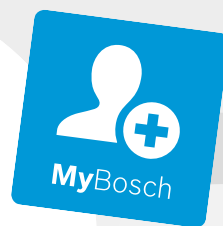




BOSCH

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



Vapaasti seisova liesi

HQA00.020U
HQA00.020W

[fi] Käyttöohje

Lisätietoja on digitaalisessa käyttöoppaassa.



Sisällysluettelo

1	Turvallisuus.....	2
2	Esinevahinkojen välttäminen	5
3	Ympäristönsuojelu ja säästö.....	5
4	ASENNUS JA LIITÄNTÄ.....	6
5	Tutustuminen	8
6	Varusteet	10
7	Ennen ensimmäistä käyttöä	11
8	Sähkökeittoalueen käyttö	12
9	Käytön perusteet.....	13
10	Lapsilukko	13
11	Puhdistus ja hoito	13
12	Puhdistusavustin	16
13	Ristikot.....	16
14	Laitteen luukku.....	17
15	Toimintahäiriöiden korjaaminen	20
16	Kuljetus ja hävittäminen	21
17	Huoltopalvelu	21
18	Näin onnistut	21

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 ylikuumeneminen 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.

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 21*

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.
- Verkkajohtoa 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.

⚠ 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 – Terveysriski!

Keittoaluetta ensimmäistä kertaa kuumennettaessa voi vapautua höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja.

- Tuuleta sen tähden keittiötä hyvin.
- Oleskele keittiössä vain hetken.
- Pidä lapset, lemmikkieläimet ja erityisen herkästi hajuihin reagoivat henkilöt poissa laitteen läheltä.

⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!

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

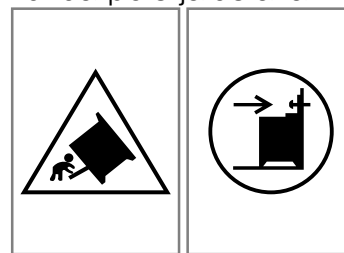
- Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

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: kiinnittä 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 lasisuojusta.
- Vältä ihokontaktia puhdistuksen yhteydessä.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

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

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.

Pelliä 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 siirrat laitetta kannen kahvasta, kahva voi murtua ja vaurioittaa saranoita. Kannen kahvaa ei ole suunniteltu kestämaan laitteen painoa.

- ▶ Älä kanna 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 rutilällä.

2.2 Sähkökeittotaso

Noudata laitteen käyttöön liittyviä ohjeita.

HUOMIO!

Ruoat voivat kiehua yli.

- ▶ Poista yli kiehunut ruoka heti.
- ▶ Käytä runsaasti nestettä sisältäviin ruokiin korkeita kattiloita.
- ▶ Siten vältät ylikiehumisen.

Kattilan tai pannun pohja voivat vaurioitua.

- ▶ Keittoalueella käytetyn keittoastian pitää sopia oikein paikalleen.
- ▶ Käytä vain kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tasainen.
- ▶ Älä kuumenna tyhjiä kattiloita tai pannuja.

Ylikuumeneminen voi vaurioittaa sähkökeittoaletta.

- ▶ Varmista, että keittolevyä ei kytketä koskaan päälle siten, että kansi on suljettu; valvo esimerkiksi leikkiviä lapsia.

Suolavesi tai lämpimät kattilanpohjat voivat vaurioittaa sähkökeittoaletta.

- ▶ Pidä sähkökeittoaletta kuivana.

Sähkökeittotason kuumuus ei pääse poistumaan riittävästi, ja sähkökeittotaso voi ylikuumentua.

- ▶ Älä käytä sähkökeittotasoa koskaan ilman kattilaa.
- ▶ Älä käytä kattiloita, joiden pohja on epätasainen.

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:

- pois päältä kytkettynä maks. 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 liittämisestä 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 jakanapainen 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 suojaluokan 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.
- Verkkojohto ei saa olla taitettu, ei jäädä puristuksiin, eikä sitä saa muuttaa eikä katkaista.
- Verkkojohdon saa tarvittaessa vaihtaa vain sähköasentaja. Verkkojohto 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.
- Verkkojohto 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.

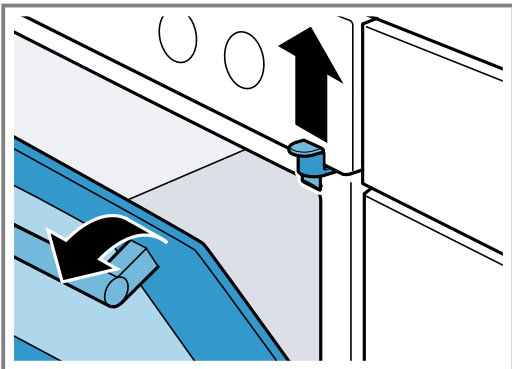
4.3 Luukun lukitsin

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

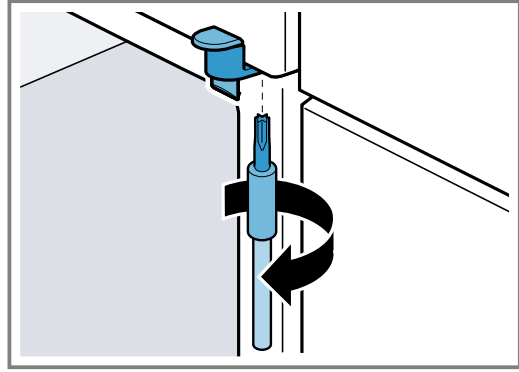
- Paina lukitsinta ylöspäin.



