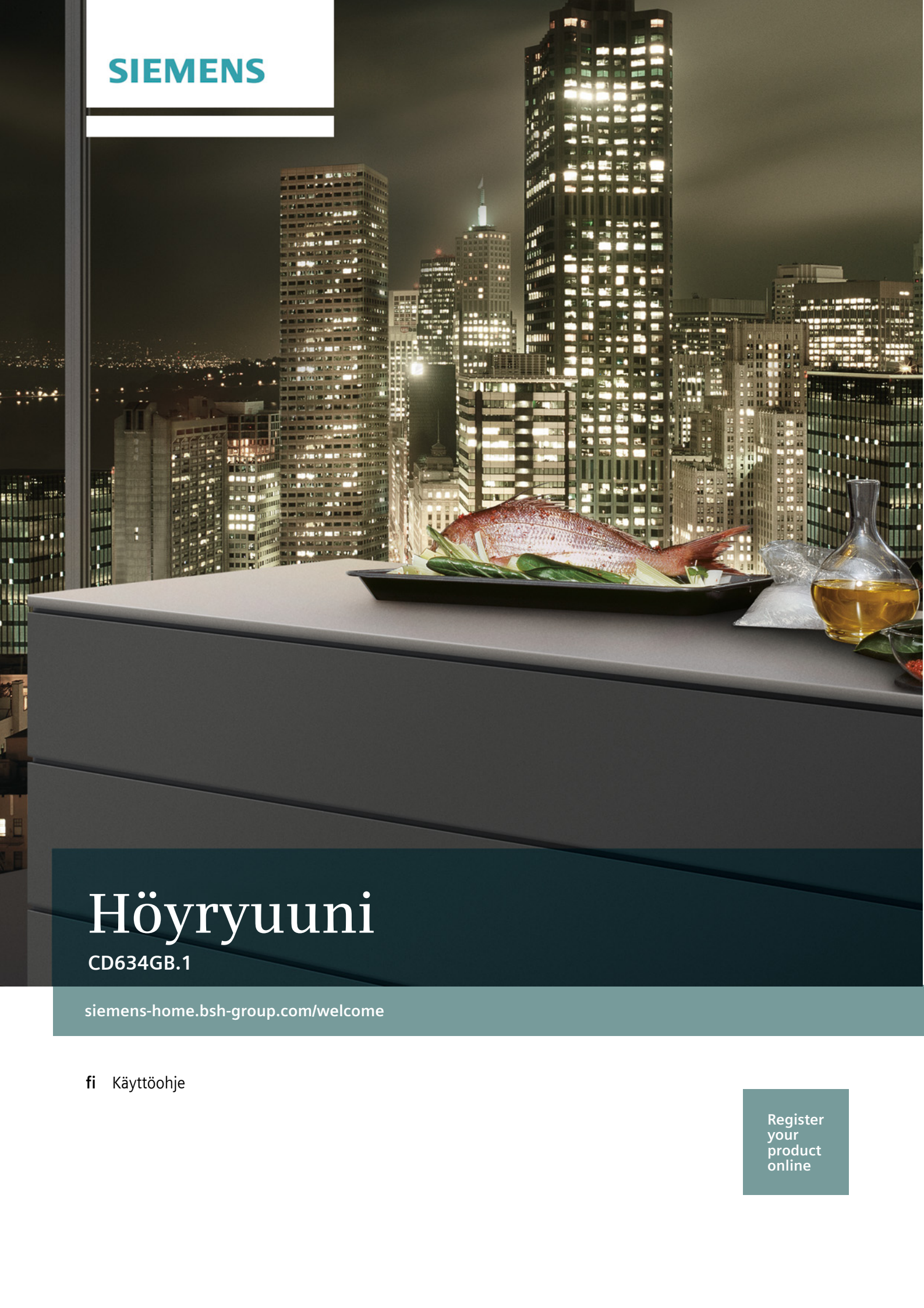


The Siemens logo is displayed in a white rectangular box in the top left corner. The word "SIEMENS" is written in a bold, blue, sans-serif font.

SIEMENS

The background of the advertisement is a photograph of a modern grey steam oven on a balcony. On the balcony surface, there is a cooked red fish on a black tray with green vegetables, a glass carafe of oil, and a small bowl of red sauce. In the background, a dense city skyline is visible at night, with many skyscrapers illuminated by lights.

Höyryuuni

CD634GB.1

siemens-home.bsh-group.com/welcome

fi Käyttöohje

Register
your
product
online

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	4
	Tärkeitä turvaohjeita	4
	Vaurioiden syyt	5
	Ympäristönsuojelu	6
	Energiansäästövihteitä	6
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	6
	Tutustuminen laitteeseen	7
	Ohjauspaneeli	7
	Valitsimet	7
	Näyttö	7
	Höyrykypsennys-valikko	8
	Käyttötavat-valikko	8
	Lisätietoja	8
	Uunitilaan liittyvät toiminnot	8
	Varusteet	9
	Mukana toimitetut varusteet	9
	Varusteiden asettaminen uuniin	9
	Lisävaruste	9
	Ennen ensimmäistä käyttöä	10
	Ennen ensimmäistä käyttöönottoa	10
	Ensimmäinen käyttöönotto	10
	Laitteen kalibrointi ja uunitilan puhdistus	10
	Varusteiden puhdistus	11
	Koneen käyttö	11
	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä	11
	Toiminnon käynnistäminen tai keskeyttäminen	12
	Vesisäiliön täyttäminen	12
	Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen	12
	Jokaisen käytön jälkeen	13
	Aikatoiminnot	13
	Hälytin	13
	Toiminta-aika	14
	Päättymisaika	14
	Ruoat	15
	Ruokien valinta ja asetusten tekeminen	15
	Ruokia koskevia ohjeita	15
	Taulukko	16
	Lapsilukko	17
	Aktivointi ja deaktivointi	17
	Perusasetukset	17
	Asetusten muuttaminen	17
	Asetukset	17
	Kellonajan muuttaminen	18

	Puhdistus	18
	Puhdistusaine	18
	Kalkinpoisto	19
	Laitteen luukun irrotus ja asennus	20
	Luukun lasien irrotus ja asennus	20
	Ristikon puhdistus	21
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	22
	Vianetsintätaulukko	22
	Uunilampun vaihto	23
	Lasisuojuksen tai tiivisteiden vaihto	23
	Luukun tiivisteiden vaihto	23
	Huoltopalvelu	24
	Mallinumero ja sarjanumero	24
	Taulukot ja vihjeet	24
	Varusteet	24
	Astia	24
	Kypsennysaika ja -määrä	24
	Jaa elintarvikkeet tasaisesti	24
	Helposti kokoon painuvat elintarvikkeet	24
	Menu-kypsennys	24
	Vihannekset	25
	Lisukkeet ja palkovihannekset	26
	Lintu ja liha	26
	Kala	27
	Keittolisukkeet, muut	27
	Jälkiruoat, hillokkeet	28
	Ruokien lämmitys	28
	Sulatus	28
	Taikinan kohotus	29
	Mehustus	29
	Umpioiminen	29
	Pakasteet	29
	Testiruoat	30

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.siemens-home.bsh-group.com/fi** ja Online-Shopista: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Määräystenmukainen käyttö

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.
→ "Varusteet" sivulla 9

Tärkeitä turvaohjeita

Varoitus – Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunist.
- Laitteesta voi poistua kuumaa höyryä käytön aikana. Älä kosketa tuuletusaukkoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Varoitus – Palovamman vaara!

- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi. Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.
- Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää. Älä ole liian lähellä laitetta, kun avaat luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Höyrystinkaukalossa oleva vesi on myös laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen vielä kuumaa. Älä tyhjennä höyrystinkaukaloa heti pois päältä kytkemisen jälkeen. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Kun vedät varusteen pois uunist, kuuma neste voi läikkyä. Ota kuumat varusteet uunist varovasti ja käytä uunikintaita.

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Palavat nesteet voivat syttyä kuumassa uunissa (räjähdys). Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esim. alkoholipitoisia juomia). Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelemaamme kalkinpoistoliuosta.

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liitännöissä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

**Vaurioiden syyt****Huomio!**

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunitilan pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunitilan pohjalle. Uunitilan pohjan ja höyrystinkaukalon pitää olla aina tyhjiä. Peitetyn pinnan ylikuumentuminen voi vaurioittaa laitetta. Aseta astiat aina reiälliseen kypsennysastiaan tai ritalälle.
- Uunitilassa oleva alufolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytyksiä.
- Astiat: astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä.
- Ruostuneet astiat: älä käytä astioita, joissa on ruostetta. Jo pienetkin täplät voivat aiheuttaa korroosiota uunitilassa.
- Tippuvat nesteet: kun höyrykypsennät rei'itetyssä kypsennysastiassa, työnnä aina leivinpelti, uunipannu tai rei'ittämätön kypsennysastia alle. Tippuva neste kerätään näin talteen.
- Kosteus uunitilassa: uunitilassa pitkään oleva kosteus voi aiheuttaa korroosiota. Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen. Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- Runsaasti likaantunut tiiviste: jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste puhtaana. → *"Puhdistus" sivulla 18*
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kannaa tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.
- Laitteen hoito: Uunitila on korkealaatuista ruostumatonta terästä. Virheellinen hoito voi aiheuttaa korroosiota uunitilassa. Noudata käyttöohjeessa olevia hoito- ja puhdistusohjeita. Poista lika uunitilasta heti, kun laite on jäähtynyt.
- Kuuma vesi vesisäiliössä: kuuma vesi voi vaurioittaa pumppua. Täytä vesisäiliö vain kylmällä vedellä.
- Kalkinpoistoaineliuos: älä laita kalkinpoistoaineliuosta laitteen ohjauspaneelille tai muille pinnoille. Pinnat vaurioituvat. Jos näin kuitenkin tapahtuu, poista kalkinpoistoaineliuos heti vedellä.
- Vesisäiliön puhdistus: älä puhdista vesisäiliötä astianpesukoneessa. Muutoin vesisäiliö vaurioituu. Puhdista vesisäiliö pehmeällä liinalla ja tavanomaisella astianpesuaineella.



Ympäristönsuojelu

Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästövihjeitä

- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Avaa laitteen luukku kypsennyksen aikana mahdollisimman harvoin.
- Höyrykypsennyksessä voit kypsentää useammalla tasolla samanaikaisesti. Jos ruokien kypsyamisajat ovat erilaiset, laita pisimmän ajan vaativa ruoka ensimmäisenä uuniin.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



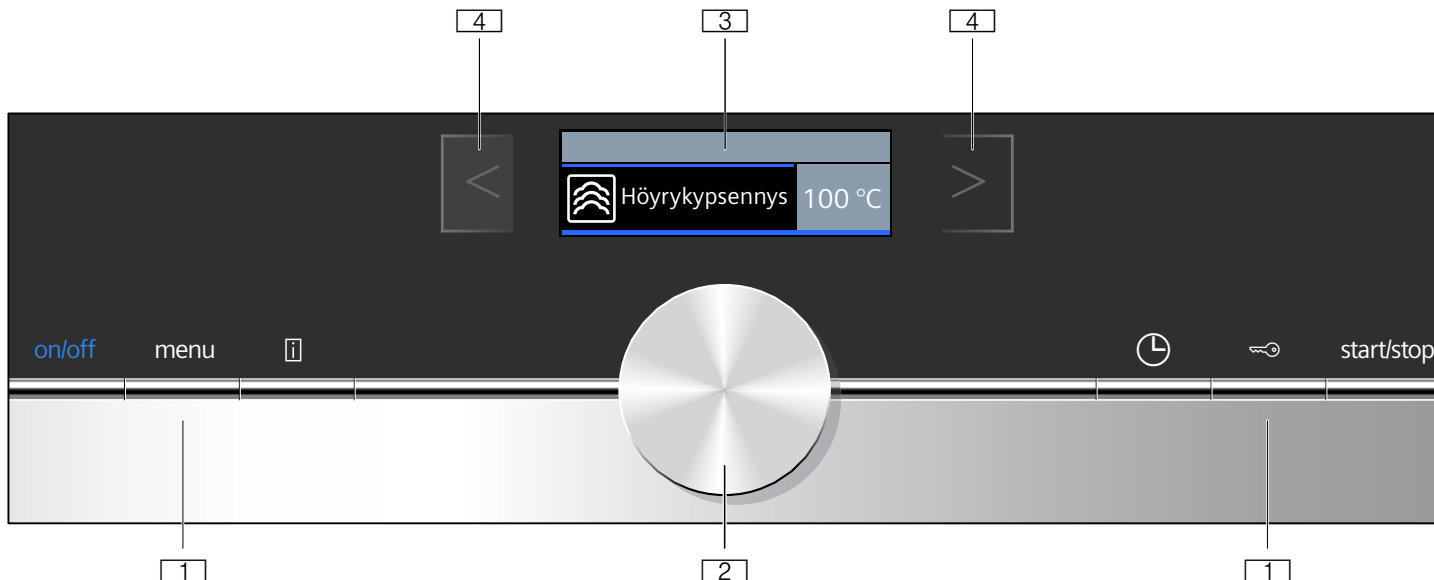
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

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

Tutustuminen laitteeseen

Tässä luvussa selostamme näytöt ja valitsimet. Lisäksi opit tuntemaan laitteen eri toiminnot.

