



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



Kalusteisiin sijoitettava uuni

HBG.795.7

[fi] Käyttöohje ja asennusohjeet





Sisällysluettelo

KÄYTTÖOHJE

1	Turvallisuus	2	14	Perusasetukset	17
2	Esinevahinkojen välttäminen	5	15	Home Connect	18
3	Ympäristönsuojelu ja säästö	5	16	Puhdistus ja hoito	19
4	Tutustuminen	6	17	Pyrolyysi	21
5	Varusteet	8	18	Puhdistusavustin	22
6	Ennen ensimmäistä käyttöä	10	19	Laitteen luukku	23
7	Käytön perusteet	10	20	Ristikot	26
8	Pikakuumennus	11	21	Toimintahäiriöiden korjaaminen	28
9	Aikatoiminnot	11	22	Hävittäminen	30
10	Paistolämpömittari	12	23	Huoltopalvelu	30
11	Ohjelmat	13	24	Vaatimustenmukaisuusvakuutus	30
12	Lapsilukko	16	25	Näin onnistut	31
13	Pitkäaikainen lämpimänäpito	17	26	ASENNUSOHJE	36
			26.1	Yleiset asennusohjeet	36

1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

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

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

Käytä laitetta vain:

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

Älä käytä laitetta:

- erillisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.

1.3 Käyttäjien rajoitukset

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

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

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

1.4 Turvallinen käyttö

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

→ "Varusteet", Sivu 8

VAROITUS – Tulipalovaara!

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

- Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa.

- ▶ Jos laitteesta tulee savua, laite on kytkettävä pois päältä tai irrotettava verkkopistoke. Laitteen luukku on pidettävä kiinni mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi. Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.
- ▶ Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista. Laitteen luukku avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan.
- ▶ Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle esilämmityksen ja kypsennyksen aikana.
- ▶ Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi ja laita leivinpaperin päälle painoksi astia tai uunivuoka.

⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

- Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.
- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
 - ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi.
- ▶ Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Laitteen luukku voi pongahtaa auki. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.
- ▶ Käytä ruokiin väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä.
 - ▶ Älä kuumenna alkoholijuomia (≥ 15 % vol.) laimentamattomina (esimerkiksi ruokien valeluun).
 - ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.
- Teleskooppikannattimet kuumenevat laitteen käytön aikana.
- ▶ Anna kuumien teleskooppikannattimien jäähtyä ennen kuin kosketat niitä.
 - ▶ Koske teleskooppikannattimiin vain 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 – Loukkaantumisvaara!**

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

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

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

- ▶ Ole varovainen, kun käsittelet ja puhdistat laitetta.
 - ▶ Jos mahdollista, käytä suojakäsineitä.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.
- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

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

→ *"Esinevahinkojen välttäminen", Sivu 5*

- ▶ Käytä ruokiin väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä.
- ▶ Älä kuumenna alkoholijuomia (≥ 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 verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto, joka on saatavana valmistajalta tai valmistajan huoltopalvelun kautta.
 - ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa vaihtaa ainoastaan alan ammattihenkilöstö.
- Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
 - ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
 - ▶ Verkkajohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

- ▶ Älä käytä vaurioitunutta laitetta.
- ▶ Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.
- ▶ Jos laite tai verkkojohto on rikki, irrota heti verkkojohdon pistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 30*

Kun laite on asennettu, lapset eivät saa päästä käsiksi laitteen takaseinässä oleviin aukkoihin.

- ▶ Noudata asennusohjeita.

⚠ **VAROITUS – Tukehtumisvaara!**

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

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

1.5 Halogeenilamppu

⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

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

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

⚠ **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

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

1.6 Paistolämpömittari

⚠ **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä.

- ▶ Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Paistolämpömittari on terävä.

- ▶ Käsittele paistolämpömittaria varovasti.

1.7 Puhdistustoiminto

⚠ **VAROITUS – Tulipalovaara!**

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

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

Laitteen ulkopinta kuumenee

puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

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

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

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

⚠ **VAROITUS – Vakava terveysriski!**

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

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

⚠ **VAROITUS – Terveysriski!**

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

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

⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

Uunitila kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

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

 Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

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

2 Esinevahinkojen välttäminen

2.1 Yleistä

HUOMIO

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

- ▶ Älä kuumenna alkoholijuomia ($\geq 15\%$ vol.) laimentamattomina (esimerkiksi ruokien valeluun). Uunitilan pohjalla oleva vesi aiheuttaa emalivaurioita, kun slaitetta käytetään lämpötiloissa yli $120\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- ▶ Älä käynnistä toimintoa, kun uunitilan pohjalla on vettä.
- ▶ Pyyhi vesi uunitilan pohjalta ennen kuin käytät laitetta. Uunitilan pohjalla olevat esineet aiheuttavat yli $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ lämpötilassa ylikuumenemisen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- ▶ Älä aseta uunitilan pohjalle varusteita, leivinpaperia tai minkään tyyppistä foliota.
- ▶ Aseta astia uunitilan pohjalle vain, kun lämpötila on asetettu alle arvon $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy.

Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.
- ▶ Älä laita uunitilan pohjalle astiaa, jossa on vettä. Uunitilaan pitkäksi aikaa jäävä kosteus aiheuttaa korroosiota.

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

- ▶ Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- ▶ Älä jätä mitään puristuksiin laitteen luukun väliin. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua.
- ▶ Älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa.
- ▶ Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua. Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.
- ▶ Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin.
- ▶ Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta. Jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vaurioitua.

- ▶ Pidä tiiviste puhtaana.

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

Laitteen luukun käyttäminen istuimena ja säilytystilana voi vaurioittaa laitteen luukkua.

- ▶ Älä nojaa tai istuudu laitteen avoimen luukun päälle tai riipu luukusta tai ota siitä tukea.
- ▶ Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle. Laitteen tyyppistä riippuen voi varuste naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan.
- ▶ Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka. Luukun lasiin osuva alumiinifolio voi aiheuttaa pysyviä värjäymiä.
- ▶ Uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia.

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat näitä ohjeita.

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

→ "Näin onnistut", Sivu 31

- ✓ 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: EU:n ekosuosittelun 2023/826 mukaan tämä laite on toisessa tilassa ollessaan

kytkettynä pois päältä. Sitä kutsutaan jatkossa säästökäytöksi.

Myös silloin, kun laitteen päätoiminto ei ole aktiivisena, laite tarvitsee energiaa seuraaviin asioihin:

- Kosketusvalitsimien painamisen tunnistaminen
- Luukun avauksen valvonta

- Kellonajan käsittely (ilman näyttöä)

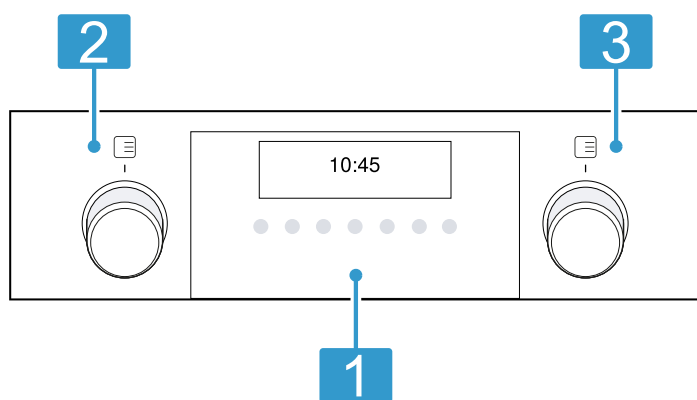
Näin ollen ei ole olemassa määritelmän mukaista "pois päältä -tilaa" eikä "valmiustilaa", minkä vuoksi käytetään nimeä säästökäyttö. Säästökäytön mittaamiseen tulisi käyttää normia EN IEC 60350-1:2023.

4 Tutustuminen

4.1 Valitsimet

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

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



Valitsimet ja näyttö

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

1

Näytössä näkyvät aktiivisten toimintojen symbolit ja aikatoiminnot.

→ "Valitsimet ja näyttö", Sivu 6

Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnot ja muut toiminnot.

2

Voit kiertää toimintovalitsinta oikealle ja vasemmalle, siinä ei ole nolla-asentoa.

Toimintovalitsin on laitetyypistä riippuen alas painettava. Paina toimintovalitsinta, kun haluat lukita tai vapauttaa sen.

→ "Uunitoiminnot ja muut toiminnot", Sivu 7

Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella asetat lämpötilan uunitoiminnot ja valitset asetukset muille toiminnoille.

3

Voit kiertää lämpötilanvalitsinta sekä oikealle että vasemmalle, siinä ei ole nolla-asentoa.

Lämpötilanvalitsin on laitetyypistä riippuen alas painettava. Paina lämpötilanvalitsinta, kun haluat lukita tai vapauttaa sen.

→ "Lämpötila ja säätöarvot", Sivu 8

4.2 Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla voit säätää laitteen eri toimintoja. Näytössä näet asetukset.

Symboli	Toiminto
	Kytke laite päälle tai pois päältä.
	Uunitoimintojen ja muiden toimintojen valikon avaaminen. → "Uunitoiminnot ja muut toiminnot", Sivu 7
	Home Connect Laite on Wi-Fi-kelpoinen, ja sitä voidaan ohjata mobiililaitteella. ▪ Kotiverkko ja Home Connect -palvelin yhdistetty Viivojen lukumäärä näyttää kotiverkon signaalin voimakkuuden ▪ Kotiverkkoa ei yhdistetty ▪ Home Connect -palvelinta ei yhdistetty ▪ Etäkäynnistys aktivoitu ▪ Etädiagnoosi aktivoitu → "Home Connect", Sivu 18
	Ohjelmoitujen, suositeltujen asetusten käyttö eri ruokalajeille. → "Ohjelmat", Sivu 13
	Hälyttimen , keston ja päättymisajan valinta. → "Aikatoiminnot", Sivu 11
	Hae perusasetukset näyttöön pitämällä painettuna n. 3 sekunnin ajan laite pois päältä kytkettynä. → "Perusasetukset", Sivu 17
	Uunitilan puhdistustoiminnon valinta. → "Pyrolyysi", Sivu 21
	Uunitilan nopea esilämmitys ilman varusteita. → "Pikakuumennus", Sivu 11
	Tietojen haku näyttöön.
	Aktivoi tai deaktivoi lapsilukko pitämällä painettuna noin 3 sekunnin ajan. → "Lapsilukko", Sivu 16

4.3 Uunitoiminnot ja muut toiminnot

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

Symboli	Uunitoiminto	Käyttö ja toimintatapa
	3D-kiertoilma 30-275 °C	Leivonta tai paistaminen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
	Pehmeä kiertoilma 125–275 °C	Valittujen ruokien hellävarainen kypsennys yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan. Kypsentaminen tapahtuu vaihteittain jälkilämmöllä. Pidä laitteen luukku suljettuna kypsennyksen aikana. Jos avaat laitteen oven edes hetkeksi, laite jatkaa lämmittämistä hyödyntämättä jäännöslämpöä. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen kiertoilmakäytössä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.
	Pizzateho 30-275 °C	Pizzan tai sellaisten ruokien valmistaminen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
	Sulatus 30–60 °C	Pakastettujen ruokien hellävarainen sulatus.
	Alalämpö 30 - 250 °C	Ruokien jälkikypsennys tai kypsennys vesihauteessa. Lämpö tulee alhaalta.
	Lämpimänäpito 60–100 °C	Kypsien ruokien lämpimänäpito.
	Astioiden esilämmitys 30–70 °C	Astioiden esilämmitys.
	Intensiiviteho 30-275 °C	Rapeapohjaisten leivonnaisten valmistaminen. Lämpö tulee ylhäältä ja erityisen voimakkaasti alhaalta.
	Hidas kypsennys 70 - 120 °C	Ruskistettujen, mehukkaiden lihanpalojen hidas ja hellävarainen kypsennys avoimessa astiassa. Lämpötila on matala, ja lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
	Grilli, pieni pinta Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Pienten määrien grillaus, kuten vihannekset, makkarat tai paahtoleipä. Pienten määrien gratinointi. Grillivastuksen alla oleva keskiosa kuumenee.
	Grilli, suuri pinta Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Matalien grillituotteiden kuten vihannesten, makkaroiden tai paahtoleivän grillaaminen. Ruokien gratinointi. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
	Kiertoilmagrillaus 30-275 °C	Lintujen, kokonaisten kalojen tai suurempien lihanpalojen paistaminen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Puhallin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
	Air Fry 30-275 °C	Kypsennys rapeaksi yhdellä tasolla vähällä rasvalla. Sopii erityisesti tavallisesti öljyssä friteerattuihin ruokiin, esim. ranskanperunoihin.
	Ylä-/alalämpö 30-275 °C	Perinteinen leipominen tai paistaminen yhdellä tasolla. Uunitoiminto sopii erityisesti kakuille, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen perinteisellä käyttötavalla kypsennettäessä.

Muut toiminnot

Tästä löydät yhteenvedon laitteen toimintovalitsimen ja valikon toiminnoista.

Symboli	Toiminto	Käyttö
	Valaistus	Uunitilan valo päällä ilman lämmitystä. → "Valaistus", Sivu 8

4.4 Lämpötila ja säätöarvot

Uunitoimintoja ja muita toimintoja varten on käytettävissä erilaisia asetuksia.

Asetukset ilmestyvät näyttöön.

Lämpötilaan 100 °C asti lämpötila voidaan asettaa 1 asteen välein, sen yläpuolella 5 asteen välein.

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

Kuumenemisen näyttö

Laitteen kuumeneminen näkyy näytössä.