Luukun lukituksen poistaminen

1. Avaa uuninluukku.
→ "Laitteen luukun avaaminen", Sivu 7

2. Kierrä ruuvi irti ja poista luukun lukitsin.



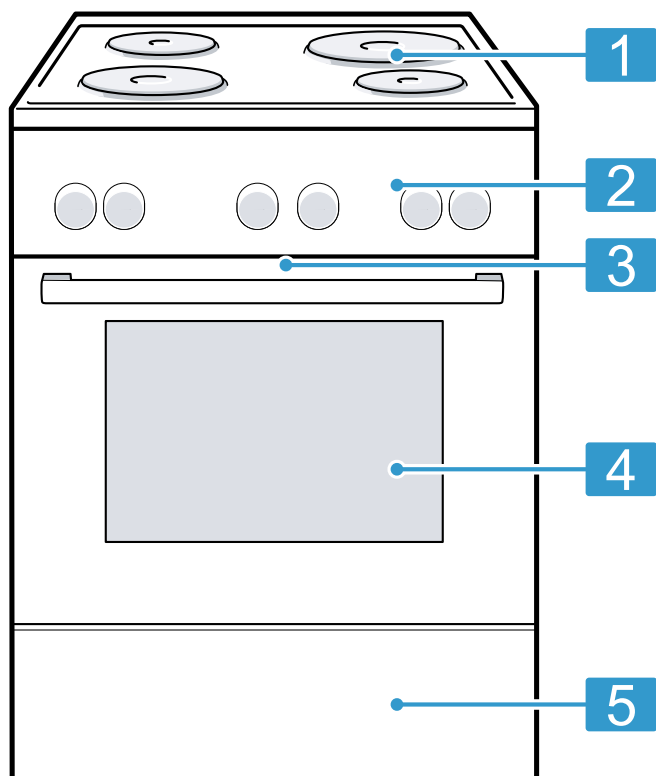
3. Sulje laitteen luukku.

5 Tutustuminen

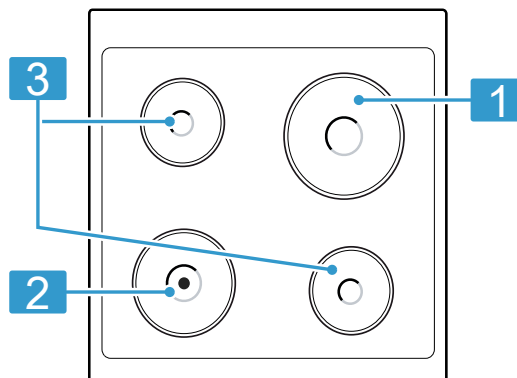
5.1 Laitteen tiedot

Tästä löydät yleiskuvan laitteen osista.

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



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



Halkaisija Keittoalue cm

1	22 cm	Sähkökeittoalue
2	18 cm	Pikakuumeneva keittoalue, jossa punainen piste
3	14,5 cm	Sähkökeittoalue

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
Toimintovalitsin	Toimintovalitsimella asetetaan uunitoiminnot ja muut toiminnot. Voit kiertää toimintovalitsinta nolla-asennosta 0 sekä oikealle että vasemmalle. Toimintovalitsin on laitetyypistä riippuen alas painettava. Kun haluat lukita tai vapauttaa valitsimen, paina toimintovalitsinta nolla-asennossa 0. → "Uunitoiminnot ja muut toiminnot", Sivu 9

Selostus

1	Keittotaso
2	Valitsinkentät
3	Jäähdytyspuhallin ¹
4	Laitteen luukku
5	Sokkelilaatikko ¹

¹ Laitteen varustuksesta riippuen

5.2 Keittotaso

Tässä näet yleiskuvan keittotasosta.

Valitsin	Selostus
Lämpötilanvalitsin	Lämpötilanvalitsimella asetet lämpötilan uunitoiminnolle ja valitset 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 9

Valitsin	Selostus
Keittoalueiden tehonvalitsimet	Neljällä keittoalueen tehonvalitsimella säädetään yksittäisten keittoalueiden teho. Kunkin valitsimen yläpuolella oleva symboli näyttää, mikä keittoalue sillä säädetään. → "Sähkökeittoalueen valitsin", Sivu 10

Uunitoiminnot ja muut toiminnot

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

Symboli	Uunitoiminto	Käyttö ja toimintatapa
	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.
	Ylä-/alalämpö Pehmeä	Valittujen ruokien hellävarainen kypsennys yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. Kypsentyminen tapahtuu vaihteittain jälkilämmöllä. Pidä laitteen luukku suljettuna kypsennyksen aikana. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen perinteisellä käytötavalla kypsennettäessä.
	Alalämpö	Ruokien jälkikypsennys tai kypsennys vesihautteessa. Lämpö tulee alhaalta.
	Grilli, pieni pinta	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaaminen pieninä määrinä. Ruokien gratinointi. Grillivastuksen keskiosa kuumenee.
	Grilli, suuri pinta	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaaminen. Ruokien gratinointi. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.

Muut toiminnot

Tästä löydät yhteenvedon laitteen muista toiminnoista.

Symboli	Toiminto	Käyttö
	Uunilamppu	Uunitilan valo päällä ilman lämmitystä. → "Valaistus", Sivu 10
	Lapsilukko	Virransaannin katkaisu ohjauspaneelissa uuni- ja keittotasotoiminnoille. Laitetta ei saa kytkettyä päälle aktiivoinnin jälkeen. → "Lapsilukko", Sivu 13

Lämpötila ja säätöarvot

Uunitoimintoja ja muita toimintoja varten on käytettävissä erilaisia asetuksia.

