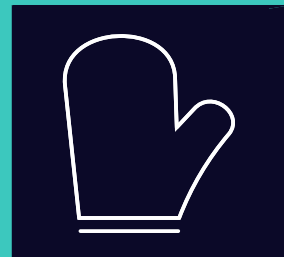


SIEMENS

HR.32GB.3

Kalusteisiin sijoitettava uuni



FI Käyttöohje ja asennusohjeet



Siemens Home Appliances

Register your appliance on My Siemens
and discover exclusive services and offers.





Sisällysluettelo

KÄYTTÖOHJE

1	Turvallisuus	2
2	Esinevahinkojen välttäminen	4
3	Ympäristönsuojelu ja säästö	5
4	Tutustuminen	5
5	Varusteet	8
6	Ennen ensimmäistä käyttöä	9
7	Käytön perusteet	10
8	Pikakuumennus	10
9	Aikatoiminnot	11
10	Lapsilukko	12
11	Perusasetukset	12
12	Ohjelmat	13

13	Höyry	15
14	Puhdistus ja hoito	17
15	humidClean	19
16	Kalkinpoisto	19
17	Laitteen luokka	20
18	Ristikot	23
19	Toimintahäiriöiden korjaaminen	23
20	Hävittäminen	26
21	Huoltopalvelu	26
22	Näin onnistut	26
23	ASENNUSOHJE	31
23.1	Yleiset asennusohjeet	31

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 paistolieki 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.

⚠ **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 4*

- 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 26*
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 Höyry

Noudata näitä ohjeita, kun käytät höyrytoimintoa.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Vesi voi kuumentua laitetta käytettäessä hyvin kuumaksi.

- ▶ Tyhjennä vesisäiliö laitteen jokaisen höyrykäytön jälkeen.

Uunitilaan muodostuu kuumaa höyryä.

- ▶ Älä laita käsiäsi uunitilaan höyrykäytön aikana.

Kun poistat varusteen uunista, kuuma neste voi läikkyä.

- ▶ Ota kuumat varusteet uunista varovasti ja käytä uunikintaita.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

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

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

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 hedelmäpirakkaa.
- ▶ Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua. Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.
- ▶ Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin.
- ▶ Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.

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

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

Laitteen luukun käyttäminen istuimena ja säilytystilana voi vaurioittaa laitteen luukkuja.

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

2.2 Höyry

Noudata näitä ohjeita, kun käytät höyrytoimintoa.

HUOMIO

Silikonivuoat eivät sovellu yhdistelmäkäyttöön höyryn kanssa.

- Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Ruosteiset astiat voivat aiheuttaa uunitilaan korroosiota. Jo pienetkin täplät voivat aiheuttaa korroosiota.

- Älä käytä astioita, joissa on ruostetta.

Vesisäiliössä oleva kuuma vesi voi vaurioittaa höyrytysjärjestelmää.

- Täytä vesisäiliö vain kylmällä vedellä.

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

- Poista kalkinpoistoaineliuos heti vedellä.

Vesisäiliön puhdistaminen astianpesukoneessa aiheuttaa vaurioita.

- Älä pese vesisäiliötä astianpesukoneessa.

- Puhdista vesisäiliö pehmeällä liinalla ja tavanomaisella astianpesuaineella.

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat näitä ohjeita.

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

→ "Näin onnistut", Sivu 26

- ✓ 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 ekosuoittelusäätöjen 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)

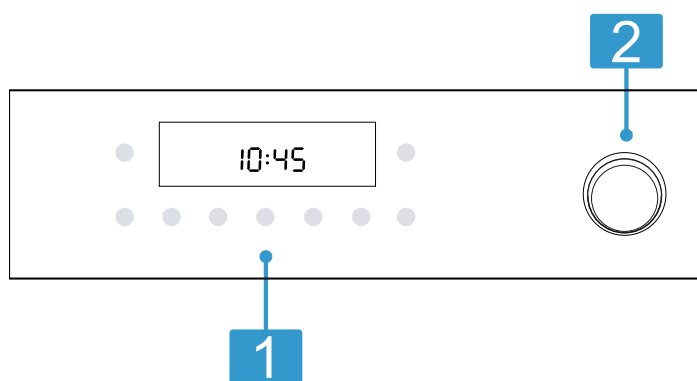
Näin ollen ei ole olemassa määritelmän mukaista "pois päältä -tilaa" eikä "valmiustilaa", minkä vuoksi käytetään nimeä säästökäyttö. Säästökäytön mittaamiseen tulisi käyttää normia EN IEC 60350-1:2023.

4 Tutustuminen

4.1 Valitsimet

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

Huomautus: Laitteen tyypistä 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

Vesisäiliö

- 2** Vesisäiliön täyttäminen ja tyhjentäminen.
→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 15
→ "Jokaisen höyrykäytön jälkeen", Sivu 16

4.2 Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla voit säätää laitteen eri toimintoja. Näytössä näet asetukset.

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

Symboli	Toiminto	Käyttö
	Pääkytkin	Uunin kytkeminen päälle ja pois päältä.
	Käynnistys/tauko	■ Paina lyhyesti: toiminnon käynnistäminen tai pysäyttäminen. ■ Paina pitkään: toiminnon lopettaminen
	Valikko	Uunitoimintojen ja kuumennustoimintojen valikon avaaminen.
°C/kg	Lämpötila tai grillausteho	Lämpötilan tai grillaustehon valinta.
°C/kg	Paino	Painon valinta ohjelmia varten.
— +	Miinus Plus	Aikatoiminnon ja lämpötilan asettaminen tai uunitoiminnon valitseminen.
	Aikatoiminnot	Kellonajan ☉, hälyttimen ⚠, toiminta-ajan I→I ja päättymisajan →I valinta. Valitse yksittäiset aikatoiminnot painamalla useita kertoja valitsinta ☉. → "Aikatoiminnot", Sivu 11
»	Pikakuumennus	Uunitilan nopea esilämmitys ilman varusteita. → "Pikakuumennus", Sivu 10
	Lapsilukko	Lapsilukon aktivointi tai deaktivointi. → "Lapsilukko", Sivu 12

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	Toiminto	Käyttö
	3D-kiertoilma 30-275 °C	Leivonta tai paistaminen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
	Ylä-/alalämpö 30–275 °C	Perinteinen leipominen tai paistaminen yhdellä tasolla. Uunitoiminto sopii erityisesti kakuille, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen perinteisellä käytötavalla kypsennettäessä.
	Kiertoilma Pehmeä 125–275 °C	Valittujen ruokien hellävarainen kypsennys yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan. Kypsentyminen tapahtuu vaihteittain jälkilämmöllä. Pidä laitteen luukku suljettuna kypsennyksen aikana. Jos avaat laitteen oven edes hetkeksi, laite jatkaa lämmittämistä hyödyntämättä jäännöslämpöä.

Symboli	Toiminto	Käyttö
		Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen kiertoilmakäytössä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.
	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.
	Kiertoilma ja höyrytoiminto 80 – 240 °C	Leipominen ja paistaminen lisähöyrytoiminnolla sopivat erityisesti lihan paistamiseen ja leivän ja leivonnaisten leipomiseen. Tuuletin jakaa lämmön ja höyryn tasaisesti uunitilaan. Huomautukset ■ Käytä vain, kun vesisäiliö on täytetty. ■ Noudata höyrytoiminnon ja kalkinpoiston ohjeita. → "Höyry", Sivu 15 → "Kalkinpoisto", Sivu 19
	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.
	Pizzateho 30–275 °C	Pizzan tai sellaisten ruokien valmistaminen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
	Air Fry 30-275 °C	Kypsennys rapeaksi yhdellä tasolla vähällä rasvalla. Sopii erityisesti tavallisesti öljyssä friteerattuihin ruokiin, esim. ranskanperunoihin.

Muut toiminnot

Tästä löydät yhteenvedon laitteen muista toiminnoista.

Symboli	Toiminto	Käyttö
	Puhdistustoiminnot	Uunitilan puhdistustoiminnon valinta. → "Kalkinpoisto", Sivu 19
»»»»	Pikakuumennus	Uunitilan nopea esilämmitys, ilman varusteita. → "Pikakuumennus", Sivu 10
	Uunilamppu	Uunitilan valo päällä ilman lämmitystä.
	Ohjelmat	Ohjelmatoiminnon asettaminen. → "Ohjelmat", Sivu 13
	Kalkinpoisto	Pitää laitteen toimintakunnossa. → "Kalkinpoisto", Sivu 19

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.

Kuumenemisen näyttö

Laitteen kuumeneminen näkyy näytössä.

Kun laite kuumenee, näytössä palaa

Kun esilämmität uunin, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle, kun symboli sammuu.

Jos uunitilan lämpötila on käytön aloituksen yhteydessä vielä liian korkea, näyttöön ilmestyy joidenkin uunitoimintojen kohdalla . Odota, kunnes uuni on jäähtynyt ja sammuu.

Huomautukset

- Kuumenemisen näyttö ilmestyy näyttöön vain niiden uunitoimintojen kohdalla, joille voit asettaa lämpötilan.

Esimerkiksi grillaustehojen kohdalla kuumenemista ei näytetä.

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

4.5 Uunitila

Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä.

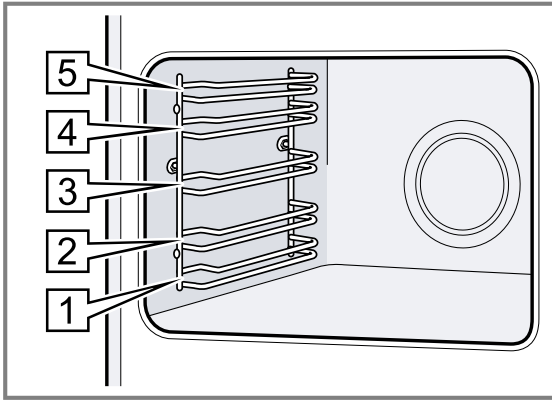
Ristikot

Uunitilassa oleville ristikoille voit asettaa varusteet eri korkeuksille.

Laitteessa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Voit ottaa ristikot esimerkiksi puhdistusta varten pois paikoiltaan.

→ "Ristikot", Sivu 23



Itsepuhdistuvat pinnat

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

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

→ "Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus", Sivu 18

Jäähdytyspuhallin

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

HUOMIO

Tuuletusaukkojen peittäminen aiheuttaa laitteen ylikuumenemisen.

► 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 12

Laitteen luukku

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

5 Varusteet

Käytä alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu laitettasi varten.

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

Laitteen mukana toimitetut varusteet voivat vaihdella laitemallista riippuen.