Näytön alareunassa oleva viiva täyttyy punaiseksi vasemmalta oikealle uunitilan kuumenemisen mukaan. Kun esilämmität uunin, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle, kun viiva on kokonaan punainen.

Huomautukset

- Kuumenemisen näyttö täyttyy vain niiden uunitoimintojen kohdalla, joille asetetaan lämpötila. Esimerkiksi grillaustehojen kohdalla kuumenemisen näyttö on heti täynnä.
- Jos uunitilan lämpötila on käytön aloituksen yhteydessä vielä liian korkea, näyttöön ilmestyy eräiden uunitoimintojen kohdalla h. Kytke laite pois päältä ja anna sen jäähtyä. Käynnistä sen jälkeen toiminto uudelleen.

Jälkilämmön näyttö

Kun laite kytketään pois päältä, näytössä oleva viiva näyttää uunitilassa olevan jälkilämmön. Mitä kirkkaampi viiva, sitä korkeampi jälkilämpötila.

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

4.5 Uunitila

Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä.

Ristikot

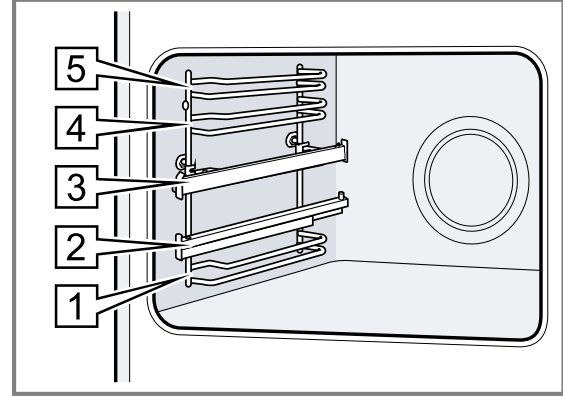
Uunitilassa oleville ristikoiille voit asettaa varusteet eri korkeuksille.

Laitteessa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Laitemallista riippuen ristikoiissa on kannattimet tai klipsikannattimet. Kannattimet ovat kiinteät eikä niitä voi ottaa pois paikoiltaan. Klipsikannattimet voit asentaa tarpeen mukaan kaikkiin vapaisiin kannatinkorkeuksiin.

Voit ottaa ristikot esimerkiksi puhdistusta varten pois paikoiltaan.

→ "Ristikot", Sivu 26



Valaistus

Uunilamppu valaisee uunitilan.

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

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

Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy käytön aikana automaattisesti päälle. Ilma poistuu luukun kautta.

Laite tunnistaa uunitilan suuremman kosteuden.

Jäähdytyspuhallimen voimakkuus ja käyttöäni voivat vaihdella kosteuden säätelyn vuoksi.

HUOMIO

Tuuletusaukkojen peittäminen aiheuttaa laitteen ylikuumentumisen.

- Älä peitä tuuletusaukkoja.

Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta laite jäähtyy ja jäännöskosteus poistuu uunitilasta.

Huomautus: Voit muuttaa jälkikäyntiajan perusasetuksissa. Jos valmistat usein hyvin kosteita ruokia tai pidät niitä lämpimänä uunitilassa, aseta pidempi jälkikäyntiaika.

→ "Perusasetukset", Sivu 17

Laitteen luukku

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

5 Varusteet

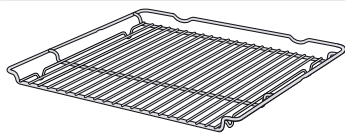
Käytä alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu laitettasi varten.

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

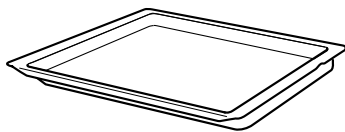
Laitteen mukana toimitetut varusteet voivat vaihdella laitemallista riippuen.

Lisätarvikkeet

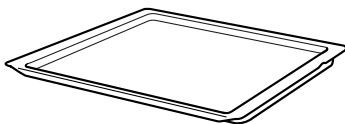
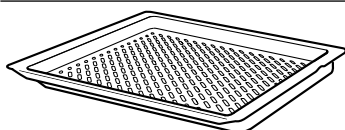
Ritilä



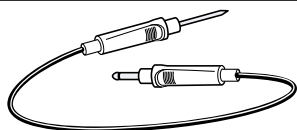
Uunipannu



Leivinpelti

Air Fry Leivinpelti,
tarttumaton pinnoite,
emaloitu, reiällinen

Paistolämpömittari

**Käyttö**

- Kakkuvuoat
- Uunivuoat
- Astia
- Liha, esim. paistit tai grillipalat
- Pakasteruoat
- Mehukkaat kakut
- Leivonnaiset
- Leipä
- Suurikokoiset paistit
- Pakasteruoat
- Tippuvien nesteiden talteenotto, esimerkiksi rasva ritilällä grillattaessa.
- Piirakat pellillä
- Pienleivonnaiset
- Tavallisesti öljyssä friteerattujen ruokien paistaminen rapeiksi, esim. ranskanperunat.
- Ruokien grillaus.

Täsmällinen paistaminen tai kypsennys.

5.1 Lukitustoiminto

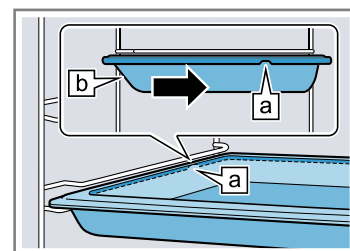
Lukitustoiminto estää varusteen kallistumisen, kun se vedetään ulos.

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

5.2 Varusteen työntäminen uuniin

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

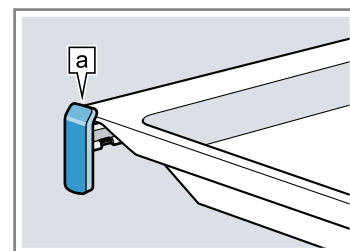
1. Käännä varustetta siten, että ura **a** on takana ja osoittaa alaspäin.
2. Työnnä varuste kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.



Aseta varuste sisään työnnetyille kannatinkiskoille.

Ritilä tai
pelti

Aseta varuste paikalleen siten, että varusteen reuna on kannatinkiskolla kielekkeen **a** takana.



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

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

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

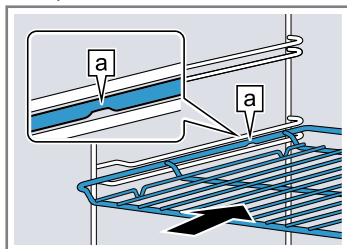
Varusteiden yhdistäminen

Voit ottaa tippuvan nesteen talteen yhdistämällä ritilän uunipannun kanssa.

1. Aseta ritilä uunipannulle siten, että molemmat välituet **a** ovat takana uunipannun reunan päällä.

Ritilä

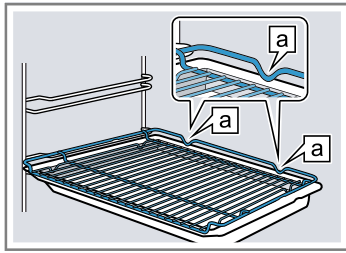
Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

Pelti
esim. uunip
annu tai
leivinpelti

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

2. Työnnä uunipannu kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin. Ritiä on tällöin ylemmällä ohjaintangolla.

Ritiä
uunipannull
a



5.3 Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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

www.bosch-home.com

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

Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.

6 Ennen ensimmäistä käyttöä

Tee asetukset ensikäyttöönottoa varten. Puhdista laite ja varusteet.

6.1 Ensimmäinen käyttöönotto

Ennen uuden laitteen käyttöä on tehtävä ensimmäiseen käyttöönottoon liittyvät asetukset.

Asetusten valitseminen

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, näyttöön ilmestyy valikko ensimmäistä käyttöönottoa varten.

1. Voit muuttaa asetuksia tarvittaessa muuttamalla arvoa lämpötilavalitsimella.
2. Siirry toimintovalitsimella seuraavan asetuksen kohdalle.
Mahdolliset asetukset:
 - Kieli
 - Home Connect
→ "Home Connect", Sivu 18
1. Voit tehdä asetukset ensimmäisen käyttöönoton yhteydessä tai ohittaa sen vaiheen ja tehdä ne myöhemmin.
 - Kellonaika
3. Päätä ensimmäinen käyttöönotto pitämällä valitsin painettuna noin 3 sekunnin ajan.

6.2 Laitteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

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

1. Poista tuotetiedotteet ja varusteet uunitilasta. Poista jäljelle jäänyt pakkausmateriaali kuten styroksipallot ja liimanauha laitteen sisältä ja sen ympäriltä.
 2. Pyyhi uunitilan sileät pinnat pehmeällä, kostealla liinalla.
 3. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
→ "Käytön perusteet", Sivu 10
- | | |
|---------------|---------------|
| Uunitoiminto | 3D-kiertoilma |
| Lämpötila | maksimi |
| Toiminta-aika | 1 tunti |
4. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.
 5. Kytke laite annetun toiminta-ajan kuluttua pois päältä.
 6. Kun laite on jäähtynyt, puhdista uunitilan sileät pinnat astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.
 7. Puhdista varusteet astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.

7 Käytön perusteet

7.1 Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

- ▶ Kytke laite päälle tai pois päältä painamalla valitsinta .

7.2 Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

1. Aseta uunitoiminto toimintovalitsimella.
2. Aseta 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.

→ "Uunitoiminnot ja muut toiminnot", Sivu 7

Huomautus: Voit asettaa laitteelle toiminnon keston ja päättymisajan.

→ "Aikatoiminnot", Sivu 11

Uunitoiminnon muuttaminen

Voit muuttaa uunitoimintoa milloin tahansa.

- ▶ Muuta uunitoimintoa toimintovalitsimella.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa lämpötilaa milloin tahansa.

- ▶ Muuta lämpötilaa lämpötilanvalitsimella.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

8 Pikakuumennus

Säästääksesi aikaa voit lyhentää kuumennusaikaa pikakuumennuksella.

8.1 Pikakuumennuksen asettaminen

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

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

1. Aseta sopiva uunitoiminto.

Soveltuvat uunitoiminnot ovat:

- 3D-kiertoilma 
 - Ylä-/alalämpö 
 - Intensiiviteho 
2. Aseta lämpötilaksi yli 100 °C.
 3. Paina valitsinta 
 - ✓ Näyttöön ilmestyy 
 - ✓ Pikakuumennus käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.
 - ✓ Kun pikakuumennus päättyy, kuuluu äänimerkki ja symboli  sammuu näytöstä.
 4. Laita ruoka uuniin.

9 Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja, joilla voit ohjata käyttöä.

9.1 Yhteenveto aikatoiminnoista

Valitsimella  valitset eri aikatoiminnot.

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

9.2 Hälyttimen asettaminen

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

1. Paina valitsinta 
- ✓ Näyttöön ilmestyy 
2. Aseta hälyttimen käyntiaika lämpötilanvalitsimella. Hälyttimen käyntiaika voidaan asettaa 10 minuuttiin saakka 30 sekunnin välein. Sen jälkeen aikavälit suurenevät sen mukaan, mitä suurempi arvo on.
3. Vahvista valitsimella 
- ✓ Hälytin käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua ja hälyttimen käyntiaika kuluu.
- ✓ Kun hälyttimen aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja hälyttimen käyntiaika on näytössä nolla.
4. Kytke hälytin pois päältä painamalla jotain valitsinta.

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

Voit muuttaa hälyttimen käyntiajan milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä .

- ▶ Muuta hälyttimen käyntiaika lämpötilanvalitsimella.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Hälyttimen käyntiajan keskeyttäminen

Voit keskeyttää hälyttimen käynnin milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä .

- ▶ Aseta hälyttimen käyntiaika lämpötilanvalitsimella takaisinpäin arvoon nolla.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua ja  sammuu.

9.3 Toiminta-ajan asettaminen

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

Vaatus: Uunitoiminto ja lämpötila tai teho on asetettu.

1. Paina valitsinta 
2. Valitse toimintovalitsimella toiminta-aika 
3. Aseta lämpötilanvalitsimella toiminta-aika. Toiminta-aika voidaan asettaa yhteen tuntiin asti minuutin välein, sen jälkeen 5 minuutin välein.
4. Vahvista valitsimella 
- ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua ja toiminta-aika kuluu.
- ✓ Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näytössä lukee, että toiminto on päättynyt.
5. Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsimella .

Toiminta-ajan muuttaminen

Voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä .

- ▶ Muuta toiminta-aika lämpötilanvalitsimella.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Toiminta-ajan keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminta-ajan milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä .

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

9.4 Päätymisajan asettaminen

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

Huomautukset

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

Vaatimukset

- Uunitoiminto ja lämpötila tai teho on asetettu.
 - Toiminta-aika on asetettu.
1. Paina valitsinta ☹.
 2. Valitse toimintovalitsimella päätymisaika ☹.
 - ✓ Näytössä näkyy laskettu päätymisaika.
 3. Siirrä lämpötilanvalitsimella päätymisaika myöhäisemmäksi.
 4. Vahvista valitsimella ☹.
 - ✓ Näytössä näkyy asetettu päätymisaika.
 - ✓ Kun laskettu käynnistysaika on saavutettu, laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuluu.
 - ✓ Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näytössä lukee, että toiminto on päättynyt.

5. Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsimella ☹.

Päätymisajan muuttaminen

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

Vaatimus: Näytössä on merkittynä ☹.

