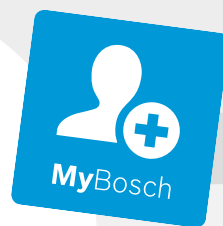




Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Vapaasti seisova liesi

HKS59F1.0W

[fi] Käyttöohje

Lisätietoja on digitaalisessa käyttöoppaassa.



Sisällysluettelo

1	Turvallisuus.....	2
2	Esinevahinkojen välttäminen	5
3	Ympäristönsuojelu ja säästö.....	6
4	ASENNUS JA LIITÄNTÄ.....	7
5	Tutustuminen	9
6	Varusteet	12
7	Ennen ensimmäistä käyttöä	13
8	Keittoalueen käyttö	14
9	Käytön perusteet.....	15
10	Pikakuumennus	15
11	Aikatoiminnot	15
12	Paistolämpömittari.....	17
13	Ohjelmat	18
14	Lapsilukko	19
15	Perusasetukset	20
16	Puhdistus ja hoito	20
17	Puhdistusavustin	23
18	Ristikot.....	24
19	Laitteen luokku.....	24
20	Toimintahäiriöiden korjaaminen	27
21	Kuljetus ja hävittäminen	28
22	Huoltopalvelu	28
23	Näin onnistut	29

1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Määräystenmukainen käyttö

Noudata määräystenmukaista käyttöä koskevia ohjeita, jotta voit käyttää laitetta turvallisesti ja oikein.

Tämän ohjeen kuvat ovat ohjeellisia.

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

Käytä laitetta vain seuraavasti:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- valvonnan alaisena. Valvo lyhytaikaista keittämistä koko ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa.
- enintään 4000 m korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä laitetta:

- veneissä tai autoissa.
- huonetilan lämmittimenä.
- erillisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.

Laitetta ei voi käyttää ajastimella tai kauko-ohjaimella.

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

1.2 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.

1.3 Turvallinen käyttö

VAROITUS – Tulipalovaara!

Laite kuumenee.

- ▶ Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- ▶ Älä säilytä tai käytä palavia esineitä, esimerkiksi spraypulloja tai puhdistusaineita laitteen alla tai välittömässä läheisyydessä.

Keittotaso kuumenee hyvin kuumaksi.

- ▶ Älä aseta palavia esineitä keittotasolle tai sen välittömään läheisyyteen.
 - ▶ Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Valvomatta jätetty rasvassa tai öljyssä keittäminen keittotasolla voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipaloja.
- ▶ Älä jätä kuumia öljyjä ja rasvoja ilman valvontaa.
 - ▶ Älä yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

Keittotason suojukset voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.

- ▶ Älä käytä keittotason suojuksia.
- 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.

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

- ▶ Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa.
- Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan.
- ▶ Keittämistä on valvottava. Lyhyttä toimenpidettä on valvottava jatkuvasti.
- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.
- ▶ Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.
- Laitteen ylikuumentuminen voi aiheuttaa tulipalon.
- ▶ Älä asenna laitetta koskaan somiste- tai kalusteoven taakse.

Jatkojohdon ja hyväksymättömän adapterin käyttö on vaarallista.

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

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana, erityisesti mahdollisesti asennettuna oleva keittotason kehys.

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

Keittosyvennyksen suojaristikot voivat aiheuttaa onnettomuuksia.

- ▶ Vain keittolaitteen valmistajan suunnitteleminen tai laitteen valmistajan ilmoittamien keittosyvennysten suojaristikoiden käyttö on sallittua.

Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi.

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

Laite kuumenee käytön aikana.

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa.

- ▶ Käytä ruokiin väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä.

- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.

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

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

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

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

⚠ VAROITUS – 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 turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

- ▶ Älä käytä viallista laitetta.
- ▶ Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.
- ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 28*

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa.

- ▶ Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.

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.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

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

Törmäminen laitteen avoimeen luukkuun voi aiheuttaa vammoja.

- ▶ Pidä laitteen luukku suljettuna käytön aikana ja sen jälkeen.

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

- ▶ Käytä suojakäsineitä.

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

- ▶ Ole varovainen, kun käsittelet ja puhdistat laitetta.

- ▶ Jos mahdollista, käytä suojakäsineitä.

Jos kattilan pohjan ja keittoalueen välissä on nestettä, kattila saattaa yhtäkkiä hypähtää.

- ▶ Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Teleskooppikannattimet kuumenevat laitteen käytön aikana.

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

⚠ 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 – Tukehtumisvaara!

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

- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.

- ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

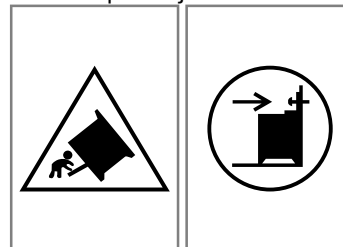
Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.

- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.

- ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

⚠ VAROITUS – Kallistumisvaara!

Jos laite asetetaan irralleen jalustalle, se voi liukua pois jalustalta.



- ▶ Liitä laite kiinteästi jalustaan.
- ▶ Varoitus: kiinnitä laitteeseen kallistuksenesto, jotta vältät laitteen kaatumisen.
- ▶ Noudata asennusohjeita.

1.4 Alalaatikko

VAROITUS – Tulipalovaara!

Sokkelilaatikon pinnat voivat kuumentua hyvin kuumiksi.

- ▶ Säilytä laatikossa vain uuniin kuuluvia varusteita.
- ▶ Älä säilytä sokkelilaatikossa syttyviä tai palavia esineitä.

1.5 Halogeenilamppu

VAROITUS – Palovammavaara!

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

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

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

- ▶ Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on kytketty pois päältä, jotta vältät mahdollisen sähköiskun.

1.6 Paistolämpömittari

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä.

- ▶ Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Paistolämpömittari on terävä.

- ▶ Käsittele paistolämpömittaria varovasti.

2 Esinevahinkojen välttäminen

2.1 Uunin alue

Noudata uunin käyttöön liittyviä ohjeita.

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.

Luukun lasiin osuva alumiinifolio voi aiheuttaa pysyviä värjäymiä.

- ▶ Uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia.

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy.

Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

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

Uunitilassa pitkän aikaa oleva kosteus aiheuttaa korroosiota.

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

Jäähdyttäminen laitteen luukku avattuna vaurioittaa ajan mittaan viereisiä kalusteita.

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

Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua.

- ▶ Älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa.
- ▶ Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua. Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.
- ▶ Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin.
- ▶ Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.

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

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

Laitteen luukun käyttäminen istuimena ja säilytystilana voi vaurioittaa laitteen luukkuja.

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

Jos kannat tai siirrä laitetta kannen kahvasta, kahva voi murtua ja vaurioittaa saranoita. Kannen kahvaa ei ole suunniteltu kestämaan laitteen painoa.

- ▶ Älä kannaa tai siirrä laitetta kannen kahvasta. Leivinpelti tai uunipannu saattaa grillattaessa muuttaa korkeiden lämpötilojen takia muotoaan ja vaurioittaa emalointia, kun varuste poistetaan uunista.
- ▶ Älä aseta leivinpeltiä tai uunipannua grillattaessa korkeammalle kuin kannatinkorkeudelle 3.
- ▶ Grillaa kannatinkorkeuden 3 yläpuolella vain suoraan ritalällä.

2.2 Keittotaso

Noudata laitteen käyttöön liittyviä ohjeita.

Esinevaurioiden välttäminen

Tässä luetellaan yleisimmät vaurioiden syyt ja annetaan vinkkejä niiden välttämiseen.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Valvomatta jätetty kypsentaaminen.	Valvo kypsentaamista.
Tahrat, simpukanmuotoiset säröt	Pinnalle kaatuneet elintarvikkeet, ennen kaikkea hyvin sokeripitoiset aineet.	Poista heti puhdistuslastalla.
Tahrat, simpukanmuotoiset säröt tai murtumat lasissa	Viallinen keittoastia, keittoastia, jossa on sulanutta emalia, tai kupari- tai alumiinipohjainen keittoastia.	Käytä tarkoitukseen soveltuvia ja hyväkuntoisia keittoastioita.
Tahrat, värjäytymät	Tarkoitukseen soveltumattomat puhdistusmenetelmät.	Käytä vain puhdistusaineita, jotka soveltuvat keraamiselle lasille, ja puhdistat keittotasoa vain kylmänä.
Simpukanmuotoiset säröt tai murtumat lasissa	Iskut tai tasolle putoava keittoastia, keittotarvikkeet tai muut kovat tai terävät esineet.	Älä kolhaise lasia keittämisen yhteydessä tai päästä esineitä putoamaan keittotasolle.
Naarmut, värjäytymät	Karkeapohjaiset keittoastiat tai keittoastian siirtäminen keittotasolla astiaa nostamatta.	Tarkasta astiat. Nosta keittoastiaa, kun siirrät sitä.
Naarmut	Suola, sokeri tai hiekka.	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
Laitteen vauriot	Keittäminen jäätyneellä keittoastialla.	Älä käytä jäätynyttä keittoastiaa.
Keittoastian tai laitteen vauriot	Keittäminen astia tyhjänä.	Älä aseta tyhjiä keittoastioita kuumalle keittoalueelle tai kuumenna astioita tyhjinä.
Lasivauriot	Sulanut materiaali kuumalla keittoalueella tai kuumat kattilankannet lasilla.	Älä laske leivinpaperia tai alumiinifoliota ja muoviasioita tai kattilankansia keittotasolle.
Ylikuumeneminen	Kuuma keittoastia ohjauspaneelin tai kehyksen päällä.	Älä aseta kuumia astioita näille alueille.

2.3 Laatikon alue

Noudata laatikon käyttöön liittyviä ohjeita.

HUOMIO!

Älä sijoita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon.

Sokkelilaatikko voi vaurioitua.

- Älä sijoita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon.

Älä sijoita sokkelilaatikkoon uuniin kuuluvia varusteita, jotka ylittävät laatikon korkeuden. Seurauksena voi muutoin olla laitteen vaurioita.

- Älä sijoita sokkelilaatikkoon uuniin kuuluvia varusteita, jotka ylittävät laatikon korkeuden.

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 tarvittava energia säästyy.

Huomautus:

Laite kuluttaa:

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

Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat näitä ohjeita.

Valitse keittoalue, joka sopii kattilan kokoon. Aseta keittoastia alueen keskelle.

Käytä keittoastioita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa.

Ohje: Keittoastioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan läpimitan. Se on usein suurempi kuin pohjan läpimitta.

- Soveltumattomat keittoastiat sekä keittoalueet, joita astia ei peitä kokonaan, kuluttavat paljon energiaa.

Sulje kattilat sopivalla kannella.

- Jos et käytä kantta, laite kuluttaa huomattavasti enemmän energiaa.

Nosta kantta mahdollisimman harvoin.

- Kantta nostettaessa haihtuu runsaasti energiaa.

Käytä lasikantta.

- Lasikannen läpi näet kattilaan kantta nostamatta.

Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja.

- Epätasaiset pohjat lisäävät energiankulutusta.

Käytä elintarvikemäärälle sopivaa keittoastiaa.

- Jos suuret keittoastiat eivät ole täynnä, ne kuluttavat enemmän energiaa kuumentamiseen.

Kypsennä vähällä vedellä.

- Mitä enemmän vettä keittoastiassa on, sitä enemmän energiaa vaaditaan sen kuumentamiseen.

Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle.

- Liian korkealla kypsennysteholla tuhlautuu energiaa.

- Hyödyntämätön jälkilämpö lisää energiankulutusta.

4 Asennus ja liitäntä

Tästä löydät ohjeet laitteen asennuspaikan valinnasta ja laitteen asennuksesta. Lisäksi saat tietoja laitteen liittämistä sähköverkkoon.

4.1 Sähköliitäntä

Sähköliitännän saa tehdä vain valtuutettu asentaja. Noudata paikallisen sähköntoimittajan määräyksiä.

- Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- Jos laite liitetään väärin, takuu ei kata vaurioita.

Sähköliitännää koskevia tietoja huoltopalvelulle:

- Liitä laite tyyppikilvessä olevien tietojen mukaan.
- Liitä laite vain voimassa olevat määräykset täyttävään sähköliitännään. Pistorasiaan pitää päästä hyvin käsiksi, jotta laite voidaan tarvittaessa irrottaa verkkovirrasta.
- Käytettävissä pitää olla moninapainen erotuskatkaisin.
- Liitä tämä laite turvallisuussyistä vain maadoitettuun liitännään. Jos maadoitettu liitäntä ei vastaa määräyksiä, suoja sähkön aiheuttamia vaaroja vastaan ei ole taattu.
- Käytä laitteen liitännään tyyppin H 05 VV-F johtoa tai muuta vastaavan arvoista johtoa.

Sähköliitännää koskevia tietoja asentajalle:

- Jos pistokkeeseen ei pääse asennuksen jälkeen käsiksi, asennukseen tarvitaan jokinapainen katkaisin, jonka koskettimien avautumisväli on

vähintään 3 mm. Pistokkeen avulla tehtävän asennuksen yhteydessä tämä ei ole tarpeen, jos käyttäjä pääsee käsiksi pistokkeeseen.

- Sähkölaitteen turvallisuus: liesi on suoja-alueen I laite, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.
- Käytä laitteen liitännään tyyppin H 05 VV-F johtoa tai muuta vastaavan arvoista johtoa.

Tärkeää tietoa sähköliitännästä

Varmista, että noudatat seuraavia ohjeita:

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Jännitteisten osien koskeminen aiheuttaa sähköiskun vaaran.

- ▶ Tartu verkkopistokkeeseen vain kuivin käsin.
- ▶ Älä irrota pistoketta pistorasiasta laitteen käytön aikana.
- ▶ Vedä verkkojohtoa aina vain verkkopistokkeesta, älä johdosta, koska johto voi vaurioitua.
- Verkkopistokkeen ja pistorasian pitää sopia toisiinsa.
- Verkkopistokkeeseen pitää päästä aina helposti käsiksi.
- Johdon poikkipinta-alan pitää olla riittävä.
- Verkkajohto ei saa olla taitettu, ei jäädä puristuksiin, eikä sitä saa muuttaa eikä katkaista.
- Verkkojohdon saa tarvittaessa vaihtaa vain sähköasentaja. Verkkajohto on saatavana varaosana huoltopalvelusta.
- Haaroitusjohtoja tai haaroituspistorasioita tai jatkojohtoja ei saa käyttää.
- Maadoitusjärjestelmän pitää olla asennettu vaatimusten mukaisesti.

- Vikavirtasuojakytkintä käytettäessä saa käyttää vain kytkintä, jossa on merkintä . Ainoastaan tämä merkintä takaa tällä hetkellä voimassa olevien määräysten täyttymisen.
- Verkköjohto ei saa päästä kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa.

4.2 Laitteen asentaminen paikalleen

Aseta laite tasaiselle alustalle.

Älä asenna laitetta somiste- tai kalusteoven taakse.

Vaarana on ylikuumeneminen.

Viereiset kalusteet

Viereisten kalusteiden pitää olla palamatona materiaalia. Viereisten kalusterunkojen pitää kestää vähintään lämpötilaa 90 °C.

Seinäkiinnitys

Jotta laite ei päässe kallistumaan, laite on kiinnitettävä mukana toimitetulla kulmalla seinään. Noudata asennusohjetta, kun kiinnität laitteen seinään.

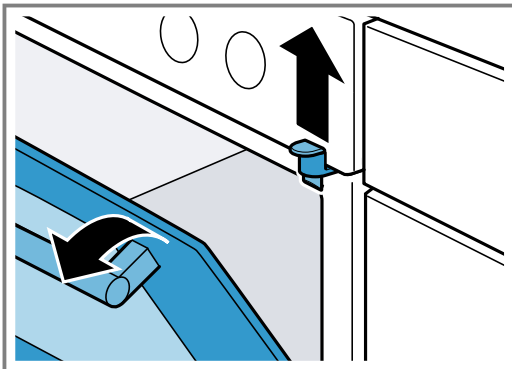
4.3 Luukun lukitsin

Jotta lapset eivät pääse koskettamaan kuumaa uunia, uuniluukussa on lukitsin. Luukun lukitsin sijaitsee uuninluukun yläpuolella.

Huomautus: Jos et tarvitse enää luukun lukitsinta tai jos lukitsin on likaantunut.

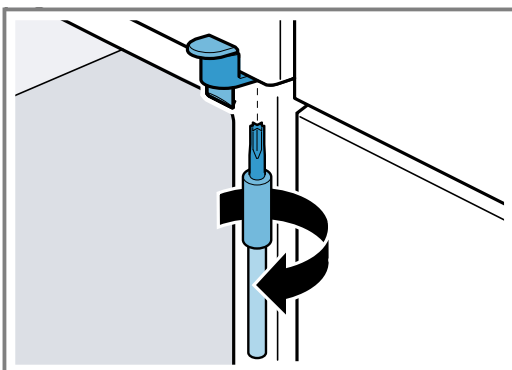
Laitteen luukun avaaminen

- Paina lukitsinta ylöspäin.



Luukun lukituksen poistaminen

1. Avaa uuninluukku.
→ "Laitteen luukun avaaminen", Sivu 8
2. Kierrä ruuvi irti ja poista luukun lukitsin.



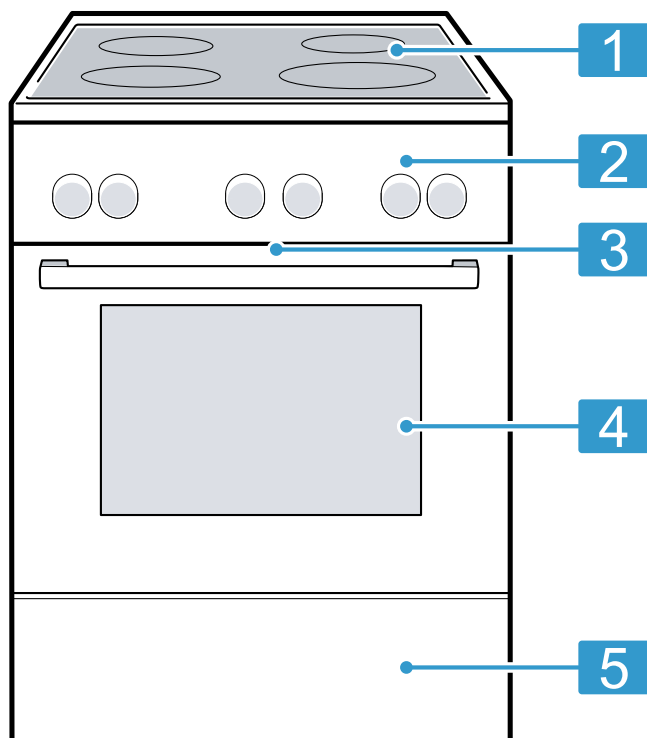
3. Sulje laitteen luukku.

5 Tutustuminen

5.1 Laitteen tiedot

Tästä löydät yleiskuvan laitteen osista.

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



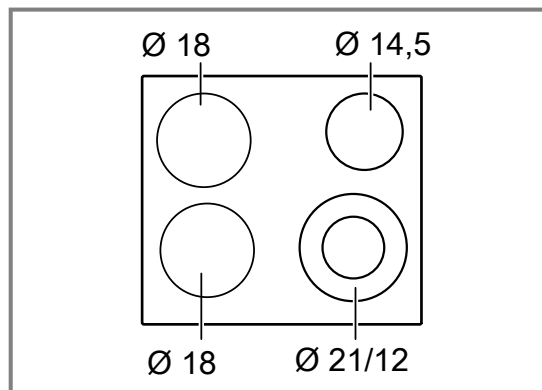
Selostus	
1	Keittotas
2	Valitsinkentät
3	Jäähdytyspuhallin ¹
4	Laitteen luukku
5	Sokkelilaatikko ¹

¹ Laitteen varustuksesta riippuen

5.2 Keittotas

Tästä löydät yhteenvedon keittoalueiden eri kytkeämahdollisuuksista.

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



Ø = cm

Keittoalue	Kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä
○ Yksiosainen keittoalue	
⊙ Kaksiosainen keittoalue	Kierrä keittoalueen valitsinta oikealle kohtaan ⊙ saakka. Säädä tehoalue. Kytkeminen pois käytöstä: kierrä keittoalueen valitsin kohtaan 0 ja tee uusi asetus. Älä kierrä keittoalueen valitsinta kohdan ⊙ yli arvoon 0.

Huomautukset

- Keittoalueen tummemmin hehkuvat alueet johtuvat teknisistä syistä. Ne eivät vaikuta keittoalueen toimintaan.
- Keittoalue säätelee lämpötilaa kytkemällä kuumennuksen päälle ja pois päältä. Kuumennus voi kytkeytyä päälle ja pois päältä myös, kun valittuna on täysi teho.
 - Herkkiä osia suojataan näin ylikuumenemiselta.
 - Laitetta suojataan sähköiseltä ylikuormitukselta.
 - Keittotulokset ovat parempia.
- Moniosaisilla keittoalueilla sisempien lämmityspiirien vastukset ja lisälämmityspiirien vastukset voivat kytkeytyä päälle ja pois päältä eri aikoina.

Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Se ilmaisee, mitkä keittoalueet ovat vielä kuumia. Kun keittotas on kytketty pois päältä, näyttö palaa, kunnes keittoalue on jäähtynyt riittävästi. Älä kosketa keittoaluetta niin kauan kuin jälkilämmön näyttö palaa.

Ohje: Voit pitää pieniä määriä ruokaa lämpimänä tai sulattaa kuorrutetta.

5.3 Valitsinkentät

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

Valitsimet

Valitsimilla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

Valitsin	Selostus
Valitsimet ja näyttö	Valitsimet ovat kosketusherkkiä pintoja. Valitse toiminto koskettamalla vain kevyesti kyseistä kenttää. Näytössä näkyvät aktiivisten toimintojen symbolit ja aikatoiminnot. → "Valitsimet ja näyttö", Sivu 10
Toimintovalitsin	Toimintovalitsimella asetetaan uunitoiminnot ja muut toiminnot. Voit kiertää toimintovalitsinta nolla-asennosta ○ sekä oikealle että vasemmalle. Toimintovalitsin on laitetyypistä riippuen alas painettava. Kun haluat lukita tai vapauttaa valitsimen, paina toimintovalitsinta nolla-asennossa ○. → "Uunitoiminnot ja muut toiminnot", Sivu 10

Valitsin	Selostus
Lämpötilanvalitsin	Lämpötilanvalitsimella asetetaan lämpötilan uunitoiminnot ja valitut asetukset muille toiminnoille. Lämpötilanvalitsinta voit kiertää nolla-asennosta ● vain oikealle vasteeseen saakka, ei sen yli. Lämpötilanvalitsin on laitetyypistä riippuen alas painettava. Kun haluat lukita tai vapauttaa valitsimen, paina lämpötilanvalitsinta nolla-asennossa ●. → "Lämpötila ja säätöarvot", Sivu 11
Keittoalueiden tehonvalitsimet	Neljällä keittoalueen tehonvalitsimella säädetään yksittäisten keittoalueiden teho. Kunkin valitsimen yläpuolella oleva symboli näyttää, mikä keittoalue sillä säädetään. → "Keittoalueen valitsin", Sivu 12

Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla voit säätää laitteen eri toimintoja. Näytössä näet asetukset.

