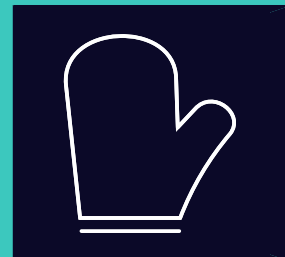


SIEMENS

HR.79G...

Kalusteisiin sijoitettava uuni



FI Käyttöohje ja asennusohjeet

Siemens Home Appliances

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



Lisätietoja on digitaalisessa käyttöoppaassa.



Sisällysluettelo

KÄYTTÖOHJE

1	Turvallisuus.....	2
2	Esinevahinkojen välttäminen	5
3	Ympäristönsuojelu ja säästö.....	6
4	Tutustuminen	6
5	Varusteet	9
6	Ennen ensimmäistä käyttöä	11
7	Käytön perusteet.....	11
8	Pikakuumennus	12
9	Lisähöyrytoiminto	12
10	Aikatoiminnot	12
11	Paistolämpömittari.....	14
12	Ohjelmat	15
13	Lapsilukko	19
14	Sapatti-asetus	19
15	Perusasetukset	20
16	Puhdistus ja hoito	20
17	Itsepuhdistus	23
18	Puhdistusavustin humidClean.....	24
19	Ristikot.....	24
20	Laitteen luokku.....	26
21	Toimintahäiriöiden korjaaminen	29
22	Hävittäminen	30
23	Huoltopalvelu	31
24	Näin onnistut	31
25	ASENNUSOHJE.....	36
25.1	Yleiset asennusohjeet	36

1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää 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 liittännästä 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 liitäntäjohdon läheltä.



1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.4 Turvallinen käyttö

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

→ "Varusteet", Sivu 9

⚠ **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

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

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

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

Laitteen luukku avattaessa muodostuu

ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan.

- ▶ Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle esilämmityksen ja kypsennyksen aikana.
- ▶ Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi ja laita leivinpaperin päälle painoksi astia tai uunivuoka.

⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

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

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

Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi.

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

Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Laitteen luukku voi pongahtaa auki.

Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

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

Teleskooppikannattimet kuumenevat laitteen käytön aikana.

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

⚠ **VAROITUS – Palamisvaara!**

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä.

- ▶ Älä kosketa kuumia osia.
 - ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää.
- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.
 - ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.
- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

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

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

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

⚠ **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
 - ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
 - ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa 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.
 - ▶ Verkkojohtoa 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 viallista 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 31*

⚠ 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 Lisähöyrytoiminto

Noudata näitä ohjeita, kun käytät lisähöyrytoimintoa.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Vesisäiliön lämpötila nousee korkeaksi laitteen käytön aikana.

- ▶ Älä poista vesisäiliötä käytön aikana.
- ▶ Poista vesisäiliö vasta, kun se on jäähtynyt.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

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

- ▶ Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä, esim. alkoholipitoisia juomia.
- ▶ Täytä vesisäiliö vain vedellä.

1.7 Paistolämpömittari

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä.

- ▶ Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

1.8 Puhdistustoiminto

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

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

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

Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

- ▶ Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan.
 - ▶ Pidä laitteen etupuoli vapaana.
 - ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Jos luukun tiiviste on vaurioitunut, luukun alueelta purkautuu korkea kuumuus.
- ▶ Älä hankaa tai irrota tiivistettä.
 - ▶ Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.

⚠ VAROITUS – Vakava terveystarve!

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

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

⚠ VAROITUS – Terveysriski!

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

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

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Uunitila kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

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

⚠ Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

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

2 Esinevahinkojen välttäminen

2.1 Yleistä

HUOMIO!

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

- ▶ Älä kuumenna alkoholijuomia ($\geq 15\%$ vol.) laimentamattomina (esimerkiksi ruokien valeluun). Uunitilan pohjalla oleva vesi aiheuttaa emalivaurioita, kun slaitetta käytetään lämpötiloissa yli $120\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- ▶ Älä käynnistä toimintoa, kun uunitilan pohjalla on vettä.
- ▶ Pyyhi vesi uunitilan pohjalta ennen kuin käytät laitetta.