Lisätarvikkeet	Käyttö
Ritilä	■ Kakkuvuoat ■ Uunivuoat ■ Astia ■ Liha, esim. paistit tai grillipalat ■ Pakasteruoat
Uunipannu	■ Mehukkaat kakut ■ Leivonnaiset ■ Leipä ■ Suurikokoiset paistit ■ Pakasteruoat ■ Tippuvien nesteiden talteenotto, esimerkiksi rasva ritilällä grillattaessa.
Leivinpelti	■ Piirakat pellillä ■ Pienleivonnaiset
Air Fry Leivinpelti, tarttumaton pinnoite, emaloitu, reiällinen	■ Tavallisesti öljyssä friteerattujen ruokien paistaminen rapeiksi, esim. ranskanperunat. ■ Ruokien grillaus.

5.1 Lukitustoiminto

Lukitustoiminto estää varusteen kallistumisen, kun se vedetään ulos.

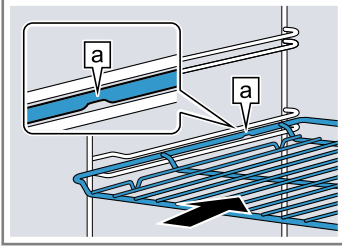
Voit vetää varusteen suunnilleen puoliksi ulos, kunnes se lukittuu paikalleen. Kallistuksenesto toimii vain, kun työnnät varusteen uuniin oikein.

5.2 Varusteen työntäminen uuniin

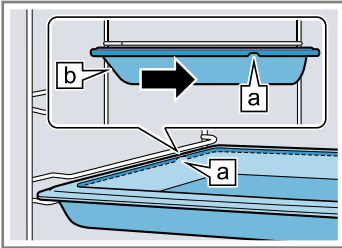
Työnnä varuste aina oikein päin uuniin. Vain siten varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos ilman, että se kallistuu.

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

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



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



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

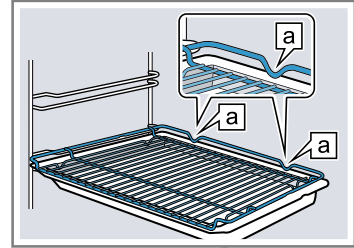
Huomautus: Poista uunitilasta varusteet, joita et tarvitse käytön aikana.

Varusteiden yhdistäminen

Voit ottaa tippuvan nesteen talteen yhdistämällä ritilän uunipannun kanssa.

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

Ritilä uunipannulla
a



5.3 Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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

siemens-home.bsh-group.com

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

Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.

6 Ennen ensimmäistä käyttöä

Tee asetukset ensikäyttöönottoa varten. Puhdista laite ja varusteet.

6.1 Ensimmäinen käyttöönotto

Ennen uuden laitteen käyttöä on tehtävä ensimmäiseen käyttöönottoon liittyvät asetukset.

Kellonajan asetus

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

1. Aseta kellonaika valitsimella – tai +.
 2. Paina valitsinta ⊖.
- ✓ Näytössä näkyy asetettu kellonaika.

Veden kovuuden asettaminen

HUOMIO

Jos asetettuna on väärä veden kovuus, höyrytoimintoon voi tulla häiriöitä ja laite ei voi muistuttaa kalkinpoistosta ajoissa.

- Aseta veden kovuus oikein.

Tarkoitukseen sopimattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.

- Älä käytä tislattua vettä tai muita nesteitä.
- Käytä vain raikasta, kylmää vesijohtovettä, pehmennettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.

Vaatus: Ennen kuin asetat veden kovuuden, tiedustele vesilaitokselta vesijohtoveden kovuutta.

1. Muuta veden kovuuden perusasetusta.

- Katso perusasetusten muuttamista varten luku Perusasetukset → Sivu 12.

Huomautus: Jos vesijohtovesi on hyvin kalkkipitoista, suosittelemme käyttämään pehmennettyä vettä.

Veden kovuuden perusasetus	Veden kovuus mmol/l	Saksalainen kovuus °dH	Ranskalainen kovuus °fH
0 = pehennetty ¹	-	-	-
1 = pehmeä	1,5 saakka	8,4 saakka	15 saakka
2 = keskiteho	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 = kova	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 = erittäin kova ²	yli 3,8	yli 21,3	yli 38

¹ Valitse tämä vain, jos käytetään vain pehennettyä vettä.

² Valitse asetus myös kivennäisvedelle. Käytä ainoastaan hiilihapotonta kivennäisvettä.

2. Vahvista perusasetuksen muutos.

6.2 Laitteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

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

- Poista tuotetiedotteet ja varusteet uunitilasta. Poista jäljelle jäänyt pakkausmateriaali kuten styroksipallot ja liimanauha laitteen sisältä ja sen ympäriltä.
- Pyyhi uunitilan sileät pinnat pehmeällä, kostealla liinalla.
- Täytä vesisäiliö.
→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 15

- Aseta uunitoiminto höyrytoiminnolla ja lämpötila.
→ "Käytön perusteet", Sivu 10
→ "Höyry", Sivu 15

Uunitoiminto	Lisähöyrytoiminto
Lämpötila	200 °C
Toiminta-aika	30 minuuttia

- Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.
- Kytke laite annetun toiminta-ajan kuluttua pois päältä.
- Kun laite on jäähtynyt, puhdista uunitilan sileät pinnat astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.
- Puhdista varusteet astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.
- Tyhjennä vesisäiliö ja kuivaa uunitila.
→ "Jokaisen höyrykäytön jälkeen", Sivu 16

7 Käytön perusteet

7.1 Laitteen kytkeminen päälle

- ▶ Paina valitsimessa ☹.
- ✓ Laite on kytketty päälle.

7.2 Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

- Valitse uunitoiminto valitsemalla — tai +.
- Paina °C/°F .
- Valitse lämpötila tai grillausteho valitsemalla — tai +.
- Paina $\triangleright$.
- ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.
- Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsemalla ☹.

Huomautus: Ruokaan parhaiten sopivan uunitoiminnon löydät uunitoimintojen kuvauksesta.

→ "Uunitoiminnot ja muut toiminnot", Sivu 6

Ohje: Voit asettaa laitteella toiminnon keston ja päättymisajan.

→ "Aikatoiminnot", Sivu 11

Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa lämpötilaa milloin tahansa.

- ▶ Valitse lämpötila tai grillausteho valitsimilla — tai +.

Uunitoiminnon muuttaminen

Voit muuttaa uunitoimintoa aina. Jos teet muutoksen uunin käytön aikana, toiminto keskeytyy.

- Paina $\square$.
- Muuta uunitoimintoa — tai +.
- Paina $\triangleright$.

Toiminnon keskeyttäminen

Voit pysäyttää toiminnon hetkeksi ja jatkaa sitä sen jälkeen.

- Kun haluat keskeyttää toiminnon, paina $\triangleright$.
- Kun haluat jatkaa toimintoa, paina $\triangleright$.

Toiminnon lopettaminen

Voit lopettaa toiminnon kokonaan. Asetukset nollataan.

- ▶ Kun haluat keskeyttää toiminnon, pidä $\triangleright$ painettuna.

7.3 Toiminnon käynnistäminen

Kaikki käyttötavat on käynnistettävä.

- ▶ Paina $\triangleright$.

7.4 Laitteen kytkeminen pois päältä

- ▶ Paina valitsimessa ☹.
- ✓ Laite on kytketty pois päältä.

8 Pikakuumennus

Säästäaksesi aikaa voit lyhentää kuumennusaikaa pikakuumennuksella.

8.1 Pikakuumennukseen soveltuvat uunitoiminnot

Pikakuumennus voi lyhentää kuumennusaikaa, kun asetettu lämpötila on yli 100 °C.

Pikakuumennus on mahdollista näiden uunitoimintojen kohdalla:

- **3D-kiertoilma** 
- **Ylä-/alalämpö** 

8.2 Pikakuumennuksen asettaminen

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

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

- Aseta sopiva uunitoiminto ja lämpötila arvosta 100 °C alkaen.
Asetetusta lämpötilasta 200 °C alkaen pikakuumennus kytkeytyy automaattisesti päälle.

2. Jos pikakuumennus ei kytkeydy automaattisesti päälle, paina valitsinta »|||.
- ✓ Näyttöön ilmestyy »|||.
- ✓ Pikakuumennus käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.

- ✓ Kun pikakuumennus päättyy, kuuluu äänimerkki ja symboli »||| sammuu näytöstä.
3. 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 asetta hälyttimen käyntiajan laitteen käytöstä riippumatta. Sillä ei ole vaikutusta laitteeseen.
Toiminta-aika I→I	Kun asetat käytölle toiminta-ajan, laite lopettaa kuumentamisen automaattisesti, kun toiminta-aika on kulunut.
Päätymisaika →I	Toiminta-ajan lisäksi voit asettaa kellonajan, jolloin toiminto päättyy. Laite käynnistyy automaattisesti siten, että toiminto päättyy haluttuun kellonaikaan.
Kellonaika ☉	Voit asettaa kellonajan.

9.2 Hälyttimen asettaminen

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

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

Valitsin	Ehdotusarvo
—	5 minuuttia
+	10 minuuttia

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

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

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

Voit muuttaa hälyttimen käyntiajan milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä ☐.

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

Hälyttimen käyntiajan keskeyttäminen

Voit keskeyttää hälyttimen käynnin milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä ☐.

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

9.3 Toiminta-ajan asettaminen

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

Vaatus: Uunitoiminto ja lämpötila tai teho on asetettu.

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

Valitsin	Ehdotusarvo
—	10 minuuttia
+	30 minuuttia

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

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

Toiminta-ajan muuttaminen

Voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä I→I.

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

Toiminta-ajan keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminta-ajan milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä I→I.

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

9.4 Päätymisaajan asettaminen

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

Huomautukset

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

Vaativuudet

- Uunitoiminto ja lämpötila tai teho on asetettu.
 - Toiminta-aika on asetettu.
- Paina valitsinta ☉ niin monta kertaa, että näytössä on merkittynä →l.
 - Paina valitsinta — tai +.
 - Näytössä näkyy laskettu päättymisaika.
 - Siirrä päättymisaikaa eteenpäin valitsimella — tai +.
 - Käynnistä toiminto valitsimella ▷l.
 - Näytössä näkyy asetettu päättymisaika.
 - Kun laskettu käynnistysaika on saavutettu, laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuluu.
 - Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
 - Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:
 - Äänimerkki voidaan sammuttaa aikaisemmin painamalla jotain valitsinta.
 - Kun haluat asettaa toiminta-ajan uudelleen, paina valitsinta +.
 - Kun ruoka on valmis, kytke laite pois päältä.

Päättymisaajan muuttaminen

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

Vaativuus: Näytössä on merkittynä →l.

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

Päättymisaika-asetuksen poistaminen

Voit poistaa asetetun päättymisaajan milloin tahansa.

Vaativuus: Näytössä on merkittynä →l.

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

9.5 Kellonajan asetus

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

- Aseta kellonaika valitsimella — tai +.
 - Paina valitsinta ☉.
- Näytössä näkyy asetettu kellonaika.

10 Lapsilukko

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

10.1 Lapsilukon aktivointi

- Kun haluat aktivoida lapsilukon, pidä valitsin ☒ painettuna, kunnes ⇌ ilmestyy näyttöön.
- Lapsilukko on aktivoitu.