Huomautus: Värät ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



- 1 Valitsimet**
Kierrovalitsimen vasemmalla ja oikealla puolella olevat valitsimet ovat painettavia. Käytä valitsimia painamalla.
- 2 Kierrovalitsin**
Voit kiertää kierrovalitsinta sekä oikealle että vasemmalle.
- 3 Näyttö**
Näytössä näet senhetkiset asetusarvot, valintamahdollisuudet ja ohjetekstit.
- 4 Kosketuskentät**
Näytön vasemmalla < ja oikealla > puolella olevien alla on tunnistimet. Valitse toiminto näppäämällä kyseistä nuolta.

Valitsimet

Valitsimilla voit tehdä laitteen asetukset helposti ja suoraan.

Valitsimet ja kosketuskentät

Tästä löydät lyhyet selostukset eri valitsimien ja kosketuskenttien toiminnoista.

Valitsimet	Merkitys
on/off	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä
menu	Valikko
i	Informaatio
⌚	Aikatoiminnot
🔒	Lapsilukko
start/stop	Toiminnon käynnistäminen, pysäyttäminen ja keskeyttäminen

Ohjauspaneeli

Ohjauspaneelin kautta säädät valitsimilla ja kierrovalitsimella laitteen erilaiset toiminnot. Näytössä näkyvät tämänhetkiset asetukset.

Kosketuskentät

<	Kenttä näytön vasemmalla puolella	Navigointi vasemmalle
>	Kenttä näytön oikealla puolella	Navigointi oikealle

Kierrovalitsin

Kierrovalitsimella muutat käyttötapoja ja asetuksia, jotka näkyvät näytössä.

Useimmissa valintalistoissa, esimerkiksi uunitoiminnoissa, viimeisen kohdan jälkeen näyttöön tulee taas ensimmäinen vaihtoehto. Esimerkiksi lämpötilan kohdalla sinun on kierrettävä valitsinta taas takaisinpäin, kun pienin tai suurin lämpötila on saavutettu.

Näyttö

Näyttö on suunniteltu siten, että voit lukea tiedot yhdellä silmäyksellä.

Arvo, jonka voit juuri nyt säätää, on korostettu. Tekstin kirjaimet ovat valkoiset tummalla taustalla.

Tilarivi

Tilarivi on näytön yläreunassa. Tilarivillä näkyvät kellonaika, asetetut aikatoiminnot.

Lämpötilavalvonta

Lämpötilavalvonnan pylväät osoittavat uunin kuumenemisivaiheet.

Kuumenemisen osoitin	Kuumenemisen osoitin näyttää lämpötilan nousun uunitilassa. Kun kaikki kentät ovat täynnä, ajan-kohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle.
Jälkilämmön näyttö	Kun laite on kytketty pois päältä, tilarivin alapuolelle ilmestyy viiva, joka osoittaa uunitilassa olevan jälkilämmön. Näyttö sammuu, kun lämpötila on laskenut noin 60 °C:een.

Höyrykypsennys-valikko

Laitteessa on erilaisia uunitoimintoja. Kun kytket laitteen päälle, pääset suoraan höyrykypsennysvalikkoon, josta löydät uunitoiminnot.

Höyryuunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
 Höyrykypsennys	30-100 °C	Vihanneksille, kalalle, lisukkeille, hedelmien mehustukseen ja kiehauttamiseen
 Uudelleenlämmitys	80-100 °C	Annosaterioille Kypsät elintarvikkeet lämmitetään hellävaraisesti. Höyryn ansiosta ruoat eivät kuivu
 Taikinan kohotus	30-50 °C	Hiivataikinalle Taikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä. Taikinan pinta ei kuivu
 Sulatus	30-60 °C	Vihanneksille ja hedelmille Kosteuden ansiosta lämpö siirtyy hellävaraisesti ruokiin. Ruoat eivät kuivu eivätkä muuta muotoaan

Ehdotetut arvot

Laite ehdottaa jokaiselle uunitoiminnot lämpötilan tai tehon. Voit ottaa nämä käyttöön tai muuttaa tähän liittyvällä alueella.

Käyttötavat-valikko

Valikko on jaettu eri käyttötapoihin. Näin löydät nopeasti haluamasi toiminnot.

Käyttötapa	Käyttö
Höyrykypsennys → "Koneen käyttö" sivulla 11	Sopivan höyryuunitoiminnot säätäminen ja käynnistäminen.
Ruoat	Ruokien valmistaminen höyryn avulla.
Kalkinpoisto	Kalkinpoisto vesijärjestelmästä.
Asetukset → "Perusasetukset" sivulla 17	Voit muuttaa laitteen perusasetuksia omien tarpeidesi mukaan.

Lisätietoja

Laitteessa on useimmissa tapauksissa tallennettuna ohjeita ja lisätietoja parhaillaan käynnissä olevasta toiminnosta. Paina sitä varten valitsinta . Ohje näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

Monet ohjeet ilmestyvät näyttöön automaattisesti, esimerkiksi vahvistukseksi tai kehotuksena tai varoituksena.

Huomautus: Termisen hitauden takia näytössä oleva lämpötila voi poiketa vähän uunitilan todellisesta lämpötilasta. Kuumenemisen kuluessa voit hakea uunin senhetkisen lämpötilan näyttöön valitsimella .

Uunitilaan liittyvät toiminnot

Eräät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä. Uunitila on esimerkiksi tehokkaasti valaistu, ja tuuletin suojaa laitetta ylikuumentumiselta.

Laitteen luukun avaaminen

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

Uunivalo

Uunivalo syttyy, kun avaat laitteen luukun. Jos luukku on auki yli 15 minuuttia, valo sammuu.

Useimmissa käyttötavoissa uunivalo kytkeytyy päälle, kun toiminto käynnistetään. Kun toiminto on päättynyt, valo sammuu.

Huomautus: Perusasetuksissa voi määritellä, että uunivalo ei kytkeydy päälle käytön aikana.

Jäähdytyspuhallin

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

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

Jäähdytinpuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uunitila jäähtyy nopeammin.

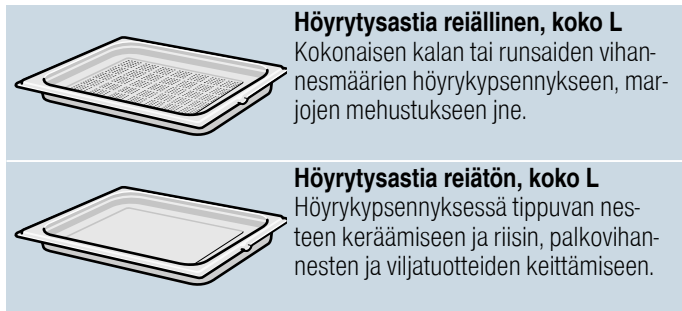
Huomautus: Voit muuttaa jäähdytyspuhalltimen jälkikäyntiajan pituuden perusasetuksissa.
→ "Perusasetukset" sivulla 17

Varusteet

Laitteessa on erilaisia varusteita. Tässä näet yhteenvedon mukana toimitetuista varusteista ja niiden oikeasta käytöstä.

Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:



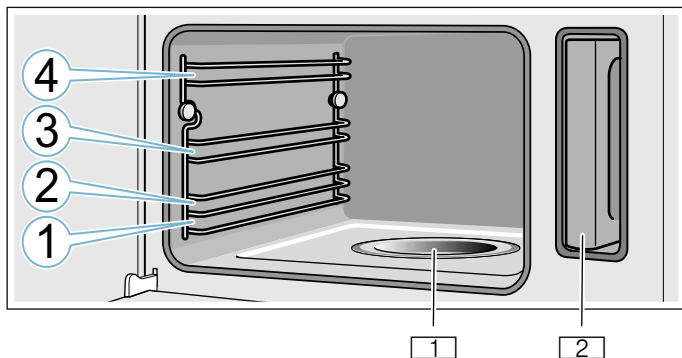
Käytä vain alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu erityisesti tätä laitetta varten.

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 4 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Uunitilan ylin kannatinkorkeus on merkitty useissa laitteissa grillisymbolilla.



- ☐ 1 Höyrystinkaukalo
- ☐ 2 Vesisäiliö säiliön lokerossa

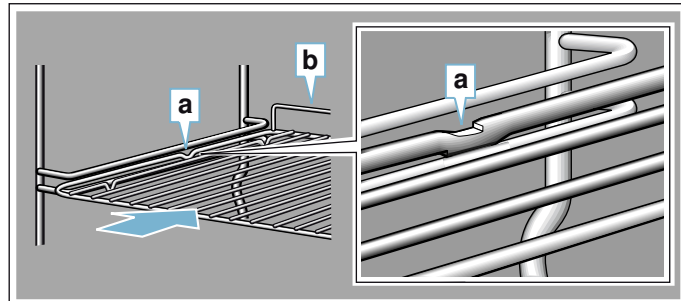
Huomio!

- Älä laita mitään suoraan uunitilan pohjalle. Älä peitä sitä alumiinifoliolla. Ylikuumeneminen voi vaurioittaa laitetta.
Uunitilan pohjan ja höyrystinkaukalon pitää olla aina tyhjiä. Aseta astiat aina rei'itettyyn kypsennysastiaan tai ritalälle.
- Älä työnnä varustetta kannatinkorkeuksien väliin, se voi kallistua.

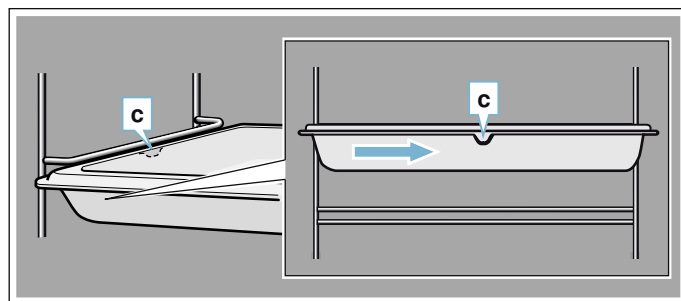
Lukitustoiminto

Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

Varmista ritalää uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka **a** osoittaa alaspäin ja ritalän turvakaari **b** on takana ylöspäin.



Varmista höyrytysastioita uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka **c** osoittaa alaspäin.



Lisävaruste

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman laitteeseen tarjolla olevia varusteita.

Saatavuudessa ja online-tilausmahdollisuudessa on maakohtaisia eroja. Lisätietoja löydät myyntiasiakirjoista.

Huomautus: Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu" sivulla 24

Lisävarusteet

Höyrytysastia, rei'itetty, koko S

Höyrytysastia, reiätön, koko S

Höyrytysastia, rei'itetty, koko L

Höyrytysastia, reiätön, koko L

Ritalä höyrykeittimeen

Posliiniastia, reiätön, koko S

Posliiniastia, reiätön, koko L

Somistelilat

Kalusteen ja laitteen pohjalevyn peittämistä varten.



Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen kuin otat uuden laitteen käyttöön, tee seuraavat asetukset. Puhdista lisäksi uunitila ja varusteet.

Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

Ennen kuin otat laitteen ensimmäistä kertaa käyttöön, tiedustele vesilaitokselta vesijohtoveden kovuutta.

Jotta laite pystyy muistuttamaan sinua luotettavasti kalkinpoiston ajankohdasta, veden kovuus on asetettava oikeaksi.

Huomio!

Soveltumattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.

Älä käytä tislattua vettä, hyvin klooripitoista vesijohtovettä (> 40 mg/l) tai muita nesteitä. Käytä vain puhdasta, kylmää vesijohtovettä, pehmenneettä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.