- ▶ Siirrä lämpötilanvalitsimella päätymisaika myöhäisemmäksi.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Päätymisaika-asetuksen poistaminen

Voit poistaa asetetun päätymisajan milloin tahansa.

Vaatimus: Näytössä on merkittynä ☹.

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

10 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 kuumentumasta.

10.1 Paistomittarikäyttöön soveltuvat uunitoiminnot

Paistolämpömittarin käyttöön soveltuvat vain tietyt uunitoiminnot.

Soveltuvat uunitoiminnot ovat:

- 3D-kiertoilma ☼
- Pehmeä kiertoilma ☼
- Pizzateho ☼
- Kiertoilmagrillaus ☼
- Ylä-/alalämpö ☼

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

10.2 Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen

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

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä.

- ▶ Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

HUOMIO

Paistolämpömittari voi vaurioitua.

- ▶ Älä jätä paistolämpömittarin johtoa puristuksiin.

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

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Paistolämpömittari on terävä.

- ▶ Käsittele paistolämpömittaria varovasti.

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.

10.3 Paistolämpömittarin säätäminen

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

Vaatimukset

- Paistettava tuote on uunissa paistolämpömittari tuotteeseen asetettuna.
- Paistolämpömittari on liitetty uuniin.
- 1. Aseta sopiva uunitoiminto toimintovalitsimella.
- ✓ Näyttöön ilmestyy  ja sisälämpötilan näyttö.
- 2. Aseta lämpötilanvalitsimella sisälämpötila.
- 3. Paina valitsinta .
- 4. Aseta uunin lämpötila lämpötilanvalitsimella.
Aseta uunin lämpötila vähintään 10 °C korkeammaksi kuin tuotteen sisälämpötila.
Aseta uunin lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.
- ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.
- ✓ Vasemmalle ilmestyy paistettavan tuotteen senhetkinen sisälämpötila, oikealla näkyy asetettu

arvo, esim. 15 °C | 75 °C. Senhetkinen sisälämpötila ilmestyy näyttöön vasta lämpötilasta 10 °C alkaen.

- ✓ Kun sisälämpötila paistettavassa tuotteessa on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy senhetkinen sisälämpötila, joka on sama kuin asetettu sisälämpötila, esim. 75°C | 75°C.

5. **VAROITUS – Palovammavaara!**

Uunitila, varusteet ja paistolämpömittari kuumenevat hyvin kuumiksi.

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

Kun tuotteen sisälämpötila on saavutettu:

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

11 Ohjelmat

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

11.1 Astia ohjelmia varten

Käytä astiaa, joka kestää kuumuutta lämpötilaan 300 °C saakka.

Parhaiten sopivat lasiset tai keraamista lasia olevat astiat. Paistin pitäisi peittää astian pohjasta n. 2/3.

Seuraavaa materiaalia olevat astiat eivät ole sopivia:

- Vaalea, kiiltävä alumiini
- Lasittamaton savi
- Muovi tai muovikahvat

11.2 Ohjelmataulukko

Nr o	Ruoka	Astia	Painoalue Asetettava paino	Nesteen lisääminen	Kanna tinkor keus	Huomautuksia
01	Yksi pizza, pakaste, ohut pohja esipaistettu	Uunipannu ja leivinpaperi	0,28-0,4 kg Kokonaispaino	Ei	3	Noudata toisen pizzan kohdalla pakkauksessa olevia ohjeita
02	Yksi pizza, pakaste, paksu pohja esipaistettu	Uunipannu ja leivinpaperi	0,28-0,6 kg Kokonaispaino	Ei	3	Noudata toisen pizzan kohdalla pakkauksessa olevia ohjeita
03	Pakastettu lasagne	Alkuperäispakkaus	0,3-1,2 kg Kokonaispaino	Ei	3	-
04	Pakastetut ranskalaiset perunat	Uunipannu ja leivinpaperi	0,2-0,75 kg Kokonaispaino	Ei	3	Aseta vierekkäin uunipannuun
05	Paistovalmiit sämpylät/patonki Pakaste, esipaistettu	Uunipannu ja leivinpaperi	0,1-0,8 kg Kokonaispaino	Ei	3	-
06	Perunagratiini raoista perunoista	Uunivuoka ilman kantta	0,5-3,0 kg Kokonaispaino	Ei	2	-
07	Pastapaistos Esikypsennetty pasta	Uunivuoka ilman kantta	0,4-3,0 kg Kokonaispaino	Ei	2	-
08	Murupiirakka Tuoreet tai pakastetut hedelmät, murupinta	Vuoka rutilällä	0,5-2,5 kg Kokonaispaino	Ei	3	Kaurahiutaleista tai pähkinöistä valmistetuista muruista tulee erityisen rapeita
09	Kokonaiset uuniperunat	Uunipannu	0,3-1,5 kg Kokonaispaino	Ei	3	-

Nr o	Ruoka	Astia	Painoalue Asetettava paino	Nesteen lisääminen	Kanna tinkor keus	Huomautuksia
	Kuorimattomat, jauhoiset perunat					
10	Kasvispata Kasvisruoka	Korkea kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Kokonaispaino	Reseptin mukaan	2	Leikkaa pitkän kypsennysajan vaativat vihannekset (esim. porkkanat) pienemmiksi paloiksi kuin vihannekset, joiden kypsennysaika on lyhyt (esim. tomaatit)
11	Lihapata	Korkea kannellinen paistovuoka	0,5-3,0 kg Kokonaispaino	Reseptin mukaan	2	Älä ruskista lihaa ennalta
12	Gulassi Kuutioitua naudan- tai porsaanlihaa vihannesten kera	Korkea kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Kokonaispaino	Reseptin mukaan	2	Aseta liha pohjalle ja peitä se vihanneksilla Älä ruskista lihaa ennalta
13	Kokonainen kala Paistovalmis, maustettu	Kannellinen paistovuoka	0,3-1,5 kg Kalan paino	Peitä vuolan pohja	2	-
14	Broileri ilman täytettä Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	0,6-2,5 kg Broilerin paino	Ei	2	Laita astiaan rintapuoli ylöspäin
15	Broilerinpalat Paistovalmis, maustettu	Kannellinen paistovuoka	0,1-0,8 kg Painavimman palan paino	Peitä vuolan pohja	2	-
16	Ankka ilman täytettä Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ilman kantta	1,0-2,7 kg Ankan paino	Ei	2	-
17	Hanhi ilman täytettä Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ilman kantta	2,5-3,5 kg Hanhen paino	Ei	2	-
18	Hanhenreidet Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ilman kantta	0,3-0,8 kg Broilerin paino	Peitä vuolan pohja	2	-
19	Pieni kalkkuna ilman täytettä Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ilman kantta	2,0-3,5 kg Lihan paino	Ei	2	-
20	Kalkkunanrinta Yhtenä kappaleena, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	0,5-2,5 kg Kalkkunanrinnan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	-
21	Naudan patapaisti esim. etuselkä, lapa, sisäpaisti tai saksal. hapanpaisti	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä liha lähes kokonaan nesteellä	2	Älä ruskista lihaa ennalta
22	Paahtopaisti, englantilainen Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ilman kantta	0,5-2,5 kg Lihan paino	Ei	2	Laita astiaan rasvapuoli ylöspäin Älä ruskista lihaa ennalta
23	Paahtopaisti, medium Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ilman kantta	0,5-2,5 kg Lihan paino	Ei	2	Laita astiaan rasvapuoli ylöspäin Älä ruskista lihaa ennalta
24	Naudanlihakääryleet Täytteenä vihanneksia tai lihaa	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Kaikkien täytettyjen kääryleiden paino	Peitä kääryleet lähes kokonaan, esim. lihaliem	2	Älä ruskista lihaa ennalta

Nr o	Ruoka	Astia	Painoalue Asetettava paino	Nesteen lisääminen	Kanna tinkor keus	Huomautuksia
				ellä tai vedellä		
25	Lihamureke tuoreesta jauhelihasta Mureketaikina naudan-, sian- tai lampaanlihasta	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Paistin paino	Ei	2	Älä ruskista lihaa ennalta
26	Lampaanreisi luuton, medium Paistovalmis, maustettu	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
27	Lampaanreisi luuton, täyskypsä Paistovalmis, maustettu	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
28	Lampaanreisi luulla, täyskypsä Paistovalmis, maustettu	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
29	Vasikanpaisti, marmoroitunut esim. selys tai ulkopaisti	Kannellinen paistovuoka	0,5-3,0 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
30	Vasikanpaisti, vähärasvainen esim. ulkofilee tai sisäpaisti	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
31	Vasikanpotka	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
32	Oso buco	Kannellinen paistovuoka	0,5–3,5 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
33	Hirvenreisi, luuton	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,0 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	-
34	Kauriinreisi, luuton Suolattu	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,0 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon	2	-

Nr o	Ruoka	Astia	Painoalue Asetettava paino	Nesteen lisääminen	Kanna tinkor keus	Huomautuksia
				enint. 250 g vihanneksia		
35	Kokonainen kaniini Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	1,0-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	-
36	Villisianpaisti Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	0,5-3,0 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	-
37	Porsaan niskapalapaisti, luuton Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	0,5-3,0 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
38	Porsaanpaisti kamaralla esim. lapa, maustettu ja kamaraan tehty viillot	Paistovuoka ja lasikansi	0,5-3,0 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Laita astiaan rasvapuoli ylöspäin, suolaa kamara kunnolla
39	Porsaanfileepaisti Maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
40	Porsaan rullapaisti Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	0,5-3,0 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta

11.3 Ohjelman asetusten tekeminen

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

1. Paina valitsinta .
 2. Aseta haluamasi ohjelma toimintovalitsimella.
 3. Aseta ruoan paino lämpötilanvalitsimella.
Aseta aina seuraavaksi korkeampi paino. Voit asettaa painon vain tarkoitetulle painorajojen alueelle.
 4. Vahvasta asetettu paino valitsimella .
- ✓ Näyttöön ilmestyy asetetun ohjelman ilmoitus.

5. Paina valitsinta .

- ✓ 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:

- ▶ Äänimerkki voidaan sammuttaa aikaisemmin painamalla jotain valitsinta.
- ▶ Kun haluat asettaa jälkikypsennysajan, paina valitsinta . Laite jatkaa kuumenemistä ohjelman asetuksilla.
- ▶ Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

12 Lapsilukko

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

12.1 Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

1. Pidä valitsin  painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy .
- ✓ Ohjauspaneeli on lukittu. Laite voidaan kytkeä pois päältä vain valitsemalla .

2. Kun haluat deaktivoida lapsilukon, pidä valitsin  painettuna, kunnes  sammuu näytöstä.

13 Pitkäaikainen lämpimänäpito

Ruoat voidaan pitää laitteen toiminnolla Ylä-/alalämpö lämpiminä jopa 70 tuntia välillä 85 °C ja 140 °C ilman, että laitetta tarvitsee kytkeä päälle tai pois päältä.

13.1 Pitkäaikaisen lämpimänäpidon asettaminen

Huomautukset

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

Vaatus: Vastaava perusasetus on aktivoitu.

→ "Perusasetukset", Sivu 17

1. Paina valitsinta .
2. Aseta pitkäaikainen lämpinäpito  toimintovalitsimella.
3. Aseta lämpötilanvalitsimella lämpötila.
4. Paina valitsinta .
5. Valitse toimintovalitsimella toiminta-aika .
6. Aseta lämpötilanvalitsimella toiminta-aika.
7. Vahvista valitsimella .
- ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua ja toiminta-aika kuluu.
8. Kun toiminta-aika on kulunut, laite lakkaa kuumenemasta ja toimii taas tavanomaiseen tapaan.
 - Kytke laite pois päältä.
 Laite kytkeytyy noin 10–20 minuutin kuluttua automaattisesti pois päältä.

14 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

14.1 Yhteenveto perusasetuksista

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

Perusasetus	Vaihtoehdot
Kieli	Kielen valinta
Home Connect	Home Connect -asetusten tekeminen ja laitteen yhdistäminen Laitetiedot
Wi-Fi	Pois päältä Päälle
Kellonaika	Tämänhetkisen kellonajan asettaminen
Äänimerkki	Lyhyt kesto Keskimääräinen kesto ¹ Pitkä kesto
Näppäinäni	Kytetty pois päältä ¹ Kytetty päälle
Näytön kirkkaus	5-portaisesti säädettävissä
Valaistus käytössä	Päällä ¹ Pois päältä
Lapsilukko	Vain valitsinlukko ¹ Luukun lukitus + valitsinlukko

Perusasetus	Vaihtoehdot
	Deaktivoitu
Kulunut kypsennysaika	Ei näytetä Käynnistyksestä ¹ Kuumennuksen jälkeen
Päällekytkentä nimaatio	Näytetään ¹ Ei näytetä
Puhaltimen jälkikäyntiaika	Minimi Keskimääräinen Suositus ¹ Pitkä
Kannatinjärjestelmä ²	Ei jälkiasennettu (ristikoiden ja 1-osaisen kannattimen yhteydessä) ¹ Jälkiasennettu (2- ja 3-osaisen kannattimen yhteydessä)
Pitkäaikainen lämpimänäpito	Näytetään Ei näytetä ¹
Ruokalajit	Ei porsaanlihaa Vain kosher Kaikki ¹
Palautus tehdasasetuksiin	Ei ¹ Kyllä

14.2 Perusasetuksen muuttaminen

Vaatus: Laite on kytketty pois päältä.