Uunitilan pohjalla olevat esineet aiheuttavat yli $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ lämpötilassa ylikuumenemisen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.

- ▶ Älä aseta uunitilan pohjalle varusteita, leivinpaperia tai minkään tyyppistä foliota.
- ▶ Älä aseta uunitilan pohjalle astiaa, kun kypsennyslämpötila on yli $50\text{ }^{\circ}\text{C}$. Poikkeuksena on vesisäiliö höyryavustinta käytettäessä.

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy.

Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.
- ▶ Älä aseta uunitilan pohjalle astiaa, jossa on vettä. Poikkeuksena on vesisäiliö höyryavustinta käytettäessä.

Uunitilassa pitkän aikaa oleva kosteus aiheuttaa korroosiota.

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

Jäähdyttäminen laitteen luukku avattuna vaurioittaa ajan mittaan viereisiä kalusteita.

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

Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua.

- ▶ Älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa.
- ▶ Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.

Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.

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

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

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

Laitteen luukun käyttäminen istuimena ja säilytystilana voi vaurioittaa laitteen luukkua.

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

Laitteen tyyppistä riippuen voi varuste naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan.

- ▶ Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat näitä ohjeita.

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

- Jos et esilämmitä laitetta, säästät energiaa jopa 20 %.

Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia.

- Tällaiset kakkuvuoat ottavat lämpöä vastaan erityisen hyvin.

Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.

- Lämpö säilyy uunitilassa eikä laitteen tarvitse lämmitä lisää.

Paista useita ruokia suoraan peräjälkeen tai rinnakkain.

- Uunitila on ensimmäisen paistamisen jälkeen lämmin. Se lyhentää seuraavien kakkujen paistoaikaa.

Jos kypsennysaika on pitkä, kytke laite 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä.

- Jälkilämpö riittää ruoan kypsentämiseen valmiiksi.

Poista uunitilasta varusteet, joita ei tarvita.

- Tarpeettomia varusteosia ei tarvitse kuumentaa.

Anna pakastettujen ruokien sulaa ennen valmistamista.

- Ruokien sulatukseen tarvittava energia säästyy.

Huomautus:

Laite kuluttaa:

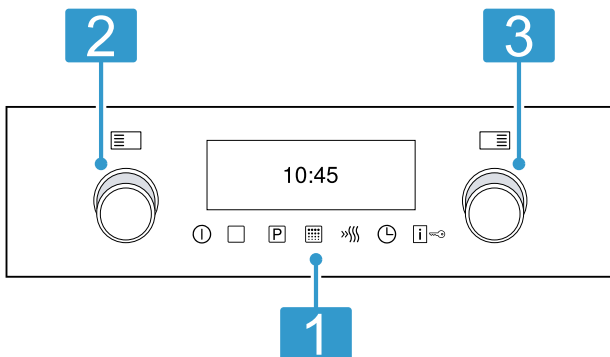
- käytössä näyttö päälle kytkettynä enint. 1 W
- käytössä näyttö pois päältä kytkettynä enint. 0,5 W

4 Tutustuminen

4.1 Valitsimet

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

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



1 Valitsimet ja näyttö

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

Näytössä näkyvät aktiivisten toimintojen symbolit ja aikatoiminnot.

2 Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetetaan uunitoiminnot ja muut toiminnot.

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

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

3 Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella asetetaan lämpötilan uunitoiminnot ja valitset asetukset muille toiminnoille.

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









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

4.2 Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla voit säätää laitteen eri toimintoja. Näytössä näet asetukset.







Näytössä näkyy valittu uunitoiminto tai käyttötapa yhdessä uunin asetetun lämpötilan tai tehon kanssa.

Näet aktiivisten aikatoimintojen asetukset kulloinkin vasemmalla ja oikealla senhetkisen kellonajan vieressä.

