sivu 29
Näyttöön ilmestyy "Täytä vesisäiliö", vaikka vesisäiliö on täynnä.	Vesisäiliö ei ole lukittu paikalleen. ▶ Aseta vesisäiliö oikein paikalleen siten, että se lukittuu pidikkeeseen. → <i>"Vesisäiliön täyttäminen"</i> , Sivu 15 Vesisäiliö on pudonnut. Tärähdys on aiheuttanut vesisäiliön sisäosien irtoamisen. Vesisäiliö alkaa vuotaa. ▶ Tilaa uusi vesisäiliö.
	Toimintahäiriö ▶ Älä käytä suodatettua vettä tai vettä, josta on poistettu mineraalit. → <i>"Ennen ensimmäistä käyttöä"</i> , Sivu 12
	Tunnistin on rikki. ▶ Soita huoltopalveluun. → <i>"Huoltopalvelu"</i> , Sivu 36
Valitsimet vilkkuvat.	Ohjauspaneelin taakse on muodostunut kondenssivettä. Toimenpiteitä ei tarvita. Kun kondenssivesi on haihtunut, valitsimet eivät enää vilku.
Höyryllä kypsennettäessä kuuluu "plopp"-ääniä.	Vesihöyryn aiheuttama kylmyyden/lämmön vaikutus pakasteissa. Toimenpiteitä ei tarvita.
Laite hurisee käytön aikana ja pois päältä kytkemisen jälkeen.	Pumpun toiminnan tarkastus aiheuttaa käyttöäänä. Toimenpiteitä ei tarvita.
Laite hurisee tai napsuu ohjauspaneelia avattaessa.	Ohjauspaneelin vetäminen ulos aiheuttaa käyttöäänä. Toimenpiteitä ei tarvita.
Uunivalo ei pala.	LED-lamppu on palanut. Huomautus: Älä poista lasisuojusta. ▶ Soita huoltopalveluun. → <i>"Huoltopalvelu"</i> , Sivu 36

Vika	Syy ja vianhaku
Maksimi käyttöaika saavutettu.	Jotta vältetään tahaton jatkuva käyttö, laite lakkaa usean tunnin jälkeen automaattisesti kuumenemasta, jos asetuksia ei ole muutettu. Näyttöön ilmestyy huomautus. Maksimi käyttöaika riippuu kulloisestakin käyttötavan asetuksesta. <ol style="list-style-type: none"> Jos haluat jatkaa käyttöä, paina jotain kosketuskenttää tai kierrä kiertovalitsinta. Kun et käytä laitetta, kytke se pois päältä valitsemalla ①. Ohje: Jotta laite ei kytkeydy tahtomattasi pois päältä, aseta laitteelle toiminta-aika. → "Toiminta-ajan asettaminen", Sivu 15
Näyttöön ilmestyy viesti, jossa on tunnus "D" tai "E", esim. D0111 tai E0111.	Elektroniikka on tunnistanut jonkin vian. <ol style="list-style-type: none"> Kytke laite pois päältä ja taas päälle. ✓ Jos häiriö oli kertaluonteinen, viesti katoaa. <ol style="list-style-type: none"> Jos viesti tulee uudestaan näyttöön, soita huoltopalveluun. Ilmoita puhelussa tarkka virheilmoitus. → "Huoltopalvelu", Sivu 36
Kypsennystulos ei ole tyydyttävä.	Asetukset olivat epäsoivia. Asetettavat arvot, esimerkiksi lämpötila tai toiminta-aika, riippuvat reseptistä, määrästä ja elintarvikkeesta. <ul style="list-style-type: none"> Aseta seuraavalla kerralla matalampi tai korkeampi arvo. Ohje: Kotisivuiltamme www.bosch-home.com löydät monia ohjeita ruoanvalmistuksesta ja sopivista asetuksista.

26 Hävittäminen

Tästä saat tietoa käytöstä poistettujen laitteiden oikeasta hävittämisestä.

26.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

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

- Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.
- Katkaise verkkojohto.
- Hävitä laite ympäristöystävällisesti.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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

27 Huoltopalvelu

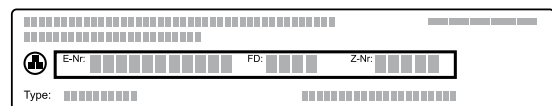
Jos sinulla on kysyttävää laitteen käytöstä, et saa poistettua häiriötä itse tai laite on korjattava, käänny huoltopalvelumme puoleen.

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. Valonlähteitä on saatavilla varaosina. Ne saa vaihtaa vain koulutettu ammattihenkilö.

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

Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen. Eräissä laitteissa, joissa on höyrytoiminto, tyyppikilpi löytyy etulevyn takaa.



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

28 Näin onnistut

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

28.1 Yleisiä ohjeita ruoanvalmistukseen

Ota kaikkia ruokia valmistaessasi huomioon nämä ohjeet.

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

28.2 Valmistusohjeita leivontaan

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

HUOMIO!