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyyppistä riippuen)

² Laitteen varustuksesta riippuen

1. Pidä valitsin  painettuna n. 3 sekunnin ajan.
- ✓ Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus.
2. Muuta tarvittaessa asetusta lämpötilanvalitsimella.
3. Siirry toimintovalitsimella seuraavan tai edellisen perusasetuksen kohdalle.
4. Tallenna muutokset pitämällä valitsin  painettuna n. 3 sekunnin ajan.

Huomautus: Perusasetuksiin tekemäsi muutokset pysyvät voimassa sähkökatkon sattuessa.

Perusasetusten muuttamisen keskeyttäminen

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

15 Home Connect

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

Ohje: Ota huomioon myös Home Connect -sovelluksessa olevat ohjeet.

Huomautukset

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

15.1 Home Connect -asetusten tekeminen

Vaatimukset

- Laite on liitetty sähköverkkoon ja kytketty päälle.
 - Käytössäsi on mobiililaitte, esimerkiksi älypuhelin, jossa on iOS- tai Android-käyttöjärjestelmän ajankohtainen versio.
 - Laitteen käyttöpaikalla on yhteys WLAN-kotiverkkoon (Wi-Fi).
 - Mobiililaitte ja laite ovat kotiverkon WLAN-signaalin toimintaetäisyydellä.
1. Skannaa seuraava QR-koodi.



QR-koodin avulla voit asentaa Home Connect -sovelluksen ja yhdistää laitteesi.

2. Noudata Home Connect -sovelluksen ohjeita.

15.2 Home Connect -asetukset

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

Perusasetus	Mahdolliset asetukset	Selitys
Asetusten tekeminen avustimella	-	Avustin ohjaa sinut Home Connect -asetusten ja yhteyksien muodostamisen läpi.
Laitetiedot	-	Kun valitset laitetiedot, näytössä näkyvät verkkoa tai laitetta koskevat tiedot.
Wi-Fi	Päälle Pois päältä	Kun Wi-Fi on aktivoitu, voit käyttää Home Connect -sovellusta. Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.
Verkkoyhteyden katkaiseminen	-	Kun katkaiset verkkoyhteyden, verkkotiedot jäävät muistiin. Päälle kytkennän jälkeen saattaa kestää muutaman sekunnin ennen kuin laite on muodostanut yhteyden verkkoon.
Yhdistäminen sovellukseen Yhdistäminen toiseen sovellukseen	-	Asetus käynnistää yhteyden Home Connect -sovelluksen ja laitteen välillä.
Ohjelmapäivitys	-	Asetus näkyy vain, kun päivitys on käytettävissä.

15.3 Laitteen käyttö Home Connect -sovelluksella

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

Huomautus: Eräät käyttötavat voit käynnistää vain uunista käsin.

Vaatimukset

- Laite on kytketty päälle.
 - Laite on yhdistetty kotiverkkoon ja Home Connect -sovellukseen.
1. Kun haluat aktivoida kaukokäynnistyksen, pidä  painettuna.
 - ✓ Kun kaukokäynnistys on aktivoitu, näytössä näkyy .
 2. Tee asetus Home Connect -sovelluksessa ja lähetä se laitteeseen.
Laite deaktivoi kaukokäynnistyksen seuraavissa tapauksissa:
 - Jos avaat uunin luukun 15 minuutin kuluessa aktivoinnista.
 - Jos avaat uunin luukun 15 minuutin kuluessa toiminnon päättymisestä.
 - 24 tunnin kuluttua kaukokäynnistyksen aktivoinnista.

Huomautus: Kun käynnistät uunitoiminnon laitteesta, kaukokäynnistys aktivoituu automaattisesti. Voit muuttaa asetuksia Home Connect -sovelluksen kautta tai käynnistää uuden ohjelman.

15.4 Ohjelmistopäivitys

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

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

Kun käytettävissä on uusi ohjelmistopäivitys, saat siitä tiedon Home Connect -sovelluksen kautta ja voit asentaa ohjelmistopäivityksen sovelluksen kautta. Kun lataus on onnistunut, voit käynnistää asennuksen Home Connect -sovelluksen kautta, kun olet WLAN-kotiverkossa (WiFi). Kun asennus on onnistunut, saat tiedon Home Connect -sovelluksen kautta.

Huomautukset

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

15.5 Etädiagnoosi

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

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

15.6 Tietosuoja

Ota huomioon tietosuojaa koskevat huomautukset.

Kun laite yhdistetään internetiin liitettyyn kotiverkkoon ensimmäistä kertaa, se välittää seuraavat tiedot Home Connect -palvelimelle (ensirekisteröinti):

- Yksiselitteinen laitetunniste (koostuu laiteavaimesta ja asennetun Wi-Fi-kommunikaatiomodulin MAC-osoitteesta).
- Wi-Fi-kommunikaatiomodulin turvallisuussertifikaatti (yhteyden tietoteknistä suojausta varten).
- Kodinkoneen ajankohtainen ohjelma- ja laiteversio.
- Aikaisemmin mahdollisesti tehdyn tehdasasetusten palautuksen tila.

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

Huomautus: Ota huomioon, että Home Connect -toimintoja voidaan käyttää vain Home Connect -sovelluksen yhteydessä. Tietosuojaa koskevat tiedot löytyvät Home Connect -sovelluksesta.

16 Puhdistus ja hoito

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

16.1 Puhdistusaineet

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

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

HUOMIO

Sopimattomat puhdistusaineet vaurioittavat laitteen pintoja.

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

Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.

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

Uusiin sieniliinoiniin jää valmistuksessa jäämiä.

► Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

16.2 Soveltuvat puhdistusaineet

Käytä laitteen eri pinnoille vain tarkoitukseen soveltuvia puhdistusaineita.

Noudata laitteen puhdistusta koskevaa ohjetta.

Laitteen etusivu

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

Laitteen luukku

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Luukun lasit	- Kuuma astianpesuaineliuos - Teräsvilla	Älä käytä puhdistuslastaa. Ohje: Irrota luukun lasit, kun haluat puhdistaa ne perusteellisesti. → <i>"Laitteen luukku", Sivu 23</i>
Luukun kehys	- Terästä: Ruostumattoman teräksen puhdistusaine - Muovia: Kuuma astianpesuaineliuos	Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Ohje: Irrota luukun kehys, kun haluat puhdistaa sen perusteellisesti. → <i>"Laitteen luukku", Sivu 23</i>
Luukun kahva	Kuuma astianpesuaineliuos	Poista kalkinpoistoaine heti luukun kahvasta, jotta vältät tahrat, joita ei voi enää poistaa.

Kypsennystila

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Emalipinnat	- Kuuma astianpesuaineliuos - Etikkavesi - Uuninpuhdistusaine - Teräsvilla	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu. Ohje: Käytä mieluiten puhdistustoimintoa. → <i>"Pyrolyysi", Sivu 21</i> Huomautukset - Emali palaa korkeissa lämpötiloissa kiinni pintaan, jolloin muodostuu vähäisiä värieroja. Tämä ei vaikuta laitteen toimintaan. - Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida ja ne voivat olla karkeita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa. - Elintarvikejäämistä jää valkoinen kerros emalipinnoille. Kerros on terveydelle vaaratonta. Tämä ei vaikuta laitteen toimintaan. Voit poistaa kerroksen sitruunahapolla.
Uunilampun lasisuojus	Kuuma astianpesuaineliuos	Käytä pinttyneseen likaan uuninpuhdistusainetta.
Ristikot	- Kuuma astianpesuaineliuos - Teräsvilla	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Ohje: Ota ristikot pois paikoiltaan puhdistusta varten. → <i>"Ristikot", Sivu 26</i>
Kannatinjärjestelmä	Kuuma astianpesuaineliuos	Käytä pinttyneseen likaan harjaa. Puhdista kannatinkiskot paikoilleen työnnettyinä, jotta et poista niistä voitelurasvaa.

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
		Älä pese astianpesukoneessa. Ohje: Ota kannattimet pois paikoiltaan puhdistusta varten. → "Ristikot", Sivu 26
Varusteet	- Kuuma astianpesuaineliuos - Uuninpuhdistusaine - Teräsvilla	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Emaloidut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa.
Paistolämpömittari	Kuuma astianpesuaineliuos	Käytä pinttyneeseen likaan harjaa. Älä pese astianpesukoneessa.

16.3 Laitteen puhdistus

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

⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

Laite kuumenee käytön aikana.

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

⚠ **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

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

Vaatus: Noudata puhdistusaineita koskevia ohjeita.

→ "Puhdistusaineet", Sivu 19

1. Puhdista laite kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.
 - ▶ Joihinkin pintoihin voit käyttää vaihtoehtoisia puhdistusaineita.
 - "Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 20
2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

17 Pyrolyysi

Puhdistustoiminnolla Pyrolyysi  uunitila puhdistuu lähes itsestään.

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

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

17.1 Laitteen valmistelu puhdistustoimintoa varten

Tee laitteen ennakkovalmistelut huolellisesti, jotta saavutat hyvät puhdistustulokset.

⚠ **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

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

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

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

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

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

1. Poista varusteet ja astiat uunitila.
2. Irrota ristikut ja poista ne uunitila.
→ "Ristikot", Sivu 26
3. Poista karkea lika uunitilasta.
Karkea lika voi palaa kiinni ja olla sen vuoksi vaikeammin poistettavissa.
4. Puhdista laitteen luukun sisäpuoli ja uunitilan reunapinnat luukun tiivisteiden alueelta astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla.
Älä irrota luukun tiivistettä äläkä hankaa sitä.
Poista runsas lika luukun sisälasista uuninpuhdistusaineella.
5. Poista kaikki esineet uunitilasta. Uunitilan pitää olla tyhjä.

17.2 Puhdistustoiminnon säätäminen

Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnon kuluessa.

⚠ **VAROITUS – Terveysriski!**

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

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

VAROITUS – Palovammavaara!

Uunitila kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

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

⚠ Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

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

Huomautus: Uunilamppu ei pala puhdistustoiminnon aikana.

Vaatus: Valmistele laite puhdistustoimintoa varten.
→ *Sivu 21*

1. Paina valitsinta .
2. Aseta puhdistusteho lämpötilanvalitsimella.

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

Jos likaantuminen on runsaampaa tai vanhempaa, valitse korkeampi puhdistusteho.
Toiminta-aikaa ei voi muuttaa.

3. Paina valitsinta .

✓ Näyttöön ilmestyy huomautus tarvittavista puhdistustoiminnon ennakkovalmisteluista.

4. Käynnistä toiminto valitsemalla .

✓ Puhdistustoiminto käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua ja toiminta-aika alkaa kulua.

✓ Laitteen luukku lukittuu turvallisuussyistä, kun tietty lämpötila uunitilassa on saavutettu. Näyttöön ilmestyy .

✓ Kun puhdistustoiminto on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.

5. Kytke laite pois päältä.

Kun laite on jäähtynyt riittävästi, laitteen luukun lukitus vapautuu ja  sammuu.

6. Valmistele laite käyttövalmiiksi. → *Sivu 22*

17.3 Laitteen saattaminen käyttövalmiiksi puhdistustoiminnon jälkeen

1. Anna laitteen jäähtyä.

2. Poista jäljelle jäänyt tuhka uunitilasta ja laitteen luukun alueelta.

→ *"Puhdistus ja hoito", Sivut 19*

3. Poista valkoiset tahrat sitruunahapolla.

Huomautus: Jos likaantuminen on ollut hyvin runsasta, emalipinnoille voi jäädä valkoisia tahroja. Nämä elintarvikkejäämät ovat vaarattomia. Tahrat eivät rajoita laitteen toimintaa.

4. Asenna ristikot paikoilleen.

→ *"Ristikot", Sivut 26*

18 Puhdistusavustin

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

18.1 Puhdistusavustimen asettaminen

VAROITUS – Palamisvaara!

Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Vaatus: Uunitila on kokonaan jäähtynyt.

1. Poista varusteet uunitilasta.
 2. Sekoita 0,4 litraan vettä tilkka astianpesuainetta ja kaada liuos keskelle uunitilan pohjaa. Sulje laitteen luukku.
Älä käytä tislattua vettä.
 3. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto Alalämpö .
 4. Aseta lämpötilanvalitsimella 80 °C.
 5. Paina valitsinta .
 6. Valitse toimintovalitsimella toiminta-aika .
 7. Aseta lämpötilanvalitsimella toiminta-ajaksi 4 minuuttia.
 8. Vahvista valitsimella .
- ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua ja toiminta-aika kuluu.
- ✓ Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näytössä lukee, että toiminto on päättynyt.

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

18.2 Uunitilan puhdistus puhdistusavustimen käytön jälkeen

HUOMIO

Uunitilaan pitkäksi aikaa jäävä kosteus aiheuttaa korroosiota.

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

Vaatus: Uunitila on jäähtynyt.

1. Pyyhi jäännösvesi pois uunitilasta imukykyisellä sieniliinalla.
2. Puhdista uunitilan sileät emalipinnat talousliinalla tai pehmeällä harjalla. Pinttyneet jäämät voit poistaa teräslankapesimellä.
3. Poista kalkkijuovat etikalla kostutetulla liinalla ja pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä.
4. Kuivaa uunitila pehmeällä liinalla.
5. Kun uunitila on riittävän puhdas:
 - ▶ Jotta uunitila pääsee kuivumaan, avaa laitteen luukku lepoasentoon (n. 30°) ja jätä se noin 1 tunniksi auki.

19 Laitteen luukku

Voit ottaa laitteen luukun pois paikaltaan sen perusteellista puhdistusta varten.