Symboli	Toiminto	Käyttö
●	Nolla-asento	Laite ei kuumene.

Symboli	Toiminto	Käyttö
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

Kuumenemisen näyttö

Laitteen kuumeneminen näkyy näytössä.
Kun laite kuumenee, lämpötilanvalitsimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa. Merkkivalo sammuu kuumennustaukojen ajaksi.
Kun esilämmität uunin, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle, kun merkkivalo sammuu ensimmäisen kerran.

Huomautukset

- Kuumenemisen näyttö palaa myös, kun asetettuna on uunitilan valo ja lämpötila. Laite ei kuumene tällöin.

- Jos laitteessa on käytettävissä uunivalo toimintona ja asetettuna on lämpötila-arvo, kuumenemisen näyttö palaa myös. Laite ei kuumene tällöin.
- Termisen hitauden takia voi näytössä oleva lämpötila poiketa uunitilan todellisesta lämpötilasta.

Sähkökeittoalueen valitsin

Sähkökeittoalueen valitsimella asetat keittoalueiden kuumennustehon.

Asetus	Toiminto	Selostus
0	Nolla-asento	Keittoalue on kytketty pois päältä.
1-9	Tehoalueet	1 = pienin teho 9 = suurin teho

Kun kytket sähkökeittoalueen päälle, merkkivalo palaa. Voit kiertää keittoalueen valitsinta sekä oikealle että vasemmalle.

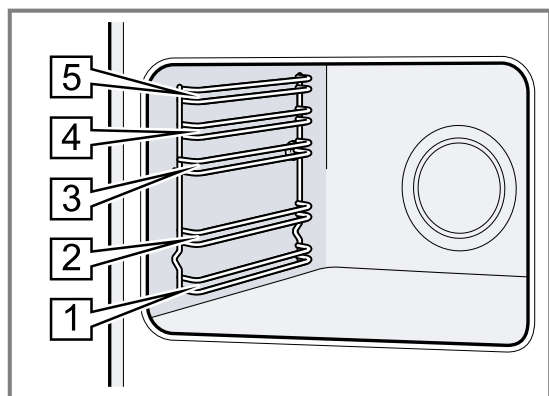
5.4 Uunitila

Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä.

Ristikot

Uunitilassa oleville ristikoille voit asettaa varusteet eri korkeuksille.
Uunitilassa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.
Voit ottaa ristikot esimerkiksi puhdistusta varten pois paikoiltaan.

→ "Ristikot", Sivu 16



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. 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 ei pysähdy.

Kondenssivesi

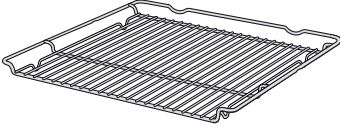
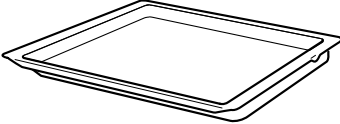
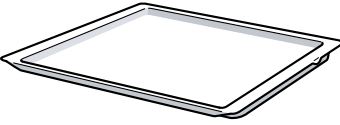
Uunitilaan ja laitteen luukkuun voi muodostua kypsennyksen yhteydessä kondenssivettä. Kondenssivesi on normaalia, eikä se vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois.

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
Ritilä		- Leivontavuoat - Uunivuoat - Astia - Liha, esim. paistit tai grillipalat - Pakasteruoat
Uunipannu		- Mehukkaat kakut - Pikkuleivät - Leipä - Suurikokoiset paistit - Pakasteruoat - Tippuvien nesteiden talteenotto, esim. rasva ritilällä grillattaessa.
Leivinpelti		- Piirakat pellillä - Sokerikakku yksinkertainen

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. Työnnä varuste kokonaan paikalleen siten, että varuste ei kosketa laitteen luukku.

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 ensikäyttöönottoa varten. Puhdista laite ja varusteet.

7.1 Laitteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

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

1. Poista uunitilasta varusteet ja pakkausmateriaalijäämät kuten esimerkiksi styroksipallot.
2. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla.
3. Tuuleta huonetta niin kauan kuin laite kuumenee.

4. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.

→ "Käytön perusteet", Sivu 13

Uunitoiminto	Ylä-/alalämpö 
Lämpötila	Maksimi
Toiminta-aika	1 tunti

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

8 Sähkökeittoalueen käyttö

Tästä löydät tärkeimmät tiedot sähkökeittoalueen käytöstä.

8.1 Ennen sähkökeittoalueen ensimmäistä käyttöä

⚠ VAROITUS – Terveysriski!

Keittoaluetta ensimmäistä kertaa kuumennettaessa voi vapautua höyryä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja.

- ▶ Tuuleta sen tähden keittiötä hyvin.
- ▶ Oleskele keittiössä vain hetken.
- ▶ Pidä lapset, lemmikkieläimet ja erityisen herkästi hajuihin reagoivat henkilöt poissa laitteen läheltä.

HUOMIO!

Jos sähkökeittoaluetta käytetään ilman keittoastiaa, sähkökeittoalue voi vaurioitua.