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

Symboli	Toiminto	Käyttö
☹	Lapsilukko	Lapsilukon aktivointi tai deaktivointi.
⌚	Aikatoiminnot	Kellonajan ⌚, hälyttimen 🔔, toiminta-ajan ⌚ ja päättymisajan ⌚ valinta. Valitse yksittäiset aikatoiminnot painamalla useita kertoja valitsinta ⌚. Näytössä näkyvään asetukseen liittyvän toiminnon näet kyseisen symbolin ylä- tai alapuolella olevasta punaisesta palkista.
kg	Paino	Painon valinta ohjelmia varten.
—	Miinus	Säätöarvojen laskeminen.
+	Plus	Säätöarvojen nostaminen.

Uunitoiminnot ja muut toiminnot

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

Symboli	Uunitoiminto	Käyttö ja toimintatapa
🌀	3D-kiertoilma	Leivonta tai paistaminen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.

Symboli	Uunitoiminto	Käyttö ja toimintatapa
	Kiertoilma Pehmeä	Valittujen ruokien hellävarainen kypsennys yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan. Kypsentaaminen tapahtuu vaiheittain jälkilämmöllä. Valitse lämpötila väliltä 120 °C ja 230 °C. Pidä laitteen luukku suljettuna kypsennyksen aikana. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen kiertoilmakäytössä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.
	Pizzateho	Pizzan tai sellaisten ruokien valmistaminen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
	Alalämpö	Ruokien jälkikypsennys tai kypsennys vesihauteessa. Lämpö tulee alhaalta.
	Grilli, suuri pinta	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaaminen. Ruokien gratinointi. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
	Kiertoilmagrillaus	Lintujen, kokonaisten kalojen tai suurempien lihanpalojen paistaminen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Puhallin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
	Ylä-/alalämpö	Perinteinen leipominen tai paistaminen yhdellä tasolla. Tämä lämmitystapa sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen perinteisellä käytötavalla kypsennettäessä.

Muut toiminnot

Tästä löydät yhteenvedon laitteen muista toiminnoista.

Symboli	Toiminto	Käyttö
	Nopea kuumennus	Uunitilan nopea esilämmitys ilman varusteita. → "Pikakuumennus", Sivu 15
	Ohjelmat	Ohjelmoitujen säätöarvojen käyttäminen eri ruokalajeille. → "Ohjelmat", Sivu 18
	Uunilamppu	Uunitilan valo päällä ilman lämmitystä. → "Valaistus", Sivu 12

Lämpötila ja säätöarvot

Uunitoimintoja ja muita toimintoja varten on käytettävissä erilaisia asetuksia.

Huomautus: Yli 250 °C olevien lämpötila-asetusten kohdalla laite laskee lämpötilan n. 10 minuutin kuluttua lämpötilaan n. 240 °C. Jos laitteessa on uunitoiminto Ylä-/alalämpö tai Alalämpö, lämpötilaa ei tuolloin lasketa.

Symboli	Toiminto	Käyttö
●	Nolla-asento	Laite ei kuumene.
50 - 275	Lämpötila-alue	Uunitilan lämpötilan asettaminen °C.
1, 2, 3 tai I, II, III	Grillaustehot	Aseta grillaustehot laitemallista riippuen grillille, suuri pinta, tai grillille, pieni pinta. 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho
	Ohjelmat	Ohjelmatoiminnon asettaminen.

Kuumenemisen näyttö

Laitteen kuumeneminen näkyy näytössä. Näytön alareunassa oleva viiva täyttyy 3 vaiheessa punaiseksi vasemmalta oikealle sen mukaan, mitä kuumemmaksi uunitila on kuumentunut. Toiminnon kuumnusvaiheiden kuluessa viiva lyhenee yhden vaiheen verran.

Kun esilämmität uunin, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle, kun viivan kaikki 3 kenttää ovat täyttyneet punaisiksi.

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

Keittoalueen valitsin

Keittoalueen valitsimella asetat keittoalueiden kuumennustehon.

Kun aktivoidaan lisäaluekytkentöjä, niiden näytöt palavat.

Asetus	Toiminto	Selostus
0	Nolla-asento	Keittoalue on kytketty pois päältä.
1-9	Tehoalueet	1 = pienin teho 9 = suurin teho
☉	Kytkeminen päälle	Suuren kaksitoimikeittoalueen kytkeminen käyttöön.

5.4 Uunitila

Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä.

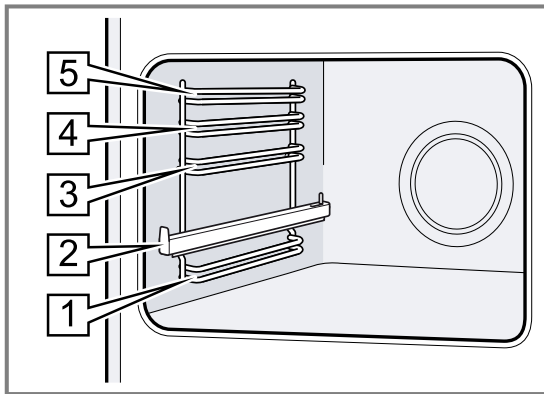
Ristikot

Uunitilassa oleville ristikoiden voit asettaa varusteet eri korkeuksille.

Uunitilassa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Voit ottaa ristikot esimerkiksi puhdistusta varten pois paikoiltaan.

→ "Ristikot", Sivu 24



Itsepuhdistuvat pinnat

Uunitilan takaseinä on itsepuhdistuva. 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 rasvariskeet ja hajottavat ne.

Jos itsepuhdistuvat pinnat eivät puhdistu enää riittävästi käytön aikana, kuumenna uunitila tarkoituksella.

→ "Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus", Sivu 22

Valaistus

Uunilamppu valaisee uunitilan.

Useimpien uunitoimintojen ja muiden toimintojen yhteydessä valo palaa käytön aikana. Kun lopetat käytön toimintovalitsimella, valo kytkeytyy pois päältä. Toimintovalitsimen uunivalon asennolla voit kytkeä valon päälle myös ilman, että uuni kuumenee.

Jäähdytyspuhallin

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

HUOMIO!

Älä peitä laitteen luukun yläpuolella olevia tuuletusaukkoja. Laitte 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 ei pysähdy.

Kondenssivesi

Uunitilaan ja laitteen luukkuun voi muodostua kypsennyksen yhteydessä kondenssivettä.

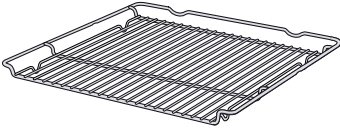
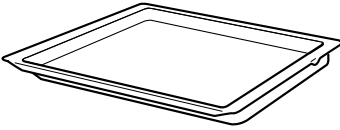
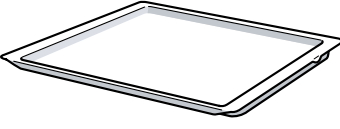
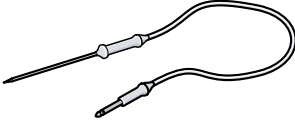
Kondenssivesi on normaalia, eikä se vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois.

6 Varusteet

Käytä alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu laitettasi varten.

Huomautus: Varuste voi muuttaa muotoaan kuumuuden takia. Muodonmuutoksella ei ole vaikutusta toimintaan. Kun varuste jäähtyy, muoto palaa entiselleen.

Laitteen mukana toimitetut varusteet voivat vaihdella laitemallista riippuen.

Lisätarvikkeet	Käyttö
Ritiä 	■ Leivontavuoat ■ Uunivuoat ■ Astia ■ Liha, esim. paistit tai grillipalat ■ Pakasteruoat
Uunipannu 	■ Mehukkaat kakut ■ Pikkuleivät ■ Leipä ■ Suurikokoiset paistit ■ Pakasteruoat ■ Tippuvien nesteiden talteenotto, esim. rasva ritiällä grillattaessa.
Leivinpelti 	■ Piirakat pellillä ■ Sokerikakku yksinkertainen
Paistolämpömittari 	Täsmällinen paistaminen tai kypsennys.

6.1 Varusteiden käyttö

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

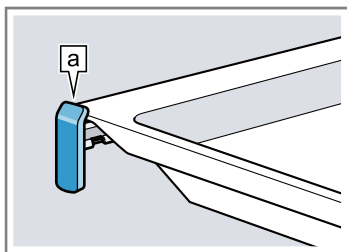
1. Työnnä varuste kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

Grilliritilä	Työnnä grilliritilä paikalleen avoin sivu laitteen luukku kohti ja taivutettu puoli — alaspäin.
--------------	---

Pelti esim. uunipannu tai leivinpelti	Työnnä pelti paikalleen vino reuna laitekannta kohti.
--	---

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

Ritiä tai pelti	Aseta varuste paikalleen siten, että varusteen reuna on kannatinkiskolla kielekkeen  takana.
-----------------	---



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

3. Työnnä varuste kokonaan paikalleen siten, että varuste ei kosketa laitteen luukkuu.

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

6.2 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 ensikäyttöönotttoa varten. Puhdista laite ja varusteet.

7.1 Ensimmäinen käyttöönotto

Ennen uuden laitteen käyttöä on tehtävä ensimmäiseen käyttöönottoon liittyvät asetukset.

Kellonajan asetus

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

Vaatus: Toimintovalitsimen pitää olla nolla-asennossa 0.

1. Aseta kellonaika valitsemalla — tai +.

2. Paina 0.

✓ Näytössä näkyy asetettu kellonaika.

Ohje: Voit määrittää perusasetuksissa, näytetäänkö kellonaika näytössä.

7.2 Laitteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

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

- Poista uunitilasta varusteet ja pakkausmateriaalit, kuten esimerkiksi styroksipallot.
- Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla.
- Tuuleta huonetta niin kauan kuin laite kuumenee.
- Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
→ "Käytön perusteet", Sivu 15

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

- Kytke laite annetun toiminta-ajan kuluttua pois päältä.
- Odota, kunnes uunitila on jäähtynyt.
- Puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.
- Puhdista varusteet astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.

8 Keittoalueen käyttö

Tästä löydät tärkeimmät tiedot keittoalueen käytöstä.

8.1 Keittoalueiden säätö

Lämmitysteho säädetään keittoalueen tehonvalitsimella.

Tehoalue	
1	Pienin teho
9	Suurin teho

8.2 Säättösuositukset keittämistä varten

Tästä löydät yhteenvedon erilaisista ruoista ja niille sopivista tehoalueista.