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy.

Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

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

Kannatinkorkeudet

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

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

Paistaminen useammalla tasolla	Korkeus
2 tasoa	
▪ Uunipannu	3
▪ Leivinpelti	1
2 tasoa	
▪ 2 ritilää joilla vuoat	3
	1

Paistaminen useammalla tasolla	Korkeus
3 tasoa	
▪ Leivinpelti	5
▪ Uunipannu	3
▪ Leivinpelti	1
4 tasoa	
▪ 4 ritilää joilla leivinpaperi	5
	3
	2
	1

Käytä uunitoimintoa 4D-kiertoilma.

Huomautukset

- Samanaikaisesti uuniin laitettujen leivinpelleillä tai vuoissa olevien leivonnaisien ei välttämättä ole valmiita samanaikaisesti.
- Valmistaminen lisähöyrytoiminnolla on mahdollista vain yhdellä tasolla.

28.3 Valmistusohjeita paistamiseen, haudutukseen ja grillaukseen

- Suositusasetukset koskevat jääkaappilämpötilassa olevia paistettavia tuotteita sekä paistovalmiita, ilman täytettä olevia lintuja.
- Aseta lintu astiaan rintapuoli tai nahkapuoli alaspäin.
- Käännä paisti, grillattava tuote tai kokonainen kala, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$.
- Paistolämpömittarin avulla voidaan kypsentää täsmällisesti tiettyyn kypsyyssasteeseen. Ota huomioon oikeaa käyttöä koskevat tärkeät tiedot. → *Sivu 18*

Paistaminen ritilällä

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

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

Paistaminen astiassa

Uunitila pysyy puhtaampana, kun ruoka valmistetaan kannellisessa astiassa.

Yleistä astiassa paistamisesta

- Käytä kuumuutta kestäväää, uunikäyttöön sopivaa astiaa.
- Aseta astia ritilälle.
- Parhaiten sopivat lasiset astiat.
- Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Paistaminen avoimessa astiassa

- Käytä korkeaa paistovuokaa.

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

Paistaminen suljetussa astiassa

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

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

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

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

Grillaus

Grillaa ruoat, joihin haluat rapean pinnan.

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

Huomautukset

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

28.4 Höyrykypsennys

Kypsennä ruoat hellävaraisesti. Kypsennettävä tuote säilyy erityisen mehevänä.

Toisin kuin lisähöyrytoiminnolla kypsennettäessä, lihan pinnasta ei tule rapea.

- Käytä kannetonta, kuumuutta kestäväää ja höyrykäyttöön soveltuvaa astiaa.

- Parhaiten tähän sopii reiällinen höyrytysastia, koko XL. Ota tippuva neste talteen työntämällä uunipannu uunitilaan yhtä alemmalle tasolle. Voit käyttää myös lasivuokaa ja asettaa sen rutilälle.
- Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka valmistat tavallisesti vesihautteessa, esimerkiksi tuorekelmulla.
- Kypsennettävää tuotetta ei tarvitse kääntää.
- Makuvaihtoehtona voit ruskistaa lihan, linnun tai kalan ennen höyrykypsennystä. Kypsennysaika lyhenee.
- Suurikokoisemmat palat vaativat pidemmän kuumennus- ja kypsennysajan.
- Jos käytät useampia samanpainoisia paloja, laite pidentää kuumennusaikaa. Kypsennysaika pysyy samana.
- Käyttöohjeen pääosasta löydät tiedot siitä, miten höyrykypsennyksen asetukset tehdään.
→ "Höyry", Sivu 15

Vihannekset useammalla tasolla

Voit kypsennää 2 tasolla erinomaisesti useampia ruokia tai kokonaisen menun, esim. parsakaalia ja perunoita.

Riisi tai vilja

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

28.5 Pakastetuotteiden käsittely

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





28.6 Valmisruokien käsittely

- Ota valmisruoka pakkauksestaan.
- Jos lämmität tai kypsennät valmisruoan astiassa, käytä kuumuutta kestäväää astiaa.

28.7 Ruokavalikoima

Suositusasetukset lukuisille ruoille lajiteltuina luokkien mukaan.

Suositusasetukset eri ruokalajeille

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Unitoimi nto → Sivu 8	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kesto min
Sokerikakku, 2 tasoa	Rengasvuoka tai Pitkänmallinen vuoka	3+1		140 - 160	-	60 - 80
Sokerikakku, hieno	Pitkänmallinen vuoka	2		150 - 170	-	60 - 80
Hedelmä- tai rahkatorttu murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		170 - 190	-	60 - 80
Hedelmä- tai rahkatorttu murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160 - 180	-	70 - 90

¹ Esilämmitä laite.