10.2 Lapsilukon deaktivointi

- Kun haluat deaktivoida lapsilukon, pidä valitsin ☒ painettuna, kunnes ⇌ sammuu näytöstä.
- Lapsilukko on deaktivoitu.

11 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

11.1 Yhteenveto perusasetuksista

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

Näyttö	Perusasetus	Valinta
c1	Äänimerkin kesto toiminta-ajan tai hälyttimen käyntiajan päättymisen jälkeen	1 = 10 sekuntia 2 = 30 sekuntia ¹ 3 = 2 minuuttia
c2	Odotusaika, ennen kuin asetus otetaan käyttöön	1 = 3 sekuntia ¹ 2 = 6 sekuntia 3 = 10 sekuntia
c3	Näppäinääni näppäintä painettaessa	0 = pois 1 = päällä ¹

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyylistä riippuen)

Näyttö	Perusasetus	Valinta
c4	Näytön valaistuksen kirkkaus	1 = himmeä 2 = keskimääräinen 3 = kirkas ¹
c5	Kellonajan näyttö	0 = kellonaikaa ei näytetä 1 = kellonaika näytetään ¹
c6	Lapsilukko asetettavissa	0 = ei 1 = kyllä ¹
c7	Uunivalo käytön aikana	0 = ei 1 = kyllä ¹
c8	Jäähdytyspuhaltimen jälkikäyntiaika	1 = lyhyt 2 = keskimääräinen ¹ 3 = pitkä 4 = erikoispitkä
c9	Teleskooppikannattimet jälkiasennettu ²	0 = ei ¹ (ristikoiden ja 1-osaisten kannattimien yhteydessä) 1 = kyllä (2- ja 3-osaisten kannattimien yhteydessä)
cR	Automaattinen pikakuuminen lämpötilasta 200 °C alkaen	0 = ei 1 = kyllä ¹
cb	Vedenkovuus	0 = pehmenetty 1 = pehmeä (1,5 mmol/l saakka) 2 = keskikova (1,5–2,5 mmol/l) 3 = kova (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = erittäin kova (yli 3,8 mmol/l) ¹
cc	Kaikkien arvojen palauttaminen tehdasasetuksiin	0 = ei ¹ 1 = kyllä

11.2 Perusasetuksen muuttaminen

Vaatus: Laite on kytketty pois päältä.

1. Pidä valitsin ☉ painettuna n. 4 sekunnin ajan.
2. Muuta asetusta valitsimella – tai +.
3. Siirry valitsimella ☉ seuraavan perusasetuksen kohdalle.
4. Tallenna muutos pitämällä valitsin ☉ painettuna n. 4 sekunnin ajan.

Huomautus: Perusasetuksiin tekemäsi muutokset pysyvät voimassa sähkökatkon sattuessa.

11.3 Perusasetusten keskeyttäminen

- ▶ Paina ☉.
- ✓ Kaikki muutokset hylätään eivätkä ne tallennu muistiin.

12 Ohjelmat

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

12.1 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

12.2 Ohjelmien asetukset

Laite valitsee optimaalisen uunitoiminnon, lämpötilan ja toiminta-ajan.

Optimaalisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi sinun pitää määrittää ainoastaan ruoan paino.

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

Höyryohjelmat

Tietyissä ohjelmissa laite käyttää automaattisesti lisähöyrytoimintoa.

Lisähöyrytoimintoa käyttävät ohjelmat on merkitty ohjelmataulukkoon. Ota huomioon höyryn käyttöä koskevat tiedot.

→ "Höyry", Sivu 15

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyypistä riippuen)

² Laitteen varustuksesta riippuen

12.3 Ohjelmataulukko

Ohjelmanumerot on kohdistettu tietyille ruoille.
Paino voidaan asettaa välille 0,5 kg und 2,5 kg.

Nr o	Ruoka	Astia	Asetettava paino	Nesteen lisääminen	Kanna tinkor keus	Huomautuksia
01	Vehnäleipä, vehnäsekaleipä leivinpellillä	Leivinpelti ja leivinpaperi	Taikinan paino	Ei	2	Uunin pitää olla aloitettaessa kylmä
02	Ohutleipä	Leivinpelti ja leivinpaperi	Taikinan paino	Ei	3	Uunin pitää olla aloitettaessa kylmä
03	Annosateriat	Lautanen rutilällä	Ruoan paino	Ei	2	Uunin pitää olla aloitettaessa kylmä
04	Pizzan uudelleenlämmitys Pizzan kuumennus	Ritilä	Pizzan paino	Ei	2	Uunin pitää olla aloitettaessa kylmä
05	Hiivataikinan nostatus	Kulho rutilällä	Taikinan paino	Ei	2	Uunin pitää olla aloitettaessa kylmä
06	Broileri, ilman täytettä Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	Broilerin paino	Ei	2	Laita astiaan rintapuoli ylöspäin
07	Kalkkunanrinta Yhtenä kappaleena, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	Kalkkunanrinnan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
08	Vihannespata Kasvisruoka	Korkea kannellinen paistovuoka	Kokonaispaino	Reseptin mukaan	2	Leikkaa pitkän kypsennysajan vaativat vihannekset (esim. porkkanat) pienemmiksi paloiksi kuin vihannekset, joiden kypsennysaika on lyhyt (esim. tomaatit)
09	Gulassi Kuutioitua naudan- tai sianlihaa vihannesten kera	Korkea kannellinen paistovuoka	Kokonaispaino	Reseptin mukaan	2	Aseta liha pohjalle ja peitä se vihanneksilla Älä ruskista lihaa ennalta
10	Lihamureke, tuore Mureketaikina naudan-, sian- tai lampaanlihasta	Kannellinen paistovuoka	Paistin paino	Ei	2	-
11	Naudan patapaisti esim. etuselkä, lapa, sisäpaisti tai saksal. hapanpaisti	Kannellinen paistovuoka	Lihan paino	Peitä liha lähes kokonaan nesteellä	2	Älä ruskista lihaa ennalta
12	Naudanlihakääryleet Täytteenä vihanneksia tai lihaa	Kannellinen paistovuoka	Kaikkien täytettyjen kääryleiden paino	Peitä kääryleet lähes kokonaan, esim. lihaliem ellä tai vedellä	2	Älä ruskista lihaa ennalta
13	Lampaanreisi, täyskypsä Luuton, maustettu	Kannellinen paistovuoka	Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta

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

12.4 Ruoan esivalmistelu ohjelmaa varten

1. Punnitse ruoka.
Ruoan paino on välttämätön ohjelman oikealle säädölle.
2. Laita ruoka astiaan.
3. Aseta astia ritilälle.
Laita astia aina kylmään uuniin.

12.5 Ohjelman asetusten tekeminen

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

Vaatus: Uunitoimintojen valikko ☐ on valittu.

1. Aseta **Ohjelmat** valitsimella — tai +.
2. Paina valitsinta .
3. Aseta haluamasi ohjelma valitsimella — tai +.
4. Paina valitsinta .

5. Aseta ruoan paino valitsimella — tai +.
Aseta aina seuraavaksi korkeampi paino. Voit asettaa painon vain tarkoitetulle painorajojen alueelle.
Kun haluat hakea näyttöön ohjelman keston, paina valitsinta . Toiminta-aikaa ei voi muuttaa.
6. Käynnistä ohjelma valitsimella .
- ✓ Laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuuluu näyttöön.
- ✓ Kun ohjelma on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
7. Kun ohjelma on päättynyt:
 - ▶ Äänimerkki voidaan sammuttaa aikaisemmin painamalla jotain valitsinta.
 - ▶ Kun haluat asettaa jälkikypsennysajan, paina valitsinta +. Laite jatkaa kuumenemista ohjelman asetuksilla.
 - ▶ Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

13 Höyry

Höyryn avulla kypsennät ruoat erityisen hellävaraisesti.

VAROITUS – Palamisvaara!

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

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

VAROITUS – Palovammavaara!

Vesisäiliö voi kuumentua laitteen käytön aikana.

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

13.1 Ennen jokaista höyrykäyttöä

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

Vesisäiliön täyttäminen

VAROITUS – Tulipalovaara!

Uunitilan kuumat pinnat voivat sytyttää palavien nesteiden höyryt (räjähdys). Laitteen luukku voi

pongahtaa auki. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

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

VAROITUS – Palovammavaara!

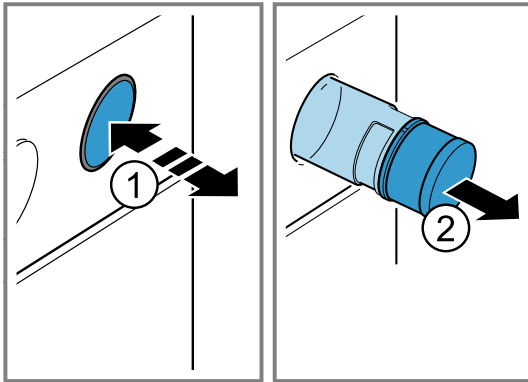
Vesisäiliö voi kuumentua laitteen käytön aikana.

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

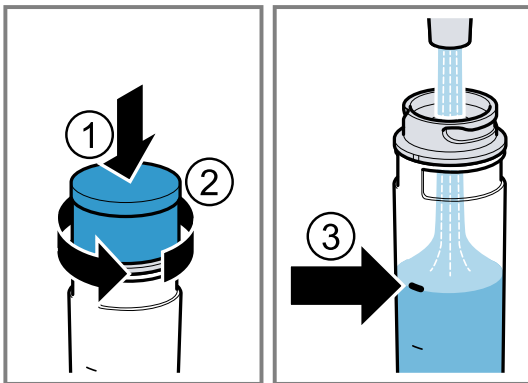
Vaatus: Veden kovuus on asetettu oikein.

→ "Veden kovuuden asettaminen", Sivu 9

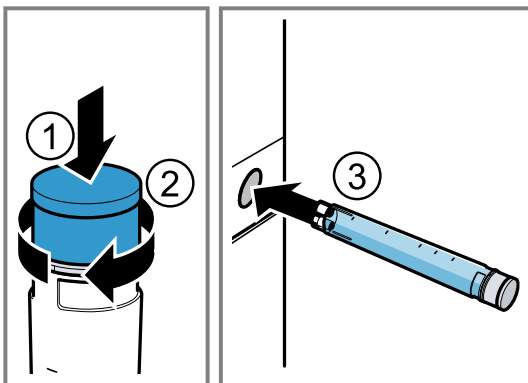
1. Paina vesisäiliötä ① ja vedä vesisäiliö pois paikaltaan ②.



2. Paina vesisäiliön kantta ① ja kierrä se auki ②.
3. Täytä vesisäiliöön vettä merkintään asti ③.



4. Paina vesisäiliön kantta ① ja kierrä se kiinni ②.
5. Aseta vesisäiliö aukkaan ja paina säiliötä, kunnes se lukittuu paikalleen ③.