Kypsennysaika vaihtelee ruokien tyypin, painon, paksuuden ja laadun mukaan. Jatkokypsennyksen tehoalue riippuu käytettävästä keittoastiasta.

Ohjeita valmistukseen

- Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.
- Sekoita sakeita ruokia muutaman kerran.
- Elintarvikkeet, jotka paistetaan kuumassa pannussa tai joista irtoaa paistamisen aikana runsaasti nestettä, on paras paistaa pieninä annoksina.
- Vinkkejä energiaa säästävää ruoanlaittoa varten.
→ Sivu 7

Ruokalaji	Jatkokypsennysteho	Jatkokypsennysaika minuutteina
Sulatus		
Voi, liivate	1	-
Lämmittäminen tai lämpimänäpito		
Pataruoka, esim. linssipata	1	-
¹ Valmista ruoka ilman kantta.		
² Sulje kansi ja kuumenna vesi kiehuvaaksi.		
³ Kypsennä ruoka ilman kantta.		
⁴ Käännä ruoka useita kertoja.		

Ruokalaji	Jatkokypsennysteho	Jatkokypsennysaika minuutteina
Maito ¹	1-2	-
Haudutuskypsennys		
Knöödelit, mykyt ^{2,3}	3-4	20-30
Kala ^{2,3}	3	10-15
Valkokastike, esim. béchamelkastike	1	3-6
Keittäminen, höyrykypsennys tai haudutus		
Riisi, kaksinkertaisessa vesimäärässä	3	15-30
Lohkoperunat	3-4	25-30
Kuoritut perunat	3-4	15-20
Pastatuotteet, nuudelit ^{2,3}	5	6-10
Pataruoka, keitto	3-4	15-60
Vihannekset, tuoreena tai pakasteena	3-4	10-20
Painekattilassa valmistettavat ruoat	3-4	-
Haudutus		
Kääryleet	3-4	50-60
Patapaisti	3-4	60-100
Gulassi	3-4	50-60
Paistaminen vähässä öljyssä		
Valmista ruoat ilman kantta.		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6-7	6-10
¹ Valmista ruoka ilman kantta.		
² Sulje kansi ja kuumenna vesi kiehuvaaksi.		
³ Kypsennä ruoka ilman kantta.		
⁴ Käännä ruoka useita kertoja.		

Ruokalaji	Jatkokypsennysteho	Jatkokypsennysaika minuutteina
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu ⁴	6-7	8-12
Pihvi, 3 cm paksu	7-8	8-12
Kala ja kalafilee paneroimaton tai paneroitu	4-5	8-20

¹ Valmista ruoka ilman kantta.
² Sulje kansi ja kuumenna vesi kiehuvaaksi.
³ Kypsennä ruoka ilman kantta.
⁴ Käännä ruoka useita kertoja.

Ruokalaji	Jatkokypsennysteho	Jatkokypsennysaika minuutteina
Kala tai kalafilee, paneroitu ja pakastettu, esim. kalapuikot	6-7	8-12
Pannuruoat, pakaste	6-7	6-10
Ohukaiset	5-6	-

¹ Valmista ruoka ilman kantta.
² Sulje kansi ja kuumenna vesi kiehuvaaksi.
³ Kypsennä ruoka ilman kantta.
⁴ Käännä ruoka useita kertoja.

9 Käytön perusteet

9.1 Laitteen kytkeminen päälle

- ▶ Kierrä toimintovalitsin johonkin asentoon nolla-asennon  ulkopuolella.
- ✓ Laite on kytketty päälle.

9.2 Laitteen kytkeminen pois päältä

- ▶ Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon .
- ✓ Laite on kytketty pois päältä.

9.3 Uunitoiminto ja lämpötila

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.
 2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.
- ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.

3. Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

Ohjeet

- Ruokaan parhaiten sopivan uunitoiminnon löydät uunitoimintojen kuvauksesta.
- Voit asettaa laitteella toiminnon keston ja päättymisajan.
→ "Aikatoiminnot", Sivu 15

Uunitoiminnon muuttaminen

Voit muuttaa uunitoimintoa milloin tahansa.

- ▶ Aseta toimintovalitsimella haluamasi uunitoiminto.

Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa lämpötilaa milloin tahansa.

- ▶ Aseta haluamasi lämpötila lämpötilanvalitsimella.

10 Pikakuumennus

Kun haluat säästää aikaa, voit lyhentää kuumennusaikaa pikakuumennustoiminnolla. Käytä pikakuumennusta vain, kun asetettu lämpötila on yli 100 °C.

Käytä pikakuumennuksen jälkeen mieluiten seuraavia uunitoimintoja:

- 3D-kiertoilma 
- Ylä-/alalämpö 

10.1 Pikakuumennuksen kytkeminen käyttöön

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

1. Aseta pikakuumennus  toimintovalitsimella.
 2. Aseta haluamasi lämpötila lämpötilanvalitsimella.
- ✓ Pikakuumennus käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.
 - ✓ Kun pikakuumennus päättyy, kuuluu äänimerkki ja kuumenemisen näyttö sammuu.
3. Aseta sopiva uunitoiminto toimintovalitsimella.
 4. Laita ruoka uuniin.

11 Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja, joilla voidaan ohjata käyttöä.

11.1 Yhteenvedo aikatoiminnoista

Valitsimella  valitaan erilaiset aikatoiminnot.

Aikatoiminto	Käyttö
Hälytin 	Hälytin voidaan säätää laitteen käytöstä riippumatta. Sillä ei ole vaikutusta laitteeseen.

Aikatoiminto	Käyttö
Toiminta-aika ☹	Kun käytölle on asetettu toiminta-aika, laite lopettaa kuumentamisen automaattisesti, kun toiminta-aika on kulunut.
Päättymisaika ☹	Toiminta-ajan lisäksi voidaan asettaa kellonaika, jolloin toiminto päättyy. Laite käynnistyy automaattisesti siten, että toiminto päättyy haluttuun kellonaikaan.
Kellonaika ☹	Kellonajan asettaminen.

11.2 Hälyttimen asettaminen

Hälytin käy laitteen käytöstä riippumatta. Hälytin voidaan asettaa päälle ja pois päältä kytkettyssä laitteessa enintään 23 tuntiin ja 59 minuuttiin saakka. Hälyttimellä on oma merkkiään, joten voidaan kuulla, onko hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika kulunut loppuun.

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

Valitsin	Suositteltu arvo
—	5 minuuttia
+	10 minuuttia

- Hälyttimen käyntiaika voidaan asettaa 10 minuuttiin saakka 30 sekunnin välein. Sen jälkeen aikavälit suurenevat sen mukaan, mitä suurempi arvo on.
- ✓ Hälytin käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua ja hälyttimen käyntiaika kuluu.
 - ✓ Kun hälyttimen aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja hälyttimen käyntiaika on näytössä nolla.
 - 3. Hälyttimen käyntiajan päätyttyä:
 - Kytke hälytin pois päältä painamalla jotain valitsinta.

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

Hälyttimen käyntiaika voidaan muuttaa milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä ☹.

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

Hälyttimen käyntiajan keskeyttäminen

Hälyttimen käyntiaika voidaan keskeyttää milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä ☹.

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

11.3 Toiminta-ajan asettaminen

Toiminta-ajaksi voidaan asettaa enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia.

Vaatus: Uunitoiminto ja lämpötila tai teho on asetettu.

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

Lisäohjelm a	Suositteltu arvo
—	10 minuuttia
+	30 minuuttia

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

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

Toiminta-ajan muuttaminen

Toiminta-aikaa voidaan muuttaa milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä ☹.

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

Toiminta-ajan keskeyttäminen

Toiminta-aika voidaan keskeyttää milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä ☹.

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

11.4 Päättymisaajan asettaminen

Kellonaikaa, jolloin toiminta-aika päättyy, voidaan siirtää eteenpäin enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia.

Huomautukset

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

Vaatuset

- Uunitoiminto ja lämpötila tai teho on asetettu.
- Toiminta-aika on asetettu.
- 1. Paina ☹ niin monta kertaa, kunnes ☹ on merkittynä näytössä.
- 2. Paina valitsinta — tai +.
 - ✓ Näytössä näkyy laskettu päättymisaika.
- 3. Siirrä päättymisaikaa eteenpäin valitsimella — tai +.
 - ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy asetettu päättymisaika.
 - ✓ Kun laskettu käynnistysaika on saavutettu, laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuluu.
 - ✓ Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
- 4. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:
 - Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla jotain valitsinta.
 - Kun haluat asettaa toiminta-ajan uudelleen, paina valitsinta +.

- Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

Päättymisaajan muuttaminen

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

Vaatus: Näytössä on merkittynä ☹.

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

Päättymisaika-asetuksen poistaminen

Asetettu päättymisaika voidaan poistaa milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä ☹.

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

11.5 Kellonajan asetus

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

Vaatus: Toimintovalitsimen pitää olla nolla-asennossa 0.

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

Ohje: Voit määrittää perusasetuksissa, näytetäänkö kellonaika näytössä.

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.

Soveltuvat uunitoiminnot:

- 3D-kiertoilma ☹
- Kiertoilma Pehmeä ☹
- Pizzateho ☹
- Kiertoilmagrillaus ☹
- Ylä-/alalämpö ☹

Huomautus: Jos valitset paistolämpömittari liitettynä käyttöön soveltumattoman uunitoiminnon, kuuluu äänimerkki.

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

1. Työnnä paistolämpömittari viistosti lihan paksuimpaan kohtaan. Varmista, että paistolämpömittarin kärki on oikein paikallaan lihassa:
 - Kärjen pitää osua suunnilleen kypsennettävän tuotteen keskikohtaan.
 - Kärki ei saa jäädä paikalleen rasvaan.
 - Kärki ei saa koskettaa astiaa tai luuta.
2. Aseta kypsennettävä tuote uuniin paistolämpömittari paikalleen asennettuna. Aseta kypsennettävä tuote, mieluiten astiassa, ritilän keskelle.
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 on liitetty uuniin.

1. Aseta sopiva uunitoiminto toimintovalitsimella.
- ✓ Näytössä on merkittynä ☹ ja näyttöön ilmestyy sisälämpötilan näyttö.
2. Aseta sisälämpötila valitsimella — tai +. Vasemmalla näkyy paistettavan tuotteen senhetkinen sisälämpötila, oikealla asetettu arvo, esim. 15 °C | 75 °C.

Huomautus: Senhetkinen sisälämpötila ilmestyy näyttöön vasta lämpötilasta 10 °C alkaen.

3. Aseta uunin lämpötila lämpötilavalitsimella.

- Aseta uunin lämpötila vähintään 10 °C korkeammaksi kuin paistomittarin sisälämpötila. Aseta uunin lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.
- ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.
 - ✓ Kun sisälämpötila paistettavassa tuotteessa saavutetaan, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy senhetkinen sisälämpötila, joka on sama kuin asetettu sisälämpötila, esim. 75°C | 75°C.

4.  **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.
 - Vedä paistolämpömittari pois uunitilassa olevasta pistokkeesta.
 - Vedä paistolämpömittari pois paistettavasta tuotteesta ja poista uunista.