² Laita astiaan aluksi n. 100 ml nestettä. Vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto → Sivu 8	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kesto min
Täytekakku, 6 munaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Täytekakku, 6 munaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	01 0	1. 10 2. 25 - 35
Täytekakku, 6 munaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150 - 160	-	50 - 60
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3		160 - 180	-	55 - 75
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3		180 - 200	-	30 - 40
Kääretorttu	Leivinpelti	3		180 - 200 ¹	-	8 - 15
Kääretorttu	Leivinpelti	3		180 - 200 ¹	01	10 - 15
Muffinit	Muffinipelti	3		170 - 190	-	15 - 20
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		160 - 180	-	25 - 35
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		160 - 180	02	25 - 35
Pikkuleivät	Leivinpelti	3		140 - 160	-	15 - 30
Pikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		140 - 160	-	15 - 30
Pikkuleivät, 3 tasoa	1x Uunipannu + 2x Leivinpelti	5+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Leipä, pellillä, 750 g	Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	03 0	1. 10-15 2. 25-35
Leipä, pellillä, 1500 g	Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Leipä, pellillä, 1500 g	Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	03 0	1. 10-15 2. 45-55
Leipä, pellillä, 1500 g	Pitkänmallinen vuoka	2		200 - 210	-	35 - 45
Ohutleipä	Uunipannu	3		220 - 230	03	20-30
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	3		180 - 200	-	20 - 30
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	3		200 - 220	02	20 - 30
Pizza, tuore - leivinpellillä	Leivinpelti	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, tuore - leivinpellillä, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, tuore, ohut pohja, pizzavuoassa	Pizzapelti	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Piirakkavuoka , Musta pelti	1		190 - 210	-	40 - 50

¹ Esilämmitä laite.² Laita astiaan aluksi n. 100 ml nestettä. Vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Unitoiminto → <i>Sivu 8</i>	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kesto min
Quiche	Piirakkavuoka , Musta pelti	3		190 - 210	-	30 - 40
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée)	Uunipannu	3		240 - 250 ¹	-	10 - 18
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée)	Uunipannu	3		240 - 250 ¹	-	10 - 18
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Vuoka	2		200 - 220	-	30 - 50
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Vuoka	2		150 - 170	02	40 - 50
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Vuoka	2		160 - 190	-	50 - 70
Broileri, 1 kg, ilman täytettä	Ritilä	2		200 - 220	-	60 - 70
Broileri, 1 kg, ilman täytettä	Ritilä	2		190-210	02	50-60
Broilerin rintafilee, höyrykypsennys	Höyrykypsennysast ia	3		100	-	15 - 25
Broilerinpalat, à 250 g	Ritilä	3		220 - 230	-	30 - 35
Broilerinpalat, à 250 g	Ritilä	3		200 - 220	02	30 - 45
Hanhi, ilman täytettä, 3 kg	Ritilä	2		160 - 180	-	120 - 150
Hanhi, ilman täytettä, 3 kg	Ritilä	2	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	02 02 0	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	2		180 - 190	-	110 - 130
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	2		190 - 200	-	120 - 140
Porsaanpaisti kamaralla, esim. lapa, 2 kg	Avoin astia	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	0 01 0	1. 25-30 2. 60-75 3. 20-25
Naudanfilee, medium, 1 kg	Ritilä	2		210 - 220	-	40 - 50
Naudanfilee, medium, 1 kg	Avoin astia	2		190 - 200	01	50 - 60
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200 - 220	-	130 - 160
Naudan patapaisti, 1,5 kg ²	Avoin astia	2	1. 2.	1. 150 2. 130	03 02	1. 30 2. 120-150
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200 - 220	-	140 - 160
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Ritilä	2		220 - 230	-	60 - 70
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Avoin astia	2		190 - 200	01	65 - 80
Jauhelihapihvi, korkeus 3-4 cm	Ritilä	4		3	-	25 - 30

¹ Esilämmitä laite.² Laita astiaan aluksi n. 100 ml nestettä. Vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoimi nto → Sivu 8	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kesto min
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Avoin astia	2		170 - 190	-	50 - 80
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Avoin astia	2		170 - 180	01	80 - 90
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Ritilä	2		170 - 190	-	20 - 30
Kala, paistettu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Uunipannu	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	01 0	1. 15-20 2. 5-10
Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Höyrykypsennysastia	3		80 - 90	-	15 - 25
Kalafilee, paneroimaton, höyrytetty	Höyrykypsennysastia	3		80 - 100	-	10 - 16
Kukkakaali, kokonainen, höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	25 - 35
Porkkanaviipaleiden höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	10 - 20
Pinaatin höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	2 - 3
Kuoriperunat, kokonaiset	Höyrykypsennysastia	3		100	-	35 - 45
Pitkäjyväinen riisi, 1:1,5	Matala astia	3		100	-	20 - 30
Kananmunat, kovaksi keitetyt	Höyrykypsennysastia	3		100	-	10 - 12

¹ Esilämmitä laite.

² Laita astiaan aluksi n. 100 ml nestettä. Vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä.