Huomautus: Lisätietoja:



19.1 Laitteen luukun irrotus

Huomautus: Luukun kahvat ovat erilaiset laitemallista riippuen.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

► Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

► Käytä suojakäsineitä.

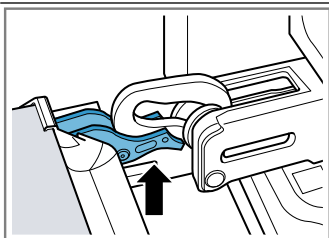
Kun saranoiden lukitus on avattu, ne voivat napsahtaa kovalla voimalla kiinni.

► Varmista, että sulkuvivut on käännetty aina kokonaan kiinni, tai laitteen luukku irrotettaessa kokonaan auki.

1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki .

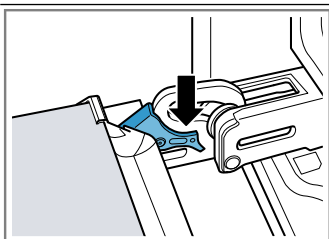
2. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu auki.

Sulkuvipu avattu



Sarana lukittuu eikä voi napsahtaa kiinni.

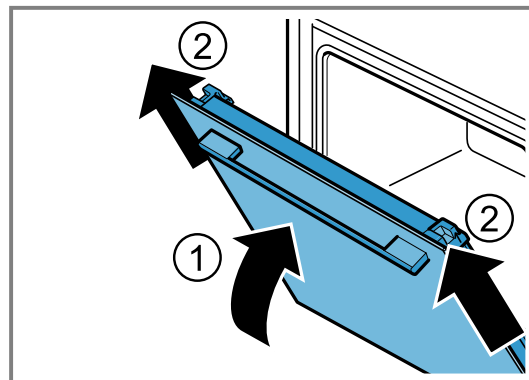
Sulkuvipu suljettu



Laitteen luukku on lukittu eikä sitä saa irrotettua.

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

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



4. Laske laitteen luukku varovasti tasaiselle alustalle.

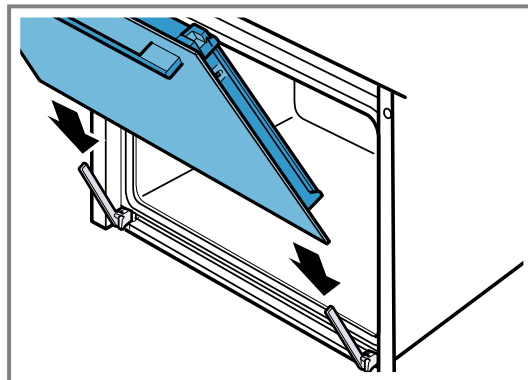
19.2 Laitteen luukun asennus

1. ⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

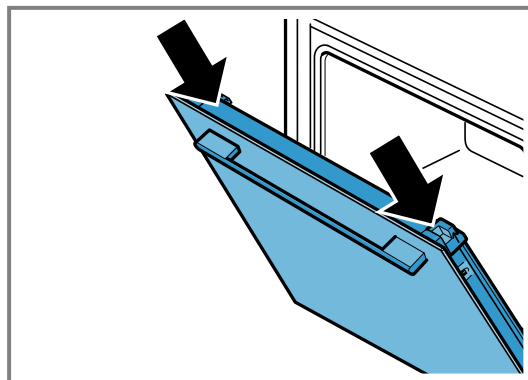
Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.

► Älä tartu saranoiden alueelle.

2. **Huomautus:** Varmista, että työnnyt laitteen luukun ilman vastusta saranaan.

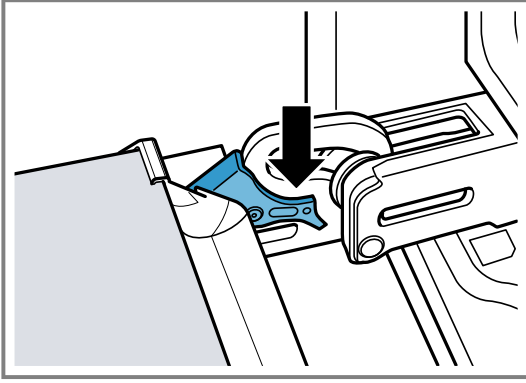


3. Työnnä laitteen luukku molemmin käsin vasteeseen saakka.



4. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.

5. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu kiinni.



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

19.3 Luukun lasien irrotus

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

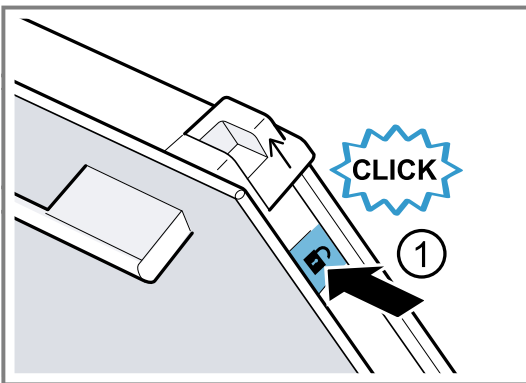
- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

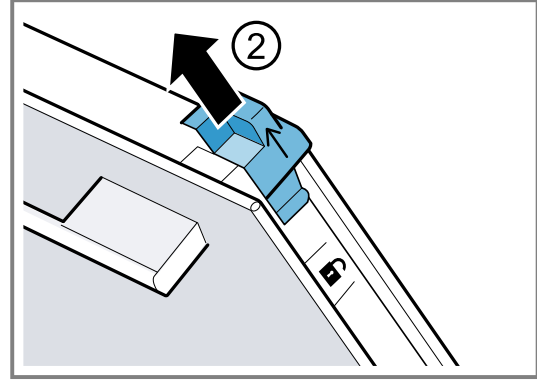
- ▶ Käytä suojakäsineitä.

Huomautus: Laitemallista riippuen laitteessa on metallilista avaamista varten.

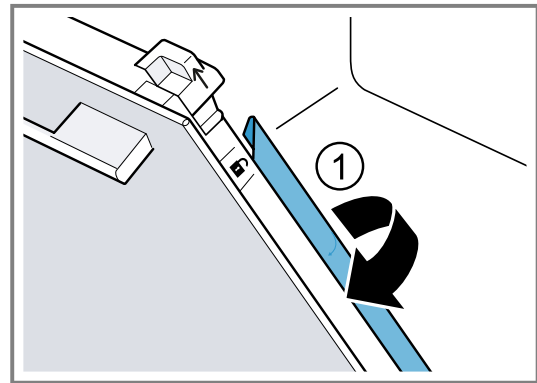
1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
2. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu auki.
- ✓ Sulkuvivut on avattu. Saranat lukittuvat eivätkä voi napsahtaa kiinni.
3. Sulje laitteen luukku vasteeseen saakka.
4. Paina vasemmalla ja oikealla olevaa painamiskohtaa ①, kunnes kuulet napsahtavan äänen.



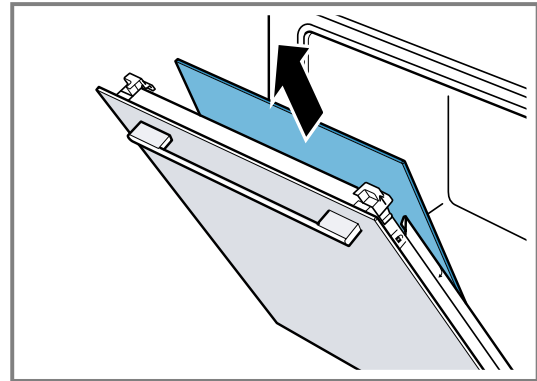
5. Työnnä kaksi liukusuojusta nuolen suuntaan ylöspäin ②.



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



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



9. ⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

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

Puhdista irrotetut luukun lasit molemmilta puolilta lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

10. Puhdista laitteen luukku.

11. Kuivaa luukun lasit ja asenna ne takaisin paikoilleen.

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

19.4 Luukun lasien asennus

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

► Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

► Käytä suojakäsineitä.

Huomautus

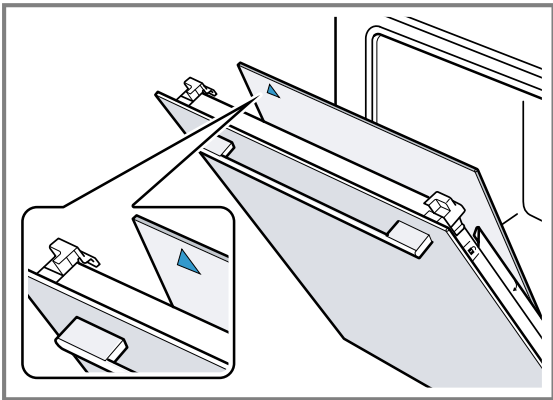
Laitemallista riippuen laitteessa on

- metallilista kiinni kääntämistä varten
- tai kaksi erilaista välilasiä.

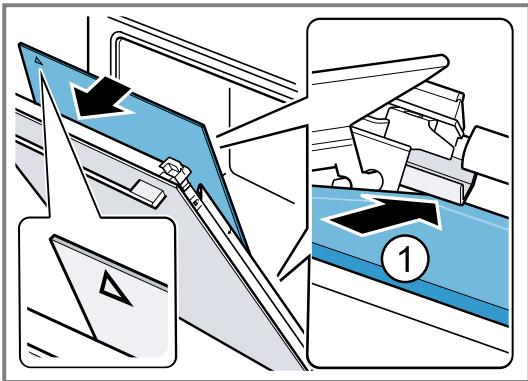
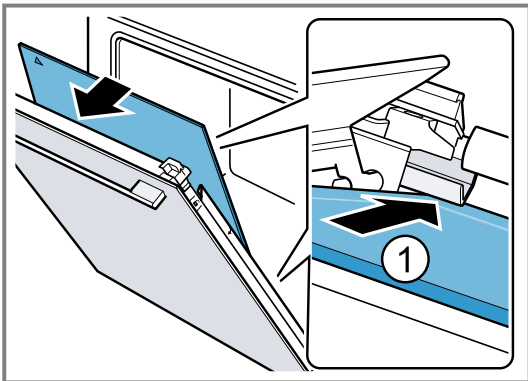
Välilasi on merkitty kolmiosymbolilla.

Asenna ensin välilasi, jossa on tyhjä kolmio △, sen jälkeen välilasi, jossa on täytetty kolmio ▲.

Varmista välilasi kohdalla, että nuoli on vasemmalla ylhäällä.

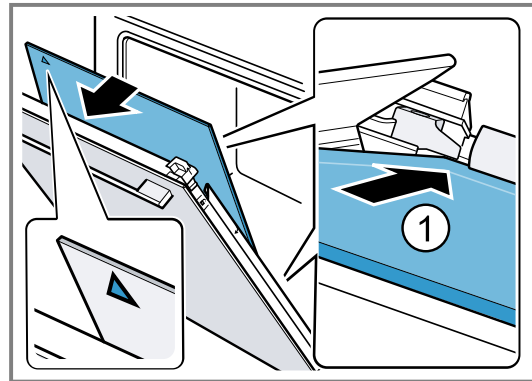
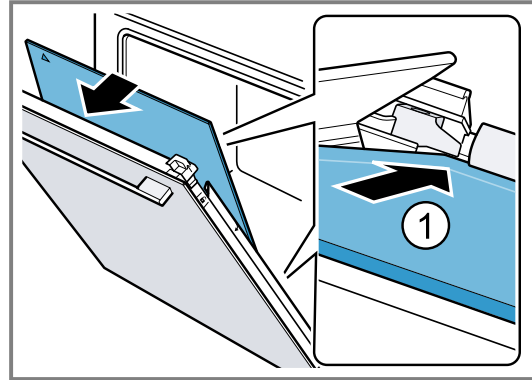


1. Työnä ensimmäinen välilasi alimpaan pidikkeeseen ① ja aseta ylhäältä paikalleen.

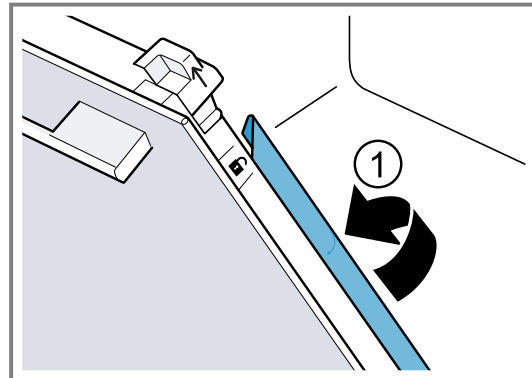


- ✓ Välilasi asettuu paikalleen automaattisesti välilappaleen kiertoliikkeen kautta.

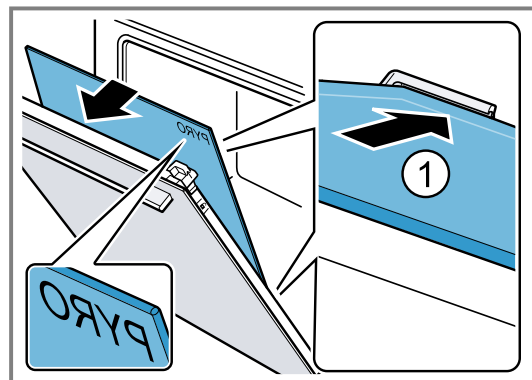
2. Työnä toinen välilasi keskimmäiseen pidikkeeseen ① ja aseta ylhäältä paikalleen.