13.2 Lisähöyrytoiminto

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

Lisähöyrytoiminnon säätäminen

Vaativukset

- Vesisäiliö on täytetty.
→ "Ennen jokaista höyrykäyttöä", Sivu 15
 - Uunitoimintojen valikko  on valittu.
1. Aseta lisähöyrytoiminto  valitsimella – tai +.
 2. Paina °C/°F .
 3. Aseta lämpötila välille 80 °C ja 240 °C valitsimella – tai +.

4. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Laite alkaa kuumentua ja kytkee lisäksi höyryn käyttöön.
5. Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.
6. Kuivaa uunitila.
→ "Jokaisen höyrykäytön jälkeen", Sivu 16

13.3 Jokaisen höyrykäytön jälkeen

Kuivaa laite jokaisen höyrykäytön jälkeen.

Huomautus: Noudata puhdistusta koskevia ohjeita.
→ "Puhdistus ja hoito", Sivu 17

Vesisäiliön tyhjentäminen

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Vesisäiliö voi kuumentua laitteen käytön aikana.

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

HUOMIO

Vesisäiliön kuivaaminen kuumassa uunitilassa vaurioittaa vesisäiliötä.

- Älä kuivata vesisäiliötä kuumassa uunissa.
- Vesisäiliön puhdistaminen astianpesukoneessa aiheuttaa vaurioita.
- Älä pese vesisäiliötä astianpesukoneessa.
- Puhdista vesisäiliö pehmeällä liinalla ja tavanomaisella astianpesuaineella.

1. Paina vesisäiliötä.
2. Vedä vesisäiliö pois paikaltaan.
3. Kierrä vesisäiliön kansi auki.
4. Tyhjennä vesisäiliö, pese se astianpesuaineella ja huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä.
5. Kuivaa kaikki osat pehmeällä liinalla.
6. Pyyhi kannen tiiviste kuivaksi.
7. Anna vesisäiliön kuivua kansi avoimena.
8. Aseta kansi vesisäiliöön ja kierrä kansi kiinni.
9. Aseta vesisäiliö paikalleen.

Tippavesikourun kuivaaminen

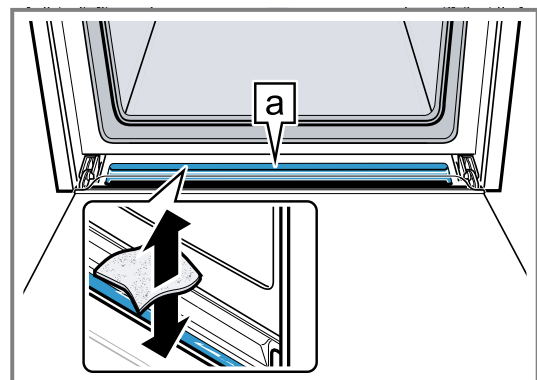
⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laite kuumenee käytön aikana.

- Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

Vaatus: Uunitila on jäähtynyt.

1. Avaa laitteen luukku.
2. **Huomautus:** Tippuvesikouru  on uunitilan alapuolella.



3. Imeytä tippuvesikourussa  oleva vesi sieniliinaan ja pyyhi kouru varovasti.

Uunitilan kuivaaminen

HUOMIO

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

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

Vaatus: Laite on jäähtynyt.

1. Kuivaa uunitila sienellä tai pehmeällä liinalla.
2. Poista mahdolliset kalkkitahrat etikkaan kostutetulla liinalla, huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.
3. Jätä laitteen luukku auki 1 tunniksi, jotta uunitila kuivuu kokonaan.

14 Puhdistus ja hoito

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

14.1 Puhdistusaineet

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

⚠ **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

HUOMIO

Sopimattomat puhdistusaineet vaurioittavat laitteen pintoja.

- ▶ Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- ▶ Älä käytä vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita.
- ▶ Älä käytä kovia hankaustyynejä 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.

14.2 Soveltuvat puhdistusaineet

Käytä laitteen eri pinnoille vain tarkoitukseen soveltuvia puhdistusaineita. Noudata laitteen puhdistusta koskevaa ohjetta.

Laitteen etusivu

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

Laitteen luukku

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

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. Huomautukset - Emali palaa korkeissa lämpötiloissa kiinni pintaan, jolloin muodostuu vähäisiä värjeroja. Tämä ei vaikuta laitteen toimintaan. - Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida ja ne voivat olla karkeita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa. - Elintarvikejäämistä jää valkoinen kerros emalipinnoille. Kerros on terveydelle vaaratonta. Tämä ei vaikuta laitteen toimintaan. Voit poistaa kerroksen sitruunahapolla.
Itsepuhdistuvat pinnat	-	Noudata itsepuhdistuvia pintoja koskevaa ohjetta. → <i>"Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus", Sivu 18</i>
Uunilampun lasisuojaus	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 23</i>
Varusteet	- Kuuma astianpesuaineliuos - Uuninpuhdistusaine - Teräsvilla	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Emaloidut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa.
Vesisäiliö	Kuuma astianpesuaineliuos	Poista astianpesuainejäämät puhdistuksen jälkeen huuhtelemalla huolellisesti puhtaalla vedellä. Kuivaa vesisäiliö puhdistuksen jälkeen antamalla sen kuivua kansi avoimena. Kuivaa kannen tiiviste. Älä pese astianpesukoneessa.

14.3 Laitteen puhdistus

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

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laite kuumenee käytön aikana.

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

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

Vaatus: Noudata puhdistusaineita koskevia ohjeita.

→ *"Puhdistusaineet", Sivu 17*

- Puhdista laite kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.
 - ▶ Joihinkin pintoihin voit käyttää vaihtoehtoisia puhdistusaineita.
→ *"Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 17*
- Kuivaa pehmeällä liinalla.

14.4 Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

Uunitilan takaseinä on itsepuhdistuva. Uunitilan itsepuhdistuvat pinnat on pinnoitettu huokoisella, mattapintaisella keramiikalla ja niiden pinta on rosainen. Kun laite on käytössä, itsepuhdistuvat pinnat imevät itseensä leivonnasta, paistamisesta tai grillauksesta syntyvät roiskeet ja hajottavat ne. Jos itsepuhdistuvat

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

HUOMIO

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

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

- Poista varusteet ja astiat uunista.
- Irrota ristikot ja poista ne uunista.
→ *"Ristikot", Sivu 23*
- Poista karkea lika astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla:
 - sileiltä emalipinnoilta
 - laitteen luukun sisäpuolelta
 - uunilampun lasisuojuksesta

Siten vältät tahrat, joita ei saa poistettua.
- Poista kaikki esineet uunitilasta. Uunitilan pitää olla tyhjä.
- Valitse toiminto 3D-kiertoilma.
- Aseta maksimilämpötila.
- ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.
- Kytke laite 1 tunnin kuluttua pois päältä.
- Kun laite on jäähtynyt kunnolla, pyyhi uunitila kostealla liinalla.

Huomautus: Itsepuhdistuville pinnoille voi muodostua täpliä. Elintarvikkeiden sokeri- ja valkuaisainejäämiä ei

hajoteta, ja ne tarttuvat pintoihin. Punertavat täplät ovat jäämiä suolapitoisista elintarvikkeista, täplät eivät ole ruostetta. Täplät eivät ole terveydelle haitallisia.

Täplät eivät heikennä itsepuhdistuvien pintojen puhdistumista.

9. Asenna ristikot paikoilleen.
→ "Ristikot", Sivu 23

15 humidClean

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

15.1 Puhdistusavustimen asettaminen

Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnon kuluessa.

⚠ **VAROITUS – Palamisvaara!**

Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Vaatus: Uunitila on kokonaan jäähtynyt.

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

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

15.2 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 kalkkijuoventikalla kostutetulla liinalla ja pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä.
4. Kuivaa uunitila pehmeällä liinalla.
5. Kun uunitila on riittävän puhdas:
 - ▶ Jos haluat kuivata uunitilan nopeasti, kuumenna laitetta luukku avoimena noin 5 minuuttia uunitoiminnolla **3D-kiertoilma**  ja lämpötilassa 50 °C.

16 Kalkinpoisto

Jotta laitteesi pysyy toimintakunnossa, siitä on poistettava säännöllisesti kalkki .

Kalkinpoiston aikavälit riippuvat käytettyjen höyrytoimintojen määrästä ja veden kovuudesta. Laite muistuttaa kalkinpoistosta näytön symbolilla, kun höyrykäyttämahdollisuuksia on jäljellä noin 5 tai vähemmän. Jos et suorita kalkinpoistoa, et saa enää asetettua höyrytoimintokäyttöä.

Kalkinpoistoon kuuluu useampia vaiheita, jotka näkyvät näytössä, ja se kestää noin 80–110 minuuttia:

- Vaihe 1: kalkinpoisto (noin 60 minuuttia)
- Vaihe 2: ensimmäinen huuhtelu (noin 8 minuuttia)
- Vaihe 3: toinen huuhtelu (noin 8 minuuttia)
- Vaihe 4: kolmas huuhtelu (noin 8 minuuttia)

Kalkinpoisto-ohjelman pitää hygieniasyistä käydä loppuun saakka. Jos kalkinpoisto keskeytetään, et voi asettaa enää mitään toimintoa.

16.1 Kalkinpoiston alkuvalmistelu

HUOMIO

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

- ▶ Käytä kalkinpoistoon vain suosittalemaamme, nestemäistä kalkinpoistoainetta.

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

- ▶ Poista kalkinpoistoaineliuos heti vedellä.

Huomautus: Laita vesisäiliöön enintään 150 ml nestettä koko kalkinpoistoprosessin aikana.

1. Kalkinpoistoaineliuoksen sekoittaminen:
 - 50 ml nestemäistä kalkinpoistoainetta
 - 100 ml vettä
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja kaada kalkinpoistoliuos säiliöön.
→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 15
3. Aseta kalkinpoistoliuksella täytetty vesisäiliö paikalleen.

16.2 Kalkinpoiston asettaminen

Vaatus:

→ "Kalkinpoiston alkuvalmistelu", Sivu 19

1. Paina valitsinta  niin monta kertaa, että näytössä on merkittynä **Kalkinpoisto** .
- ✓ Näytössä näkyy toiminta-aika. Toiminta-aikaa ei voi muuttaa.
2. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Kalkinpoisto käynnistyy ja toiminta-aika alkaa kulua.
- ✓ Kun kalkinpoisto on päättynyt, näyttöön tulee näkyviin "Out And Fill" ja .
3. Huuhtelee laite toimimalla jokaisen kolmen huuhtelukerran kohdalla seuraavasti:
 - ▶ Ota vesisäiliö pois paikaltaan .
 - ▶ Puhdista vesisäiliö huolellisesti.
 - ▶ Täytä vesisäiliöön 150 ml vettä .
 - ▶ Aseta vesisäiliö paikalleen.
- ✓ Huuhtelu käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua tai symbolin yhteydessä, ja toiminta-aika alkaa kulua.
- ✓ Kun huuhtelu on päättynyt, näyttöön tulee näkyviin .
4. Kun viimeinen huuhtelukerta on päättynyt, kesto on nolla.
 - ▶ Tyhjennä ja kuivaa vesisäiliö ja aseta se takaisin paikalleen.