Jälkiruoka

Crème Caramel tai Crème Brulée, valmistus

1. Valmista seos vanukasta varten reseptisi mukaan.
2. Täytä seosta pieniin vuokiin 2-3 cm:n kerros.
3. Aseta pienet vuoat reiälliseen höyrytysastiaan, koko XL.
4. Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihautteessa, esimerkiksi tuorekermulla.
5. Säädä laite suositusasetusten mukaan.
6. Jos vuoat ovat hyvin paksua materiaalia, pidennä kypsennysaikaa.

Jogurtin valmistus

1. Poista varusteet ja ristikot uunitilasta.

2. Kuumenna keittotasolla 1 litra maitoa (rasvapitoisuus 3,5 %) lämpötilaan 90 °C ja anna sen jäähtyä lämpötilaan 40 °C. Jos käytät iskukuumennettua maitoa, riittää lämmittäminen lämpötilaan 40 °C.
3. Sekoita maitoon 150 g jääkaappilämpötilassa olevaa jogurttia.
4. Jaa seos pieniin astioihin, esim. kuppeihin tai pieniin laseihin.
5. Peitä astiat foliolla, esim. tuorekermulla.
6. Aseta astiat uunitilan pohjalle.
7. Säädä laite suositusasetusten mukaan.
8. Anna jogurtin vetäytyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen vähintään 12 tuntia.

Suositusasetukset jälkiruokille ja hillokkeelle

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoimi nto → Sivu 8	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kesto min
Crème Brulée	Annosvuoat	3		85	-	20 - 30
Crème caramel	Annosvuoat	3		85	-	25 - 35
Hiivataikinapullat (Dampfnudeln, Germknödel)	Uunipannu	3		100	-	20 - 30

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto → <i>Sivu 8</i>	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kesto min
Jogurtti	Annosvuoat	Uunitilan pohja		35 - 40	-	300 - 360
Riisipuuro, 1:2,5	Uunipannu	3		1. 1 2. 1	-	35-45
Hedelmähilloke, 1/3 vettä	Uunipannu	3		1. 1 2. 1	-	10 - 20

28.8 Erityisiä valmistusmenetelmiä ja muita käyttötapoja

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

Hidas kypsennys

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

Linnunlihan tai muun lihan hidas kypsennys

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

Vaatus: Uunitila on kylmä.

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

Suositusasetukset hitaseen kypsennykseen

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

¹ Esilämmitä laite.

Sous-vide

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

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

Elintarvikkeet suljetaan ilmatiiviisti kammio-tyhjiöpakkauslaitteella erityiseen kuumuutta kestävään vakuumpussiin.

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

Valmistusohjeita Sous-vide-kypsennykseen

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

Ruokien vakumointi

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

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

Huomautus: Älä käytä paistolämpömittaria.

- Mausta ruoat puolella totustusta maustemäärästä. Tyhjiössä kypsennettäessä aromit eivät pääse poistumaan. Tavanomaiset määrät aromeja, kuten esimerkiksi mausteita, yrtejä ja valkosipulia, vaikuttavat makuun huomattavasti voimakkaammin ja tuottavat intensiivisemmän maun.

Ohje: Voit voimistaa korkealaatuisten elintarvikkeiden luonnollisia aromeja jo pienellä voimakareella ja pienellä suolamäärällä vakuumpussissa.

Eri ainekset vaikuttavat ruoan valmistukseen:

 - Suola ja sokeri lyhentävät kypsennysaikaa.
 - Happopitoiset elintarvikkeet, kuten esimerkiksi sitruunanmehu ja etikka, kiinteyttävät ruokaa.
 - Alkoholi ja valkosipuli jättävät ruokiin epämiellyttävän sivumaun.
- Kun täytät vakuumpussin, käännä pussin reunaa 3 - 4 cm ulospäin ja laita pussi astiaan, esimerkiksi mitta-astiaan. Varmista vakuumpussia täyttäessäsi, että elintarvikkeet eivät kostuta vakuumpussia sauman alueella.
- Tarkasta ennen kypsennystä, onko tyhjiö pussissa asianmukainen. Kiinnitä tällöin huomiota seuraaviin seikkoihin:
 - Vakuumpussissa ei ole ilmaa.
 - Sauma on kunnolla kiinni.
 - Vakuumpussissa ei ole reikiä.
 - Yhdessä tyhjiöpakatut lihan- tai kalanpalat eivät saa puristua suoraan toisiaan vasten.
- Jos vakuumpussia ei ole täytetty optimaalisesti, siirrä kypsennettävä tuote uuteen pussiin ja vakumoi uudelleen.

Ruokien esivalmistelu Sous-vide-kypsennykseen

Lähes kaikkien elintarvikkeiden pinnoilla on taudinsiemeniä.

VAROITUS – Terveysriski!