13 Ohjelmat

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

Parhaiten sopivat lasiset tai keraamista lasia olevat astiat. Paistin pitää peittää astian pohjasta n. 2/3. Seuraavaa materiaalia olevat astiat eivät ole sopivia:

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

13.1 Ohjelmiin sopivat astiat

Käytä astioita, jotka kestävät kuumuutta lämpötilaan 300 °C saakka.

13.2 Ohjelmataulukko

Ohjelmanumerot on kohdistettu tietyille ruoille. Voit asettaa painon välille 0,5 kg und 2,5 kg.

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

Nr o	Ruokalaji	Astia	Asetettava paino	Nesteen lisääminen	Kanna tinkor keus	Huomautuksia
07	Naudanlihakäärle Täytteenä vihanneksia tai lihaa	Kannellinen paistovuoka	Kaikkien täytettyjen käärleiden paino	Peitä käärleet lähes kokonaan, esim. lihaliemellä tai vedellä	2	Älä ruskista lihaa ennalta.
08	Lampaanreisi, täyskypsä Luuton, maustettu	Kannellinen paistovuoka	Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia.	2	Älä ruskista lihaa ennalta.
09	Vasikanpaisti, vähärasvainen esim. ulkofilee tai sisäpaisti	Kannellinen paistovuoka	Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia.	2	Älä ruskista lihaa ennalta.
10	Porsaan niskapala Luuton, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia.	2	Älä ruskista lihaa ennalta.

13.3 Ruoan esivalmistelu ohjelmaa varten

Käytä tuoreita, mieluiten jääkaappilämpötilassa olevia elintarvikkeita.

1. Punnitse ruoka.
Tarvitset ruoan painon ohjelman oikeaa säätöä varten.
2. Laita ruoka astiaan.
3. Aseta astia rutille.
Laita astia aina kylmään uuniin.

13.4 Ohjelman asettaminen

Laite valitsee optimaalisen uunitoiminnon, lämpötilan ja toiminta-ajan. Sinun tarvitsee asettaa vain paino.

Huomautukset

- Voit asettaa painon vain tarkoitetulle painorajojen alueelle.
- Kun ohjelma on käynnistynyt, ohjelmaa ja painoa ei voi enää muuttaa.

1. Aseta toimintovalitsimella .

2. Aseta ohjelmat  ja maksimilämpötila lämpötilanvalitsimella.
3. Aseta haluamasi ohjelma valitsimella — tai +.
4. Paina kg.
5. Aseta ruoan paino valitsimella — tai +. Aseta aina seuraavaksi korkeampi paino.
 - Näytössä näkyy laskettu toiminta-aika. Et voi muuttaa toiminta-aikaa.
 - Eräiden ohjelmien kohdalla voit siirtää päättymisaajan myöhäisemmäksi valitsimella .
→ "Päättymisaajan asettaminen", Sivut 16
 - Jos haluat muuttaa ohjelmaa, paina kg.
- ✓ Ohjelma käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua ja toiminta-aika alkaa kulua.
- ✓ Kun ohjelma on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
6. Kun ohjelma on päättynyt:
 - Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla jotain valitsinta.
 - Kun haluat asettaa jälkikypsennysajan, paina valitsinta +. Laite jatkaa kuumenemista ohjelman asetuksilla.
 - Kun ruoka on valmis, kytke laite pois päältä.

14 Lapsilukko

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

Huomautukset

- Mahdollisuus lapsilukon asettamiseen voidaan aktivoida perusasetuksissa.
- Lapsilukko ei ole sähkökatkon jälkeen enää aktiivinen.

14.1 Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

Vaatus: Toimintovalitsimen pitää olla nolla-asennossa .

- ▶ Kun haluat aktivoida lapsilukon, pidä valitsin  painettuna, kunnes  ilmestyy näyttöön.
 - Kun haluat deaktivoida lapsilukon, pidä valitsin  painettuna, kunnes  sammuu näytöstä.

15 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

15.1 Yhteenveto perusasetuksista

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

Näyttö	Perusasetus	Valinta
c 1	Kellonajan näyttö	0 = kellonaikaa ei näytetä 1 = kellonaika näytetään ¹
c 2	Äänimerkin kesto toiminta-ajan tai hälyttimen käyntiajan päättymisen jälkeen	1 = 10 sekuntia 2 = 30 sekuntia ¹ 3 = 2 minuuttia
c 3	Äänimerkki valitsinta painettaessa	0 = pois 1 = päällä ¹
c 4	Jäähdytyspuhaltimen jälkikäyntiaika	1 = lyhyt 2 = keskimääräinen 3 = pitkä ¹ 4 = erikoispitkä
c 5	Odotusaika, ennen kuin asetus otetaan käyttöön	1 = 3 sekuntia ¹ 2 = 6 sekuntia 3 = 10 sekuntia
c 6	Lapsilukko asetettavissa → "Lapsilukko", Sivu 19	0 = ei 1 = kyllä ¹

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyypistä riippuen)

15.2 Perusasetuksen muuttaminen

Vaatus: Laite on kytketty pois päältä.

- Pidä valitsin ☹ painettuna noin 4 sekuntia.
- Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus, esim. c 1 1.
- Muuta asetusta valitsimella — tai +.
- Siirry valitsimella ☹ seuraavan perusasetuksen kohdalle.
- Kun haluat tallentaa muutokset muistiin, pidä ☹ painettuna n. 4 sekunnin ajan.

Huomautus: Sähkökatkon sattuessa perusasetukset palautuvat tehdasasetuksiin.

15.3 Perusasetusten muuttamisen keskeyttäminen

- Kierrä toimintovalitsinta.
- ✓ Kaikki muutokset hylätään eivätkä ne tallennu muistiin.

16 Puhdistus ja hoito

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

16.1 Puhdistusaine

Älä käytä tarkoitukseen sopimattomia 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 erikoispuhdistusaineita, kun laite on vielä lämmin.

Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.

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

Uusiin sieniliinuihin 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 22*

Laite

Pinta	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Teräs	- Kuuma astianpesuaineliuos - Teräksen erikoishoitoaine lämpimille pinnoille	Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat teräspinnoilta heti, jotta vältät korroosion. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros teräksen hoitoainetta.
Emali, muovi, lakatut, tai painokuvioidut pinnat esim. ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos	Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Nupit	Kuuma astianpesuaineliuos	Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä irrota tai hankaa.
Keittotaso keraamista lasia	Keraamisen lasin puhdistusaine	Noudata puhdistusaineen pakkauksessa olevia puhdistusohjeita. Poista runsas lika puhdistuslastalla.
Sokkelilaatikko	Kuuma astianpesuaineliuos	Puhdista talousliinalla.

Laitekansi

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Luukun lasit	Kuuma astianpesuaineliuos	Älä käytä puhdistuslastaa tai teräsvillaa. Ohje: Irrota luukun lasit, kun haluat puhdistaa ne perusteellisesti. → <i>"Laitteen luukku", Sivu 24</i>
Luukun kehys	- Terästä: Ruostumattoman teräksen puhdistusaine: - Muovia: Kuuma astianpesuaineliuos	Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Ohje: Perusteellisempaa puhdistusta varten irrota kannen peitelevy. → <i>"Laitteen luukku", Sivu 24</i>
Luukun kahva	Kuuma astianpesuaineliuos	Poista kalkinpoistoaine heti luukun kahvasta, jotta vältät vaikeasti poistettavat tahrat.
Luukun tiiviste	Kuuma astianpesuaineliuos	Älä irrota tai hankaa.
Luukun lukitsin	Kuuma astianpesuaineliuos	Puhdista talousliinalla. Irrota lapsilukko puhdistusta varten. → <i>"Luukun lukitsin", Sivu 8</i>

Keittotaso

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Emaloidut pinnat	- Kuuma astianpesuaineliuos - Etikkavesi - Uuninpuhdistusaine	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Jotta keittotaso pääsee kuivumaan puhdistuksen jälkeen, jätä laitekansi auki. Huomautukset - Emali poltetaan korkeissa lämpötiloissa kiinni pintaan, jolloin muodostuu vähäisiä värjeroja. Se ei vaikuta laitteen toimintaan. - Ohuiden leivinpeltien reunoja ei voida täysin emaloida ja ne voivat olla karkeita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa. - Elintarvikejäämistä jää valkoinen kerros emaloituille pinnoille. Kerros on terveydelle vaaratonta. Se ei vaikuta laitteen toimintaan. Voit poistaa tämän kerroksen sitruunahapolla.
Itsepuhdistuvat pinnat	-	Noudata itsepuhdistuvia pintoja koskevaa ohjetta. → <i>"Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus", Sivu 22</i>
Uunilampun suojus	Kuuma astianpesuaineliuos	Käytä pinttyneseen likaan uuninpuhdistusainetta.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Ohje: Ota ristikot pois paikoiltaan puhdistusta varten. → <i>"Ristikot", Sivu 24</i>
Kannattimet	Kuuma astianpesuaineliuos	Käytä pinttyneseen likaan harjaa. Puhdista kannatinkiskot paikoilleen työnnettyinä, jotta et poista niistä voitelurasvaa. Älä pese astianpesukoneessa. Ohje: Ota kannattimet pois paikoiltaan puhdistusta varten. → <i>"Ristikot", Sivu 24</i>
Varusteet	- Kuuma astianpesuaineliuos - Uuninpuhdistusaine	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Emaloidut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa.
Paistolämpömittari	Kuuma astianpesuaineliuos	Käytä pinttyneseen likaan harjaa. Älä pese astianpesukoneessa.

16.2 Laitteen puhdistus

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

VAROITUS – Palovammavaara!

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

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

VAROITUS – Tulipalovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

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

Vaatus: Noudata puhdistusaineita koskevia ohjeita.
→ *"Puhdistusaine", Sivu 20*

- Puhdista laite kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.
 - Eräisiin pintoihin voit käyttää vaihtoehtoisia puhdistusaineita.
→ *"Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 21*
- Kuivaa pehmeällä liinalla.

16.3 Valitsimien puhdistus

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä ota valitsimia puhdistusta varten pois paikoiltaan.
- ▶ Älä käytä märkiä sieniliinoja.

- Noudata puhdistusaineita koskevia ohjeita.
- Puhdista kostealla sieniliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuksella.
- Kuivaa pehmeällä liinalla.

16.4 Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

Uunitilan takaseinä on itsepuhdistuva. Uunitilan itsepuhdistuvat pinnat on pinnoitettu huokoisella, mattapintaaisella keramiikalla ja niiden pinta on rosainen. Kun laite on käytössä, itsepuhdistuvat pinnat imevät itseensä paistamisesta tai grillauksesta syntyvät rasvariskeet ja hajottavat ne. Jos itsepuhdistuvat pinnat eivät puhdistu enää riittävästi käytön aikana, kuumenna uunitila tarkoituksella.

HUOMIO!

Jos itsepuhdistuvia pintoja ei puhdisteta säännöllisesti, pintoihin voi tulla vaurioita.

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

1. Poista varusteet ja astiat uunista.
2. Irrota ristikot ja poista ne uunista.
→ "Ristikot", Sivu 24
3. Poista karkea lika kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla:
 - sileiltä emalipinnoilta
 - laitekannen sisäpuolelta
 - uunilampun lasisuojuksesta
 Siten vältät vaikeasti puhdistettavat tahrat.
4. Poista kaikki esineet uunitilasta. Uunitilan pitää olla tyhjä.
5. Aseta toimintovalitsimella **3D-kiertoilma**.
6. Aseta lämpötilanvalitsimella maksimilämpötila.
- ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.
7. Kytke laite 1 tunnin kuluttua pois päältä.
8. Kun laite on jäähtynyt riittävästi, pyyhi uunitila kostealla liinalla.