- ▶ Käytä sähkökeittoaluetta muulloin kuin ensimmäisen kuumennuksen aikana aina keittoastian kanssa.
- 1. Poista uutuuden haju kuumentamalla kaikkia keittoalueita peräjälkeen teholla 4 ja ilman keittoastiaa kulloinkin n. 15 minuutin ajan. Kytke aina vain yksi keittoalue päälle.
- ✓ Ensimmäisen käytön aikana voi vapautua savua ja hajuja. Ne häviävät ajan myötä.
- 2. Tuuleta huonetta niin kauan kuin sähkökeittoalue kuumenee.
- 3. Kytke sähkökeittoalue annetun toiminta-ajan kuluttua pois päältä.
- 4. Odota, kunnes keittoalue on jäähtynyt.

8.2 Sähkökeittoaluetta koskevia tärkeitä huomautuksia

Ota nämä ohjeet huomioon sähkökeittoaluetta käyttäessäsi.

- Älä kytke sähkökeittoaluetta päälle ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Käytä vain keittoastioita, joiden pohja on kuiva. Vältä nesteiden ylikiehumista ja märkien keittoastioiden käyttöä.
- Sähkökeittoalueessa on laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen vielä jälkilämpöä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varmista, että sähkökeittoalueen valitsin on sähkökatkon sattuessa pois päältä.
- Suosittelemme kiertämään valitsimen keittämisen aluksi suurimmalle teholle ja valitsemaan sen jälkeen väliasennon kypsennettävän tuotteen määrästä ja ominaisuuksista riippuen.

8.5 Säättösuositukset keittämistä varten

Tästä löydät yhteenvedon erilaisista ruoista ja niille sopivista tehoalueista.

Kypsennysaika vaihtelee ruokien tyypin, painon, paksuuden ja laadun mukaan. Valitse kullekin keittoalueelle oikean kokoinen keittoastia. Keittoastian pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa.

- Jos keittoastian pohjan halkaisija ei ole yhteneväinen keittolevyn kanssa tai keittoastian pohja on epätasainen, energiaa kuluu hukkaan. Käytä keittoastioita, joissa on tasainen paksu pohja, jonka halkaisija on yhteneväinen keittoalueen halkaisijan kanssa. Älä käytä keittoastioita, joissa on pienempi pohja.
- Keittoalue voidaan kytkeä ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä, jotta käytetään hyväksi lämpöhitausta. Voit jatkaa keittämistä jonkin aikaa jo muodostuneella lämmöllä ja säästää siten energiaa.
- Ylikiehunut ruoka palaa kiinni ja jättää vaikeasti poistettavia tahroja. Käytä keittoastioita, joiden halkaisija on sopiva, jotta vältät ylikiehumisen.
- Metallinen keittolevyn rengas värjäytyy ajan mittaan korkeiden lämpötilojen vaikutuksesta. Voit poistaa värjäymät puhdistamalla keittolevyn renkaan sienien karkella puolella ja astianpesuaineella tai hankausaineella. Varmista puhdistaussasi, että sieni ei pääse kosketuksiin keittolevyn kanssa.
- Jos sähkökeittoalueen pinta likaantuu pitkäaikaisen käytön seurauksena, puhdista pinta muutamalla tipalla öljyä tai yleisesti saatavana olevalla hoitoaineella.

8.3 Sähkökeittoalueen kytkeminen päälle

Sähkökeittoaluetta käytetään valitsimella, jolla valitaan tarkoitukseen sopiva tehoalue.

HUOMIO!

Jos sähkökeittoaluetta käytetään ilman keittoastiaa, sähkökeittoalue voi vaurioitua.

- ▶ Käytä sähkökeittoaluetta muulloin kuin ensimmäisen kuumennuksen aikana aina keittoastian kanssa.
- 1. Aseta tarkoitukseen sopiva keittoastia sähkökeittoalueelle.
- 2. Kierrä valitsinta vasemmalle tarkoitukseen sopivaan kohtaan kypsennyksestä ja kypsennettävästä tuotteesta riippuen; käytä apuna alla olevaa kuvaa.
- ✓ Toimintonäyttö palaa.

8.4 Sähkökeittoalueen kytkeminen pois päältä

Sähkökeittoalueessa on laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen vielä jälkilämpöä.

- ▶ Kierrä valitsin kohtaan 0.
- ✓ Toimintonäyttö sammuu.

Huomautus:

Nosta tehoa näissä tapauksissa:

- kun keität suurempia nestemääriä,
- kun valmistat suurempia ruokamääriä,
- kun käytät keittoastiaa ilman kantta.

Tehoalue	Kypsennystapa	Esimerkit
1-2	Sulatus	Voi, suklaa
2-3	Keittäminen	Riisi, béchamelkastike ja vihannesraguu
4-5	Keittäminen	Perunat, nuudelit, vihannekset
4-5	Ruskistaminen	Raguu, paahtopaisti
5	Höyrykypsennys	Kala
2-3-4-5	Lämmitys ja ruoan pitäminen lämpimänä	Valmisruoat
6-7-8	Paistaminen	Filee, pihvi, börek
9	Keittäminen ja ruskistaminen	Liha

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.

Ohje: Ruokaan parhaiten sopivan uunitoiminnon löydät uunitoimintojen kuvauksesta.

Uunitoiminnon muuttaminen

Voit muuttaa uunitoimintoa milloin tahansa.

- Aseta toimintovalitsimella haluamasi uunitoiminto.

Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa lämpötilaa milloin tahansa.

- Aseta haluamasi lämpötila lämpötilanvalitsimella.

10 Lapsilukko

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

10.1 Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

1. Kun haluat aktivoida lapsilukon, kierrä toimintovalitsin kohtaan .
- ✓ Uunin ja keittotason virransaanti keskeytyy. Laite lukittuu.