→ "Vesisäiliön tyhjentäminen", Sivu 16

- ▶ Kytke laite pois päältä.

16.3 Kalkinpoisto keskeytynyt

Jos kalkinpoisto keskeytyy esimerkiksi sähkökatkon tai laitteen pois päältä kytkemisen takia, laite on huuhdeltava. Laitteen muu käyttö on estetty. Näyttöön ilmestyy  ja .

1. Tyhjennä vesisäiliö ja puhdista se huolellisesti vedellä.
2. Aseta tyhjä vesisäiliö paikalleen.
3. Paina valitsinta  niin monta kertaa, että näytössä on merkittynä **Kalkinpoisto** .
- ✓ Näytössä näkyy toiminta-aika. Toiminta-aikaa ei voi muuttaa.
4. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Muutaman sekunnin kuluttua laite pumppaa jäljellä olevan nesteen vesisäiliöön.
5. Huuhtelee höyryjärjestelmä suorittamalla kalkinpoiston kolme huuhtelukertaa.
 - "Kalkinpoiston asettaminen", Sivu 20
6. Käynnistä kalkinpoisto uudelleen.

17 Laitteen luukku

Voit ottaa laitteen luukun pois paikaltaan sen perusteellista puhdistusta varten.

17.1 Laitteen luukun irrotus

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

- ▶ Käytä suojakäsineitä.

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

- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.

1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.

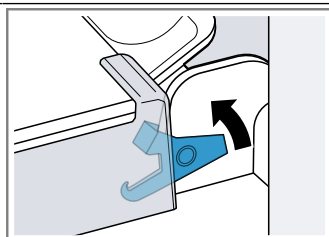
2. ⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

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

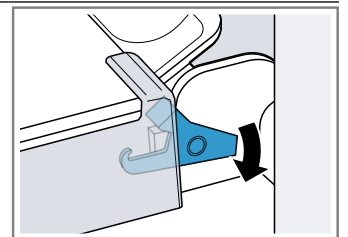
Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu auki.

Sulkuvipu avattu



Sarana lukittuu eikä voi napsahduttaa kiinni.

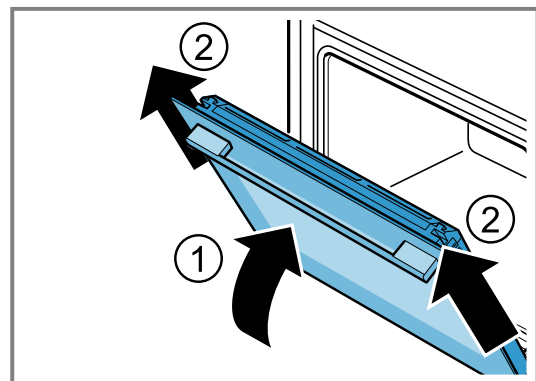
Sulkuvipu suljettu



Laitteen luukku on lukittu eikä sitä saa irrotettua.

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

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



4. Laske laitteen luukku varovasti tasaiselle alustalle.

17.2 Laitteen luukun asennus

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

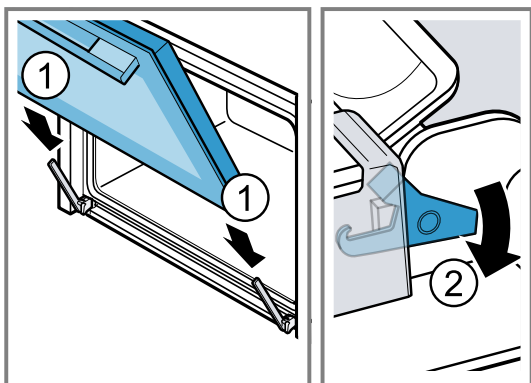
Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.

► Älä tartu saranoiden alueelle.

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

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

1. Työnnä laitteen luukku suoraan molempiin saranoihin ①. Työnnä laitteen luukku vasteseeseen saakka.
2. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
3. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu kiinni ②.



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

4. Sulje laitteen luukku.

17.3 Luukun lasien irrotus

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

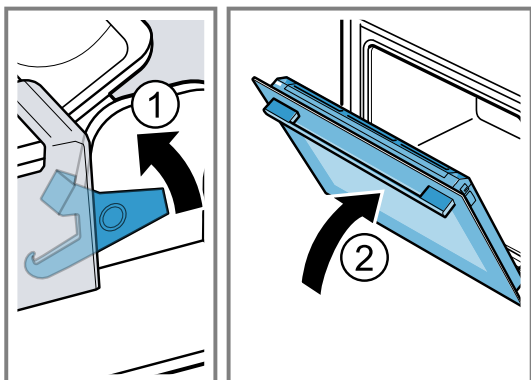
Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.

► Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

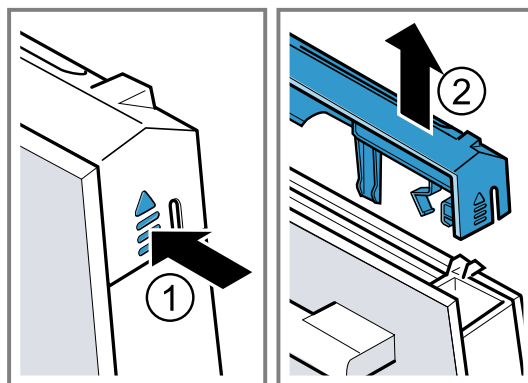
► Käytä suojakäsineitä.

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

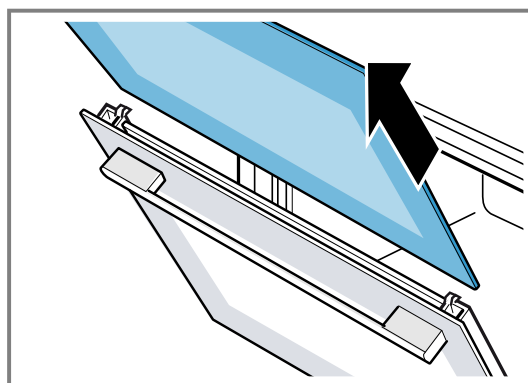


4. Paina luukun kehystä vasemmalta ja oikealta ulkoa päin ①, kunnes sen lukitus vapautuu.

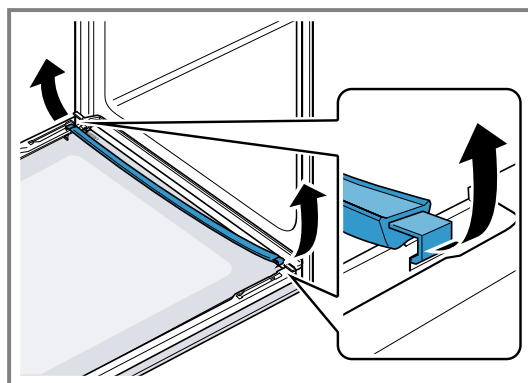
5. Irrota luukun kehys ②.



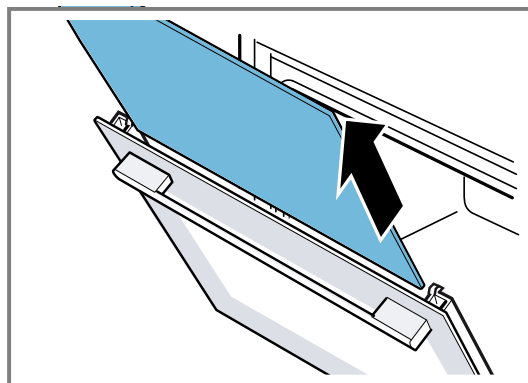
6. Vedä sisälasi pois paikaltaan ja aseta se varovasti tasaiselle alustalle.



7. Avaa laitteen luukku ja poista luukun tiiviste.

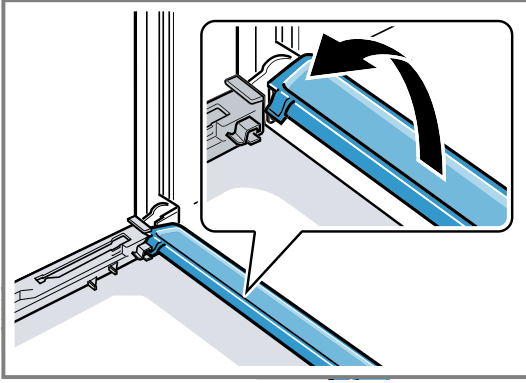


8. Vedä välilasi pois paikaltaan ja aseta se varovasti tasaiselle alustalle.



9. Voit ottaa kondenssivesilistan tarvittaessa pois paikaltaan puhdistusta varten.
 - Avaa laitteen luukku.

- Käännä kondenssivesilistä ylöspäin ja vedä se pois paikaltaan.



10. ⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

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

Puhdista irrotetut luukun lasit molemmilta puolilta lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

11. Puhdista kondenssivesilistä liinalla ja kuumalla astianpesuaineliuoksella.

12. Puhdista laitteen luukku.

→ "Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 17

13. Kuivaa luukun lasit ja asenna ne takaisin paikoilleen.

→ "Luukun lasien asennus", Sivu 22

17.4 Luukun lasien asennus

⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

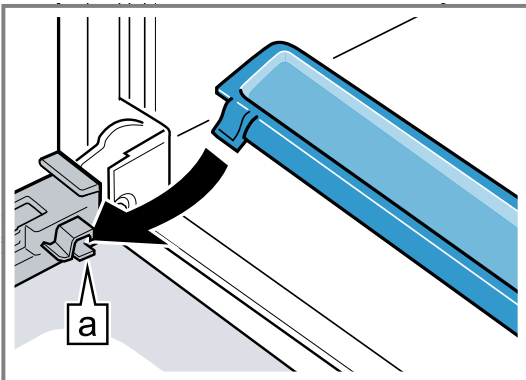
Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.

- Älä tartu saranoiden alueelle.

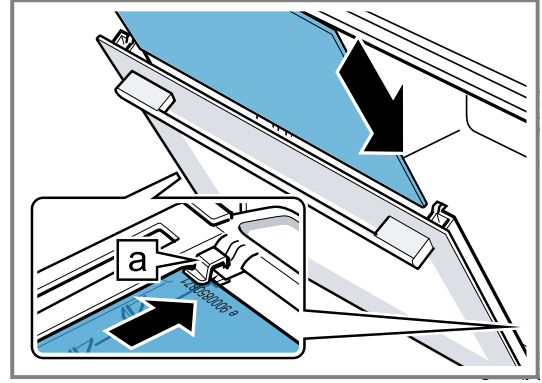
Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

- Käytä suojakäsineitä.