3. Laitemallista riippuen käännä metallilista vasemmalla ja oikealla kiinni. ①.

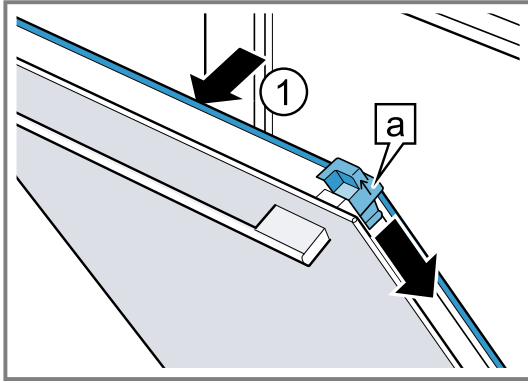


4. Työnä sisälasi alhaalla pidikkeeseen ① ja aseta ylhäältä paikalleen.



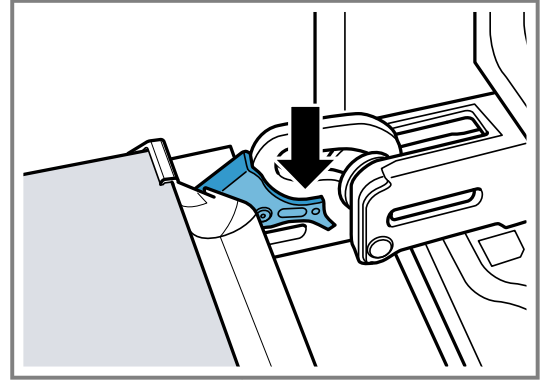
Tekstin "Pyro" pitää olla luettavissa ylhäällä, kuvan osoittamalla tavalla.

5. Paina sisälasi ylhäältä paikalleen ①. Paina liukusuojukset  nuolen suuntaan alas.



6. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.

7. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu kiinni



8. Sulje laitteen luukku.

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

20 Ristikot

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

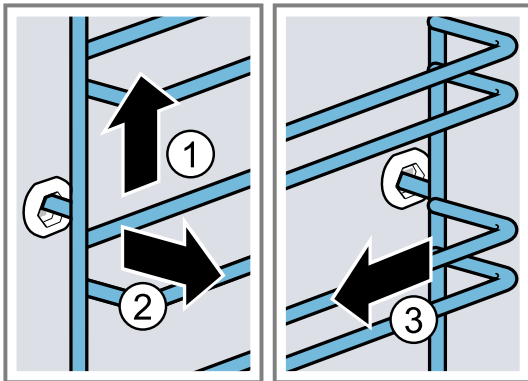
20.1 Ristikoiden irrotus

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Ristikot kuumenevat hyvin kuumiksi

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

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



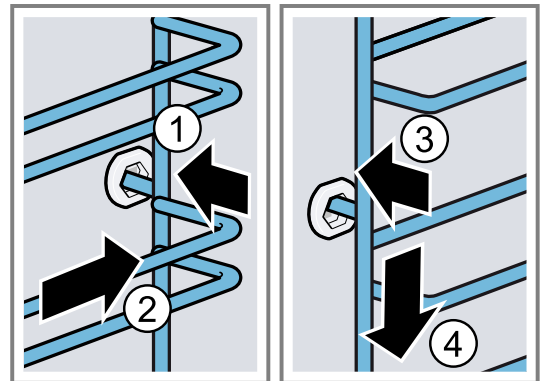
20.2 Ristikoiden asennus

Huomautukset

- Ristikot sopivat vain oikealle tai vasemmalle.
- Varmista molempien kannatinkiskojen kohdalla, että ne saa vedettyä eteenpäin pois paikoiltaan.

1. Aseta ristikko keskelle takimmaista holkkia ① siten, että ristikko on uunitilan seinää vasten, ja paina se sitten taaksepäin ②.

2. Aseta ristikko etummaiseen holkkiin ③ siten, että ristikko on uunitilan seinää vasten, ja paina sitten alaspäin ④.



20.3 Kannatinkiskon irrotus

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

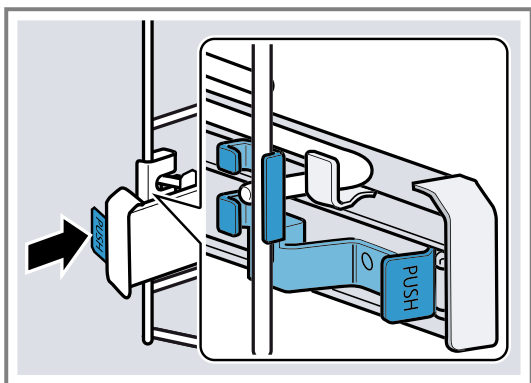
Ristikot kuumenevat hyvin kuumiksi

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

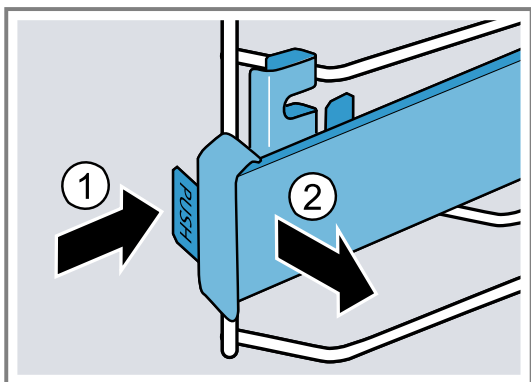
Huomautukset

- Laitteen mallista riippuen pitää laitteissa, joissa on ristikot ja kannatinkiskot, muuttaa teleskooppikannattimien perusasetusta. → "Perusasetukset", Sivu 17
- Kannatinkiskoja voi tarvittaessa olla kaikilla korkeuksilla.

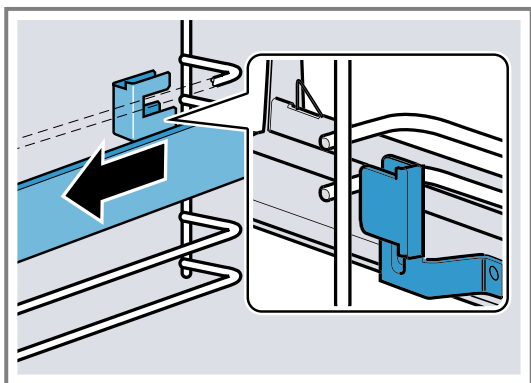
1. Paina kiskon takana olevaa painiketta **PUSH** ja työnnä kiskoa taaksepäin.



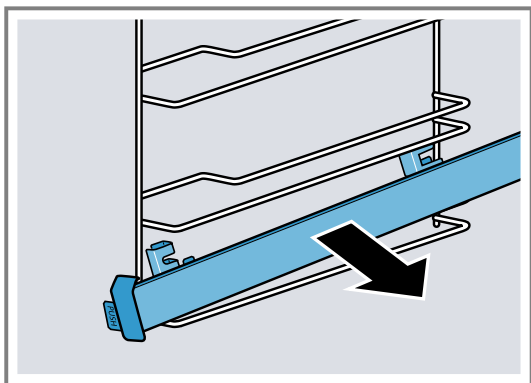
2. Pidä painike **PUSH** painettuna ① ja käännä kisko ulospäin ②.



3. Vedä kiskoa eteenpäin, kunnes takana oleva pidike irtaa.



4. Ota kannatinkisko pois paikaltaan.

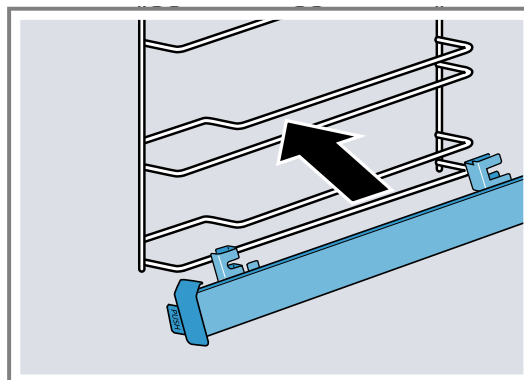


5. Puhdista kannatinkisko.
→ "Puhdistusaineet", Sivu 19

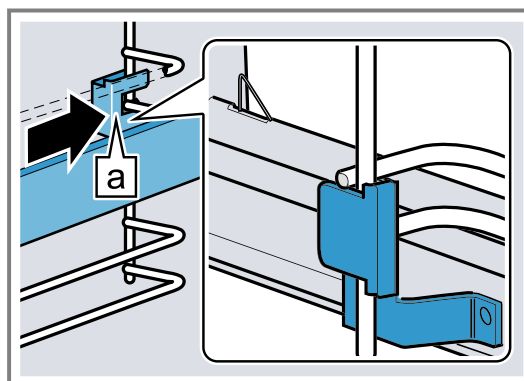
20.4 Kannatinkiskon asennus

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

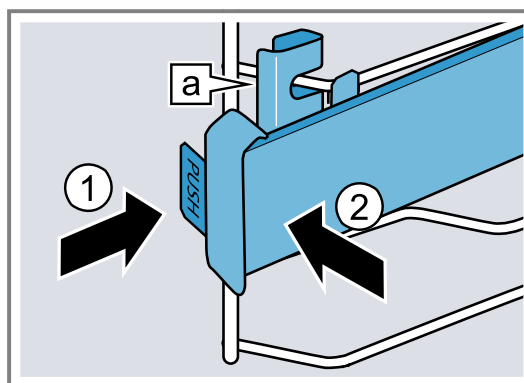
1. Aseta kannatinkisko molempien tankojen väliin.



2. Vie pidike [a] takana alemman ja ylemmän tangon väliin.

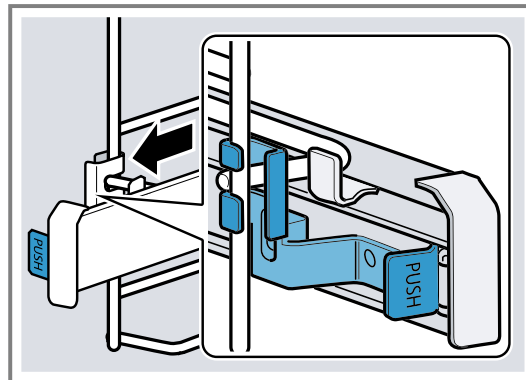


3. Pidä painike **PUSH** painettuna ① ja käännä kannatinkiskoa sisään, kunnes pidike [a] on edessä molempien tankojen välissä ②.
► Vapauta painike **PUSH**.



- ✓ Pidike lukittuu [a].

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



21 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 30

⚠ **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto, joka on saatavana valmistajalta tai valmistajan huoltopalvelun kautta.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa vaihtaa ainoastaan alan ammattihenkilöstö.

21.1 Toimintahäiriöt

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Sulake on luennut sulakerasiassa. ▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake. Virransaanti on katkennut. ▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet. Elektroniikkavika 1. Irrota laite sähköverkosta vähintään 30 sekunniksi kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa pois päältä. 2. Palauta perusasetukset tehdasasetuksiin. → "Perusasetukset", Sivu 17
Laite kehottaa sinua tekemään ensimmäisen käyttöönoton uudelleen.	Virransaanti on katkennut. ▶ Ensimmäisen käyttöönoton suorittaminen uudelleen
Laite ei kuumene, näytössä näkyy symboli  .	Esittelytila on aktivoitu. 1. Irrota laite hetkeksi sähköverkosta kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa pois päältä ja taas päälle. 2. Kytke esittelytila n. 5 minuutin kuluessa pois päältä perusasetuksissa. → "Perusasetukset", Sivu 17
Laitteen luukkua ei saa avattua, näytössä palaa  .	Lapsilukko lukitsee laitteen luukun. ▶ Deaktivoi lapsilukko valitsimella . → "Lapsilukko", Sivu 16
Laitteen luukkua ei saa avattua, näytössä palaa symboli  .	Puhdistustoiminto lukitsee laitteen luukun. ▶ Anna laitteen jäähtyä, kunnes  sammuu näytössä. → "Pyrolyysi", Sivu 21

Vika	Syy ja vianhaku
Näytössä palaa ∞, ja laitteeseen ei saa tehtyä asetuksia.	Lapsilukko on aktivoitu. ► Deaktivoi lapsilukko valitsimella  , → "Lapsilukko", Sivu 16
Näyttöön ilmestyy viesti, jossa on "E", esim. E0502	Elektroniikkahäiriö 1. Paina valitsinta  . ► Aseta kellonaika tarvittaessa uudelleen. ✓ Jos häiriö oli kertaluonteinen, virheilmoitus sammuu. 2. Jos virheilmoitus ilmestyy uudelleen näyttöön, soita huoltopalveluun. Ilmoita heille tarkka virheilmoitus ja laitteesi mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu", Sivu 30
Home Connect ei toimi asianmukaisesti.	Mahdollisia syitä on useita. ► Mene sivulle www.home-connect.com .
Kypsennystulos ei ole tyydyttävä.	Asetukset olivat epäsopivia. Asetettavat arvot, esimerkiksi lämpötila tai toiminta-aika, riippuvat reseptistä, määrästä ja elintarvikkeesta. ► Aseta seuraavalla kerralla matalampi tai korkeampi arvo. Ohje: Home Connect -sovelluksesta tai kotisivuiltamme www.bosch-home.com löydät runsaasti lisää ruoanvalmistusta ja sopivia asetuksia koskevia ohjeita sekä reseptejä. 
Puhdistustoiminnon tulos ei ole tyydyttävä.	Uunitila oli liian runsaasti likaantunut. ► Poista karkea lika uunitilasta ennen puhdistustoimintoa. ► Huomioi laitteesi puhdistus ja huolto. → "Puhdistus ja hoito", Sivu 19

21.2 Uunilampun vaihto

Kun uunivalo ei pala, vaihda uunilamppu.