2. – Kun haluat deaktivoida lapsilukon, paina toimintovalitsinta ja kierrä se nolla-asentoon. Lukitus poistuu.
- ✓ Lukitus poistuu.

11 Puhdistus ja hoito

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

11.1 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 hankaustynyjä 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 15*

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.
Sähkökeittoalue	Kuuma astianpesuaineliuos	Käytä pinttyneeseen likaun harjaa. Kuumenna sähkökeittoaluetta sen jälkeen hetken, jotta se kuivuu.
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 17</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 17</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 7</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.
Uunilampun suojus	Kuuma astianpesuaineliuos	Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Ohje: Ota ristikot pois paikoiltaan puhdistusta varten. → "Ristikot", Sivu 16
Varusteet	- Kuuma astianpesuaineliuos - Uuninpuhdistusaine	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Emaloidut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa.

11.2 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 13

- Puhdista laite kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.
 - Eräisiin pintoihin voit käyttää vaihtoehtoisia puhdistusaineita.
→ "Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 14
- Kuivaa pehmeällä liinalla.

11.3 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.

11.4 Sähkökeittoalueen puhdistus

Jos sähkökeittoalueen pinta likaantuu pitkäaikaisen käytön seurauksena, puhdista pinta muutamalla tipalla öljyä tai yleisesti saatavana olevalla hoitoaineella.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laite kuumenee käytön aikana.

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

- Puhdista sähkökeittoalue astianpesuharjalla ja astianpesuaineella.
- Kuumenna sähkökeittoaluetta sen jälkeen hetken, jotta se kuivuu. Kosteat levyt ruostuvat ajan mittaan.
- Huomautus:** Metallinen keittolevyn rengas värjäytyy ajan mittaan korkeiden lämpötilojen vaikutuksesta.

Voit poistaa värjäymät puhdistamalla keittolevyn renkaan sienen karkella puolella ja astianpesuaineella tai hankausaineella. Varmista puhdistaussasi, että sieni ei pääse kosketuksiin keittolevyn kanssa.

12 Puhdistusavustin

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

12.1 Puhdistusavustimen asettaminen

VAROITUS – Palamisvaara!

Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Vaatus: 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. Kytke laite päälle 4 minuutiksi.
6. Kytke laite 4 minuutin kuluttua pois päältä ja anna uunitilan jäähtyä n. 20 minuuttia.

12.2 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. Pinttyneet jäämät voit poistaa teräslankapesimellä.
3. Poista kalkkijuovent etikalla kostutetulla liinalla. Pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla, myös luukun tiivisteen alta.
4. Kun uunitila on riittävän puhdas:
 - Avaa laitteen luukku lepoasentoon, noin 30°, ja jätä se noin 1 tunniksi auki, jotta uunitila kuivuu

13 Ristikot

Voit ottaa ristikot pois paikoiltaan ristikoiden ja uunitilan perusteellista varten.

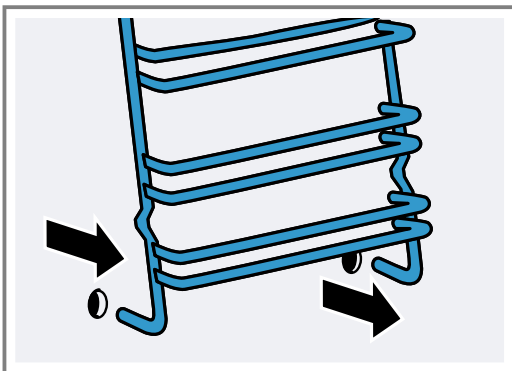
13.1 Ristikoiden irrotus

VAROITUS – Palovammavaara!

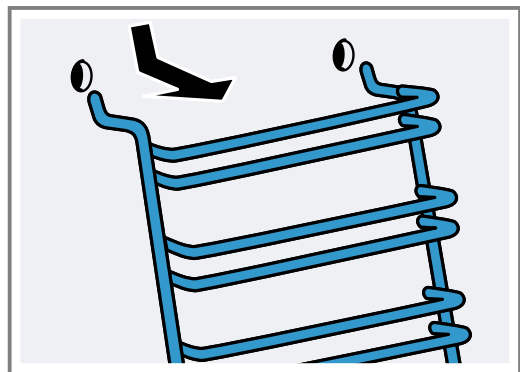
Ristikot voivat olla kuumia.

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

1. Tartu ristikön alaosaan ja vedä sitä kevyesti eteenpäin. Vedä ristikön alapuolella olevat jatkotapit pois kiinnitysaukoista.

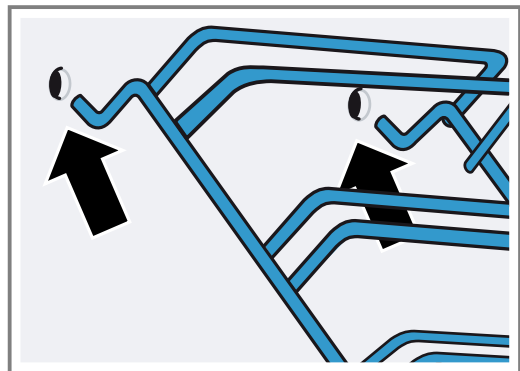


2. Vedä sen jälkeen koko ristikkoa ensin alaspäin ja sitten eteenpäin ja ota se pois paikaltaan.



13.2 Ristikoiden asennus

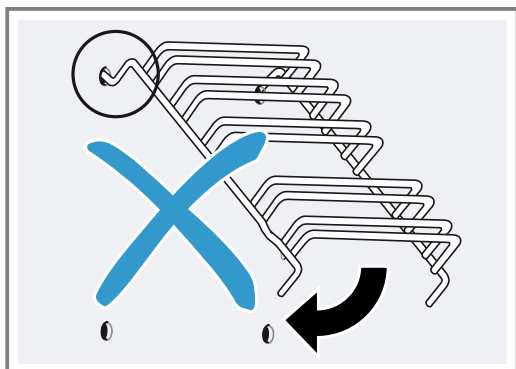
1. Aseta ristikön yläosan molemmat koukut ylempiin reikiin.