Huomautus: Itsepuhdistuville pinnoille voi muodostua punertavia täpliä. Ne eivät ole korroosiota, vaan jäämiä suolapitoisista ruoista. Itsepuhdistuva pinnoite ei hajota esimerkiksi ruoka-aineissa olevaa sokeria ja valkuaista, ja ne voivat liimautua pinnalle. Nämä tahrat eivät ole terveydelle haitallisia eivätkä ne heikennä itsepuhdistuvien pintojen puhdistumista.

9. Asenna ristikot paikoilleen.
→ "Ristikot", Sivu 24

16.5 Mahdolliset tahrat

Jotta vältät nämä tahrat, puhdista keittoalue kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Kalkki- ja vesijäämät	Puhdista keittotaso vasta, kun se on jäähtynyt. Voit käyttää keraamista lasia oleville keittotasaille soveltuvaa puhdistusainetta.
Tahrat	Sokeri, riisitärkkelys tai muovi	Puhdista heti. Käytä lasipinnan puhdistuslastaa.

16.6 Keittotason puhdistus

Puhdista keittotaso aina käytön jälkeen, jotta ruoantähteet eivät pala kiinni.

Vaatimus: Keittotason pitää olla kylmä. Vain jos tahrat ovat sokeria, riisitärkkelystä, muovia tai alumiinifoliota, älä anna keittotason jäähtyä.

1. Poista runsas lika puhdistuslastalla.
2. Puhdista keittotaso keraamisen lasin puhdistusaineella.
Noudata puhdistusaineen pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.

Ohjeet

- Keraamiselle lasille tarkoitetulla erikoispuhdistussienellä saat hyvän lopputuloksen.
- Kun pidät keittoastian pohjan puhtaana, keittotason pinta pysyy hyvässä kunnossa.

16.7 Keittotason kehksen puhdistus

Puhdista keittotason kehys, jos siinä näkyy käytön jälkeen likaa tai tahroja.

Huomautus: Älä käytä puhdistuslastaa.

1. Puhdista keittotason kehys kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla.
Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.
2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

17 Puhdistusavustin

Puhdistusavustin on nopea vaihtoehto uunitilan puhdistukseen silloin tällöin. Puhdistusavustin höyrystää astianpesuaineliuoksen ja liottaa siten lian. Lika on siten helpompi poistaa.

17.1 Puhdistusavustimen asettaminen**⚠ VAROITUS – Palamisvaara!**

Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.

- Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Vaatimus: Uunitilan pitää olla kokonaan jäähtynyt.

1. Poista varusteet uunitilasta.
2. Sekoita 0,4 litraan vettä tilkka astianpesuainetta ja kaada liuos uunitilan pohjalle.
Älä käytä tislattua vettä.
3. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto **Alalämpö** .

4. Aseta lämpötilanvalitsimella 80 °C.
5. Paina  niin monta kertaa, kunnes  on merkittynä näytössä.
6. Aseta valitsimella — tai + toiminta-ajaksi 4 minuuttia.
✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua ja toiminta-aika kuluu.
✓ Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
7. Kytke laite pois päältä ja anna uunitilan jäähtyä n. 20 minuuttia.

17.2 Uunitilan puhdistaminen käytön jälkeen

HUOMIO!

Jos uunitila pysyy liian kauan kosteana, siihen muodostuu 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. Pinttynneet jäät voit poistaa teräslankapesimellä.
3. Poista kalkkijuovat etikalla kostutetulla liinalla. Pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla, myös luukun tiivisteiden alta.
4. Kun uunitila on riittävän puhdas:
 - Avaa laitteen luukku lepoasentoon, noin 30°, ja jätä se noin 1 tunniksi auki, jotta uunitila kuivuu.
 - Jos haluat kuivata uunitilan nopeammin, kuumenna laitetta luukku avoimena n. 5 minuuttia uunitoiminnolla **3D-kiertoilma**  ja lämpötilassa 50 °C.

18 Ristikot

Voit ottaa ristikot pois paikoiltaan ristikoiden ja uunitilan perusteellista varten.

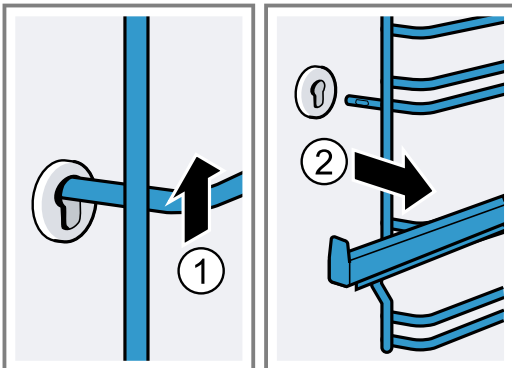
18.1 Ristikoiden irrotus

VAROITUS – Palovammavaara!

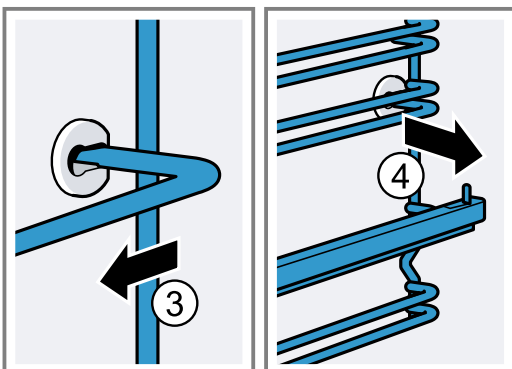
Ristikot voivat olla kuumia.

- Älä kosketa kuumia ristikkoita.
- Anna laitteen jäähtyä.
- Pidä lapset turvallisen etäisyyden päässä.

1. Nosta ristikkoa edestä ylöspäin ja irrota ristikko.

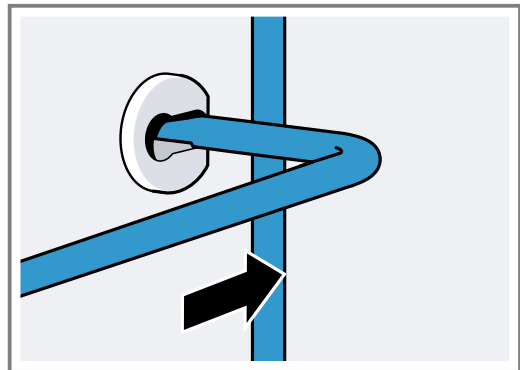


2. Paina sen jälkeen koko ristikkoa eteenpäin ja ota se pois paikaltaan.

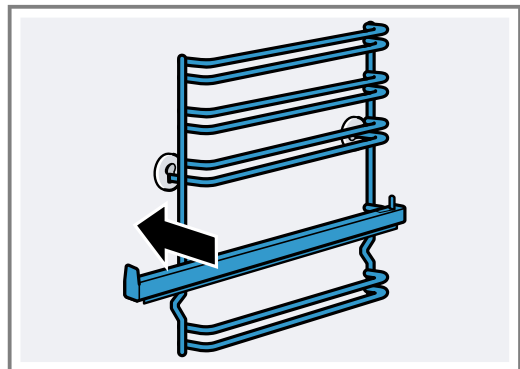


18.2 Ristikoiden asennus

1. Aseta ristikko ensin takimmaiseen holkkiin, paina sitä kevyesti taaksepäin



2. ja kiinnitä etummaiseen holkkiin.



Ristikot sopivat oikealle ja vasemmalle. Kannatinkorkeudet 1 ja 2 ovat alhaalla, kannatinkorkeudet 3, 4 ja 5 ylhäällä. Vedä kannatinkisko eteenpäin pois paikaltaan.

19 Laitteen luukku

Tavallisesti riittää, että laitteen luukku puhdistetaan ulkopuolelta. Jos laitteen luukku on likaantunut runsaasti ulko- ja sisäpuolelta, voit ottaa laitteen luukun pois paikaltaan puhdistusta varten.

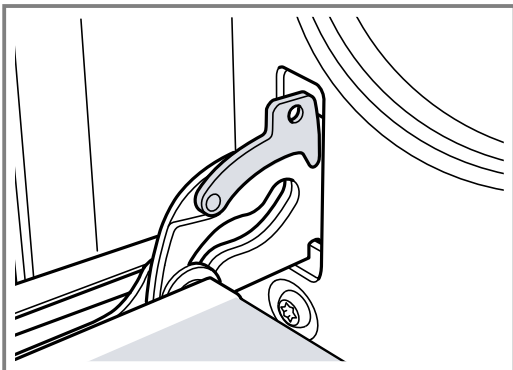
19.1 Luukun saranat

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

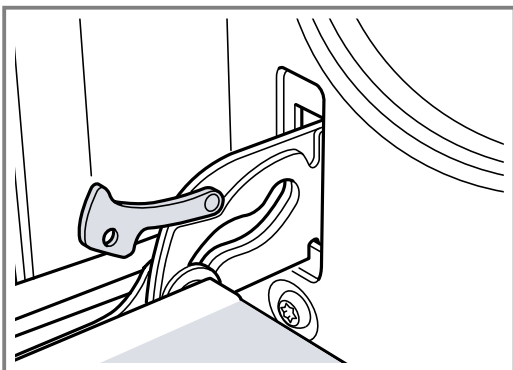
- Kun avaat laitteen luukun, varmista, että lukitsinvivut ovat kokonaan kiinni tai kokonaan auki.

1. Uuninluukun saranoissa on sulkuvipu. Kun sulkuvivut on käännetty kiinni, uuninluukku on lukittu.



Sitä ei voi ottaa pois paikaltaan.

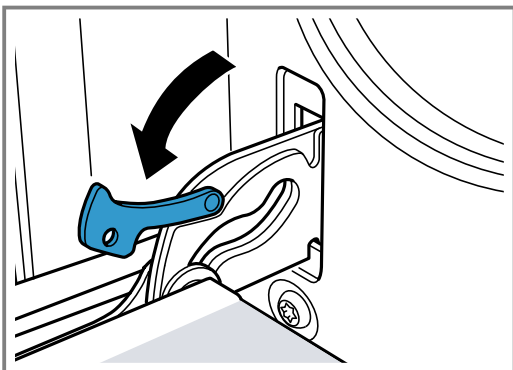
2. Kun sulkuvivut on käännetty auki uuninluukun irrottamista varten, saranat on lukittu.



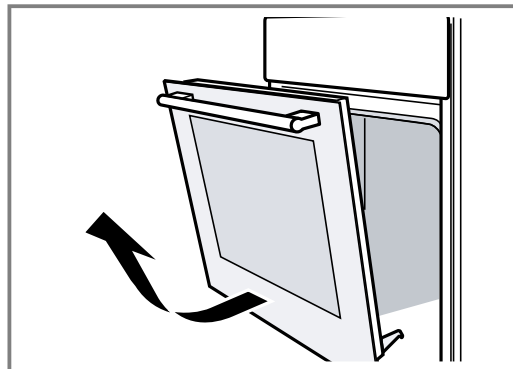
Saranat eivät voi napsahtaa kiinni.

19.2 Laitteen luukun irrotus

1. Avaa uuninluukku kokonaan auki.
2. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu auki.



3. Sulje uuninluukku vasteseen saakka. Tartu luukkuun molemmiin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje luukkua vielä vähän ja vedä se pois paikaltaan.