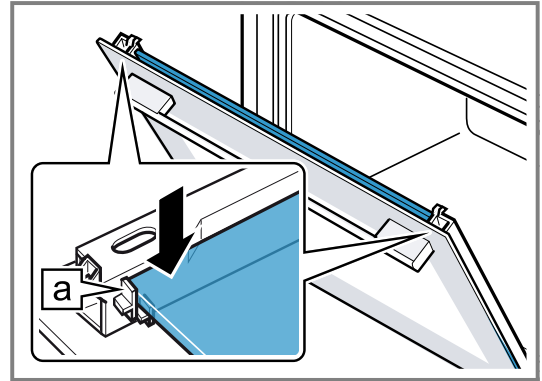
1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
2. Aseta kondenssivesilistä pystysuunnassa pidikkeeseen  ja käännä alaspäin.



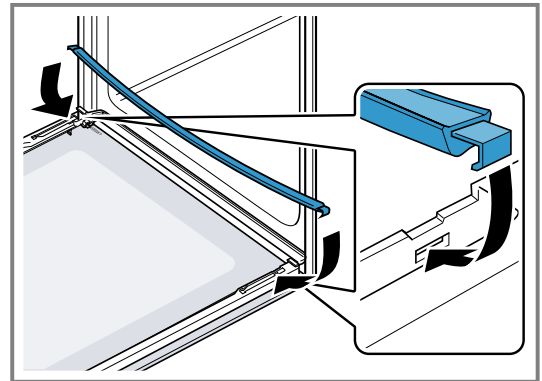
3. Työnnä välilasi vasempaan ja oikeaan pidikkeeseen .



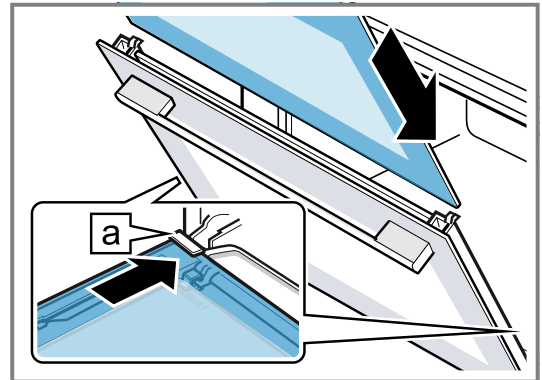
4. Paina välilasia ylhäältä, kunnes se on vasemmassa ja oikeassa pidikkeessä .



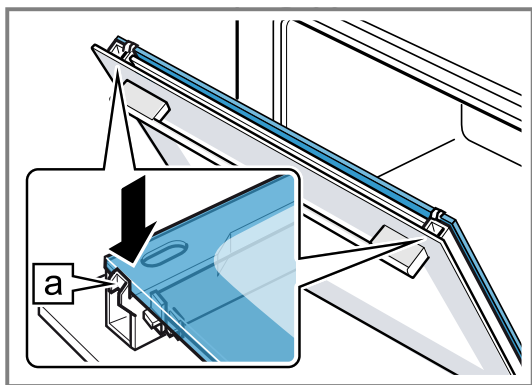
5. Avaa laitteen luukku ja aseta luukun tiiviste paikalleen.



6. Työnnä sisälasi vasempaan ja oikeaan pidikkeeseen .

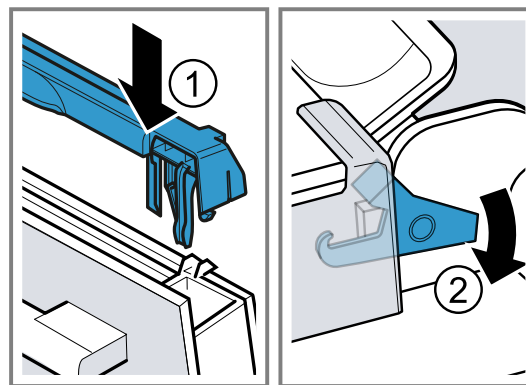


7. Paina sisälasia ylhäältä, kunnes se on vasemmassa ja oikeassa pidikkeessä .



8. Aseta luukun kehys paikalleen ① ja paina sitä, kunnes se lukittuu kuuluvasti paikalleen.
9. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.

10. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu kiinni ②.



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

11. Sulje laitteen luukku.

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

18 Ristikot

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

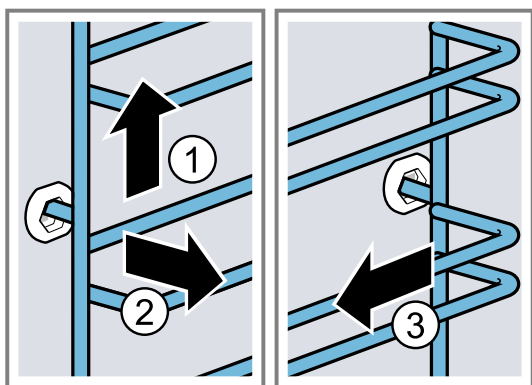
18.1 Ristikoiden irrotus

VAROITUS – Palovammavaara!

Ristikot kuumenevat hyvin kuumiksi

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

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



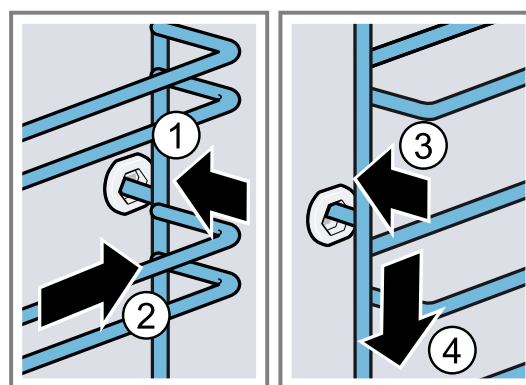
3. Puhdista ristikko.
→ "Puhdistusaineet", Sivu 17

18.2 Ristikoiden asennus

Huomautukset

- Ristikot sopivat vain oikealle tai vasemmalle.
- Varmista molempien ristikoiden kohdalla, että taivutetut tangot ovat eteenpäin.

1. Aseta ristikko keskelle takimmaista holkkia ① siten, että ristikko on uunitilan seinää vasten, ja paina se sitten taaksepäin ②.
2. Aseta ristikko etummaiseen holkkiin ③ siten, että ristikko on uunitilan seinää vasten, ja paina sitten alaspäin ④.



19 Toimintahäiriöiden korjaaminen

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

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattihenkilöstö.

- ▶ Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.
→ "Huoltopalvelu", Sivu 26

⚠ 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.

19.1 Toimintahäiriöt

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Sulake on luennut sulakerasiassa. ▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake. Virransaanti on katkennut. ▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet. Elektroniikkavika 1. Irrota laite sähköverkosta vähintään 30 sekunniksi kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa pois päältä. 2. Palauta perusasetukset tehdasasetuksiin. → "Perusasetukset", Sivu 12
Laite ei kuumene, näytössä vilkkuu kaksoispiste.	Esittelytila on aktivoitu. 1. Irrota laite hetkeksi sähköverkosta kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa pois päältä ja taas päälle. 2. Deaktivoi esittelytila 5 minuutin kuluessa muuttamalla perusasetus c d arvoon 0. → "Perusasetukset", Sivu 12
Höyrytoimintokäyttö ei käynnisty.	Vesisäiliö on tyhjä. ▶ Täytä vesisäiliö. → "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 15
Näytössä palaa ∞ , ja laitteeseen ei saa tehtyä asetuksia.	Lapsilukko on aktivoitu. ▶ Deaktivoi lapsilukko valitsimella $\mathbb{L}$. → "Lapsilukko", Sivu 12
Näytössä vilkkuu h , ja laite ei käynnisty.	Uunitila on valitulle toiminnolla liian kuuma. 1. Kytke laite pois päältä ja anna sen jäähtyä. 2. Käynnistä toiminto uudelleen.
Näyttöön ilmestyy F B .	Maksimi käyttöaika on saavutettu. Jotta vältetään tahaton jatkuva käyttö, laite lakkaa usean tunnin jälkeen automaattisesti kuumenemasta, jos asetuksia ei ole muutettu. ▶ Kytke laite pois päältä. Voit tehdä tarvittaessa uudet asetukset. Ohje: Jotta laite ei kytkeydy hyvin pitkien valmistusaikojen kuluessa tahtomattasi pois päältä, aseta laitteelle toiminta-aika. → "Aikatoiminnot", Sivu 11
Näyttöön ilmestyy viesti, jossa on E , esim. $E05-32$.	Elektroniikkahäiriö 1. Paina valitsinta $\odot$. ▶ 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 26
Näyttöön ilmestyy $E51-22$.	Höyryjärjestelmässä on liian paljon vettä. Vettä ei saada pumpattua takaisin vesisäiliöön. 1. Tyhjennä vesisäiliö ja aseta tyhjä vesisäiliö paikalleen. → "Vesisäiliön tyhjentäminen", Sivu 16 2. Aseta kellonaika uudelleen. → "Kellonajan asetus", Sivu 12 3. Suorita koko toiminto "Kalkinpoisto keskeytynyt" loppuun saakka. → "Kalkinpoisto keskeytynyt", Sivu 20

Vika	Syy ja vianhaku
Näytössä palaa  jatkuvasti.	Vesisäiliö on tyhjä. ► Täytä vesisäiliö. → "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 15
	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan. ► Työnnä vesisäiliö kunnolla paikalleen.
	Vesisäiliö vuotaa. ► Tilaa uusi vesisäiliö.
	Tunnistin on rikki. ► Soita . → "Huoltopalvelu", Sivu 26
Näyttöön ilmestyy  .	Kalkinpoiston aikana tapahtui sähkökatko tai laite kytkettiin pois päältä. ► Suorita koko toiminto "Kalkinpoisto keskeytynyt" loppuun saakka.
Laite hurisee käytön aikana ja pois päältä kytkemisen jälkeen.	Pumpun toiminnan tarkastus aiheuttaa käyttöäänä. Toimenpiteitä ei tarvita.
Höyrytoimintoa käytettäessä tuuletusaukoista poistuu höyryä.	Höyryä poistuu fysikaalisista syistä. ► Odota, kunnes kypsennys höyrytoiminnolla päättyy. Kun kypsennys höyrytoiminnolla on päätynyt, höyryä ei hetken kuluttua enää poistu laitteesta.
Kypsennystulos ei ole tyydyttävä.	Asetukset olivat epäsoivia. Asetettavat arvot, esimerkiksi lämpötila tai toiminta-aika, riippuvat reseptistä, määrästä ja elintarvikkeesta. ► Aseta seuraavalla kerralla matalampi tai korkeampi arvo.
	

19.2 Uunilampun vaihto

Kun uunivalo ei pala, vaihda uunilamppu.