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

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

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

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

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

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

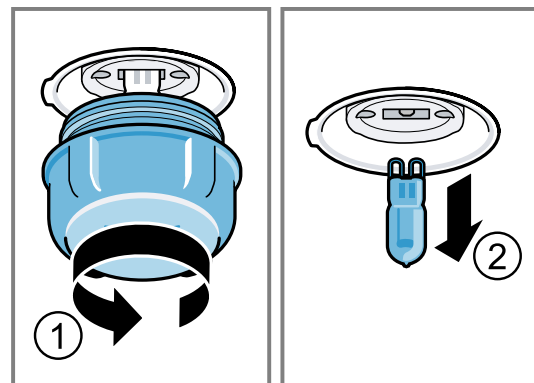
⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

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

Vaatimukset

- Laite on irrotettu sähköverkosta.
 - Uunitila on jäähtynyt.
 - Käytettävissä on uusi halogeenilamppu vaihtoa varten.
1. Laita uuniin vahinkojen välttämiseksi astiapyhyhe.
 2. Irrota lasisuojaus vasemmalle kiertäen ①.
 3. Vedä halogeenilamppu pois paikaltaan, älä kierrä lamppea ②.



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

22 Hävittäminen

22.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

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

1. Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.
2. Katkaise verkkojohto.
3. Hävitä laite ympäristöystävällisesti.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

23 Huoltopalvelu

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, huoltopalvelustamme, kauppiaalasi tai verkkosivultamme.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, tai verkkosivultamme.

Tuote sisältää energiatehokkuusluokkaan G kuuluvan valonlähteen.

Asetuksen (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 ja (EU) 2023/826 mukaiset tiedot löytyvät verkosta osoitteesta www.bosch-home.com laitteesi tuotesivulta ja huoltosivulta käyttöohjeen ja lisädokumenttien kohdasta.

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

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

Tyyppikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.



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

24 Vaatimustenmukaisuusvakuutus

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

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



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

5-GHz-kaista (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW



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

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

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

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

25 Näin onnistut

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

Ohje: Home Connect -sovelluksesta tai kotisivuiltamme www.bosch-home.com löydät runsaasti lisää ruoanvalmistusta ja sopivia asetuksia koskevia ohjeita sekä reseptejä.

25.1 Yleisiä ohjeita ruoanvalmistukseen

Ota kaikkia ruokia valmistaessasi huomioon nämä ohjeet.

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

HUOMIO

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

Huomautus nikkeliallergikoille

Harvinaisissa tapauksissa voi elintarvikkeeseen siirtyä vähäisiä jälkiä nikkelistä.

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

→ "Lisävarusteet", Sivu 10

25.2 Ohjeita leivontaan

Käytä paistaessasi ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

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

Paistaminen kahdella tasolla	Korkeus
Uunipannu	3
Leivinpelti	1

Vuoat rutilällä:	Korkeus
ensimmäinen rutilä	3
toinen rutilä	1

Paistaminen kolmella tasolla	Korkeus
Leivinpelti	5
Uunipannu	3
Leivinpelti	1

Huomautukset

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

25.3 Paistamista ja grillaamista koskevia ohjeita

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

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

Paistaminen ja grillaaminen rutilällä

Paistaminen rutilällä soveltuu erityisesti suurikokoisen linnun tai useamman linnun samanaikaiseen kypsennykseen

- Kaada uunipannuun paistin koosta ja tyypistä riippuen enintään 1/2 litraa vettä. Talteen otetusta nesteestä voit valmistaa kastikkeen. Sen lisäksi käryä muodostuu vähemmän ja uuni pysyy puhtaampana.
- Pidä uunin luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa laitteen luukku avoimena.
- Aseta grillattava tuote rutilälle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luukkuun päin rutilän alla olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi. Tippuva rasva otetaan näin talteen.

Paistaminen astiassa

Unitila pysyy puhtaampana, kun ruoka valmistetaan kannellisessa astiassa.

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita. Parhaiten sopivat lasiset astiat.

Avoin astia

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

Kannellinen astia

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

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

- ▶ Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

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

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

25.4 Ruokavalikoima

Suositusasetukset lukuisille ruoille lajiteltuina luokkien mukaan.

Suositusasetukset eri ruokalajeille

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengasvuoka tai Pitkänmallinen vuoka	2		150-170	50-70
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengasvuoka tai Pitkänmallinen vuoka	2		150-160	70-90
Sokerikakku, hieno (pitkänmallisessa vuoassa)	Rengasvuoka tai Pitkänmallinen vuoka	2		150-170	60-80
Sokerikakku, 2 tasoa	Rengasvuoka tai Pitkänmallinen vuoka	3+1		140-150	70-85
Hedelmä- tai rahkatorttu murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Hedelmä- tai rahkatorttu murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Hiivataikinaleivonnainen irtopohjavuoassa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Täytekakkupohja, 6 munaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-160 ¹	30-40
Kääretorttu	Uunipannu	3		180-200 ¹	10-15
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	2		160-180	55-95
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3		170-180	50-60
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3		180-200	30-55
Muffinit	Muffinipelti	2		170-190	20-40
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Uunipannu	3		160-180	25-35
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Uunipannu	3		160-170	25-45
Pikkuleivät	Uunipannu	3		140-160	15-25
Pikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		140-160	15-25
Pikkuleivät, 3 tasoa	Uunipannu + 2x Leivinpelti	5+3+1		140-160	15-25
Marenki	Uunipannu	3		80-90 ¹	120-150
Leipä, 1000 g (pitkänomaisessa vuoassa tai pellillä)	Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, tuore - leivinpellillä	Uunipannu	2		200-220	25-35
Pizza, tuore - leivinpellillä	Uunipannu	3		180-200	20-30
Pizza, tuore, ohut pohja, pizzavuoassa	Pizzapelti	2		250-270 ¹	15-20
Pizza, tuore, ohut pohja, pizzavuoassa	Pizzapelti	2		250-270 ¹	8-13

¹ Esilämmitä laite.

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Quiche	Piirakkavuoka tai Musta pelti	1		210-230	30-40
Quiche	Piirakkavuoka tai Musta pelti	1		190-210	40-50
Quiche	Piirakkavuoka tai Musta pelti	2		190-210	25-35
Börek-piirakat	Uunipannu	1		180-200	40-50
Börek-piirakat	Uunipannu	3		200-210	30-40
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	2		200-220	30-60
Broileri, 1,3 kg, ilman täytettä	Avoim astia	2		200-220	60-70
Broilerinpalat, à 250 g	Avoim astia	3		220-230	30-35
Hanhi, ilman täytettä, 3 kg	Avoim astia	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Porsaanseläke, vähärasvainen, 1 kg	Matala lasivuoka	2		180	90-120
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoim astia	2		160-170	130-150
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoim astia	2		190-200	120-150
Naudanfilee, medium, 1 kg ¹	Ritilä + Uunipannu	3		210-220	40-50 ²
Naudan patapaisti, 1,5 kg ³	Kannellinen astia	2		200-220	130-150
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Ritilä + Uunipannu	3		200-220	60-70 ²
Jauhelihapihvi, korkeus 3-4 cm ⁴	Ritilä	4		3	25-30 ⁵
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,0 kg sidottu ⁶	Avoim astia	2		170-190	70-80 ⁷
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen ¹	Ritilä	2		160-180	20-30
Kala, haudutettu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kannellinen astia	2		170-190	30-40
Kala, haudutettu, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Kannellinen astia	2		180-200	55-65

Jogurtti

Voit valmistaa laitteessa jogurttia.

Jogurtin valmistus

- Poista varusteet ja ristikot uunitilasta.
- Jaa ennalta valmisteltu seos pieniin astioihin, esim. kuppeihin tai pieniin lasihin.

- Peitä astiat foliolla, esim. tuorekelmulla.
- Aseta astiat uunitilan pohjalle.
- Säädä laite suositusasetusten mukaan.
- Anna jogurtin levätä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

¹ Työnnä uunipannu ritilän alle.

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

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

⁴ Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2.

⁵ Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3.

⁶ Lisää astiaan vettä sen verran, että sen pohja peittyy.

⁷ Älä käännä ruokaa.

Suositusasetukset jälkiruokille

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoimi nto	Lämpötila °C	Kesto min
Jogurtti	Annosvuoat	Uunitilan pohja		40-45	8-9 h
Jogurtti	Annosvuoat	Uunitilan pohja		40-45	8-9 h

25.5 Erityisiä valmistusmenetelmiä ja muita käyttötapoja

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

Hidas kypsennys

Arvokkaimmille lihan osille, jotka halutaan kypsentää punertaviksi tai täsmälleen tiettyyn kypsyyssasteeseen. Lihasta ja linnusta tulee hitaasti matalassa lämpötilassa kypsennettäessä mehevää ja mureaa.

Suositusasetukset hitaaseen kypsennykseen

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Ruskistusaik a min	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto min
Ankanrinta, à 300 g	Avoin astia	2	6-8		95 ¹	60-70
Porsaanfilee, kokonainen	Avoin astia	2	4-6		85 ¹	75-100
Naudanfilee, 4-6 cm paksu, 1 kg	Avoin astia	2	6-8		85 ¹	90-150
Vasikan medalljongit, 4 cm paksut	Avoin astia	2	4		80 ¹	50-70
Lampaanselykset, luuttomat, à 200 g	Avoin astia	2	4		85 ¹	30-70

Air Fry

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

Valmistusohjeita Air Fry -varusteelle

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

- Valmistaminen Air Fry -varusteella on mahdollista vain yhdellä tasolla.
- Saat rapeimman lopputuloksen käyttämällä emaloitua Air-Fry-peltiä. Rei'itetyn pinnan ansiosta ilma pääsee kiertämään kypsennettävän tuotteen ympärillä erityisen hyvin. Jos Air-Fry-pelti ei sisälly vakiona laitteeseesi, voit hankkia Air-Fry-pellin lisävarusteena.
- Älä esilämmitä uunia.
- Älä käytä leivinpaperia. Ilman pitää kiertää uunitilassa.

Suositusasetukset Air Fry -toiminnolle

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoimi nto	Lämpötila °C	Kesto min
Ranskalaiset perunat, pakaste	Air-Fry-pelti	3		170-190	20-25
Perunataskut, täytetyt, pakastetut	Air-Fry-pelti	3		170-190	20-25
Perunarösti, pakastettu	Air-Fry-pelti	3		170-190	20-25

¹ Esilämmitä laite.

Ruokien hidas kypsennys

Vaatimukset

- Uunitila on kylmä.
- Käytä tuoretta ja hygieenisesti moitteetonta lihaa. Parhaiten tähän soveltuvat palat, joissa ei ole luita eikä paljon sidekudosta.
- Esilämmitä uunia ja astiaa n. 15 minuuttia.
- Ruskista liha keittotasolla hyvin kuumalla pannulla joka puolelta.
- Laita liha sen jälkeen heti lämmitettyyn astiaan uuniin.
- Pidä laitteen luukku aina suljettuna, jotta kypsennyslämpötila säilyy tasaisena.

- Älä sulata pakastettuja ruokia.
 - Vuoraa Air Fry-pelti tasaisesti ruoan kanssa. Levitä ruoat mahdollisuuksien mukaan varusteelle vain yhteen kerrokseen.
 - Työnnä varuste uuniin korkeudelle 3. Jos käytät Air Fry-pelti, voit asettaa tyhjän yleispannun tasolle 1 suojaamaan sitä saastumiselta.
 - Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut. Jos kypsennettävät määrät ovat suurempia, käännä 2 kertaa.
- Ohje:** Suolaa kypsennettävä tuote vasta kypsennyksen jälkeen. Kypsennettävästä tuotteesta tulee siten rapeampi.
- Air Fry -varusteella voidaan valmistaa myös paneerattuja vihanneksia. Voit vähentää rasvaa suihkuttamalla kuorrutteen öljyllä. Siten muodostuu rapea kuori, jossa on vähän rasvaa.

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

25.6 Testiruoat

Leivonta

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

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1
- Vuokat ritilällä:
 - Ensimmäinen ritilä: korkeus 3
 - Toinen ritilä: korkeus 1
- Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:
 - Leivinpelti: korkeus 5
 - Uunipannu: korkeus 3
 - Leivinpelti: korkeus 1
- Torttupohja
 - Kun paistat 2 tasolla, aseta irtopohjavuoat aina keskelle päällekkäisille ritilöille.
 - Vaihtoehtona ritilälle voit käyttää myös valikoimassamme olevaa Air Fry -peltiä.

Suositusasetukset leivontaan

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto min
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3		140-150 ¹	25-35
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3		140 ¹	28-38
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		140 ¹	30-40
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	Uunipannu + 2x Leivinpelti	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Small Cakes	Uunipannu	3		150 ¹	25-35
Small Cakes	Uunipannu	3		150 ¹	20-30
Small Cakes	Uunipannu	3		170	20-30
Small Cakes, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		150 ¹	25-35
Small Cakes, 3 tasoa	Uunipannu + 2x Leivinpelti	5+3+1		140 ¹	30-40
Torttupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170 ²	25-35
Torttupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Voileipäkeksi, 2 tasoa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	35-50
Apple Pie, 2 kpl	2x Irtopohjavuoka Ø 20 cm	2		180-190	75-90

¹ Esilämmitä laitetta 5 minuuttia. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

² Esilämmitä laite. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

Grillaus

Suositusasetukset grillaukseen

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

26 Asennusohje

Ota laitteen asennuksen yhteydessä huomioon seuraavat tiedot.