Huomautuksia

- Jos vesi on hyvin kalkkipitoista, suosittelemme käyttämään pehmenneettä vettä.
- Jos käytät vain pehmenneettä vettä, voit asettaa veden kovuudeksi "pehmenneetty".
- Jos käytät mineraalivettä, aseta veden kovuustasoksi "4 erittäin kova".
- Jos käytät mineraalivettä, käytä vain hiilihapotonta mineraalivettä.

Veden kovuustaso	Asetus
0	0 pehmenneetty
1 (enint. 1,3 mmol/l)	1 pehmeä
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 keskikova
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 kova
4 (yli 3,8 mmol/l)	4 erittäin kova

Ensimmäinen käyttöönotto

Huomautuksia

- Voit muuttaa näitä asetuksia milloin tahansa perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 17
- Kun laite on liitetty sähköverkkoon, tai sähkökatkon jälkeen, näyttöön ilmestyvät ensimmäisen käyttöönoton asetukset.

Kielen asetus

1. Aseta haluamasi kieli kiertovalitsimella.
2. Näppää nuolta >. Näyttöön ilmestyy seuraava asetus.

Kellonajan asetus

1. Aseta tämänhetkinen kellonaika kiertovalitsimella.
2. Näppää nuolta >.

Päiväyksen asettaminen

1. Aseta kiertovalitsimella tämänhetkinen päivä, kuukausi ja vuosi.
2. Näppää kenttää >. Näyttöön ilmestyy seuraava asetus.

Veden kovuuden asettaminen

1. Kierrä kiertovalitsinta oikealle, kunnes näyttöön ilmestyy veden kovuustaso.
2. Vahvista näppäämällä nuolta >. Näyttöön ilmestyy huomautus, että ensimmäinen käyttöönotto on päättynyt.

Laitteen kalibrointi ja uunitilan puhdistus

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

Laitteen kalibrointi ja uunitilan puhdistus

Veden kiehumislämpötila riippuu ilmanpaineesta. Laite säätyy kalibroitaessa käyttöpaikan paineolosuhteisiin. Se tapahtuu automaattisesti ensimmäisen höyrytoiminnon aikana. Tällöin muodostuu runsaasti höyryä.

Kalibroinnin esivalmistelu

1. Poista varusteet uunitilasta.
2. Poista uunitila pakkausmateriaali kuten esimerkiksi styroksipallot.
3. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kalibrointia pehmeällä, kostealla liinalla.

Laitteen kalibrointi ja uunitilan puhdistus

Huomautuksia

- Kalibrointi voidaan käynnistää vain, kun uunitila on kylmä (huonelämpötilassa).
- Älä avaa laitteen luukkuja kalibroinnin aikana. Muutoin kalibrointi keskeytyy.

1. Kytke laite päälle valitsimella on/off.
2. Täytä vesisäiliö. → "Vesisäiliön täyttäminen" sivulla 12
3. Aseta annettu uunitoiminto, lämpötila ja toiminta-aika ja käynnistä laite.

Asetukset	
Uunitoiminto	Höyrykypsennys
Lämpötila	100 °C
Toiminta-aika	20 minuuttia

4. Kytke laite pois päältä valitsimella on/off.
5. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.
6. Puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.
7. Tyhjennä vesisäiliö ja kuivaa uunitila. → "Jokaisen käytön jälkeen" sivulla 13

Huomautuksia

- Jotta laite mukautuu muuton jälkeen uuteen sijoituspaikkaan, palauta laite takaisin tehdasasetuksiin. Toista ensimmäinen käyttöönotto ja kalibrointi.
- Laite tallentaa kalibroinnin asetukset myös sähkökatkon sattuessa tai kun laite irrotetaan verkkovirrasta. Sitä ei tarvitse kalibroida uudelleen.

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.



Koneen käyttö

Olet jo tutustunut valitsimiin ja niiden toimintatapaan. Neuvomme seuraavassa, miten teet laitteen säädöt. Tulet tietämään, mitä päälle ja pois päältä kytkettäessä tapahtuu ja miten asetat käyttötavat.



Varoitus – Palovamman vaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää. Älä ole liian lähellä laitetta, kun avaat luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.



Varoitus – Palovamman vaara!

Höyrystinkaukalossa oleva vesi on myös laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen vielä kuumaa. Älä tyhjennä höyrystinkaukaloa heti pois päältä kytkemisen jälkeen. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.



Varoitus – Palovammavaara!

Laitteesta voi tippua kuumaa vettä, kun laitteen luukku avataan. Älä ole liian lähellä laitetta, kun avaat luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä. Jos höyrystinkaukalosta valuu vettä yli, älä lisää vettä vesisäiliöön.

Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

Ennen kuin voit tehdä laitteeseen asetuksia, laite on kytkettävä päälle.

Poikkeus: lapsilukko ja ajastin voidaan asettaa myös, kun laite on kytketty pois päältä.

Näytön viestit tai huomautukset, esim. uunitilan jäännöslämmön näyttö, näkyvät myös, kun laite on kytketty pois päältä.

Kun et tarvitse laitetta, kytke laite pois päältä. Jos laitteeseen ei tehdä mitään asetuksia pidempään aikaan, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Laitteen kytkeminen päälle

Laite kytketään päälle valitsimella on/off. on/off palaa valitsimen yläpuolella sinisenä.

Näyttöön ilmestyy Siemens-logo ja sen jälkeen uunitoiminto ja lämpötila.

Huomautus: Perusasetuksissa voi määritellä, mikä uunitoiminto näytössä näkyy, kun laite kytketään päälle.

Laitteen kytkeminen pois päältä

Laite kytketään pois päältä valitsimella on/off. Valitsimen yläpuolella oleva valo sammuu.

Asetettu toiminto keskeytyy.

Näyttöön ilmestyy kellonaika.

Huomautus: Perusasetuksissa voi määritellä, näkyykö kellonaika näytössä, kun laite on kytketty pois päältä.

Toiminnon käynnistäminen tai keskeyttäminen

Käynnistä toiminto tai keskeytä käynnissä oleva toiminto painamalla valitsinta start/stop. Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon keskeyttämisen jälkeen.

Voit poistaa kaikki asetukset painamalla valitsinta on/off.

Jos avaat uunin luukun käytön aikana, toiminto keskeytyy. Jatka toimintoa sulkemalla uunin luukku.

Vesisäiliön täyttäminen

Kun avaat laitteen luukun, näet oikealla vesisäiliön. Täytä vesisäiliö ennen kuin käynnistät toiminnon.

Varmista, että veden kovuustaso on asetettu oikein.
→ "Perusasetukset" sivulla 17

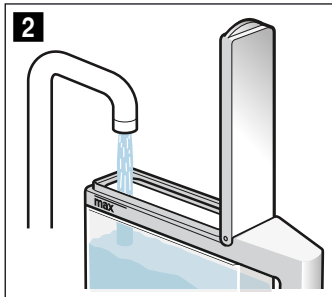
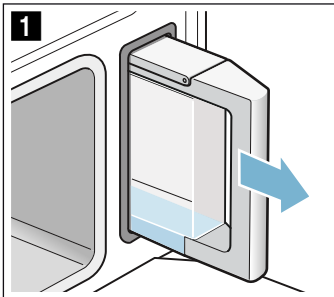
Huomio!

Soveltumattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.

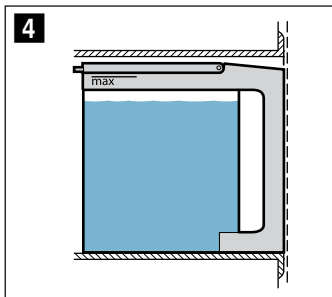
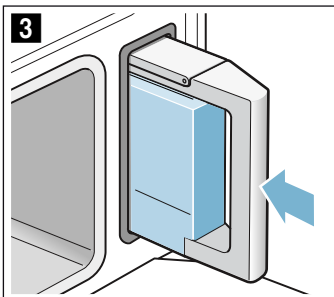
Älä käytä tislattua vettä, hyvin klooripitoista vesijohtovettä (> 40 mg/l) tai muita nesteitä. Käytä vain puhdasta, kylmää vesijohtovettä, pehmennettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.

Täytä vesisäiliö ennen jokaista käyttöä:

1. Avaa laitteen luukku.
2. Ota vesisäiliö pois lokerosta (kuva 1).
3. Täytä vesisäiliöön kylmää vettä "max"-merkintään asti. (kuva 2).



4. Sulje säiliön kansi siten, että se lukittuu tuntuvasti.
5. Aseta täytetty vesisäiliö paikalleen (kuva 3).
6. Varmista, että vesisäiliö on kunnolla paikallaan lokerossaan (kuva 4).



7. Sulje laitteen luukku. Vesisäiliö on täytetty. Voit käynnistää toiminnon.

Veden lisääminen vesisäiliöön

Kun vesisäiliö on tyhjä, näyttöön ilmestyy kehoitus käyttää vesisäiliö. Toiminto keskeytyy.

⚠ Varoitus – Palovammavaara!

Laitteesta voi tippua kuumaa vettä, kun laitteen luukku avataan. Älä ole liian lähellä laitetta, kun avaat luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä. Jos höyrystinkaukalosta valuu vettä yli, älä lisää vettä vesisäiliöön.

1. Avaa laitteen luukku varovasti.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja täytä säiliö.
3. Työnnä vesisäiliö taas paikalleen ja sulje laitteen luukku.
4. Käynnistä toiminto. Toiminto jatkuu.

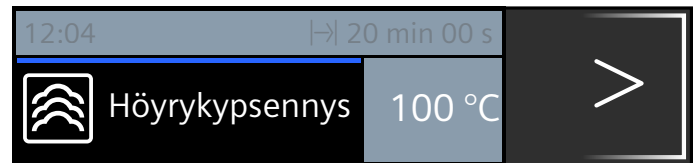
Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

Kun laite on kytketty päälle, näyttöön ilmestyy ehdotettu uunitoiminto ja lämpötila. Voit käynnistää tämän asetuksen heti valitsimella start/stop.

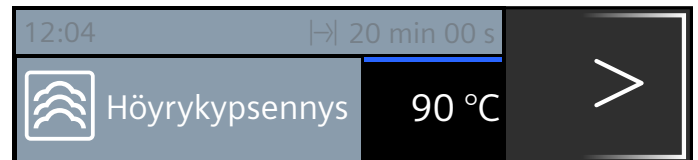
Jos haluat valita muun asetuksen, muuta arvoja kuvissa näkyvillä tavoilla.

Esimerkki: 15 minuuttia höyrykypsennys 90 °C

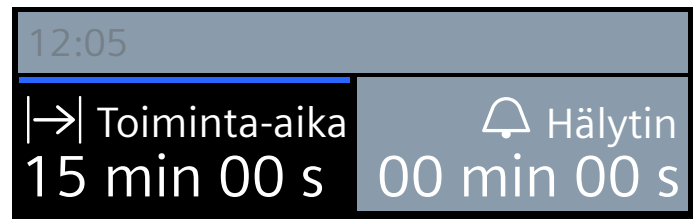
1. Muuta uunitoimintoa kiertovalitsimella.



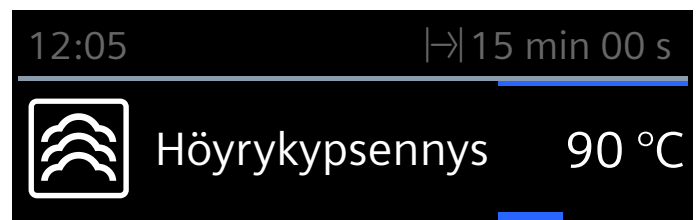
2. Siirry nuolella > lämpötilan kohdalle.
3. Muuta lämpötila kiertovalitsimella.



4. Siirry valitsimella ☹ toiminta-ajan kohdalle.
5. Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella.



6. Paina valitsinta start/stop.



Näytössä näkyvät asetettu uunitoiminto, lämpötila ja toiminta-aika.

Viesti "Täytetäänkö vesisäiliö?"

Viesti ilmestyy, kun asetat uunitoiminnon ja vesisäiliö on vain puoliksi täynnä.

Jos olet sitä mieltä, että vesisäiliössä oleva vesi riittää kypsennykseen, voit käynnistää laitteen.

Jos et, täytä vesisäiliö "max"-merkintään asti, työnä se takaisin paikalleen ja käynnistä sitten kypsennys.