Symboli	Toiminto	Käyttö
	päälle/pois	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.
	Valikko	Uunitoimintojen ja käyttötapojen valikon avaaminen.
	Ohjelmat	Määritetyillä säätöarvoilla tallennettujen ohjelmien valikon avaaminen.
	Puhdistus	Itsepuhdistuksen avaaminen.
	Pikakuumennus	Uunitilan pikakuumennuksen käynnistäminen tai pysäyttäminen.
	Aikatoiminnot Perusasetukset	Hälyttimen, toiminta-ajan tai päättymisajan asettaminen. Laitteen asetusten yksilöllinen muuttaminen.
	Info	Ohjeiden haku näyttöön.
	Lapsilukko	Uunitoimintojen lukitseminen ja lukituksen vapauttaminen ohjauspaneelissa.

4.3 Uunitoiminnot ja muut toiminnot

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

Symboli	Uunitoiminto ja lämpötila-alue	Käyttö ja toimintatapa
	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 vaiheittain jälkilämmöllä. Pidä laitteen luukku suljettuna kypsennyksen aikana. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen kiertoilmakäytössä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.
	Intensiiviteho 30 - 275 °C	Rapeapohjaisten leivonnaisten valmistaminen. Lämpö tulee ylhäältä ja erityisen voimakkaasti alhaalta.
	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.
	Grilli, suuri pinta Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaaminen. Ruokien gratinointi. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.

Symboli	Uunitoiminto ja lämpötila-alue	Käyttö ja toimintatapa
	Grilli, pieni pinta Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Pienten pihvi-, makkara- tai paahtoleipämäärien grillaus. Pienten määrien gratinointi. Grillivastuksen alla oleva keskiosa kuumenee.
	Pizzateho 30 - 275 °C	Pizzan tai ja sellaisten ruokien valmistaminen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
	Matalalämpökypsennys 70 - 120 °C	Ruskistettujen, mehukkaiden lihanpalojen hidas ja hellävarainen kypsennys avoimessa astiassa. Lämpötila on matala, ja lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
	Alalämpö 30 - 250 °C	Ruokien jälkikypsennys tai kypsennys vesihauteessa. Lämpö tulee alhaalta.
	Lämpimänäpito 60 - 100 °C	Kypsien ruokien lämpimänäpito.
	Astioiden esilämmitys 30 - 70 °C	Astioiden esilämmitys.
	coolStart- toiminto 30 - 275 °C	Pakastetuotteiden nopea valmistaminen, ilman esilämmitystä. Noudata lämpötilassa ja kypsennysajassa pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita. Aseta korkein annettu lämpötila, säädä kypsennysaika ohjeen mukaiseksi tai lyhyemmäksi. Aseta ruoka kannatinkorkeudelle 3.
	Uunilamppu	Uunitilan valon kytkeminen päälle.
	Kiertoilma Höyry 100 - 275 °C	Leipominen ja paistaminen lisähöyrytoiminnolla Tämä kuumennustapa sopii erityisesti lihan paistamiseen ja leivän ja leivonnaisten leipomiseen. Puhallin jakaa lämmön ja höyryn tasaisesti koko uunitilaan. Käytä aina vesisäiliö paikalleen asennettuna.

4.4 Lämpötila ja säätöarvot

Lämpötiloja ja toimintoja varten on käytettävissä erilaisia asetuksia.

Asetukset ilmestyvät näyttöön.

Huomautukset

- Lämpötilaan 100 °C asti lämpötila voidaan asettaa 1 asteen välein, sen yläpuolella 5 asteen välein.
- Grillaustehon 3 kohdalla laite laskee lämpötilan n. 20 minuutin kuluttua grillausteholle 1.

Kuumenemisen näyttö

Laitteen kuumeneminen näkyy näyttössä.

Näytössä oleva viiva täyttyy vasemmalta oikealle uunitilan kuumenemisen mukaan.

Kun esilämmität uunin, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle, kun viiva on kokonaan täyttynyt.

Jälkilämmön näyttö

Kun laite kytketään pois päältä, näyttössä oleva viiva näyttää uunitilassa olevan jälkilämmön. Mitä pidemmälle lämpötila laskee uunitilassa, sitä vähemmän viiva on täytetty.