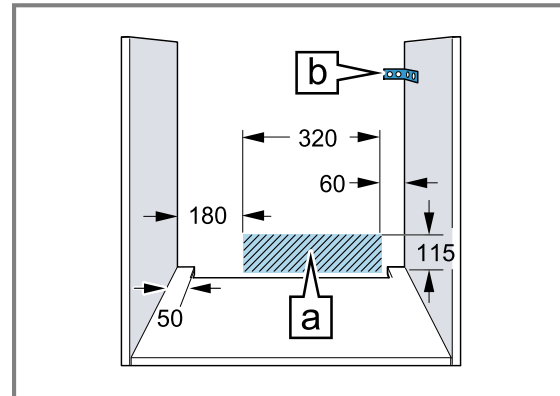
mm

26.1 Yleiset asennusohjeet

Ota nämä ohjeet huomioon ennen kuin aloitat laitteen asennuksen.

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

1 Irralliset kalusteet on kiinnitettävä yleisesti 0.saatavana olevalla kulmalevyllä  seinään.



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

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Kun laite on asennettu, lapset eivät saa päästä käsiksi laitteen takaseinässä oleviin aukkoihin, ei myöskään alla olevien laatikoiden eikä keittiönkaappien kautta. Tämä on varmistettava asennuksella. Keittiösaarekkeen tapauksessa tarvitaan suljettu takaseinä.

VAROITUS – Tulipalovaara!

Jatkojohdon ja hyväksymättömän adapterin käyttö on vaarallista.

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

HUOMIO

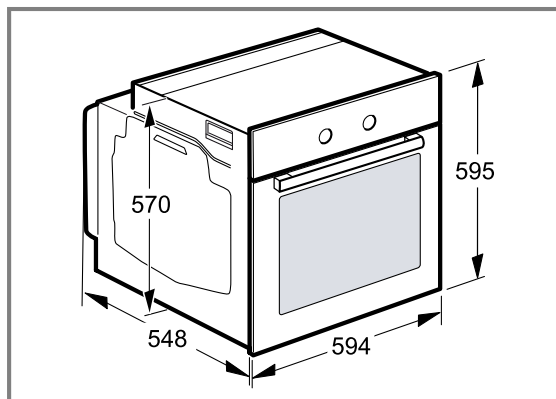
Jos laitetta kannetaan luukun kahvasta, kahva voi murtua. Luukun kahva ei kestä laitteen painoa.

- ▶ Älä kanna tai kannattele laitetta luukun kahvasta.

¹ Älä esilämmitä laitetta.

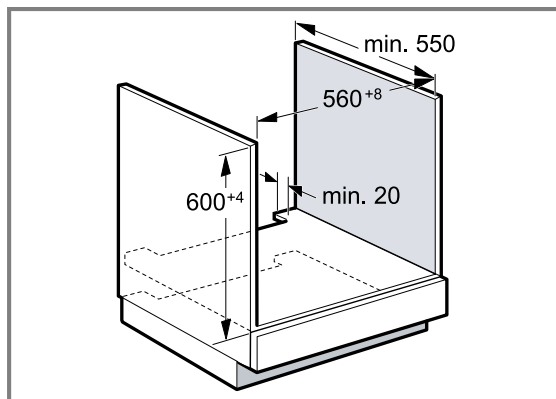
26.2 Laitemitat

Tästä löydät laitteen mitat.



26.3 Asennus työtason alle

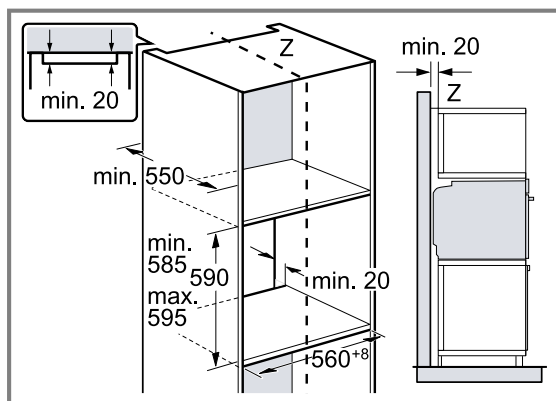
Noudata työtason alle asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



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

26.4 Asennus korkeaan kaappiin

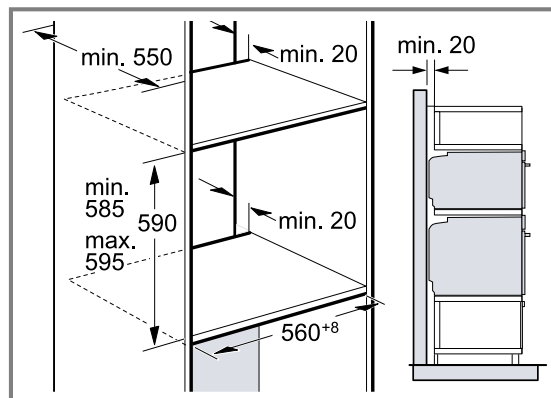
Noudata korkeaan kaappiin asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



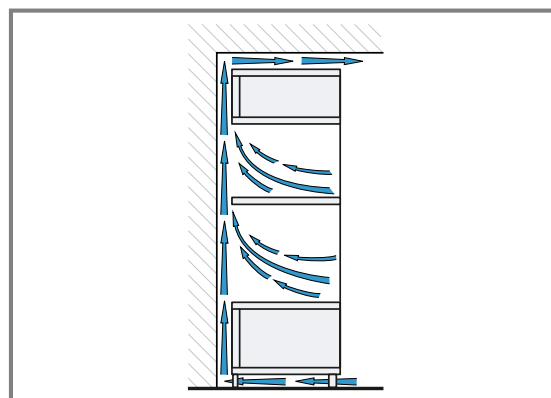
- Välipohjissa pitää olla rako laitteen tuuletusta varten.
- Asenna laite vain niin korkealle, että varusteet saa otettua helposti ulos.

26.5 Kahden laitteen asentaminen päällekkäin

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



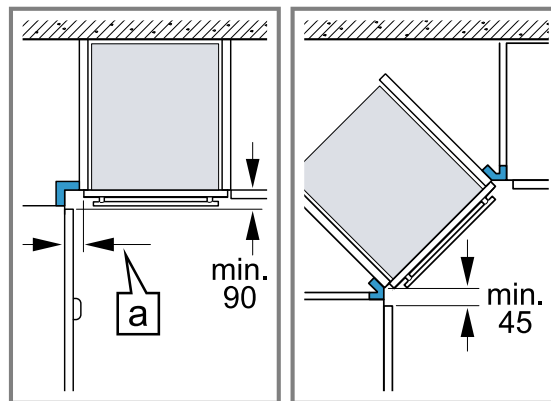
- Välipohjissa pitää olla rako laitteen tuuletusta varten.
- Molempien laitteen riittävän tuuletuksen varmistamiseksi tarvitaan sokkelin alueelle vähintään 200 cm²:n kokoinen tuuletusaukko. Tee sitä varten aukko sokkeliin tai asenna tuuletusritilä.
- Varmistettava, että ilmanvaihto toteutuu piirroksen mukaisena.



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

26.6 Asennus kulmaan

Noudata kulmaan asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.

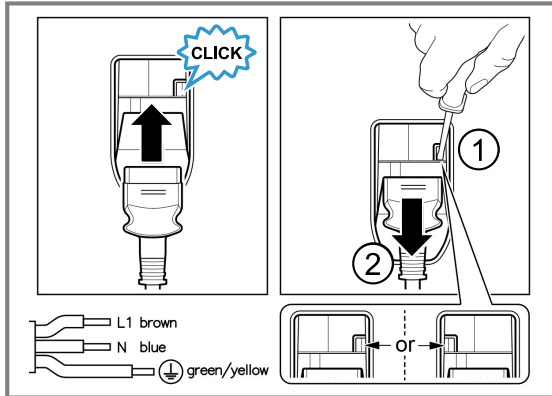


- Jotta laitteen luukku saadaan avattua, ota kulmaan asentaessasi huomioon minimimitat. Mitta [a] riippuu kalusteen etuosan vahvuudesta ja kahvasta.

26.7 Sähköliitäntä

Jotta laitteen sähköliitäntä on turvallinen, noudata seuraavia ohjeita.

- Laitteen suojaluokka on I, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.
- Suojaus on tehtävä tyyppikilvessä mainitun tehotiedon ja paikallisten määräysten mukaan.
- Laitteessa ei saa olla jännitettä asennustöitä tehtäessä.
- Laitteen saa liittää vain mukana toimitetun liitäntäjohtoon kanssa.
- Liitäntäjohto pitää liittää takasivulle siten, että kuuluu napsahtava ääni. Huoltopalvelusta on saatavana 3 metrin liitäntäjohto.



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

Laitteen sähköliitäntä maadoitetulla pistokkeella

Huomautus: Laitteen saa liittää vain määräystenmukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan.

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

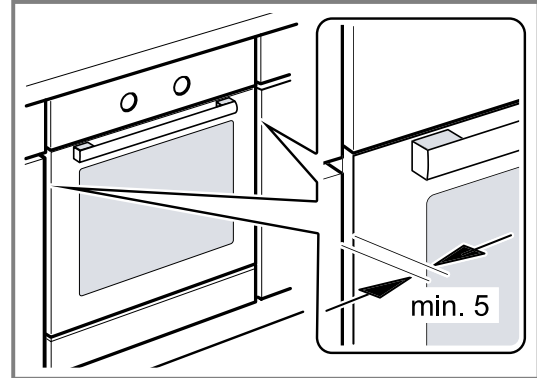
Laitteen sähköliitäntä ilman maadoitettua pistoketta

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

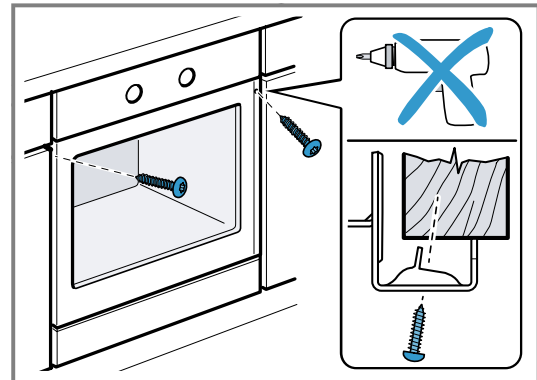
1. Yksilöi vaihe- ja nollajohto liitäntärasiasa. Jos liitäntä tehdään väärin, laite voi vaurioitua.
2. Liitä liitäntäkuvan mukaan. Jännite, ks. tyyppikilpi.
3. Liitä verkkoliitäntäjohtoon johtimet värikoodien mukaan:
 - ▶ vihreä-keltainen = suojajohtoin ☺
 - ▶ sininen = nollajohtoin
 - ▶ ruskea = vaihe

26.8 Laitteen asennus

1. Työnnä laite kunnolla paikalleen ja kohdista keskelle.



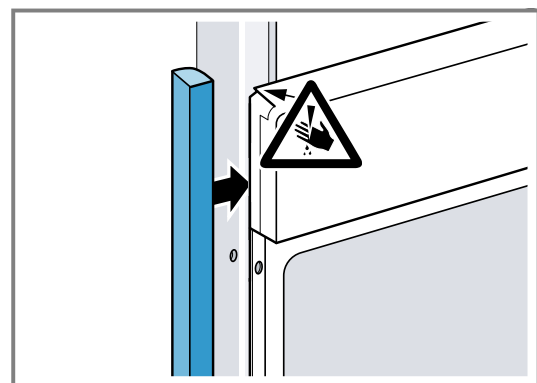
2. Kiinnitä laite ruuveilla.



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

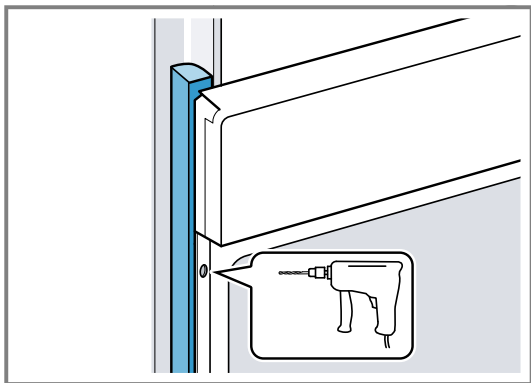
26.9 Kahvattomat keittiökalusteet, joissa pystysuuntainen tartuntalista:

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

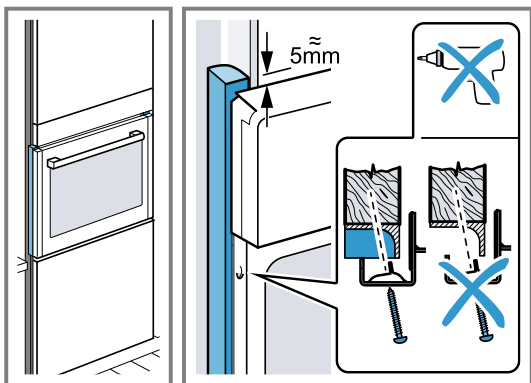


2. Kiinnitä täytekalusteeseen.

3. Poraatäytekalpeeseen ja kalusteeseen ennalta reiät ruuviliitää varten.



4. Kiinnitä laite tarkoitukseen sopivalla ruuvilla.



26.10 Laitteen irrotus

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001977783 (050325) REG25

fi