Jokaisen käytön jälkeen

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää. Älä ole liian lähellä laitetta, kun avaat luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Uunitilaan jää aina käytön jälkeen kosteutta ja likaa. Kuivaa ja puhdista laite sen tähden jokaisen käytön jälkeen. Tyhjennä myös vesisäiliö jokaisen käytön jälkeen.

Uunitilan kuivaaminen

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Höyrystinkaukalossa oleva vesi voi olla kuumaa. Anna sen jäähtyä ennen pyyhkimistä.

1. Jätä laitteen luukku hiukan auki siihen asti, kunnes laite on jäähtynyt.
2. Poista lika uunitilasta heti.
3. Pyyhi jäähtynyt uunitila ja höyrystinkaukalo puhdistussienellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.
4. Pyyhi keittiökalusteiden pinnat kuiviksi, jos niihin on muodostunut kondenssivettä.

Vesisäiliön tyhjentäminen

Vesisäiliö on tyhjennettävä ja kuivattava jokaisen höyrytoimintokäytön jälkeen.

Huomio!

- Älä kuivata vesisäiliötä kuumassa uunissa. Vesisäiliö vaurioituu.
- Älä puhdista vesisäiliötä astianpesukoneessa. Vesisäiliö vaurioituu.

1. Avaa laitteen luukku.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja tyhjennä siitä jäännösvesi.
3. Kuivaa säiliön kannen tiiviste ja laitteessa oleva säiliön lokero huolellisesti.
4. Aseta vesisäiliö paikalleen lokeroon.
5. Sulje laitteen luukku.

Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja.

Aikatoiminto	Käyttö
 Hälytin	Hälytin toimii minuuttikellon tapaan. Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki.
 Toiminta-aika	Kun asetettu toiminta-aika on kulunut, kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
 Loppu	Aseta toiminta-aika ja päättymisaika. Laite kytkeytyy automaattisesti päälle siten, että toiminto päättyy haluttuun kellon aikaan.

Huomautuksia

- Voit asettaa toiminta-ajan yhteen tuntiin asti minuutin tarkkuudella. Tuntia pidemmän ajan voit asettaa 5 minuutin välein.
- Pisin asetettavissa oleva aika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.
- Aina kun aikatoiminto on päättynyt, kuuluu äänimerkki.
- Valitsimella  voit hakea välillä esiin tietoja, jotka ilmestyvät sitten hetkeksi näyttöön.

Hälytin

Voit kytkeä hälyttimen päälle milloin tahansa, myös kun laite on kytketty pois päältä. Se käy rinnan muiden aika-asetusten kanssa ja sillä on oma merkkiään. Siten kuulet, onko hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika kulunut loppuun.

Pisin asetettavissa oleva aika on 24 tuntia.

1. Paina valitsinta . Hälytintä koskeva kenttä avautuu.
2. Aseta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella. Hälytin käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Hälyttimen symboli  ja kuluva aika näkyvät tilarivillä vasemmalla.

Ajan päättymisen jälkeen

Kuulet merkkiään. Näyttöön ilmestyy viesti "Hälyttimen käyntiaika kulunut loppuun". Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella .

Hälyttimen käyntiajan keskeyttäminen

Avaa aikatoimintojen valikko valitsimella  ja kierrä aika-asetus taaksepäin. Sulje valikko valitsimella .

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

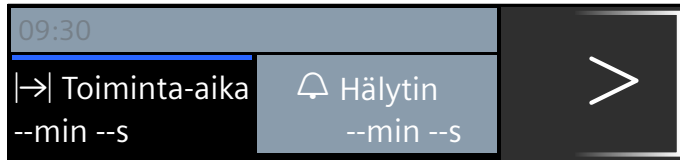
Avaa aikatoimintojen valikko valitsimella  ja muuta seuraavien sekuntien kuluessa hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella. Käynnistä hälytin valitsimella .

Toiminta-aika

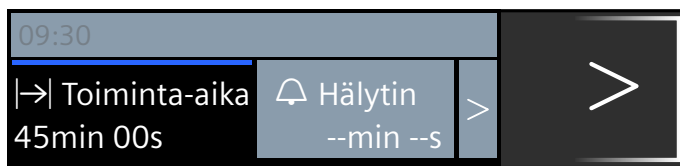
Kun asetat toiminta-ajan (kypsennysajan), toiminto päättyy automaattisesti, kun aika on kulunut. Uuni lakkaa kuumenemasta.

Edellytys: uunitoiminto ja lämpötila on asetettu.

1. Paina valitsinta ☹️.
Aikatoimintojen valikko avautuu.



2. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.



3. Käynnistä valitsimella start/stop.
Toiminta-ajan loppu kuluminen näkyy tilarivillä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet merkkiäänä. Uuni lakkaa kuumenemasta. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella ☹️.

Toiminta-ajan keskeyttäminen

Avaa aikatoimintojen valikko valitsimella ☹️ ja kierrä toiminta-aika taaksepäin. Toiminto päättyy. Sulje valikko valitsimella ☹️.

Toiminta-ajan muuttaminen

Avaa aikatoimintojen valikko valitsimella ☹️. Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella.

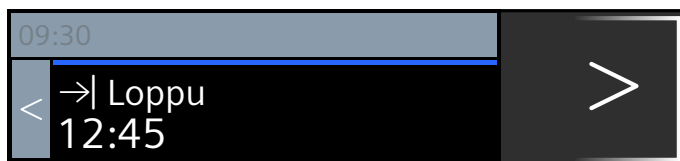
Päätymisaika

Kun muutat päätymisaikaa, ota huomioon, että herkästi pilaantuvia elintarvikkeita ei saa säilyttää uunissa liian kauan.

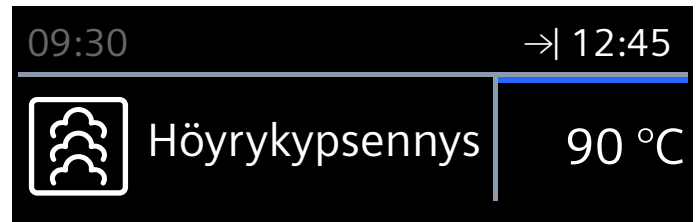
Edellytys: asetettu toiminto ei ole käynnistynyt. Toiminta-aika on asetettu. Aikatoimintojen valikko ☹️ on avattu.

Esimerkkikuva: laitat ruoan uuniin klo 9.30. Valmistus kestää 45 minuuttia, ja ruoka on valmista klo 10.15. Mutta haluaisit sen olevan valmista klo 12.45.

1. Näppää nuolella > eteenpäin kohtaan "→| Loppu".
2. Aseta päätymisaika kiertovalitsimella.



3. Vahvista valitsimella start/stop.



Uuni on odotustilassa. Tilariville ilmestyy symboli →| ja aika, jolloin toiminto päättyy. Toiminto käynnistyy oikeaan aikaan. Toiminta-ajan kuluminen näkyy tilarivillä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet merkkiäänä. Uuni lakkaa kuumenemasta. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella ☹️.

Päätymisaajan korjaaminen tai keskeyttäminen

Päätymisaikaa ei voi muuttaa käynnistymisen jälkeen. Voit poistaa kaikki asetukset painamalla valitsinta on/off.



Käyttötavalla "Ruoat" voit valmistaa erilaisia ruokia helposti ja mukavasti. Laite valitsee optimaaliset asetukset puolestasi.

Ruokien valinta ja asetusten tekeminen

1. Paina valitsinta menu.
2. Valitse kiertovalitsimella "Ruoat".
3. Näppää nuolta >.
4. Valitse kiertovalitsimella haluamasi ruoka.
5. Näppää nuolta >.
Huomautus: Saat tietoja kannatinkorkeudesta, astiasta jne.
6. Käynnistä valitsimella start/stop.

Laite ohjaa sinut valitsemasi ruoan kaikkien asetusvaiheiden läpi. Näppää aina nuolta >.

Huomautus: Laite ilmoittaa, kun uunitila on valitsemallesi ruoalle vielä liian kuuma.

Asetuksen tekeminen on päättynyt

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella ☹.

Jos et ole tyytyväinen kypsennystulokseen, voit pidentää vielä kypsennysaikaa. Näppää kenttää "Jälkikypsennys". Näyttöön ilmestyy toiminta-aikaehdotus, jota voit kuitenkin muuttaa.

Kun olet tyytyväinen kypsennystulokseen, näppää kenttää "Lopetus". Näyttöön ilmestyy "Hyvää ruokahalua".

Säädön keskeyttäminen

Paina valitsinta on/off. Kaikki asetukset on poistettu. Voit tehdä uudet asetukset.

Päättymisajan siirtäminen

Eräiden ruokalajien kohdalla voit siirtää päättymisajan myöhäisemmäksi. Ohjeen päättymisajan siirtämisestä löydät kohdasta Aikatoiminnot. → "Aikatoiminnot" sivulla 13

Kun olet asettanut päättymisajan, näyttöön vaihtuu odotusaika. Tilarivillä näkyy aika, jolloin toiminto päättyy. Asetuksia ei voida muuttaa. Ota huomioon, että herkästi pilaantuvia elintarvikkeita ei saa säilyttää uunissa liian kauan.

Ruokia koskevia ohjeita

Kaikki ohjelmat on suunniteltu yhdellä tasolla kypsennyksistä varten.

Kypsennystulos voi vaihdella ruokien koon ja laadun mukaan.

Astia

Käytä ehdotettua astiaa. Kaikki ruoat on testattu tällä astialla. Jos käytät jotain muuta astiaa, kypsennystulos voi muuttua.

Kun kypsennät reiällisessä höyrytysastiassa, työnnä lisäksi reiätön höyrytysastia uuniin korkeudelle 1. Tippuva neste kerätään näin talteen.

Määrä/paino

Laita ruokia astiaan korkeintaan 4 cm:n kerros.

Kokonaispainon on oltava annetun painoalueen sisällä.

Kypsennysaika

Näytössä näkyvä aika voi muuttua ensimmäisten minuuttien aikana, koska kuumennusaika riippuu mm. kypsennettävän tuotteen ja veden lämpötilasta.

Vihannesten kypsennys

Mausta vihannekset vasta kypsennyksen jälkeen.

Viljatuotteiden/linssien kypsennys

Punnitse kypsennettävä tuote ja lisää vettä oikeassa suhteessa:

Basmatiriisi 1:1,5

Couscous 1:1

Villiriisi 1:1,5

Linssit 1:2

Sekoita viljatuotteet kypsennyksen jälkeen. Jäljellä oleva vesi imeytyy siten nopeasti.

Broilerinrinnan höyrykypsennys

Älä aseta broilerin rintapaloja päällekkäin astiaan.

Kalan höyrykypsennys

Voitele reiällinen höyrytysastia, kun kypsennät kalaa.

Älä aseta kokonaisia kaloja tai kalafileitä päällekkäin. Aseta painavimman kalan paino ja valitse mahdollisimman samankokoiset palat.

Jogurtin valmistus

Kuumenna maito keittotasolla lämpötilaan 90 °C. Anna maidon jäähtyä sen jälkeen lämpötilaan 40 °C. Jos käytät iskukuumennettua maitoa, riittää kuumentaminen lämpötilaan 40 °C. Sekoita joukkoon 150 g jogurtia (jääkaappikylmä).

Jaa kuppeihin tai pieniin laseihin ja peitä tuorekelmulla. Aseta kupit tai lasit höyrykypsennysastiaan ja tee taulukossa annetut asetukset. Anna jogurtin jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

Riisipuuron valmistus

Punnitse riisi ja lisää 2,5-kertainen määrä maitoa. Laita riisiä ja maitoa astiaan korkeintaan 2,5 cm korkea kerros. Sekoita kypsennyksen jälkeen. Loppu maito imeytyy nopeasti.

Hedelmähillokkeen valmistus

Ohjelma soveltuu vain hedelmille, joissa on kivi tai siemenkoti. Punnitse hedelmät, lisää n. 1/3 määrästä vettä ja maun mukaan sokeria ja mausteita.

Tuttipullojen desinfiointi

Puhdista tuttipullot aina heti käytön jälkeen pulloharjalla. Pese sen jälkeen astianpesukoneessa.

Laita tuttipullot reiälliseen kypsennysastiaan siten, että ne eivät kosketa toisiaan.

Kuivaa pullot desinfioinnin jälkeen puhtaalla liinalla. Menettely vastaa perinteistä keittämistä.

Kananmunien kypsentyminen

Pistä kananmuniin ennen kypsennyksistä reikä. Älä aseta kananmunia päällekkäin.