Huomautukset

- Kuumenemisen näyttö täyttyy vain niiden uunitoimintojen kohdalla, joille asetetaan lämpötila. Esimerkiksi grillaustehojen kohdalla kuumenemisen näyttö on heti täynnä.
- Termisen hitauden takia voi näyttössä oleva lämpötila poiketa uunitilan todellisesta lämpötilasta.

4.5 Uunitila

Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä.

Ristikot

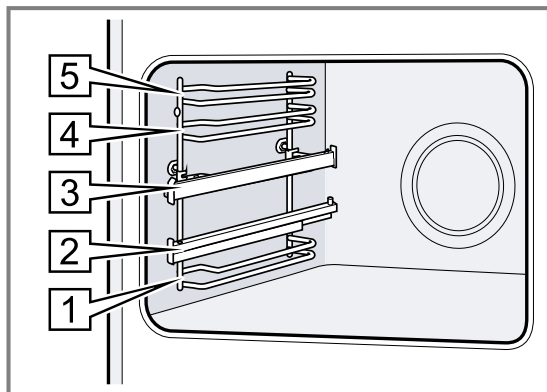
Uunitilassa oleville ristikoiden voit asettaa varusteet eri korkeuksille.

→ "Varusteet", Sivu 9

Laitteessa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Laitemallista riippuen ristikoissa on kannattimet tai klipsikannattimet. Kannattimet ovat kiinteät eikä niitä voi ottaa pois paikoiltaan. Klipsikannattimet voit asentaa tarpeen mukaan kaikkiin vapaisiin kannatinkorkeuksiin. Voit ottaa ristikot esimerkiksi puhdistusta varten pois paikoiltaan.

→ "Ristikot", Sivu 24



Valaistus

Uunilamppu valaisee uunitilan.

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

Valikossa olevalla uunilampun valinnalla voit kytkeä valon päälle myös ilman, että uuni kuumenee. Valo kytkeytyy n. 15 minuutin kuluttua automaattisesti taas pois päältä.

Jäähdytyspuhallin

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

HUOMIO!

Älä peitä laitteen luukun yläpuolella olevia tuuletusaukkoja. Laitte ylikuumenee.

► Pidä tuuletusaukot vapaina.

Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta laite jäähtyy nopeammin.

Laitteen luukku

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

5 Varusteet

Käytä alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu laitettasi varten.

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

Laitteen mukana toimitetut varusteet voivat vaihdella laitemallista riippuen.

Lisätarvikkeet

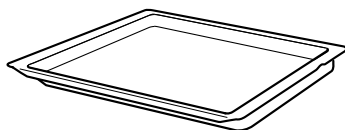
Ritilä



Käyttö

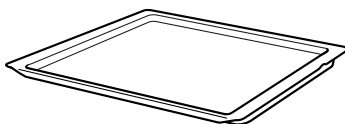
- Kakkuvuoat
- Uunivuoat
- Astia
- Liha, esim. paistit tai grillipalat
- Pakasteruoat

Uunipannu



- Mehukkaat kakut
- Leivonnaiset
- Leipä
- Suurikokoiset paistit
- Pakasteruoat
- Tippuvien nesteiden talteenotto, esimerkiksi rasva ritilällä grillattaessa.

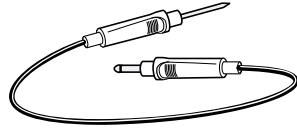
Leivinpelti



- Piirakat pellillä
- Pienet leivonnaiset

Lisätarvikkeet

Paistolämpömittari



Käyttö

Täsmällinen paistaminen tai kypsennys.
→ "Paistolämpömittari", Sivu 14

Vesisäiliö



Kypsennys höyrytoiminnolla
Säiliössä olevat vaakasuuntaiset merkit näyttävät vesimäärän:

- 100 ml
- 150 ml
- 200 ml
- 250 ml

→ "Lisähöyrytoiminto", Sivu 12

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.