19.3 Luukun lasien irrotus

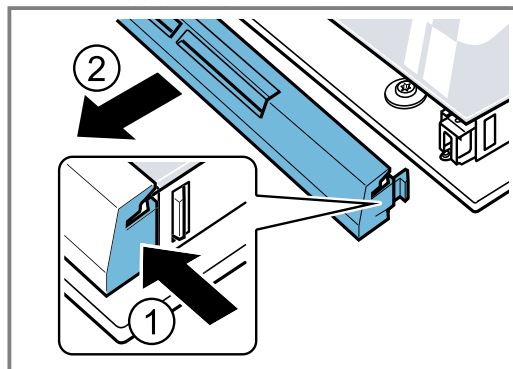
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

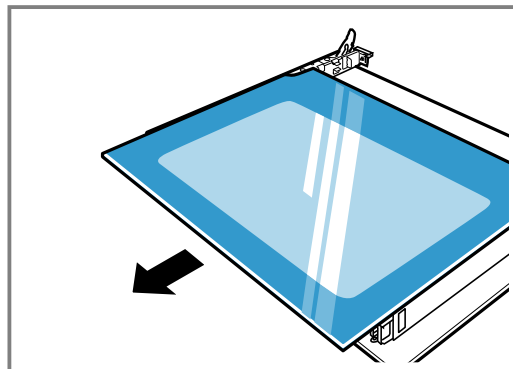
Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

- Älä käytä uuninluukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa. Laitteen luukun rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.
- Käytä käsineitä.

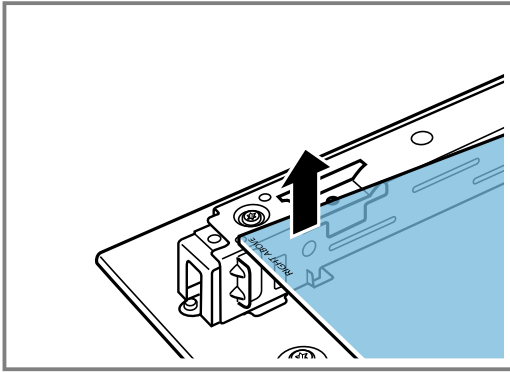
1. Ota uuninluukku pois paikaltaan.
→ "Laitteen luukun irrotus", Sivu 25
2. Aseta se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
3. Irrota uuninluukun ylempi suojus painamalla kieleke vasemmalla ja oikealla sormilla sisään. Vedä suojus ulos ja ota se pois paikaltaan.



4. Nosta ylintä lasia ja vedä pois paikaltaan.



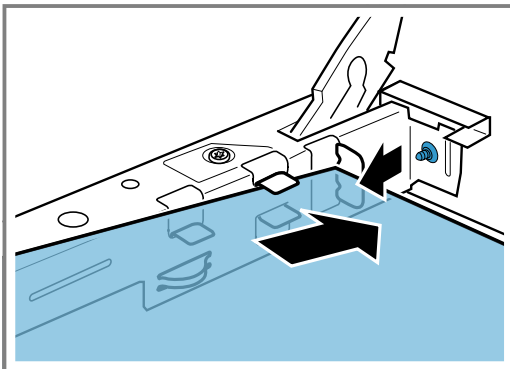
5. Nosta lasia ja vedä se pois paikaltaan.



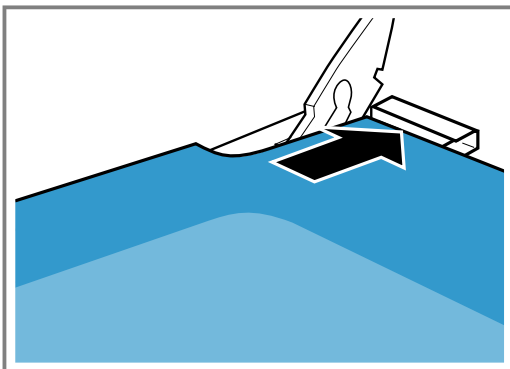
19.4 Luukun lasien asennus

Varmista asentaessasi, että vasemmalla alhaalla oleva teksti "Right above" ei ole ylösalaisin.

1. Työnnä lasi viistosti taaksepäin paikalleen.



2. Tartu ylimmän lasin molempiin pidikkeisiin ja työnnä lasi viistosti taaksepäin paikalleen.



Ohjaa lasi molempiin alareunassa oleviin aukkoihin. Lasin sileän pinnan pitää olla ulospäin.

3. Aseta uuninluukun yläosassa oleva suojus paikalleen ja paina suojus kiinni. Kielekkeiden pitää lukittua paikoilleen molemmilla sivuilla.
4. Asenna uuninluukku paikalleen.
→ "Laitteen luukun asennus", Sivu 26

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

19.5 Laitteen luukun asennus

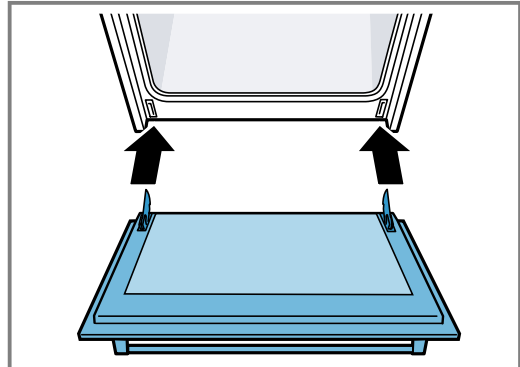
Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

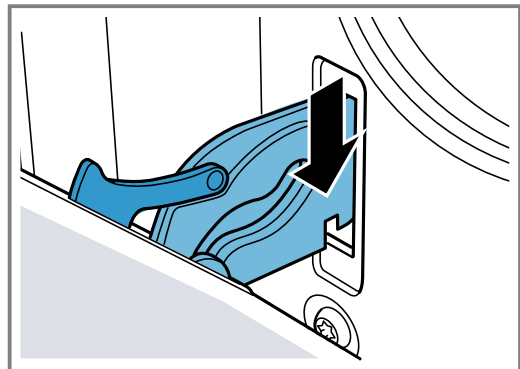
Uuninluukku voi pudota tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa yllättäen kiinni.

- ▶ Älä pidä tässä tapauksessa kiinni saranasta. Soita huoltopalveluun.

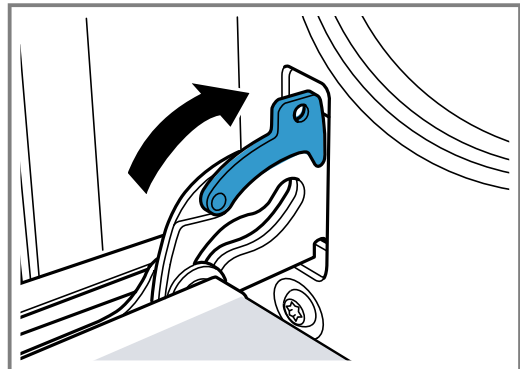
1. Varmista uuninluukku asentaessasi, että asetat molemmat saranat avautumissuuntaan.



2. Saranassa olevan uran pitää lukittua paikalleen kummallakin sivulla.



3. Käännä molemmat sulkuvivut taas kiinni.



4. Sulje laitteen luukku.

19.6 Luukun lisäsuoja

Saatavana on lisäsuojia, jotka estävät koskemasta uuninluukkuihin. Jos lapset pääsevät oleskelemaan uunin lähellä, ota nämä suojavarusteet käyttöön. Voit hankkia tämän lisävarusteen 11023590 huoltopalvelun kautta.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Kun kypsennysaika on pitkä, uuninluukku voi kuumentua erittäin kuumaksi.

- ▶ Valvo pikkulasten toimia, kun uuni on käytössä.

20 Toimintahäiriöiden korjaaminen

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

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattihenkilöstö.
- ▶ Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.
→ "Huoltopalvelu", Sivu 28

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 turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

20.1 Toimintahäiriöt

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Verkkojohdon pistoke ei ole liitetty. ▶ Liitä laite sähköverkkoon. Sulake on luennut sulakerasiassa. ▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake. Virransaanti on katkennut. ▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet. Elektroniikkavika 1. Irrota laite sähköverkosta vähintään 30 sekunniksi kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa pois päältä. 2. Palauta perusasetukset tehdasasetuksiin.
Laite ei kytkeydy toiminta-ajan päättymisen jälkeen kokonaan pois päältä.	Kun toiminta-aika on kulunut, laite lakkaa kuumentamasta. Uunilamppu ja jäähdytyspuhallin eivät kytkeydy pois päältä. Uunitoiminnossa, jossa käytetään kiertoilmaa, laitteen takaseinässä oleva tuuletin käy edelleen. ▶ Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. ✓ Laite on kytketty pois päältä. ✓ Uunilamppu ja takaseinässä oleva tuuletin ovat pois päältä. ✓ Jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun laite on jäähtynyt.
Näytössä vilkkuu kellonaika.	Virransaanti on katkennut. ▶ Aseta kellonaika uudelleen. → "Kellonajan asetus", Sivu 17
Kellonaika ei ilmesty näyttöön, kun laite on kytketty pois päältä.	Perusasetusta on muutettu. ▶ Muuta kellonajan perusasetusta.
Näytössä palaa ∞, ja laitteeseen ei saa tehtyä asetuksia.	Lapsilukko on aktivoitu. ▶ Deaktivoi lapsilukko valitsemalla ∞. → "Lapsilukko", Sivu 19
Näyttöön ilmestyy viesti, jossa on E, esim. E05-32.	Häiriö elektroniikassa 1. Paina ☹. – Aseta tarvittaessa kellonaika uudelleen. ✓ Jos häiriö oli kertaluonteinen, virheilmoitus sammuu. 2. Jos virheilmoitus ilmestyy uudelleen näyttöön, soita huoltopalveluun. Ilmoita heille tarkka virheilmoitus ja laitteesi koko mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu", Sivu 28

20.2 Uunilampun vaihto

Kun uunivalo ei pala, vaihda uunilamppu.

Huomautus: Kuumuutta kestäviä 230 V:n halogeenilamppuja, 25 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Käytä vain näitä

lamppuja. Tartu uusiin halogeenilamppuihin vain puhtaalla, kuivalla liinalla. Se pidentää lampun käyttöikää.

⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

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

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

⚠ **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

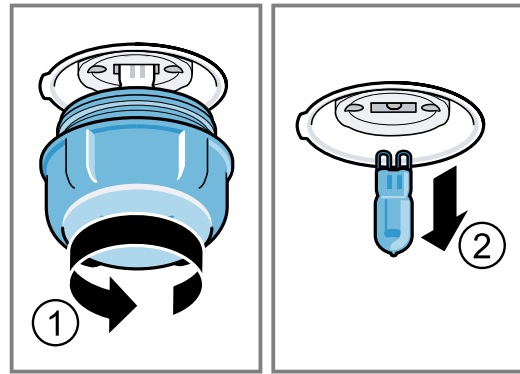
Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

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

Vaatimukset

- Laite on kytketty irti sähköverkosta.
 - Uunitila on jäähtynyt.
 - Käytettävissä on uusi halogeenilamppu vaihtoa varten.
1. Laita uuniin vahinkojen välttämiseksi astiapypyhe.
 2. Irrota lasisuojaus vasemmalle kiertäen.