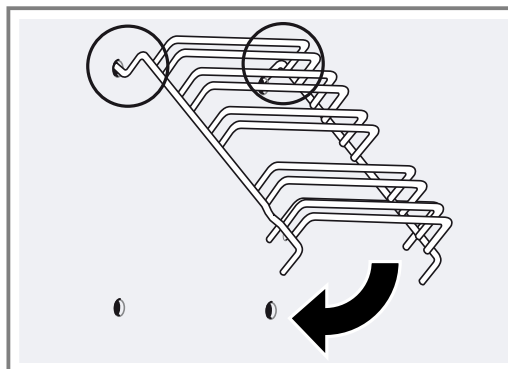
2. HUOMIO!

Virheellinen asennus

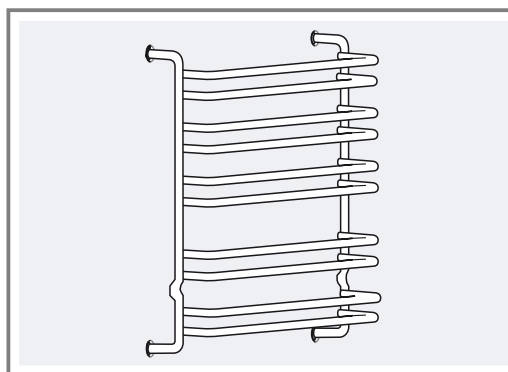
- ▶ Älä liikuta ristikkoa ennen kuin molemmat kaksi koukkua ovat kiinnittyneet kunnolla ylempiin reikiin. Emalipinnoite voi muutoin vaurioitua ja murtua.



3. Molempien koukkujen on oltava kokonaan asennettuina ylempiin reikiin. Käännä sitten ristikkoa hitaasti ja varovasti alaspäin ja ripusta alempiin reikiin.



4. Asenna molemmat ristikot uunin sivuseiniin.



Kun ristikot on asennettu oikein, kahden ylemmän kannatinkorkeuden välinen etäisyys on suurempi.

14 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.

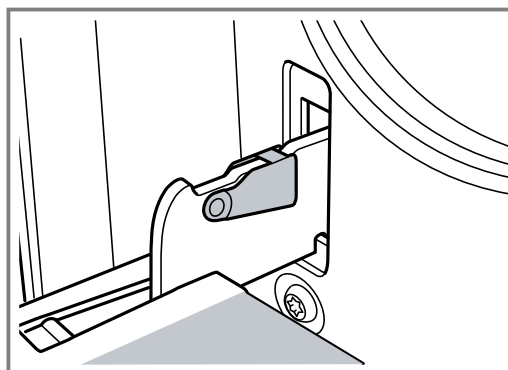
14.1 Luukun saranat

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

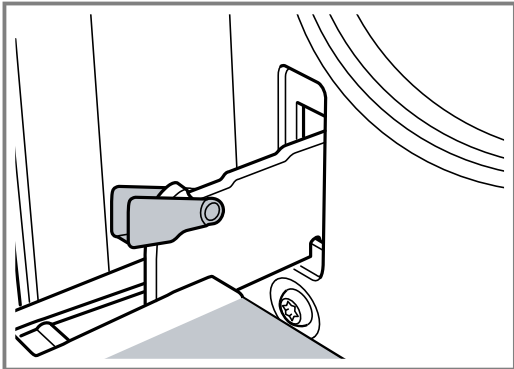
- ▶ Kun avaa laitteen luukun, varmista, että lukitsinvivut ovat kokonaan kiinni tai kokonaan auki.

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



Sitä ei voi ottaa pois paikaltaan.

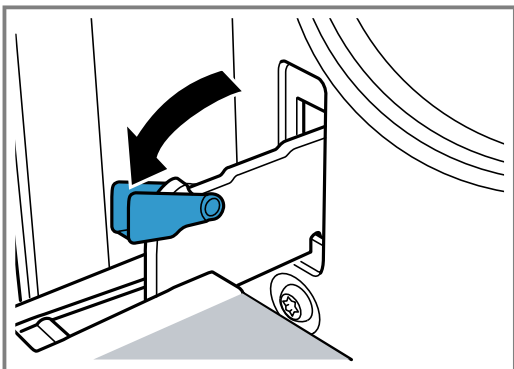
2. Kun sulkuvivut on käännetty auki uuninluukun irrottamista varten, saranat on lukittu.



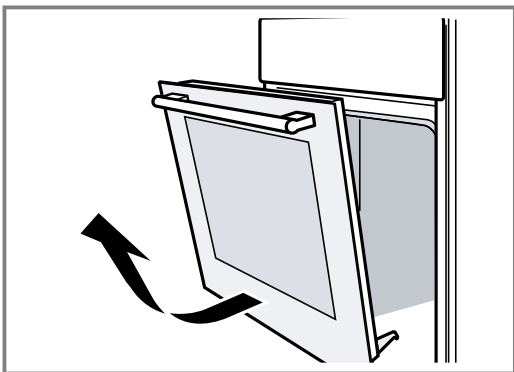
Saranat eivät voi napsahtaa kiinni.