Taulukko

Noudata ruokia koskevia ohjeita.

Ruoka	Huomautukset	Varuste	Kor- keus
Kukkakaalinuppujen höyrykypsennys*	tasakokoiset nuput	reiällinen + reiätön höyrytysastia	3 1
Parsakaalinuppujen höyrykypsennys*	tasakokoiset nuput	reiällinen + reiätön höyrytysastia	3 1
Vihreiden papujen höyrykypsennys*	-	reiällinen + reiätön höyrytysastia	3 1
Porkkanaviipaleiden höyrykypsennys*	n. 3 mm paksut viipaleet	reiällinen + reiätön höyrytysastia	3 1
Pakastettujen sekavihannesten höyrykypsennys	-	reiällinen + reiätön höyrytysastia	3 1
Kuoriperunat*	keskikoko, Ø 4 - 5 cm	reiällinen + reiätön höyrytysastia	3 1
Basmatiriisi	maks. 0,75 kg	reiätön höyrytysastia	2
Villiriisi	maks. 0,75 kg	reiätön höyrytysastia	2
Couscous	maks. 0,75 kg	reiätön höyrytysastia	2
Linssit	maks. 0,55 kg	reiätön höyrytysastia	2
Kypsiä lisukkeiden lämmitys*		reiätön höyrytysastia	2
Tuoreen broilerinrinnan höyrykypsennys	Kokonaispaino 0,2 - 1,5 kg	reiällinen + reiätön höyrytysastia	3 1
Tuoreen kalafileen höyrykypsennys	maks. 2,5 cm paksu	reiällinen + reiätön höyrytysastia	3 1
Kokonaisen tuoreen kalan höyrykypsennys	0,3 - 2 kg	reiällinen + reiätön höyrytysastia	3 1
Jogurtti lasissa	-	Lasit + reiätön höyrytysastia	2
Riisipuuro	-	reiätön höyrytysastia	2
Hedelmähilloke*	-	reiätön höyrytysastia	2
Tuttipullojen desinfiointi*		reiätön höyrytysastia	2
Pehmeäksi keitetyt munat*	Munat kokoa M, maks. 1 kg	reiällinen + reiätön höyrytysastia	3 1
Kovaksi keitetyt munat*	Munat kokoa M, maks. 1,8 kg	reiällinen + reiätön höyrytysastia	3 1

* Voit asettaa tälle ruoalle valmistuksen päättymisajan

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle tai muuttamasta asetuksia.

Aktivointi ja deaktivointi

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

Paina kulloinkin noin 4 sekunnin ajan valitsinta . Näyttöön ilmestyy vahvistusta koskeva huomautus ja tilariville ilmestyy symboli .

Huomautus: Vaikka lapsilukko on aktivoitu, voit kytkeä uunin pois päältä valitsimella on/off.

Perusasetukset

Jotta voit käyttää laitetta parhaalla mahdollisella tavalla ja helposti, käytettävissä on erilaisia asetuksia. Voit muuttaa näitä asetuksia tarpeen mukaan.

Asetusten muuttaminen

1. Paina valitsinta on/off.
2. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
3. Valitse kiertovalitsimella "Asetukset".
4. Näppää nuolta >.
5. Muuta arvot kiertovalitsimella.
6. Siirry nuolella > aina seuraavaan asetukseen ja muuta tarvittaessa.
7. Tallenna painamalla valitsinta menu. Näyttöön ilmestyy kehoitus tallentaa tai hylätä asetus.

Asetukset

Luettelosta löydät kaikki perusasetukset ja niiden muutosmahdollisuudet. Laitteesi varustuksesta riippuen näytössä näkyvät vain ne asetukset, jotka sopivat tähän laitteeseen.

Voit muuttaa seuraavia asetuksia:

Asetus	Valinta
Kielen valinta	Muita kieliä valittavana
Kellonaika	Tämänhetkisen kellonajan asetus
Päiväys	Tämänhetkisen päiväyksen asetus
Veden kovuus	0 (pehmenetty) 1 (pehmeä) 2 (keskikova) 3 (kova) 4 (erittäin kova)
Äänimerkin kesto	Lyhyt (30 s) Keskipitkä (1 m) Pitkä (5 m)
Valitsinääni	Kytkeyty pois päältä (valitsinääniäni on/off ei kytkeydy pois) Kytkeyty päälle
Näytön kirkkaus	5-portaisesti säädettävissä
Kellonäyttö	Digitaalinen Pois
Valo	Päällä, kun laite käytössä Pois päältä, kun laite käytössä
Käyttö päälle kytkemisen jälkeen	Höyrykypsennys Päävalikko Ruoat
Himmennys yön ajaksi	Kytkeyty pois päältä Kytkeyty päälle (näyttö himmennetty klo 22:00 ja klo 5:59 välillä)
Tuotemerkki	Näytetään Ei näytetä

Puhaltimen jälkikäynti-aika	Suositus Minimi
Tehdasasetukset	Palautetaan Ei palauteta

Huomautus: Kielen, valitsinään ja näytön kirkkauden asetukset astuvat voimaan heti. Kaikki muut asetukset vasta tallennuksen jälkeen.

Kellonajan muuttaminen

Kellonaika muutetaan perusasetuksissa.

Esimerkki: kellonajan muuttaminen kesäajasta talviaikaan.

1. Paina valitsinta on/off.
2. Paina valitsinta menu.
3. Valitse kiertovalitsimella "Asetukset".
4. Näppää nuolella > kohtaan "Kellonaika".
5. Muuta kellonaika kiertovalitsimella.
6. Paina valitsinta menu.
Näyttöön ilmestyy kehoitus tallentaa tai hylätä asetus.

Sähkökatko

Pitkän sähkökatkon jälkeen näyttöön ilmestyvät ensimmäisen käyttöönoton asetukset.

Aseta kieli, kellonaika ja päiväys uudelleen.

Puhdistus

Laitteesi pysy kauan kauniina ja ehjänä, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Neuvomme seuraavassa, kuinka hoidat ja puhdistat laitettasi oikealla tavalla.

Varoitus – Oikosulkuvaara!

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua laitteen puhdistamiseen.

Huomio! Pintavauriot

Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita
- uuninpuhdistusaineita
- syövyttäviä, klooripitoisia tai happamia puhdistusaineita
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita

Jos sellaista ainetta pääsee etupaneeliin, pyyhi se heti vedellä pois.

Huomio! Pintavauriot

Jos kalkinpoistoainetta joutuu etupaneelille tai muille herkillle pinnoille, pyyhi se heti vedellä pois.

Poista lika uunitilasta heti, kun laite on jäähtynyt.

Suolat ovat syövyttäviä ja voivat aiheuttaa ruostumista. Poista pikanttien kastikkeiden (ketsuppi, sinappi) tai suoloisten ruokien tähteet uunitilasta heti, kun se on jäähtynyt.

Älä käytä kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä.

Puhdistusaine

Laitteen ulkopuoli (alumiinietupaneeli)	Astianpesuaineliuos - kuivaa pehmeällä liinalla. Mieto lasinpesuaine - pyyhi alumiinietupaneeli pehmeällä ikkunaliinalla tai nukkaamattomalla mikrokuituliinalla vaakasuoraan ja painamatta pintaa.
Laiteen ulkopuoli (teräksinen etulevy)	Astianpesuaineliuos - kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat aina välittömästi. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistusaineita.
Uunitila sisältä ja höyrystinkaukalo	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi – käytä mukana toimitettua puhdistussientä tai pehmeää astianpesuharjaa. Huomio! Uunitila voi ruostua Älä käytä teräsvillaa tai hankaussieniä.
Vesisäiliö	Astianpesuaineliuos – älä pese astianpesukoneessa!
Vesisäiliön lokero	Hankaa kuivaksi jokaisen käytön jälkeen
Vesisäiliön kannen tiiviste	Kuivaa huolellisesti jokaisen käytön jälkeen
Ristikot	ks. luku: Ristikoiden puhdistus
Luukun lasit	ks. luku: Luukun lasien puhdistus Huomio! Pintavauriot Pyyhi luukun lasit kuivalla liinalla sen jälkeen, kun olet puhdistanut ne lasinpesuaineella. Muuten voi muodostua tahroja, joita ei saa enää poistettua.
Luukun tiiviste	Kuuma astianpesuaineliuos
Varusteet	Liuota varusteet kuumassa astianpesuaineliuoksessa. Puhdista harjalla tai astianpesusienellä tai pese astianpesukoneessa Puhdista tärkkelyspitoisten elintarvikkeiden (esim. riisi) aiheuttamat värjäytymät etikkavedellä

Puhdistussieni

Mukana toimitettu puhdistussieni on hyvin imukykyinen. Käytä puhdistussientä vain uunitilan puhdistamiseen ja jäännösveden poistamiseen höyrystinkaukalosta.

Huuhtelee puhdistussieni huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä. Voit pestä puhdistussienen pyykin mukana pesukoneessa (90 °C).

Mikrokuituliina

Kennotakenteinen mikrokuituliina sopii erityisesti hellävaraista käsittelyä vaativien pintojen kuten lasin, keraamisen lasin, teräksen ja alumiinin puhdistukseen (tilausnro 460 770, saatavana myös online eShopista). Se poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.

Kalkinpoisto

Jotta laitteesi pysyy toimintakunnossa, siitä on poistettava säännöllisesti kalkki.

Kalkinpoistoon kuuluu useampia vaihteita. Kaikkien vaiheiden pitää käydä kokonaan loppuun saakka. Vasta sen jälkeen laite on taas käyttövalmis.

Huomautus: Jos näppäät kalkinpoiston kuluessa valitsinta on/off, toiminto keskeytyy ja laite kytkeytyy pois päältä. Kun laite kytketään sitten uudelleen päälle, se on ensin huuhteltava, jotta kalkinpoistoaineen jäänteiden poistuvat laitteesta. Laitteen muu käyttö on estetty toisen huuhtelun päättymiseen saakka.

- Kalkinpoisto (n. 30 minuuttia), tyhjennä sen jälkeen höyrystinkaukalo ja täytä vesisäiliö uudelleen
- Ensimmäinen huuhtelu (20 sekuntia); tyhjennä sen jälkeen höyrystinkaukalo
- Toinen huuhtelu (20 sekuntia); poista sen jälkeen jäännösvesi

Tarpeellinen kalkinpoistoväli riippuu käytetyn veden kovuudesta. Kun jäljellä on enintään 5 höyrykäyttömahdollisuutta, laite muistuttaa kalkinpoistosta näytön viestillä. Jäljellä olevien käyttötapojen lukumäärä näkyy näytössä, kun laite kytketään päälle. Näin voit valmistautua kalkinpoistoon ajoissa.

Käynnistä

Huomio!

- Laitevauriot: käytä kalkinpoistoon vain suosittelemaamme nestemäistä kalkinpoistoainetta. Kalkinpoistoon liittyvät vaikutusajat koskevat tätä kalkinpoistoainetta. Muut kalkinpoistoaineet voivat vaurioittaa laitetta. Kalkinpoistoaineen tilausnumero 311 680
- Kalkinpoistoaineliuos: älä laita kalkinpoistoaineliosta tai kalkinpoistoainetta laitteen ohjauspaneelille tai muille pinnoille. Pinnat vaurioituvat. Jos näin kuitenkin tapahtuu, poista kalkinpoistoliuos heti vedellä.

1. Sekoita 300 ml vettä ja 60 ml nestemäistä kalkinpoistoainetta kalkinpoistoliuokseksi.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja kaada kalkinpoistoliuos säiliöön.
3. Työnnä vesisäiliö, jossa on kalkinpoistoliosta, kunnolla paikalleen.

4. Sulje laitteen luukku.
5. Paina valitsinta on/off.
6. Paina valitsinta menu.
7. Kierrä kiertovalitsinta, kunnes näyttöön ilmestyy "Kalkinpoisto".
8. Käynnistä kalkinpoisto valitsimella start/stop. Jäljellä olevan toiminta-ajan kuluminen näkyy tilarivillä. Kun jäljellä oleva toiminta-aika on kulunut, kuuluu äänimerkki.