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

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

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

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

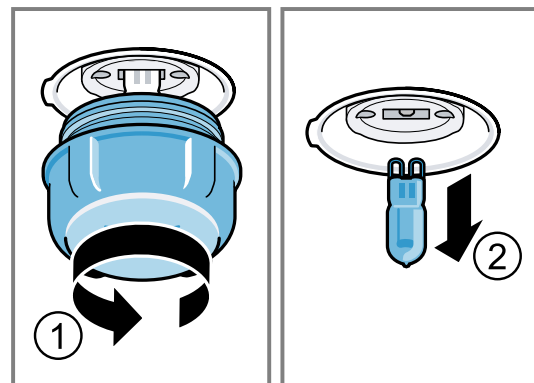
⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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 astiapyyhettä.

Vaatimukset

- Laite on irrotettu sähköverkosta.
 - Uunitila on jäähtynyt.
 - Käytettävissä on uusi halogeenilamppu vaihtoa varten.
1. Laita uuniin vahinkojen välttämiseksi astiapyhyhe.
 2. Irrota lasisuoja 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 lasisuoja paikalleen.
7. Poista astiapyhyhe uunitilasta.
8. Liitä laite sähköverkkoon.

20 Hävittäminen

20.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

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

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

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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

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

21 Huoltopalvelu

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat 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.

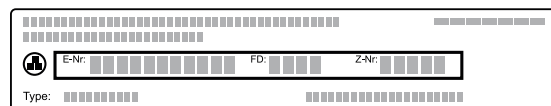
Tuote sisältää energiatehokkuusluokkaan G kuuluvan valonlähteen.

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

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

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

Tyyppikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.



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

22 Näin onnistut

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

22.1 Yleisiä ohjeita ruoanvalmistukseen

Ota kaikkia ruokia valmistaessasi huomioon nämä ohjeet.

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

HUOMIO

Hapokkaat elintarvikkeet voivat vaurioittaa rutilää

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

Huomautus nikkeliallergiikoille

Harvinaisissa tapauksissa voi elintarvikkeeseen siirtyä vähäisiä jälkiä nikkelistä.

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

→ "Lisävarusteet", Sivu 9

22.2 Ohjeita leivontaan

Käytä paistaessasi ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

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

Paistaminen kahdella tasolla	Korkeus
Uunipannu	3
Leivinpelti	1
Vuoat rutilällä:	Korkeus
ensimmäinen rutilä	3
toinen rutilä	1

Paistaminen kolmella tasolla	Korkeus
Leivinpelti	5
Uunipannu	3
Leivinpelti	1

Huomautukset

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

22.3 Paistamista ja grillaamista koskevia ohjeita

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

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

Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa ja hauduttamisessa

- Kun ruokia valmistetaan höyrytoiminnolla ja toiminta-aika on pitkä, vesisäiliö voi tyhjentyä. Täytä vesisäiliö tarvittaessa uudelleen.
- Paistia tai kalaa ei tarvitse kääntää.

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.

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
Hiivataikinaleivonnainen irtopohjavuoassa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Täytekakkupohja, 6 munaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2	1. 2.	150-160	1. 15 2. 25-30

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

Uunitila 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 paistovuoassa. Käytä sitä varten lasikannellista paistovuokaa. Aseta korkeampi lämpötila.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

- ▶ Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Astiasta voi tulla ulos hyvin kuumaa höyryä, kun 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.

22.4 Ruokavalikoima

Suositusasetukset lukuisille ruoille lajiteltuina luokkien mukaan.

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Kääretorttu	Uunipannu	3		170-180	15-20
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	2		160-180	55-95
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3		180-200	30-55
Muffinit	Muffinipelti	2		170-190	20-40
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Uunipannu	3		160-170	20-30
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. 2.	1. 210-220 2. 180-190	1. 15 2. 35-50
Pizza, tuore - leivinpellillä	Uunipannu	3		180-200	20-30
Pizza, tuore, ohut pohja, pizzavuoassa	Pizzapelti	2		250-270 ¹	8-13
Quiche	Piirakkavuoka tai Musta pelti	2		190-210	25-35
Börek-piirakat	Uunipannu	1		180-200	40-50
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	2		150-170	40-45
Broileri, 1,3 kg, ilman täytettä	Avoin astia	2		200-220	50-60
Broilerinpalat, à 250 g	Avoin astia	2		210-220	30-40
Hanhi, ilman täytettä, 3 kg	Ritilä	2	1. 2. 3.	1. 140-150 2. 140-150 3. 180-190	1. 30-40 2. 70-80 3. 40-50
Porsaanseläke, vähärasvainen, 1 kg	Matala lasivuoka	2		180	90-120
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	2		160-170	130-150
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	2		190-200	120-150
Naudanfilee, medium, 1 kg ²	Uunipannu + Ritilä	3		210-220	40-50 ³
Naudan patapaisti, 1,5 kg ⁴	Kannellinen astia	2		200-220	130-150
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Avoin astia	2		180-200	50-60
Jauhelihapihvi, korkeus 3-4 cm ⁵	Ritilä	4		3	25-30 ⁶
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,0 kg	Avoin astia	2		170-180	65-75

¹ Esilämmitä laite.² Työnnä uunipannu ritilän alle.³ Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 1/2 - 2/3.⁴ Lisää aluksi neste astiaan, väh. 2/3 paistista pitää olla nesteen sisällä⁵ Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2.⁶ Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3.

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen ¹	Ritilä	2		160-180	20-30
Kala, paistettu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Uunipannu	2		170-180	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

Jälkiruoka

Jogurtin valmistus

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

Suositusasetukset jälkiruokille

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

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

22.5 Erityisiä valmistusmenetelmiä ja muita käyttötapoja

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

Air Fry

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

Valmistusohjeita Air Fry -varusteelle

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

- Valmistaminen Air Fry -varusteella on mahdollista vain yhdellä tasolla.
- Saat rapeimman lopputuloksen käyttämällä emaloitua Air-Fry-peltiä. Rei'itetyn pinnan ansiosta ilma pääsee kiertämään kypsennettävän tuotteen ympärillä

erityisen hyvin. Jos Air-Fry-pelti ei sisälly vakiona laitteeseesi, voit hankkia Air-Fry-pellin lisävarusteena.

- Älä esilämmitä uunia.
- Älä käytä leivinpaperia. Ilman pitää kiertyä uunitilassa.
- 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-peltiä, 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 kuorutteen öljyllä. Siten muodostuu rapea kuori, jossa on vähän rasvaa.

Suositusasetukset Air Fry -toiminnoille

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

¹ Työnnä uunipannu ritilän alle.

Tuoreuttaminen

Lämmitä ruoat hellävaraisesti lisähöyrytoiminnolla. Ruoat maistuvat ja näyttävät vasta valmistetuilta.

Ohje: Lautasannoksia tai pizzaa voidaan lämmittää tämän laitteen toureutustoiminnolla käyttäen vastaavaa automaattiohjelmaa.

→ "Ohjelmataulukko", Sivu 14

Toimintaohjeita tuoreuttamiseen

- Käytä kannetonta, kuumuutta kestäväää ja höyrykäyttöön soveltuvaa astiaa.
- Käytä matalaa ja leveää astiaa. Kylmä astia pidentää tuoreuttamista.
- Aseta astia rutilälle.
- Aseta ruoat, joita ei valmisteta astiassa, suoraan rutilälle korkeudelle 2.
- Älä peitä ruokia.
- Älä avaa uuninluukua tuoreuttamisen aikana, koska muuten ulos pääsee paljon höyryä.

22.6 Testiruokat

Leivonta

- Annetut arvot ovat voimassa, kun vuoka laitetaan kylmään uuniin.

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	1.  2. 	150-160	1. 10 2. 20-25
Torttupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Voileipäkeksi, 2 tasoa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	35-50

- Noudata suositusasetuksissa olevia esilämmitystä koskevia ohjeita. Asetusarvot ovat voimassa ilman pikakuumennusta.
- Valitse paistamiseen ensin alempi annetuista lämpötiloista.
- Samanaikaisesti uuniin laitettujen leivinpelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita samanaikaisesti.
- Kannatinkorkeudet 2 tasolla paistettaessa:
 - Uunipannu: korkeus 3
 - Leivinpelti: korkeus 1
 - Vuoat rutilällä:
 - Ensimmäinen rutilä: korkeus 3
 - Toinen rutilä: 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 rutilöille.
 - Vaihtoehtona rutilälle voit käyttää myös valikoimassamme olevaa Air Fry -peltiä.

¹ Esilämmitä laitetta 5 minuuttia. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

² Esilämmitä laite. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoimi nto	Lämpötila °C	Kesto min
Apple Pie, 2 kpl	2x Irtopohjavuoka Ø 20 cm	2		180-190	75-90

Grillaus

Suositusasetukset grillaukseen

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

23 Asennusohje

Ota laitteen asennuksen yhteydessä huomioon seuraavat tiedot.



mm

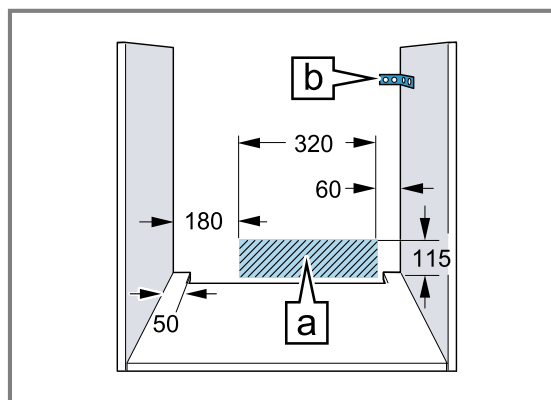
23.1 Yleiset asennusohjeet

Ota nämä ohjeet huomioon ennen kuin aloitat laitteen asennuksen.

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

- Laitteen liitántärasian tulee olla viivoitetun pinnan alueella  tai asennusalueen ulkopuolella.

1 Irralliset kalusteet on kiinnitettävä yleisesti 0.saataavana 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 adaptereita ja verkkojohtoja.
- ▶ Jos verkkojohto on liian lyhyt eikä pidempää johtoa ole saatavilla, ota yhteyttä sähköalan

¹ Älä esilämmitä laitetta.

erikoisliikkeeseen talon sähköasennusten muuttamista varten.

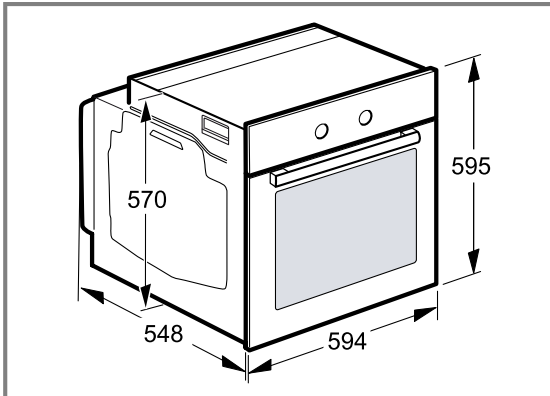
HUOMIO

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

- ▶ Älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta.