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

- ▶ Käytä vain tuoreita elintarvikkeita, joiden laatu on paras mahdollinen ja ehdottoman moitteeton.
- ▶ Pese ja desinfioi kätesi.
- ▶ Käytä kertakäyttökäsineitä tai keittiö-/grillipihtejä.
- ▶ Käytä kriittisten elintarvikkeiden kuten esim. linnunlihan, kananmunien ja kalan valmistamisessa erityistä tarkkaavaisuutta.
- ▶ Huuhtelee ja kuori vihannekset ja hedelmät huolellisesti.
- ▶ Pidä pinnat ja leikkuulaudat puhtaina.
- ▶ Käytä eri elintarvikelaaduille eri leikkuulautaa.

- ▶ Katkaise kylmäketju vain lyhyesti elintarvikkeiden valmistelua varten.
- ▶ Säilytä tyhjiöpakatut ruoat ennen kypsennyksen aloittamista jääkaapissa.
- ▶ Nauti ruoat heti kypsennyksen jälkeen äläkä säilytä niitä pidempään, edes jääkaapissa. Ne eivät sovellu uudelleen lämmitettäviksi.
- ▶ Jotta taudinsiemenet tuhoutuvat, pidä vakuumpakattu ja vielä kypsentämätön ruoka kiehuva vedessä enintään 3 sekuntia.
- ✓ Aineksissa ei ole taudinsiemeniä, ja ne on valmisteltu hygieenisesti sous-vide-kypsennystä varten.


Ruonan kypsennys Sous-vide-menetelmällä

Vaatimukset

- Ruoka on vakumoitu. → *Sivu 43*
 - Ruoka on esivalmisteltu. → *Sivu 43*
- Aseta ruoka ritilälle. Jotta varmistetaan ruokien tasainen lämmönjako, älä aseta vakumoituja ruokia ritilälle päällekkäin tai liian tiivistii vierekkäin.
 - Työnnä uunipannu korkeudelle 1, jotta tippuva kondenssivesi otetaan talteen.
 - HUOMIO!** Kalusteaurioiden vaara
 - ▶ Käytä sous-vide-kypsennykseen vettä vain vesisäiliön yhden täyttömäärän verran.

Säädä laite suositusasetusten mukaan. Suositusasetukset on mitoitettu vesisäiliön yhteen täyttömäärään. Täynnä oleva vesisäiliö riittää lämpötilasta riippuen seuraavan pituisiin enimmäiskypsennysaikoihin:









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



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

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

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

Suositusasetukset Sous-vide-kypsennykseen

Ruokalaji	Varusteet / astia	Uunitoiminto → <i>Sivu 8</i>	Lämpötila °C	Kesto min	Ohjeita Sous-vide-kypsennykseen
Naudanfilee, kappale, verinen, 3-4 cm paksu	Ritilä + Uunipannu		58	100	Laita vakuumpussiin mukaan voita ja rosmariinia
Naudanfilee, kappale, medium, 3-4 cm paksu	Ritilä + Uunipannu		62	90	Laita vakuumpussiin mukaan voita ja rosmariinia
Ankanrinta, à 350 g	Ritilä + Uunipannu		62	70	Tee rasvakerrokseen viiltoja, ripottele lihapuolelle vähän pippuria ja suolaa ja tyhjiöpakkaa pienen appelsiininkuorenpalan kanssa
Turska à 140 g	Ritilä + Uunipannu		58	25	Laita vakuumpussiin mukaan voita ja vähän suolaa
Herkkusienet, neljänneksinä, 500 g	Ritilä + Uunipannu		85	20-25	Laita vakuumpussiin mukaan voita, rosmariinia, vähän valkosipulia ja suolaa
Porkkanat, viipaleina 0,5 cm, 600 g	Ritilä + Uunipannu		90	70-80	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa appelsiinimehun, curryn ja voin kera.
Perunat, kuoritut, neljänneksinä, 800 g	Ritilä + Uunipannu		95	35-45	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin ja suolan kera. Helppo käyttää esim. salaattiin.
Ananas, viipaleina 1,5 cm, 400 g	Ritilä + Uunipannu		85	70-80	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin, hunajan ja vaniljan kera.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Uunitoimi nto → <i>Sivu 8</i>	Lämpötila °C	Kesto min	Ohjeita Sous-vide- kypsennykseen
Omenat, kuorittuina, viipaleina 0,5 cm, 2-4 kpl	Ritilä + Uunipannu		85	15-25	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa karamellikastikkeen kera. Kypsennysaika voi vaihdella omenalajikkeen mukaan.
Vaniljakastike 0,5 l	Ritilä + Uunipannu		80	15-25	Reseptivihje: sekoita yhteen 0,5 l maitoa, 1 kananmuna, 3 keltuaista, 80 g sokeria, vaniljatangon sisus ja tyhjiöpakkaa.

Desinfiointi ja hygienia




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

Tuttipullojen desinfiointi

1. Puhdista tuttipullot aina heti käytön jälkeen pulloharjalla.

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

Suositusasetukset hygieniäkäsittelyä varten

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoimi nto → <i>Sivu 8</i>	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kesto min
Marmeladipurkkien tai umpiointipurkkien esikäsittely	Höyrykypsennysastia, koko XL	2		100	-	10-15
Marmeladipurkkien jälkikäsittely	Höyrykypsennysastia, koko XL	2		100	-	15-20
Puhtaiden astioiden sterilointi ¹	Höyrykypsennysastia, koko XL	2		100	-	15-20

¹ Tämä toiminto vastaa perinteistä desinfiointia.