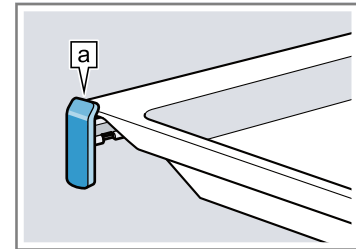
5.2 Varusteen työntäminen uuniin

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

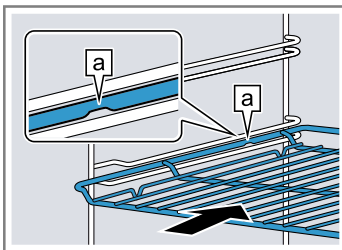
1. Käännä varustetta siten, että ura [a] on takana ja osoittaa alaspäin.
2. Työnnä varuste kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

Ritilä tai pelti

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

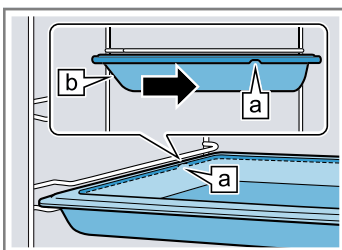


Ritilä Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luukkuun päin ja taivutettu puoli ~ alaspäin.



Pelti Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna [b] laitteen luukkuun kohti.

esimerkiksi uunipannu tai leivinpelti



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

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

4. Työnnä varuste kokonaan uuniin siten, että se ei kosketa laitteen luukkuun.

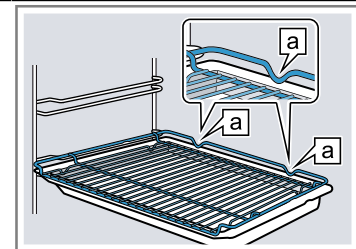
Huomautus: Poista uunitilasta varusteet, joita et tarvitse käytön aikana.

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



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 ensikäyttöönotta varten. Puhdista laite ja varusteet.

6.1 Ensimmäinen käyttöönotto

Ennen uuden laitteen käyttöä on tehtävä ensimmäiseen käyttöönottoon liittyvät asetukset.

Kielen valinta

Oletusasetuksena on saksan kieli.

1. Aseta haluamasi kieli lämpötilanvalitsimella.
2. Siirry toimintovalitsimella seuraavan asetuksen kohdalle.

Kellonajan asettaminen


Kellonaika käynnistyy asetuksella 12:00.

1. Aseta lämpötilanvalitsimella tämänhetkinen kellonaika.
2. Siirry toimintovalitsimella seuraavan asetuksen kohdalle.

Päiväyksen asettaminen

Aseta päivämäärä syöttämällä peräjälkeen vuosi, kuukausi ja päivä.


1. Aseta lämpötilanvalitsimella vuosi.
2. Siirry toimintovalitsimella asetuksen "Kuukausi" kohdalle.
3. Aseta lämpötilanvalitsimella kuukausi.

4. Siirry toimintovalitsimella asetuksen "Päivä" kohdalle.
 5. Aseta lämpötilanvalitsimella päivä.
 6. Pidä painike  painettuna 3 sekunnin ajan.
- ✓ Ensimmäinen käyttöönotto on päättynyt.

Laitteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

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

1. Poista uunitilasta varusteet ja pakkausmateriaalijäämät kuten esimerkiksi styroksipallot.
2. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla.
3. Tuuleta huonetta niin kauan kuin laite kuumenee.
4. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
→ "Käytön perusteet", Sivu 11

Uunitoiminto	3D-kiertoilma 
--------------	---


Lämpötila	maksimi
-----------	---------

Toiminta-aika	1 tunti
---------------	---------


5. Kytke laite pois päältä, kun annettu toiminta-aika on päättynyt.
6. Odota, kunnes uunitila on jäähtynyt.
7. Puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.
8. Puhdista varusteet astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.

7 Käytön perusteet

7.1 Laitteen kytkeminen päälle


- ▶ Näppää valitsinta .
- ✓ Laite on kytketty päälle.

7.2 Laitteen kytkeminen pois päältä

- ▶ Näppää valitsinta .
- ✓ Laite on kytketty pois päältä.