3. Vedä halogeenilamppu pois paikaltaan, älä kierrä lampua.



4. Aseta uusi halogeenilamppu paikalleen ja paina kiinteästi kantaan. Kiinnitä huomio tappien paikkaan.
5. Laitemallista riippuen lasisuojuksessa on tiivisterengas. Aseta tiivisterengas paikalleen.
6. Kierrä lasisuojaus paikalleen.
7. Poista astiapypyhe uunitilasta.
8. Liitä laite sähköverkkoon.

21 Kuljetus ja hävittäminen

Tästä löydät ohjeet laitteen valmisteleminen kuljetusta varten. Lisäksi saat tietoa käytöstä poistettujen laitteiden hävittämisestä.

21.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

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

- ▶ Hävitä laite ympäristöystävällisesti. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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

21.2 Laitteen kuljettaminen

Säilytä laitteen alkuperäispakkaus. Kuljeta laite vain alkuperäispakkauksessa. Noudata pakkauksessa olevia kuljetusta koskevia nuolia.

1. Kiinnitä kaikki laitteen sisällä ja päällä olevat liikkuvat osat teipillä, jonka saa poistettua jälkiä jättämättä.
2. Suojaa kaikkien varusteiden kuten leivinpeltien kulmat ohuella pahvilla ja työnnä ne kyseisiin lokeroihin, jotta vältät laitteen vaurioitumisen.
3. Jotta estät lasiluukun sisäsivun kolhiintumisen, laita etu- ja takasivun väliin pahvia tai vastaavaa.
4. Kiinnitä luukku ja laitteessa mahdollisesti oleva yläkansi teipillä laitteen sivuille.

Jos alkuperäispakkausta ei enää ole

1. Pakkaa laite uuteen suojapakkaukseen, joka takaa riittävän suojan mahdollisia kuljetusvaurioita vastaan.
2. Kuljeta laite pystyasennossa.
3. Älä tartu laitteeseen luukun kahvasta tai takasivulla olevista liitännöistä, koska nämä voivat vaurioitua.
4. Älä laita laitteen päälle mitään painavia esineitä.

22 Huoltopalvelu

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

Huomautus: Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

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

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme. Tuote sisältää energiatehokkuusluokkaan G kuuluvan valonlähteen.

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

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

Tyyppikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.
Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

23 Näin onnistut

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

Yksityiskohtaiset leivontataulukot laitetta varten ja vinkit laitteella leipomiseen löydät internetissä olevasta ohjeesta:

www.bosch-home.com

23.1 Ohjeita valmistukseen

Ota ruokia valmistaessasi huomioon nämä ohjeet.

- Lämpötila ja toiminta-aika riippuvat määrästä ja reseptistä. Tiedot on sen takia ilmoitettu asetusalueina. Valitse ensin matalampi arvo.
- Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin.
Työnnä varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen.
- Poista uunista varusteet, joita ei tarvita.
- Varmista, että laitat varusteen oikein päin uuniin.

23.2 Ohjeita leivontaan

Käytä paistaessasi ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla	Korkeus
kohoavat leivonnaiset tai vuoka rutilällä	2
matalat leivonnaiset tai leivinpellillä	2 - 3
Paistaminen useammalla tasolla	Korkeus
Uunipannu	3
Leivinpelti	1
Vuoat rutilällä:	Korkeus
ensimmäinen rutilä	3
toinen rutilä	1
Paistaminen kolmella tasolla	Korkeus
Leivinpellit	5
Uunipannu	3
Leivinpellit	1

Huomautukset

- Käytä useammalla tasolla paistaessasi kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettujen ruokien ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita. Sellaaisessa tapauksessa voi ottaa kypsän tuotteen uunista ja kypsentää muita leivinpellillisiä edelleen. Tarvittaessa voit muuttaa leivinpeltien paikkaa ja suuntaa.
- Aseta vuoat uuniin vierekkäin tai limittäin päällekkäin. Kun valmistat useita ruokia samanaikaisesti, voit säästää energiaa.
- Suosittelemme optimaalisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi tummia metallisia leivontavuokia.

23.3 Ohjeita paistamiseen ja grillaamisen

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

HUOMIO!

Hapokkaat elintarvikkeet voivat vaurioittaa rutilää

- ▶ Älä aseta hapokkaita elintarvikkeita kuten esim. hedelmiä tai hapokkaalla marinadilla maustettuja grillituotteita suoraan rutilälle.
- Mitä kookkaampi lintu, lihanpala tai kala, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.
- Käännä lintu, liha ja kala, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 1/2 - 2/3.
- Lisää linnun mukaan astiaan vähän nestettä. Kaada astian pohjalle nestettä n. 1-2 cm verran.
- Jos käännät linnun paistamisen aikana, laita lintu uuniin ensin rintapuoli tai nahkapuoli alaspäin.
- Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.
- Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä.

Huomautus nikkeliallergoille

Harvinaisissa tapauksissa voi elintarvikkeeseen siirtyä vähäisiä jälkiä nikkelistä.

23.4 Ruokavalikoima

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas- tai pitkänmallinen vuoka	2		160-180	50-60

¹ Esilämmitä laite.

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

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

⁴ Työnnä uunipannu rutilän alle.

⁵ Älä käännä ruokaa. Peitä pohja vedellä.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Sokerikakku, yksinkertainen, 2 tasoa	Rengas- tai pitkänmallinen vuoka	3+1		140-160	60-80
Hedelmä- tai rahkapiirakka murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Täytekakku, 6 munaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		160-170	35-45
Kääretorttu	Uunipannu	2		170-190 ¹	15-20
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	2		160-180	60-90
Muffinit	Muffinipelti rutilällä	2		170-190	20-40
Pienet leivonnaiset	Uunipannu	3		150-170	25-35
Pikkuleivät	Uunipannu	3		140-160	20-30
Pikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		130-150	25-35
Pikkuleivät, 3 tasoa	2x Leivinpelti + Uunipannu	5+3+1		130-150	30-40
Leipä, 1000 g, pitkänmallisessa vuoassa tai pellillä	Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka	2		200-220	35-50
Pizza, tuore	Uunipannu	3		170-190	20-30
Pizza, tuore, ohut pohja	Uunipannu	2		250-270 ¹	15-25
Quiche, piirakka	Piirakkavuoka	2		190-210	35-45
Paistos, suolainen, tuore, kypsät ainekset	Vuoka	2		200-220	30-60
Broileri, 1,3 kg, ilman täytettä	Avoin astia	2		200-220	60-70
Broilerinpalat, à 250 g	Avoin astia	3		220-230	30-35
Hanhi, ilman täytettä, 3 kg	Avoin astia	2		170-190	120-140
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	1		180-200	140-160
Naudanfilee, medium, 1 kg	Avoin astia	3		210-220	45-55
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200-220	100-120 ²
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Avoin astia	2		200-220	60-70
Hampurilainen, 3-4 cm korkea	Ritilä	4		3 ³	25-30 ⁴
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Avoin astia	2		170-190	70-80 ⁵
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Ritilä	2		2	20-25 ⁴

¹ Esilämmitä laite.² Lisää aluksi neste astiaan, väh. 2/3 paistista pitää olla nesteen sisällä³ Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3.⁴ Työnnä uunipannu rutilän alle.⁵ Älä käännä ruokaa. Peitä pohja vedellä.

23.5 Jogurtti

Voit valmistaa laitteessa myös jogurttia itse.

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. Lämmitä iskukuumennettu maito vain lämpötilaan saakka 40 °C.
3. Sekoita maitoon 30 g jogurttia.
4. Jaa seos pieniin astioihin, esim. pieniin kannellisiin lasipurkkeihin.
5. Peitä astiat foliolla, esim. tuorekelmulla.
6. Aseta astiat uunitilan pohjalle.

7. Säädä laite suositusasetusten mukaan.

8. Anna jogurtin levätä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

Jogurtti

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoimin to / toiminto	Lämpötila °C	Kesto, minuutteina
Jogurtti	Kuppi/lasi	Uunitilan pohja		-	4-5 tuntia

23.6 Testiruoat

Nämä yhteenvedot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testaamisen helpottamiseksi standardin EN 60350-1 mukaan.

Leivonta

Ota testiruokia paistettaessa huomioon nämä tiedot.

Yleisiä ohjeita

- Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin.
- Noudata taulukossa olevia esilämmitystä koskevia ohjeita. Asetusarvot ovat voimassa ilman pikakuumennusta.
- Käytä paistamiseen ensin alempaa annetuista lämpötiloista.

Kannatinkorkeudet

Kannatinkorkeudet yhdellä tasolla paistettaessa:

- Uunipannu / leivinpelti: korkeus 3
- Vuoat rutilällä: korkeus 2

Huomautus: Samanaikaisesti uuniin laitettujen leivinpelleillä tai vuoissa olevien leivonnaisten ei välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

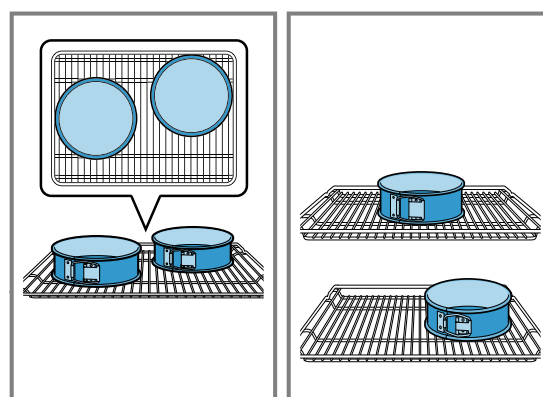
- Vuoat rutilällä:
ensimmäinen rutilä: korkeus 3
toinen rutilä: korkeus 1

Kannatinkorkeudet kolmella tasolla paistettaessa:

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

Paistaminen kahdessa irtopohjavuoassa:

Jos laitteessa voidaan kypsentää useammalla tasolla, aseta vuoat uuniin vierekkäin tai limittäin päällekkäin.



Leivonta

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto, minuutteina
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3		140-150	30-40
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3		140-150	30-40
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		140-150 ¹	30-45
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	2x Leivinpelti + Uunipannu	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Kakkuset	Uunipannu	3		150 ¹	25-35
Kakkuset	Uunipannu	3		150 ¹	25-35
Kakkuset, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		150 ¹	25-35

¹ Esilämmitä laitetta 5 minuuttia. Jos laitteessa on pikakuumennustoiminto, älä käytä tätä toimintoa esilämmitykseen.

² Esilämmitä laite. Jos laitteessa on pikakuumennustoiminto, älä käytä tätä toimintoa esilämmitykseen.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minuutteina
Kakkuset, 3 tasoa	2x Leivinpelti + Uunipannu	5+3+1		140 ¹	35-45
Voileipäkeksi	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170 ²	30-40
Voileipäkeksi	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		170	30-40
Voileipäkeksi, 2 tasoa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	30-45

¹ Esilämmitä laitetta 5 minuuttia. Jos laitteessa on pikakuumennustoiminto, älä käytä tätä toimintoa esilämmitykseen.

² Esilämmitä laite. Jos laitteessa on pikakuumennustoiminto, älä käytä tätä toimintoa esilämmitykseen.

Grillaus

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Paahtoleivän ruskistus	Ritilä	5		3	0,2-1,5



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001628880 (031212)

fi