14.2 Laitteen luukun irrotus

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



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



14.3 Luukun lasien irrotus

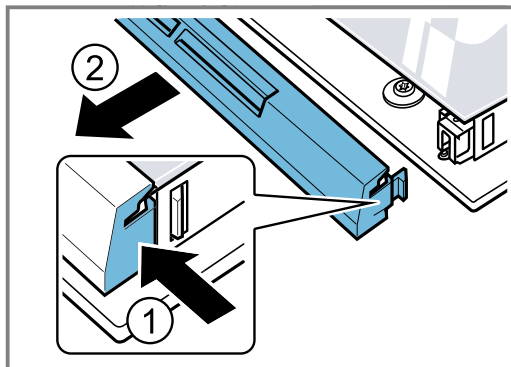
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

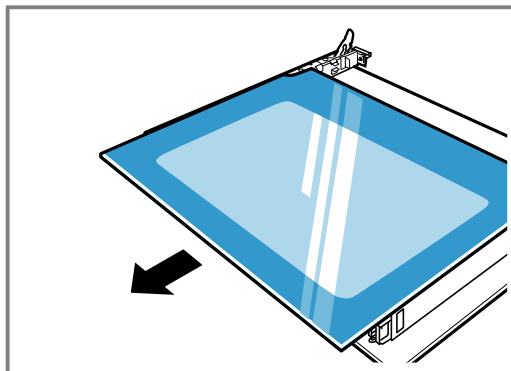
Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

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

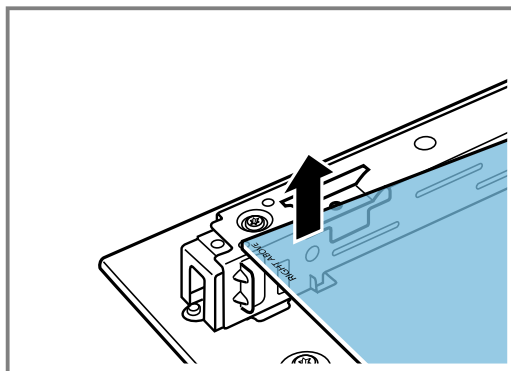
1. Ota uuninluukku pois paikaltaan.
→ "Laitteen luukun irrotus", Sivu 18
2. Aseta se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
3. Irrota uuninluukun ylempi suojuus painamalla kieleke vasemmalla ja oikealla sormilla sisään. Vedä suojuus ulos ja ota se pois paikaltaan.



4. Nosta ylintä lasia ja vedä pois paikaltaan.



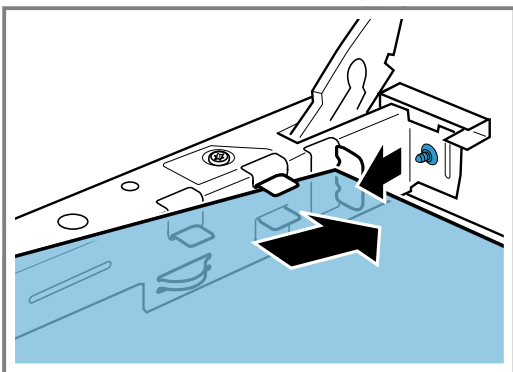
5. Nosta lasia ja vedä se pois paikaltaan.



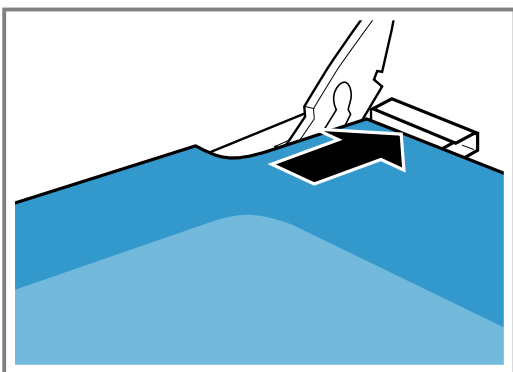
14.4 Luukun lasien asennus

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 19

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

14.5 Laitteen luukun asennus

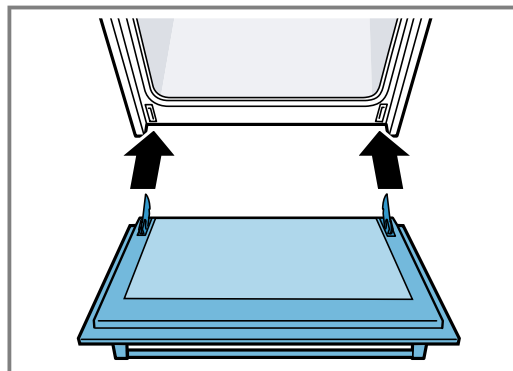
Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

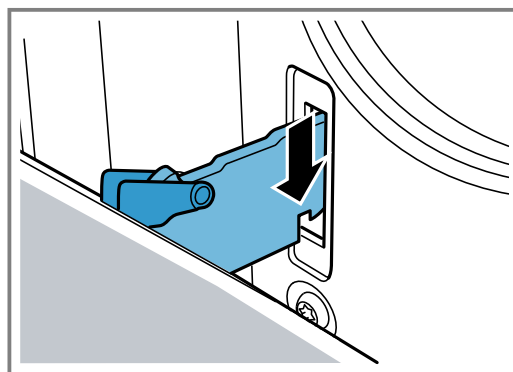
Uuninluukku voi pudota tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa yllättäen kiinni.