Ensimmäinen huuhtelu

1. Poista kalkinpoistoliuos höyrystinkaukalosta mukana toimitetulla puhdistussienellä.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan, huuhtelee se huolellisesti, täytä vedellä ja työnnä takaisin paikalleen.
3. Sulje laitteen luukku.
4. Paina valitsinta start/stop. Laitteen huuhtelu käynnistyy. Ensimmäinen huuhtelu päättyy noin 20 sekunnin kuluttua.
5. Avaa laitteen luukku.
6. Huuhtelee puhdistussieni huolellisesti vedellä.
7. Poista jäännösvesi höyrystinkaukalosta puhdistussienellä.
8. Jatka toisella huuhtelukerralla.

Toinen huuhtelu

1. Ota vesisäiliö pois paikaltaan, huuhtelee se huolellisesti, täytä vedellä ja työnnä takaisin paikalleen.
2. Sulje laitteen luukku.
3. Paina valitsinta start/stop. Laitteen huuhtelu käynnistyy. Toinen huuhtelu päättyy noin 20 sekunnin kuluttua.
4. Poista jäännösvesi höyrystinkaukalosta puhdistussienellä.
5. Pyyhi uunitila puhdistussienellä ja kuivaa sitten pehmeällä liinalla.
6. Kytke laite pois päältä. Kalkinpoisto on päättynyt ja laite on taas käyttövalmis.

Vain höyrystinkaukalon kalkinpoisto

Jos et halua poistaa kalkkia koko laitteesta, vaan vain uunitilassa olevasta höyrystinkaukalosta, voit myös käyttää toimintoa "Kalkinpoisto".

Ainut ero:

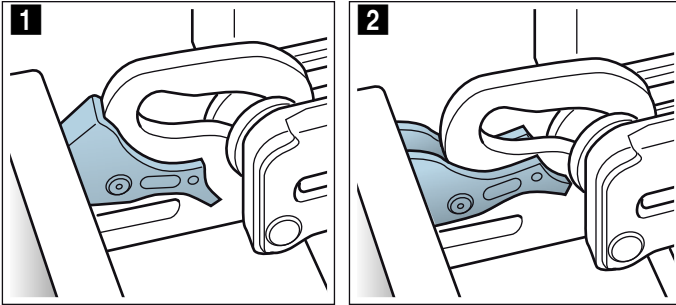
1. Sekoita 100 ml vettä ja 20 ml nestemäistä kalkinpoistoainetta kalkinpoistoliuokseksi.
2. Täytä koko höyrystinkaukalo kalkinpoistoliuksella.
3. Täytä vesisäiliö vain vedellä.
4. Käynnistä toiminto "Kalkinpoisto" edellä kuvatulla tavalla.

Voit poistaa höyrystinkaukalosta kalkin myös manuaalisesti.

Laitteen luukun irrotus ja asennus

Voit ottaa laitteen luukun pois paikaltaan puhdistamista ja luukun lasien irrottamista varten.

Laitteen luukun saranoissa on sulkuvipu. Kun sulkuvivut on käännetty kiinni (kuva 1), laitteen luukku on lukittu. Sitä ei voi ottaa pois paikaltaan. Kun sulkuvivut on käännetty auki laitteen luukun irrottamista varten (kuva 2), sarat on lukittu. Ne eivät pääse napsahtamaan kiinni.



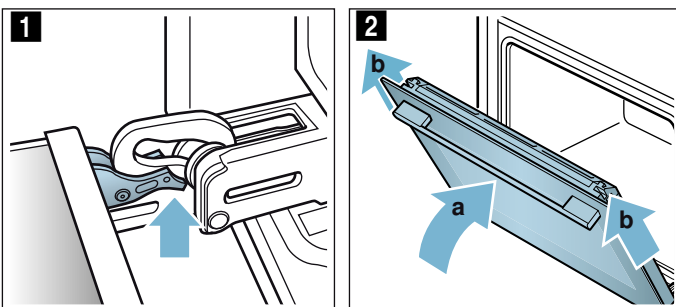
⚠ Varoitus

Loukkaantumisvaara!

- Kun saranoiden lukitus on avattu, ne voivat napsahtaa kovalla voimalla kiinni. Varmista, että sulkuvivut on käännetty aina kokonaan kiinni, tai laitteen luukku irrotettaessa kokonaan auki.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun irrotus

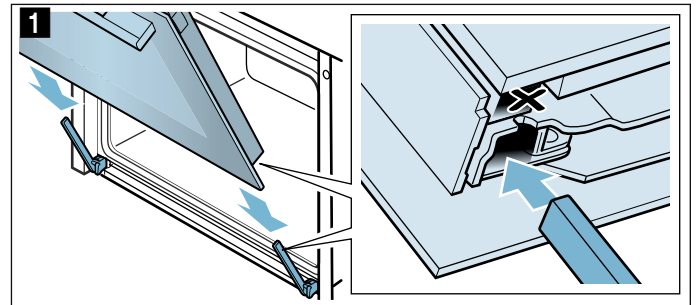
1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki ja paina sitä laitteen suuntaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla auki (kuva 1).
3. Sulje laitteen luukku vasteeseen saakka **a**. Tartu luukkuun molemmiin käsin vasemmalta ja oikealta **b** ja vedä ylöspäin pois paikaltaan (kuva 2).



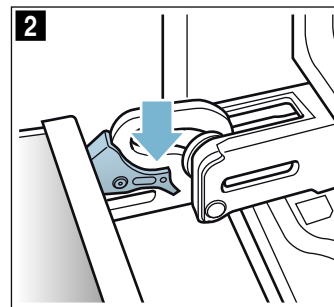
Laitteen luukun asennus

Asenna laitteen luukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

1. Varmista laitteen luukku asentaessasi, että asetat molemmat saranat aukkoon suoraan (kuva 1). Aseta molemmat saranat alhaalla ulkolasille ja käytä näitä ohjaimina. Varmista, että saranat työntyvät oikeisiin aukkoihin. Niiden pitää työntyä paikoilleen kevyesti ja ilman vastusta. Jos tunnet vastusta, tarkasta, ovatko saranat oikeissa aukoissa.



2. Avaa laitteen luukku kokonaan auki. Käännä molemmat sulkuvivut taas kiinni (kuva 2).



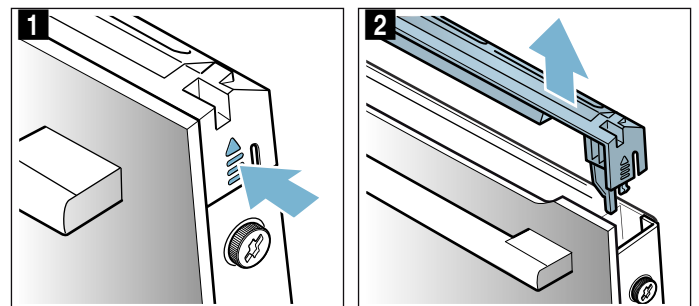
3. Sulje uuninluukku.

Luukun lasien irrotus ja asennus

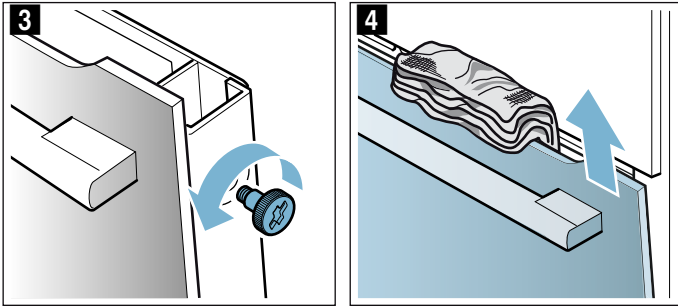
Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrottaminen laitteesta

1. Avaa laitteen luukku hiukan.
2. Paina suojusta vasemmalta ja oikealta (kuva 1).
3. Irrota suojus (kuva 2).



4. Löystytä laitteen luukussa vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit ja ota pois paikoiltaan (kuva 3).
5. Ennen kuin suljet luukun, aseta useaan kertaan taiteltu keittiöliina luukun väliin (kuva 4). Vedä etulasi ylöspäin pois paikaltaan ja aseta se luukun kahva alaspäin tasaiselle alustalle.



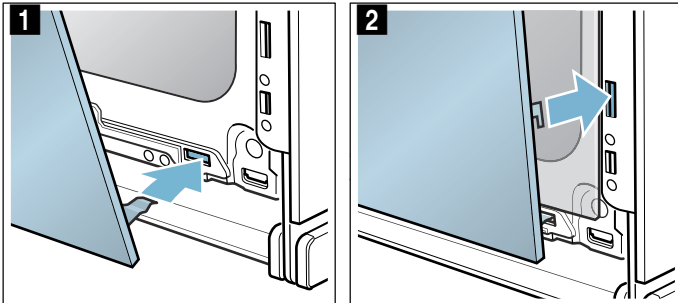
Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

⚠ Varoitus Loukaantumisvaara!

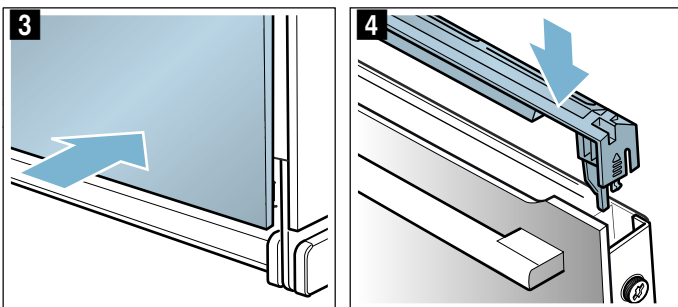
- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.

Asennus laitteessa

1. Ohjaa etulasi alhaalla pidikkeisiin (kuva 1).
2. Sulje etulasi, kunnes molemmat ylemmät hakaset ovat aukkoa vasten (kuva 2).



3. Paina etulasi alaspäin kunnes se lukittuu kuuluvasti paikalleen (kuva 3).
4. Avaa laitteen luukku taas vähän ja poista keittiöliina.
5. Kierrä vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit taas kiinni.
6. Laita suojus paikalleen ja paina se kiinni kuuluvaan lukitukseen saakka (kuva 4).



7. Sulje laitteen luukku.

Huomio!

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Ristikon puhdistus

Voit irrottaa ristikot puhdistusta varten.

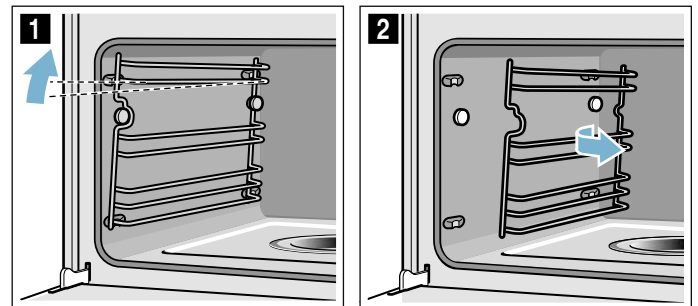
⚠ Varoitus – Uunitilan kuumat osat aiheuttavat palovamman vaaran!

Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.

Ristikoiden irrotus

Huomautus: Käännä ristikko edestä ulos enintään vasteseen saakka, koska laitteen sivuseinä saattaa muutoin taipua.

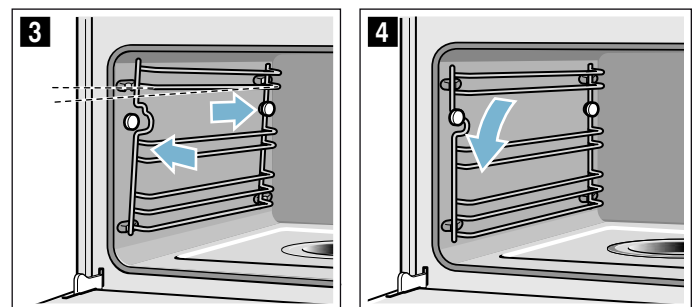
1. Paina ristikko edestä varovasti ylöspäin, kunnes se irtaoo lukituksesta, ja irrota se sivusuuntaan ripustimesta (kuva 1).
2. Vapauta ristikko ripustuksesta ja ota pois paikaltaan (kuva 2).



3. Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä/harjalla tai pese ristikot astianpesukoneessa.

Ristikoiden asennus

1. Aseta ristikko paikalleen ulkonema ylöspäin.
2. Ripusta ristikko takaa paikalleen ja työnnä taaksepäin lukitukseen saakka (kuva 3).
3. Ripusta ristikko edestä ripustukseen ja paina alaspäin, kunnes se lukittuu paikalleen ja on taas vaakatasossa kiinni uunissa (kuva 4).



Ristikko sopii kulloinkin vain toiselle sivulle.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, yritä poistaa häiriö itse taulukon ohjeiden avulla.