Taikinan nostatus

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





Vaatus: Uunitila on kylmä.

1. Koko taikina:

- Työnnä ritilä uuniin.
- Aseta taikina kulhossa ritilälle.

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

Suositusasetukset taikinan nostatukseen

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

Sulatus

Sulata pakastetut ruoat laitteessa.

Käsittelyohjeita sulatukseen

■ Höyrytoiminto soveltuu pakastettujen hedelmien ja vihannesten sulattamiseen.

- Käytä leivonnaisten sulattamiseen uunitoimintoa 4D-kiertoilma.
- Linnunliha, muu liha ja kala on parasta sulattaa jääkaapissa.
- Ota pakastettu elintarvike sulatusta varten pois pakkauksesta.

- Varusteet / astia:
 - Laita pakastetut hedelmät ja vihannekset reiälliseen höyrytysastiaan, koko XL. Jotta tippuvat nesteet saadaan talteen, työnnä uunipannu sen alle.
 - Kun sulatat pakasteen, jossa nesteen on jäätävä ruokaan, esim. pakastettu kermapinaatti, käytä uunipannua tai ritilälle laitettavaa astiaa.
 - Aseta leivonnainen ritilälle.
- Suositukset koskevat ruokia pakastelämpötilassa (-18 °C).



Tuoreuttaminen

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

Toimintaohjeita tuoreuttamiseen

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

Suositusasetukset tuoreutukseen

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

¹ Esilämmitä laite.

Lämpimänäpito

Toimintaohjeita lämpimänä pitämiseen

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

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

Eri lisähöyrytehojen soveltuvuus ruokien lämpiminä pitämiseen:

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

28.9 Testiruoat

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

Leivonta

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

- Leivinpelti: korkeus 1
- Vuokat ritilällä:
 - Ensimmäinen ritilä: korkeus 3
 - Toinen ritilä: korkeus 1
- Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:
 - Leivinpelti: korkeus 5
 - Uunipannu: korkeus 3
 - Leivinpelti: korkeus 1
- Voileipäkeksi
 - Kun paistat 2 tasolla, aseta irtopohjavuoat limittäin päällekkäin ritilöille.

Suositusasetukset leivontaan

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoimi nto → Sivu 8	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kesto min
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		140 - 150 ¹	-	30 - 40
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	2x Leivinpelti + 1x Uunipannu	5+3+1		130 - 140 ¹	-	35 - 55
Kuppikakut	Leivinpelti	3		160 ¹	-	20 - 30
Kuppikakut	Leivinpelti	3		150 ¹	-	25 - 35
Kuppikakut, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		150 ¹	-	25 - 35
Kuppikakut, 3 tasoa	2x Leivinpelti + 1x Uunipannu	5+3+1		140 ¹	-	35 - 45
Voileipäkeksi	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	-	25 - 35
Voileipäkeksi	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	-	25 - 35
Voileipäkeksi	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	01 0	1. 10 2. 20-25
Voileipäkeksi, 2 tasoa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	3+1		150 - 170 ²	-	30 - 50

¹ Esilämmitä laitetta 5 minuuttia. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

² Esilämmitä laite. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

Höyrykypsennys

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

Kannatinkorkeudet

Kannatinkorkeudet yhdellä tasolla höyrykypsennettäessä:

- Käytä enintään 2,5 kg.

- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 2

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla höyrykypsennettäessä:

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

Suositusasetukset höyrykypsennykseen

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoimin to → Sivu 8	Lämpötila °C	Kesto min
Herneet, pakaste, kaksi astiaa	2x Höyrykypsennysastia, koko XL + Uunipannu	5+3+1		100	- ^{1, 2}

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

² Tarkastus on päättynyt, kun kylmimmässä kohdassa on saavutettu 85 °C (katso IEC 60350-1).

³ Esilämmitä laite.

⁴ Vertailukelpoinen kypsennysaste viitenäytteen ja päänäytteen välillä saavutetaan, kun viitenäytettä kypsennetään 5 minuuttia (valmistettu IEC 60350-1 -standardissa kuvatulla tavalla).

Ruokalaji	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoimin to → Sivu 8	Lämpötila °C	Kesto min
Parsakaali, tuore, 300 g	Höyrykypsennysastia, koko XL	3		100 ³	7 - 8 ⁴
Parsakaali, tuore, yksi astia	Höyrykypsennysastia, koko XL	3		100 ³	7 - 8 ⁴

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

² Tarkastus on päättynyt, kun kylmimmässä kohdassa on saavutettu 85 °C (katso IEC 60350-1).

³ Esilämmitä laite.