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

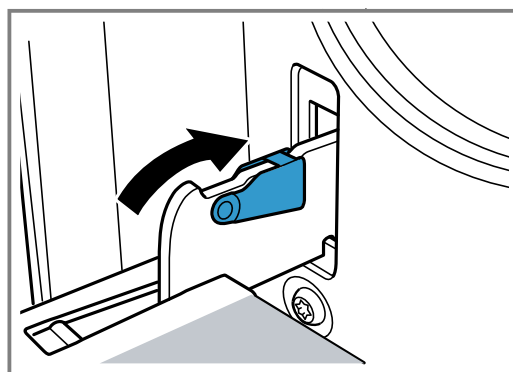
1. Varmista uuninluukku asentaessasi, että asetat molemmat saranat avautumissuuntaan.



2. Saranassa olevan uran pitää lukittua paikalleen kummallakin sivulla.



3. Käännä molemmat sulkuvivut taas kiinni.



4. Sulje laitteen luukku.

14.6 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.

15 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 21

⚠ 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.

15.1 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.
Laite ei kuumene	Lapsilukko on aktiivinen. ▶ Tarkasta, onko toimintovalitsin lapsilukon kohdalla. → "Lapsilukko", Sivu 13

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

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

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

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

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

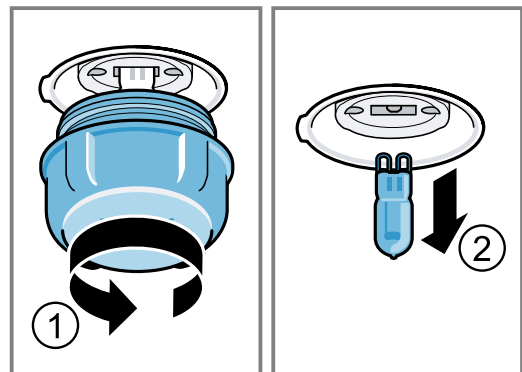
Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

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

Vaatimukset

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

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



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

16 Kuljetus ja hävittäminen

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

16.1 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.

16.2 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 sisäsvun 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.

17 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.

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

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

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

18 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

18.1 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 esilämmituksen jälkeen.
- Poista uunista varusteet, joita ei tarvita.
- Varmista, että laitat varusteen oikein päin uuniin.

18.2 Ohjeita leivontaan

Käytä paistaessasi ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla	Korkeus
kohoavat leivonnaiset tai vuoka rutilällä	2
matalat leivonnaiset tai leivinpellillä	2 - 3

Huomautus: Suosittelemme optimaalisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi tummia metallisia leivontavuokia.

18.3 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 ritilää

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

- 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 nikkeliallergioille

Harvinaisissa tapauksissa voi elintarvikkeeseen siirtyä vähäisiä jälkiä nikkelistä.

18.4 Ruokavalikoima

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

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 ritilän alle.

⁵ Älä käännä ruokaa. Peitä pohja vedellä.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Avoin astia	2		200-210	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 sisällä

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

⁴ Työnnä uunipannu ritilän alle.

⁵ Älä käännä ruokaa. Peitä pohja vedellä.

18.5 Jogurtti

Voit valmistaa laitteessa myös jogurttia itse.

Jogurtin valmistus

- Poista varusteet ja ristikot uunitilasta.
- Kuumenna keittotasolla 1 litra maitoa, rasvapitoisuus 3,5 %, lämpötilaan 90 °C ja anna sen jäähtyä lämpötilaan 40 °C. Lämmitä iskukuumennettu maito vain lämpötilaan saakka 40 °C.

- Sekoita maitoon 30 g jogurttia.
- Jaa seos pieniin astioihin, esim. pieniin kannellisiin lasipurkkeihin.
- Peitä astiat foliolla, esim. tuorekelmulla.
- Aseta astiat uunitilan pohjalle.
- Säädä laite suositusasetusten mukaan.
- Anna jogurtin levätä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

Jogurtti

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

18.6 Testiruokat

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.

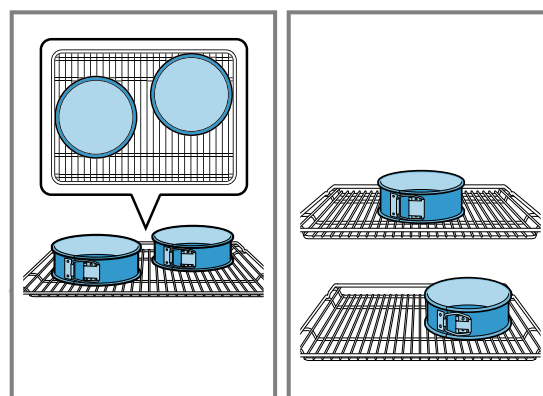
Kannatinkorkeudet

Kannatinkorkeudet yhdellä tasolla paistettaessa:

- Uunipannu / leivinpelti: korkeus 3

- Vuoat ritilällä: korkeus 2

Paistaminen kahdessa irtopohjavuoassa: Jos laitteessa voidaan kypsentää useammalla tasolla, aseta vuoat uuniin vierekkäin tai limittäin päällekkäin.



Leivonta

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3		140-150	30-40

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	Uunipannu	3		150 ¹	25-35
Voileipäkeksi	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170 ²	30-40

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, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001649276 (031215)

fi