Ohje: Jos ruoka ei joskus onnistu parhaalla mahdollisella tavalla, tutustu lukuun "Testattu kokeittiossamme". Sieltä löydät monia vihjeitä ja ohjeita ruoanvalmistukseen.

Vianetsintätaulukko

Jos virheilmoituksessa on kirjain E, esim. E0111, kytke laite pois päältä ja taas päälle. Jos viesti tulee uudelleen näyttöön, soita huoltopalveluun.

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/aputoimenpide
Laite ei toimi	Sulake palanut	Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa
	Sähkökatko	Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä
Päälle kytkettyä laitetta ei saa käytettyä, näytössä näkyy symboli 	Lapsilukko on aktivoitu	Paina valitsinta  niin kauan, kunnes symboli  sammuu
Uuni ei kuumene ja näytössä näkyy "Esittelytila kytketty päälle"	Laite on esittelytilassa	Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä ja noin 10 sekunnin kuluttua taas päälle. Kytke laite päälle ja valitse asetuksissa "Esittelytila kytketty pois päältä".
Laite ei käynnisty	Laitteen luukku ei ole kokonaan kiinni	Sulje laitteen luukku
	Laite ei ole kytketty pois päältä	Kytke laite pois päältä ja taas päälle
Laite kehottaa pyyhkimään uunitilan ja täyttämään vesisäiliön	Kalkinpoiston aikana tapahtui sähkökatko tai laite kytkettiin pois päältä	Kun olet kytkenyt laitteen taas päälle, suorita huuhtelu kaksi kertaa
Kun käyttötapa on kytketty päälle, näyttöön ilmestyy viesti, että lämpötila on liian korkea	Laite ei ole jäähtynyt riittävästi	Anna laitteen jäähtyä ja kytke käyttötapa uudelleen päälle
Laite kehottaa sinua suorittamaan kalkinpoiston ilman, että näyttöön ilmestyy ensin laskuri	Asetettu veden kovuustaso on liian pieni	Suorita kalkinpoisto Tarkasta asetettu veden kovuustaso ja muuta sitä tarvittaessa
Valitsimet vilkkuvat	Normaali ilmiö, joka johtuu ohjauspaneelin takana olevasta kondenssivedestä	Kun kondenssivesi on haihtunut, valitsimet eivät vilku enää
Höyrystinkaukalo on kiehunut tyhjäksi, vaikka vesisäiliö on täynnä	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan	Työnnä vesisäiliö kunnolla paikalleen, kunnes se lukittuu tuntuvasti
	Vesisäiliön tulojohto on tukossa	Poista laitteesta kalkki Tarkasta asetettu veden kovuustaso ja muuta sitä tarvittaessa
Vesisäiliö tyhjenee ilman havaittavaa syytä. Höyrystinkaukalo vuotaa yli	Vesisäiliö ei ole kunnolla suljettu	Sulje kansi siten, että se lukittuu tuntuvasti
	Säiliön kannen tiiviste on likainen	Puhdista tiiviste
	Säiliön kannen tiiviste on rikki	Hanki huoltopalvelusta uusi vesisäiliö
Näyttöön ilmestyy kehoitus täyttää vesisäiliö, vaikka vesisäiliö on täynnä.	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan	Työnnä vesisäiliö kunnolla paikalleen, kunnes se lukittuu tuntuvasti
	Tunnistinjärjestelmä ei toimi	Soita huoltopalveluun
Näyttöön ilmestyy kehoitus täyttää vesisäiliö, vaikka vesisäiliö ei ole vielä tyhjä, tai vesisäiliö on tyhjä, mutta näyttöön ei ilmesty tähän liittyvää viestiä	Vesisäiliö on likaantunut. Liikkuvat vesimäärän ilmaisimet ovat jumittuneet	Ravista säiliötä ja puhdista se. Jos jumittuneet osat eivät irtoa, hanki huoltopalvelusta uusi vesisäiliö
Kysymys "Täytetäänkö vesisäiliö?" ilmestyy käytön aikana näyttöön	Vesisäiliö on puoliksi täynnä	Aputoimenpidettä ei tarvita, toiminto jatkuu

Varoitus – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitännäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Näyttöön ilmestyy "Laite kuumenee", mutta laite ei saavuta valittua lämpötilaa	Automaattisen kalibroinnin arvot eivät ole optimaaliset	Palauta laite tehdasasetuksiin ja tee ensimmäinen käyttöönotto uudelleen → "Perusasetukset" sivulla 17 → "Ennen ensimmäistä käyttöä" sivulla 10 Kalibrointi tapahtuu automaattisesti, kun höyrykypsennät seuraavan kerran lämpötilassa 100° C; tällöin muodostuu enemmän höyryä
Höyrykypsennettäessä muodostuu erityisen paljon höyryä	Laite kalibroitu automaattisesti	Normaali menettely
Höyrykypsennettäessä muodostuu toistuvasti erityisen paljon höyryä	Laite ei kalibroidu automaattisesti, kun kypsennysajat ovat liian lyhyet	Palauta laite tehdasasetuksiin ja toista kalibrointi
Kypsennettäessä poistuu höyryä tuuletusaukoista	Normaali menettely	Ei mahdollinen

Uunilampun vaihto

Lämmönkestäviä halogeenilamppuja 230 V/25 W ja tiivisteitä saat huoltopalvelusta. Ilmoita aina laitteesi mallinumero ja sarjanumero.

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liitännöissä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

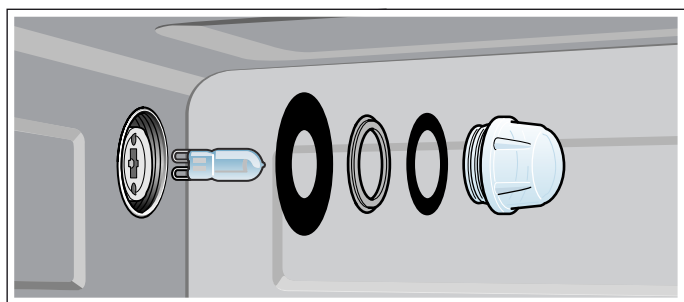
Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

1. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä tai irrota verkkopistoke.
2. Irrota suojus vasemmalle kiertäen.
3. Vedä lamppu pois paikaltaan.
Aseta uusi lamppu paikalleen, kiinnitä huomiota tappien asentoon. Paina lamppu kunnolla paikalleen.

Huomio!

Älä käytä laitetta ilman lasisuojusta tai ilman tiivisteitä.

4. Työnnä uudet tiivisteet ja kiinnitysrenkas oikeassa järjestyksessä lasisuojukseen.



5. Kierrä lasisuoja tiivisteineen takaisin paikalleen.
6. Liitä laite sähköverkkoon ja tee ensimmäiset käyttöönottoasetukset uudelleen.

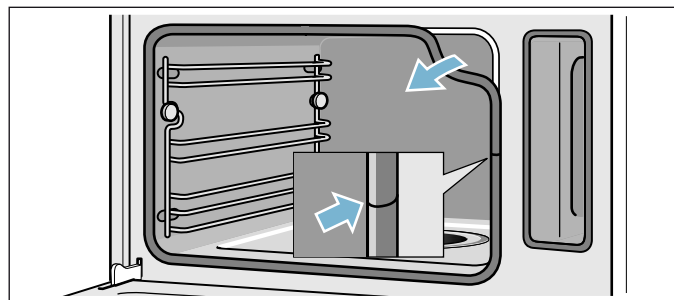
Lasisuojuksen tai tiivisteiden vaihto

Jos halogeenilampun lasisuoja tai tiivisteet ovat vaurioituneet, ne on vaihdettava. Uuden lasisuojuksen voit hankkia huoltopalvelusta. Ilmoita laitteen mallinumero ja sarjanumero.

Luukun tiivisteiden vaihto

Jos uunitilan ulkopuolella oleva luukun tiiviste on viallinen, se on vaihdettava. Tiivisteitä on saatavana huoltopalvelusta. Ilmoita aina laitteesi mallinumero ja sarjanumero.

1. Avaa laitteen luukku.
2. Irrota vanha luukun tiiviste.
3. Työnnä uusi luukun tiiviste ensin yhdestä kohtaa paikalleen ja vedä se sitten paikalleen luukun ympäri. Yhtymäkohdan pitää olla sivulla.
4. Tarkasta vielä kerran ennen kaikkea kulmista, että luukun tiiviste on oikein paikallaan.





Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin vältyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

Mallinumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen täydellinen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyypikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.

Eräissä laitteissa, joissa on höyrytoiminto, tyypikilpi löytyy etulevyn takaa.

The diagram shows a rectangular label with four main sections: 'E-Nr.' (Model Number), 'FD-Nr.' (Serial Number), 'Z-Nr.' (Accessories Number), and 'Type'. Each section contains a series of small squares representing digits or characters.

Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-Nr.**FD-Nr.****Huoltopalvelu**

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

Luota valmistajan osaamiseen. Näin varmistat, että kodinkoneesi korjaa koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää koneeseen tarkoitettuja alkuperäisiä varaosia.



Taulukot ja vihjeet

Höyrykypsennys on erityisen hellävarainen tapa kypsentää ruokaa. Höyry ympäröi ruoan ja elintarvikkeiden ravintoaineet säilyvät siten paremmin. Kypsyminen tapahtuu ilman ylipainetta. Ruokien muoto, värit ja oma aromi pysyvät siten tallella.

Taulukoista löydät joukon ruokia, jotka sopivat hyvin höyryuunissa valmistettaviksi. Löydät ohjeet uunitoiminnon, varusteen, lämpötilan ja kypsennysajan valinnasta. Jos ohjeessa ei ole muuta mainittu, tiedot pätevät, kun elintarvike laitetaan kylmään uuniin.

Varusteet

Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita.

Kun kypsennät riittävässä höyrytysastiassa, työnä aina riävän höyrytysastia sen alapuolelle uuniin. Tippuva neste kerätään näin talteen.

Astia

Kun käytät astiaa, laita se aina riittävän kypsennysastian keskelle.

Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Paksu astia pidentää kypsennysaikaa.

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihauteessa (esim. suklaan sulattaminen).

Kypsennysaika ja -määrä

Höyrykypsennyksen kypsennysajat riippuvat kappalekoosta, mutta eivät kokonaismäärästä. Laitte pystyy höyrykypsentämään enintään 2 kg ruokaa.

Ota taulukossa mainitut kappalekoot huomioon. Pienempien kappaleiden kohdalla kypsennysaika lyhenee, suurempien kohdalla pitenee. Myös laadulla ja kypsyyssasteella on vaikutusta kypsennysaikaan. Annetut arvot ovat sen tähden vain suuntaa antavia.

Jaa elintarvikkeet tasaisesti

Jaa elintarvikkeet aina tasaisesti astiaan. Jos ruoka on eri paksuisina kerroksina, se kypsyy epätasaisesti.

Helposti kokoon painuvat elintarvikkeet

Älä laita helposti kokoon painuvia elintarvikkeita astiaan liian paksua kerrosta. Käytä mieluummin kahta höyrytysastia.

Menu-kypsennys

Höyryssä voit kypsentää koko menun ilman, että maut sekoittuvat toisiinsa. Laita pisimmän kypsennysajan vaativa ruoka ensimmäisenä uuniin ja loput sen jälkeen sopivalla hetkellä. Kaikki ruokalajit ovat siten samanaikaisesti valmiit.

Kokonaiskypsennysaika pitenee menu-kypsennyksen yhteydessä, koska laitteesta poistuu hiukan höyryä joka kerta, kun luukku avataan, ja uunitila on kuumennettava uudelleen.

Vihannekset

Laita vihannekset reiälliseen höyrytysastiaan ja työnnä se korkeudelle 3. Työnnä reiätön höyrytysastia sen alle korkeudelle 1. Tippuva neste kerätään näin talteen.