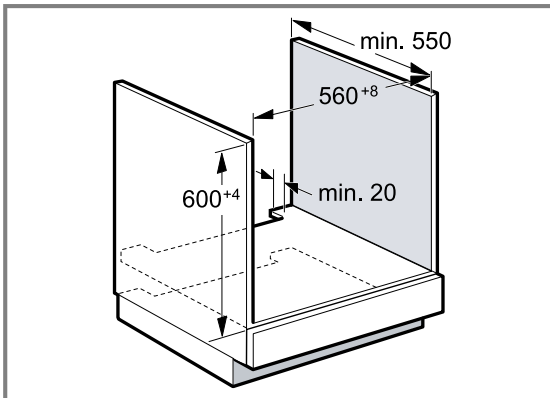
23.2 Laitemitat

Tästä löydät laitteen mitat.



23.3 Asennus työtason alle

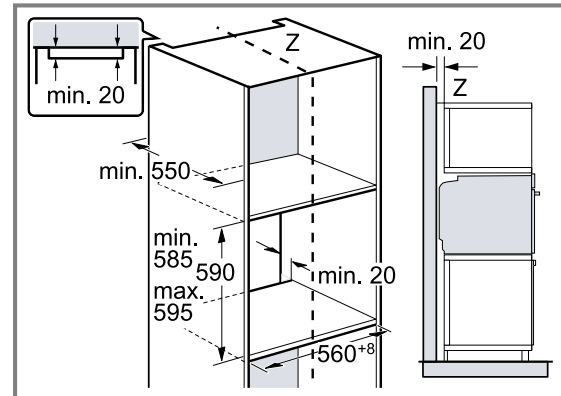
Noudata työtason alle asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



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

23.4 Asennus korkeaan kaappiin

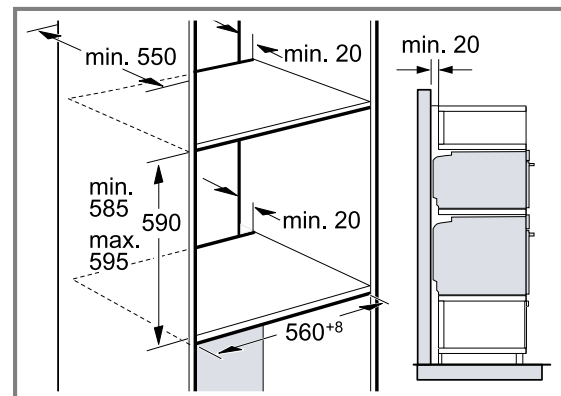
Noudata korkeaan kaappiin asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



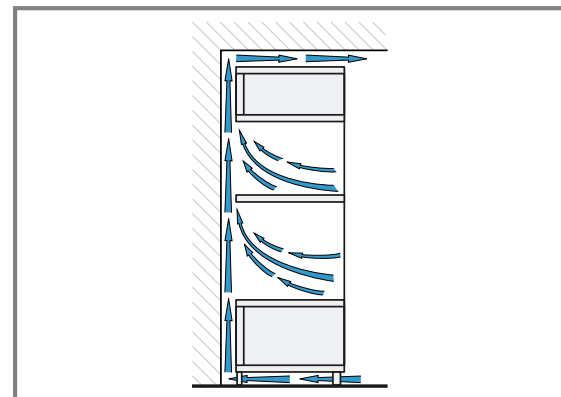
- Välipohjissa pitää olla rako laitteen tuuletusta varten.
- Asenna laite vain niin korkealle, että varusteet saa otettua helposti ulos.

23.5 Kahden laitteen asentaminen päällekkäin

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



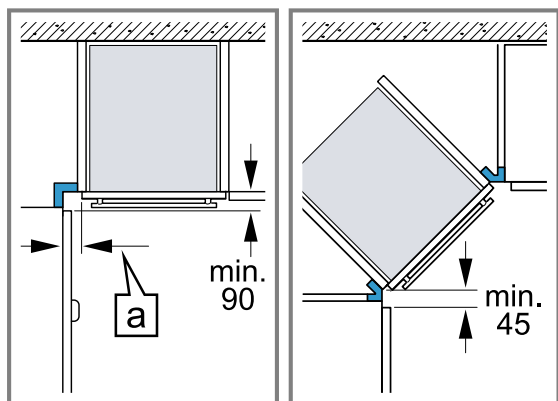
- Välipohjissa pitää olla rako laitteiden tuuletusta varten.
- Molempien laitteiden riittävän tuuletuksen varmistamiseksi tarvitaan sokkelin alueelle vähintään 200 cm²:n kokoinen tuuletusaukko. Tee sitä varten aukko sokkeliin tai asenna tuuletusritilä.
- Varmistettava, että ilmanvaihto toteutuu piirroksen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



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

23.6 Asennus kulmaan

Noudata kulmaan asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.

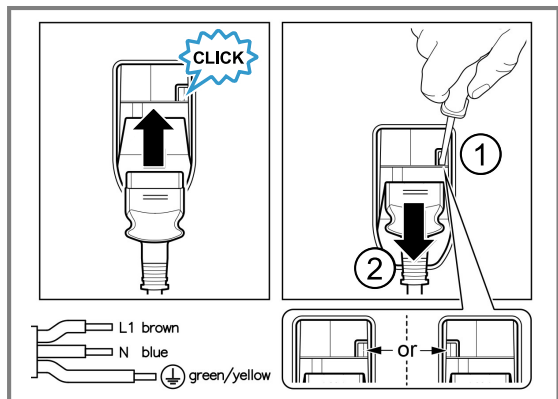


- Jotta laitteen luukku saadaan avattua, ota kulmaan asentaessasi huomioon minimimitat. Mitta a riippuu kalusteen etuosan vahvuudesta ja kahvasta.

23.7 Sähköliitäntä

Jotta laitteen sähköliitäntä on turvallinen, noudata seuraavia ohjeita.

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



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

Laitteen sähköliitäntä maadoitetulla pistokkeella

Huomautus: Laitteen saa liittää vain määräystenmukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan.

- Liitä pistoke maadoitettuun pistorasiaan. Kun laite on asennettu, verkkojohtojen pistokkeeseen pitää päästä vapaasti käsiksi, tai jos sitä ei ole mahdollista pitää ulottuvilla, kiinteään sähköliitäntään

on oltava asennettu asennusmääräysten mukainen katkaisin.

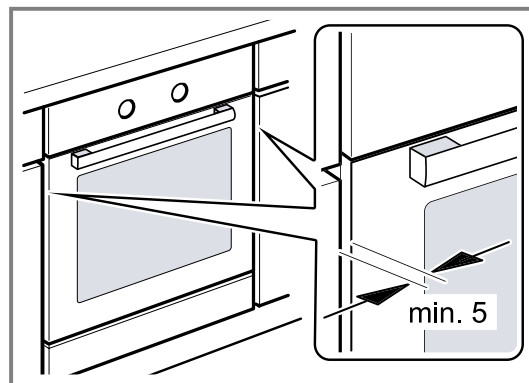
Laitteen sähköliitäntä ilman maadoitettua pistoketta

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

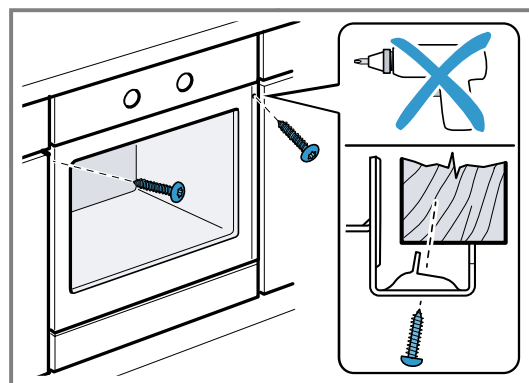
- Yksilöi vaihe- ja nollajohto liitäntärasiaassa. Jos liitäntä tehdään väärin, laite voi vaurioitua.
- Liitä liitäntäkuvan mukaan. Jännite, ks. tyyppikilpi.
- Liitä verkkoliitäntäjohtojen johtimet värikoodien mukaan:
 - vihreä-keltainen = suojajohtin ⊕
 - sininen = nollajohtin
 - ruskea = vaihe

23.8 Laitteen asennus

- Työnnä laite kunnolla paikalleen ja kohdista keskelle.



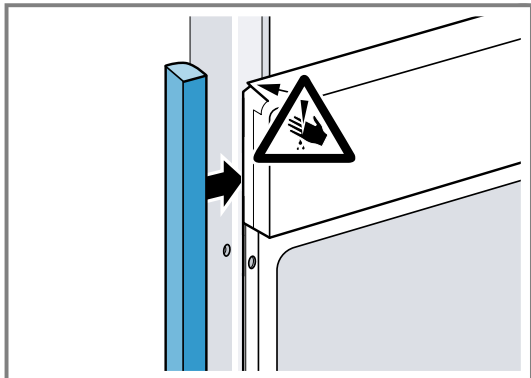
- Kiinnitä laite ruuveilla.



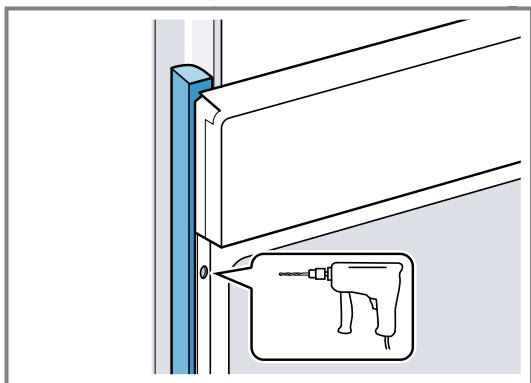
Huomautus: Työtason ja laitteen välistä rakoa ei saa sulkea lisälistalla. Kaapin sivuseiniin ei saa asentaa lämpösuoja-risteitä.

23.9 Kahvattomat keittiökalusteet, joissa pystysuuntainen tartuntalista:

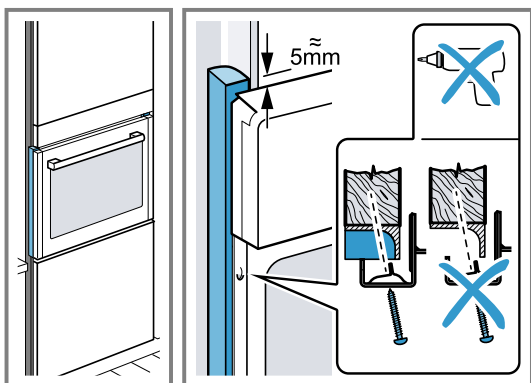
1. Käytä molemmilla puolilla tarkoitukseen sopivaa täytekappaletta, jotta voit peittää mahdolliset terävät reunat ja varmistaa turvallisen asennuksen.



2. Kiinnitä täytekappale kalusteeseen.
3. Poraat täytekappaleeseen ja kalusteeseen ennalta reiät ruuviliitintää varten.



4. Kiinnitä laite tarkoitukseen sopivalla ruuvilla.



23.10 Laitteen irrotus

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



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

FI BSH Hausgeräte GmbH:n Siemens AG:n rekisteröimän tavaramerkkilisenssin alaisena valmistama

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9001985548 (050325) REG25

fi