⁴ Vertailukelpoinen kypsennysaste viitenäytteen ja päänäytteen välillä saavutetaan, kun viitenäytettä kypsennetään 5 minuuttia (valmistettu IEC 60350-1 -standardissa kuvatulla tavalla).

Suositusasetukset grillaukseen

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

¹ Älä esilämmitä laitetta.

29 Asennusohje

Ota laitteen asennuksen yhteydessä huomioon seuraavat tiedot.

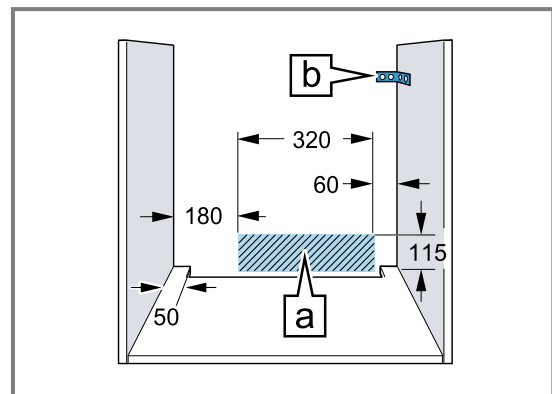


29.1 Yleiset asennusohjeet

Ota nämä ohjeet huomioon ennen kuin aloitat laitteen asennuksen.

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

- Tee kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen asentamista. Poista lastut. Sähköisten rakenneosien toiminta voi häiriintyä.
- Laitteen liitántärasian tulee olla viivoitetun pinnan alueella tai asennusalueen ulkopuolella. Irralliset kalusteet on kiinnitettävä yleisesti saatavana olevalla kulmalevyllä seinään.



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

VAROITUS – Vaara: Magnetismi!

Ohjauspaneelissa tai valitsimissa on kestopagneetteja. Ne voivat vaikuttaa

elektronisiin implanteihin, esimerkiksi sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin.

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

⚠ **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Jatkojohdon ja hyväksymättömän adapterin käyttö on vaarallista.

- ▶ Älä käytä jatkojohtoja tai haaroitusrasioita.
- ▶ Jos virtajohto on liian lyhyt, ota yhteys huoltopalveluun.
- ▶ Käytä vain valmistajan hyväksymiä adaptereita.

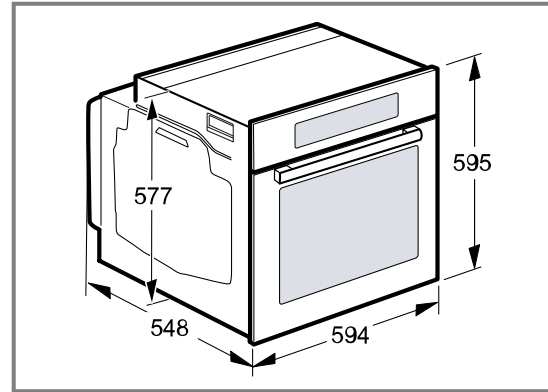
HUOMIO!

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

- ▶ Älä kannaa tai kannattele laitetta luukun kahvasta.

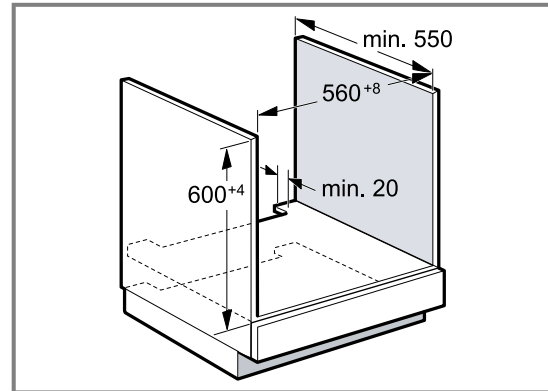
29.2 Laitemitat

Tästä löydät laitteen mitat.



29.3 Asennus työtason alle

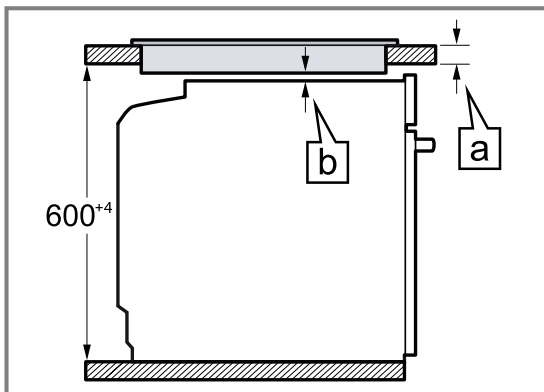
Noudata työtason alle asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



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

29.4 Asennus keittotason alle

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

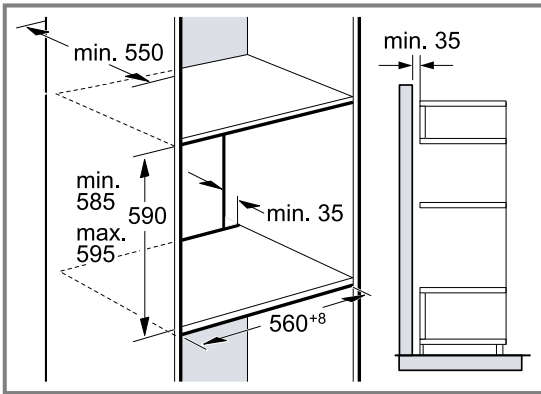


Tarvittavan minimietäisyyden **b** takia työtasolle asetetaan vähimmäisvahvuus **a**.