Elintarvike	Kappaleko- ko	Varuste	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika min
Artisokat	kokonaisena	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	30 - 35
Kukkakaali	kokonaisena	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	25 - 35
Kukkakaali	nuppuina	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	10 - 15
Parsakaali	nuppuina	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	8 - 10
Herneet	-	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	5 - 10
Fenkoli	viipaleina	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	10 - 14
Vihannesterrini	-	vesihaudevuoka 1,5 l + ritilä korkeudella 2	Höyrykypsen- nys	100	50 - 70
Vihreät pavut	-	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	20 - 25
Porkkanat	viipaleina	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	10 - 20
Kyssäkaali	viipaleina	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	20 - 25
Purjo	viipaleina	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	6 - 9
Maissi	kokonaisena	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	25 - 35
Mangoldi*	suikaleet	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	8 - 10
Parsa, vihreä*	kokonaisena	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	7 - 12
Parsa, valkoinen*	kokonaisena	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	10 - 15
Pinaatti*	-	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	2 - 3
Romanesco	nuppuina	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	8 - 10
Ruusukaali	nuppuina	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	20 - 30
Punajuuri	kokonaisena	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	40 - 50
Punakaali	suikaleina	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	30 - 35
Valkokaali	suikaleina	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	25 - 35
Kesäkurpitsa	viipaleina	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	3 - 4
Sokeriherneet	-	reiällinen + reiätön	Höyrykypsen- nys	100	8 - 12
* Esilämmitä laite					

Lisukkeet ja palkovihannekset

Lisää vettä tai nestettä ilmoitetussa suhteessa.
Esimerkki: 1:1,5 = lisää 100 g riisiä kohden 150 ml nestettä.

Reiättömän kypsennysastian kannatinkorkeuden voit valita vapaasti.

Elintarvike	Suhde	Varuste	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika min
Kuoriperunat (keskikoko)	-	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	100	35 - 45
Kuoritut perunat (neljänneksinä)	-	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	100	20 - 25
Villiriisi	1:1,5	reiätön	-	Höyrykypsen- nys	100	35 - 45
Pitkäjyväinen riisi	1:1,5	reiätön	-	Höyrykypsen- nys	100	20 - 30
Basmatiriisi	1:1,5	reiätön	-	Höyrykypsen- nys	100	20 - 30
Esikypsennetty riisi	1:1,5	reiätön	-	Höyrykypsen- nys	100	15 - 20
Risotto	1:2	reiätön	-	Höyrykypsen- nys	100	30 - 35
Linssit	1:2	reiätön	-	Höyrykypsen- nys	100	35 - 50
Valkoiset pavut, liotetut	1:2	reiätön	-	Höyrykypsen- nys	100	65 - 75
Couscous	1:1	reiätön	-	Höyrykypsen- nys	100	6 - 10
Speltti, rouhittu	1:2,5	reiätön	-	Höyrykypsen- nys	100	15 - 20
Hirssi, kokonainen	1:2,5	reiätön	-	Höyrykypsen- nys	100	25 - 35
Vehnä, kokonainen	1:1	reiätön	-	Höyrykypsen- nys	100	60 - 70
Knöödelit	-	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	95	20 - 25

Lintu ja liha

Lintu

Elintarvike	Määrä	Varusteet	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika min
Broilerinrinta	à 0,15 kg	reiätön	2	Höyrykypsen- nys	100	15 - 25
Ankanrinta*	à 0,35 kg	reiätön	2	Höyrykypsen- nys	100	12 - 18

* ruskista ensin ja kääri folioon

Naudanliha

Elintarvike	Määrä	Varusteet	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika min
Matala paahtopaisti, medium*	1 kg	reiätön	2	Höyrykypsen- nys	100	25 - 35
Paksu paahtopaisti, medium*	1 kg	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	100	30 - 40

* ruskista ensin ja kääri folioon

Porsaanliha

Elintarvike	Määrä	Varuste	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika min
Porsaanfilee	0,5 kg	reiätön	2	Höyrykypsen- nys	100	16 - 20
Porsaan medaljongit*	n. 3 cm pak- sut	reiätön	2	Höyrykypsen- nys	100	10 - 12
Kassler kylkipalat	viipaleina	reiätön	2	Höyrykypsen- nys	100	15 - 20
* ruskista ensin ja kääri folioon						

Makkarat

Elintarvike	Varuste	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika min
Nakkimakkarat	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	80 - 90	12 - 18
Weißwurst-makkarat	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	80 - 90	20 - 25

Kala

Elintarvike	Määrä	Varusteet	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika min
Kultaotsa-ahven, kokonainen	à 0,3 kg	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	80 - 90	15 - 25
Kultaotsa-ahvenfilee	à 0,15 kg	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	80 - 90	10 - 20
Kalaterriini	vesihaude- vuoka 1,5 l	reiätön	2	Höyrykypsen- nys	70 - 80	40 - 80
Purotaimen, kokonainen	à 0,2 kg	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	80 - 90	12 - 15
Turskafilee	à 0,15 kg	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	80 - 90	10 - 14
Lohifilee	à 0,15 kg	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	100	8 - 10
Simpukat	1,5 kg	reiätön	2	Höyrykypsen- nys	100	10 - 15
Puna-ahvenfilee	à 0,15 kg	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	80 - 90	10 - 20
Merianturarulla, täytetty		reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	80 - 90	10 - 20

Keittolisukkeet, muut

Elintarvike	Varusteet	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika min
Munahyydyke	reiätön	2	Höyrykypsen- nys	90	15 - 20
Mannapyörökät	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	90 - 95	7 - 10
Kovaksikeitetyt munat (koko M, maks. 1,8 kg)	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	100	10 - 12
Pehmeäksi keitetyt munat (koko M, maks. 1 kg)	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	100	6 - 8

Jälkiruoat, hillokkeet

Hilloke

Punnitse hedelmät, lisää n. 1/3 määrästä vettä ja maun mukaan sokeria ja mausteita.

Riisipuuro

Punnitse riisi ja lisää 2,5-kertainen määrä maitoa. Laita riisiä ja maitoa astiaan korkeintaan 2,5 cm korkea kerros. Sekoita kypsennyksen jälkeen. Loppu maito imeytyy nopeasti.

Jogurtti

Kuumenna maito keittotasolla lämpötilaan 90 °C. Anna maidon jäähtyä sen jälkeen lämpötilaan 40 °C. Jos käytät iskukuumennettua maitoa, riittää kuumentaminen lämpötilaan 40 °C.

Sekoita joukkoon 150 g jogurttia (jääkaappikylmä). Jaa kuppeihin tai pieniin lasihin ja peitä tuorekelmulla. Aseta kupit tai lasit höyrykypsennysastiaan ja tee taulukossa annetut asetukset.

Anna jogurtin jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

Elintarvike	Varuste	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika min
Germknödel-leivonnainen	reiätön	Höyrykypsennys	100	20 - 25
Crème caramel	annosvuokat + reiällinen	Höyrykypsennys	80	15 - 20
Riisipuuro*	reiätön	Höyrykypsennys	100	25 - 35
Jogurtti*	annospurkit + reiällinen	Höyrykypsennys	40	300 - 360
Omenahilloke	reiätön	Höyrykypsennys	100	10 - 15
Päärynähilloke	reiätön	Höyrykypsennys	100	10 - 15
Kirsikkahilloke	reiätön	Höyrykypsennys	100	10 - 15
Raparperihilloke	reiätön	Höyrykypsennys	100	10 - 15
Luumuhilloke	reiätön	Höyrykypsennys	100	15 - 20
* Voit käyttää myös sopivaa ohjelmaa (ks. luku: Ohjelma-automaattikka)				

Ruokien lämmitys

Lämmitystoiminnolla ruoat kuumennetaan hellävaraisesti. Ne maistuvat ja näyttävät vasta valmistetuilta.

Elintarvike	Varuste	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika min
Vihannekset	reiätön höyrytysastia	3	Uudelleen lämmitys	100	12 - 15
Pasta, perunat, riisi	reiätön höyrytysastia	3	Uudelleen lämmitys	100	5 - 25

Sulatus

Sulatus-höyrytoiminto soveltuu pakastettujen hedelmien ja vihannesten sulattamiseen. Sulata lintu, liha ja kala mieluiten jääkaapissa. Ota pakastettu elintarvike sulatusta varten pois pakkauksesta. Laita pakastetut hedelmät ja vihannekset reiälliseen höyrytysastiaan ja työnnä reiätön höyrytysastia sen alle. Siten elintarvike ei jää sulavaan veteen ja tippuva neste kerätään talteen. Kun sulatat pakasteen, jossa nesteen pitää jäädä elintarvikkeeseen, esim. pakastettu kermapinaatti, käytä reiätöntä höyrytysastiaa tai rutilälle laitettavaa astiaa.

Taulukossa ilmoitetut ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta, pakastuslämpötilasta (-18 °C) ja koostumuksesta. Tiedot on annettu aika-alueina. Aseta ensin lyhyempi aika ja pidennä sitä tarvittaessa.

Ohje: Litteät pakasteet tai annospakkaukset sulavat nopeammin kuin yhtenä isona kappaleena pakastetut elintarvikkeet.

Elintarvike	Määrä	Varuste	Korkeus	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika min
Marjat	0,5 kg	reiällinen + reiätön	3 1	50 - 55	15 - 20
Vihannekset	0,5 kg	reiällinen + reiätön	3 1	40 - 50	15 - 50

Taikinan kohotus

Taikinan kohotustoiminnolla taikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä.

Voit valita ritilän kannatinkorkeuden vapaasti tai asettaa ritilän varovasti uunitilan pohjalle.

Huomio: älä naarmuta uunitilan pohjaa!

Aseta taikinakulho ritilälle. Älä peitä taikinaa.

Elintarvike	Määrä	Varuste	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika min
Hliivataikina	1 kg	Kulho + ritilä	35	20 - 30

Mehustus

Laita marjat ennen mehustusta astiaan ja sokeroi ne. Anna seistä vähintään tunnin ajan, jotta ne alkavat mehustua.

Laita marjat reiälliseen höyrytysastiaan ja työnnä se korkeudelle 3. Työnnä reiätön höyrytysastia mehun keräämistä varten korkeudelle 1.

Laita lopuksi marjat liinan sisään ja purista loppu mehu marjoista.

Elintarvike	Varusteet	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika min
Vadelmat	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	100	30 - 45
Viinimarjat	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	100	40 - 50

Umpioiminen

Umpioi elintarvikkeet mahdollisimman tuoreina. Pidempi varastointi laskee vitamiinipitoisuutta ja elintarvikkeet käyvät helpommin.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia.

Seuraavia elintarvikkeita et voi umpioida tällä laitteella: peltipurkkien sisältö, liha, kala tai pateemassa.

Tarkasta umpiointitölkit, kumirenkaat, pidikkeet ja jouset.

Puhdista kumirenkaat ja tölkit huolellisesti kuumalla vedellä. Tölkkien puhdistamiseen voit käyttää myös ohjelmaa "Tuttipullojen desinfiointi".

Aseta tölkit reiälliseen höyrytysastiaan. Ne eivät saa koskettaa toisiaan.

Avaa laitteen luukku annetun kypsennysajan jälkeen.

Ota umpiointitölkit laitteesta vasta, kun ne ovat kokonaan jäähtyneet.

Elintarvike	Varusteet	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika min
Vihannekset	1 litran umpiointitölkit	2	Höyrykypsen- nys	100	30 - 120
Kivelliset hedelmät	1 litran umpiointitölkit	2	Höyrykypsen- nys	100	25 - 30
Siemenkodalliset hedelmät	1 litran umpiointitölkit	2	Höyrykypsen- nys	100	25 - 30

Pakasteet

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Annetut kypsennysajat pätevät, kun elintarvike laitetaan kylmään uuniin.

Elintarvike	Varuste	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika min
Pastat, tuoreet, viileät*	reiätön	2	Höyrykypsen- nys	100	5 - 10
Purotaimen	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	80 - 100	20 - 25
Lohifilee	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	80 - 100	20 - 25
* lisää joukkoon vähän nestettä					

Elintarvike	Varuste	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika min
Parsakaali	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	100	6 - 10
Kukkakaali	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	100	5 - 8
Pavut	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	100	6 - 10
Herneet	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	100	5 - 12
Porkkanat	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	100	4 - 6
Sekavihannekset	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	100	6 - 10
Ruusukaali	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	100	5 - 10
* lisää joukkoon vähän nestettä					

Testiruoat

Testiruoat normin EN 60350-1 mukaan.

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten erilaisten laitteiden testauksen helpottamiseksi.

Elintarvike	Varuste	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika min
Parsakaali (höyryn jako)	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	100	7 - 9
Parsakaali (höyryn lisäys)	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	100	7 - 9
Herneet* (maksimi täyttömäärä)	reiällinen + reiätön	3 1	Höyrykypsen- nys	100	5 - 12
* Levitä 2,0 kg herneitä tasaisesti astiaan.					



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla



9001001147
971120