Keittotason tyyppi	a päälle asennettu, mm	a samantasoinen asennus, mm	b, mm
Induktiokiittotaso	37	38	5
Täyspinta-induktiokiittotaso	47	48	5
Kaasukeittotaso	27	38	5
Sähkökiittotaso	27	30	2

29.5 Asennus korkeaan kaappiin

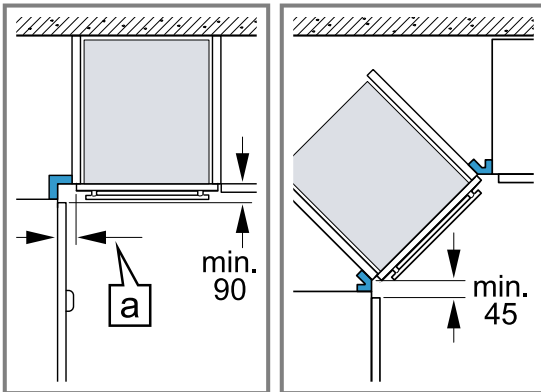
Noudata korkeaan kaappiin asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



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

29.6 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.

29.7 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 toimitetulla liitäntäjohdolla.
- Liitäntäjohto pitää liittää takasivulle siten, että kuuluu napsahtava ääni. Huoltopalvelusta on saatavana 3 metrin liitäntäjohto.
- Liitäntäjohtoon saa vaihtaa vain alkuperäiseen liitäntäjohtoon. Näitä on saatavana huoltopalvelusta.
- Asennuksen pitää taata kosketussuoja.

Laitteen sähköliitäntä maadoitetulla pistokkeella

Huomautus: Laitteen saa liittää vain määräystenmukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan.

- ▶ Liitä pistoke maadoitettuun pistorasiaan. Kun laite on asennettu paikalleen, verkkojohtoon pistokkeeseen pitää päästä vapaasti käsiksi. Jos verkkopistokkeeseen ei pääse vapaasti käsiksi, kiinteään sähköliitintään on asennettava asennusmääräysten mukainen kaikki navat erottava katkaisin.

Laitteen sähköliitäntä ilman maadoitettua pistoketta

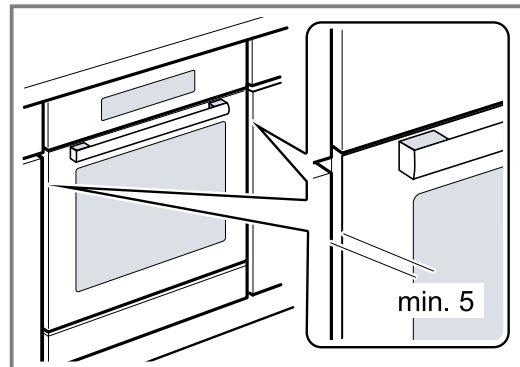
Huomautus: Laitteen saa liittää vain valtuutettu ammattiasentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Kiinteään sähköliitintään on asennettava asennusmääräysten mukainen kaikki navat erottava katkaisin.

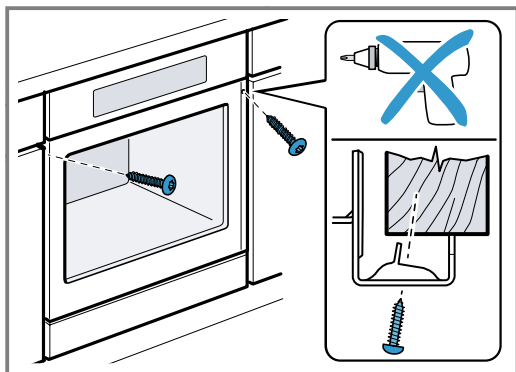
1. Yksilöi vaihe- ja nollajohto liitäntärasiasa. Jos liitäntä tehdään väärin, laite voi vaurioitua.
2. Liitä liitäntäkuvan mukaan. Jännite, ks. tyyppikilpi.
3. Liitä verkkoliitäntäjohtoon johtimet värikoodien mukaan:
 - vihreä-keltainen = suojajohtoin ⊕
 - sininen = nollajohtoin
 - ruskea = vaihe

29.8 Laitteen asennus

1. Työnnä laite kunnolla paikalleen ja kohdista keskelle.



2. Ruuvaa laite kiinni.



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

Kaapin sivuseiniin ei saa asentaa lämpösuojalistoja.

29.9 Laitteen irrotus

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



9001616116 (010429)

fi