7.3 Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

1. Aseta uunitoiminto toimintovalitsimella.
 2. Aseta lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.
- ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.
3. Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

Huomautus: Laite käynnistyy valikossa Uunitoiminnot. Jos olet jossakin muussa valikossa, näppää valitsinta .

Voit asettaa laitteella toiminnon keston ja päättymisajan.

Ohje: Ruokaan parhaiten sopivan uunitoiminnon löydät uunitoimintojen kuvauksesta.

Huomautus: Voit asettaa laitteella toiminnon keston ja päättymisajan.
→ "Aikatoiminnot", Sivu 12

Uunitoiminnon muuttaminen

Voit muuttaa uunitoimintoa milloin tahansa.

- ▶ Aseta haluamasi uunitoiminto toimintovalitsimella.

Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa lämpötilaa milloin tahansa.

- ▶ Aseta haluamasi lämpötila lämpötilanvalitsimella.

8 Pikakuumennus

Säästääksesi aikaa voit lyhentää kuumennusaikaa pikakuumennuksella.

Käytä pikakuumennusta vain, kun asetettu lämpötila on yli 100 °C.




Näiden uunitoimintojen kohdalla voit käyttää pikakuumennusta:

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

8.1 Pikakuumennuksen asettaminen

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

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

1. Aseta sopiva uunitoiminto ja lämpötila arvosta 100 °C alkaen.
2. Paina valitsinta .
- ✓ Näyttöön ilmestyy .
- ✓ Pikakuumennus käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.
- ✓ Kun pikakuumennus päättyy, kuuluu äänimerkki ja symboli  sammuu näytöstä.
3. Laita ruoka uuniin.

9 Lisähöyrytoiminto

Kun käytät lisähöyrytoimintoa, uunitilaan muodostuu höyryä. Elintarvikkeeseen tulee silloin rapea kuori ja kiiltävä pinta. Elintarvikkeesta tulee lisäksi sisältä mehukasta ja mureaa, ja se menettää tilavuudestaan vain hyvin vähän.

VAROITUS – Palovammavaara!

Vesisäiliön lämpötila nousee korkeaksi laitteen käytön aikana.

- ▶ Älä poista vesisäiliötä käytön aikana.
- ▶ Poista vesisäiliö vasta, kun se on jäähtynyt.

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.

HUOMIO!

Käytä vain laitteen mukana toimitettua vesisäiliötä.


- ▶ Älä täytä säiliötä kypsennyksen kuluessa.
- Käytä vesisäiliötä vain ruoan valmistukseen lisähöyrytoiminnolla.
- ▶ Poista ensin vesisäiliö ennen kuin käytät muita toimintoja.
 - ▶ Älä käytä kovia, metallisia tai teräviä esineitä tai voimakkaita puhdistusaineta.

9.1 Kypsennys lisähöyrytoiminnolla

Ohje: Kun käytät ruokien valmistamiseen lisähöyrytoimintoa, käytä lämpötilaa yli 100 °C, jotta varmistat optimaalisen höyryntuoton.

Ota taulukossa olevat tiedot huomioon. → *Sivu 33*

Vaatus: Uunin pitää olla kylmä.

1. Aseta vesisäiliö laitteen pohjalle.
2. Täytä vesisäiliö annetun määrän mukaan.
3. Aseta toimintovalitsimella **Kiertoilma Höyry** .
4. Aseta haluamasi lämpötila lämpötilanvalitsimella.
- ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua ja aktivoi lisähöyrytoiminnon.

9.2 Lisähöyrytoiminnon lopettaminen

1. Kytke laite pois päältä.
2. Kun uunitila on jäähtynyt:
 - Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja puhdista se pehmeällä liinalla.


Ohje: Pyyhi kiinni tarttuneet kalkkitahrat pehmeällä, etikalla tai sitruunanmehulla kostutetulla liinalla. Pese saippuavedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.

10 Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja, joilla voit ohjata käyttöä.

10.1 Yhteenvedo aikatoiminnoista

Valitsimella  valitset eri aikatoiminnot.

Aikatoiminto	Käyttö
Hälytyn 	Voit asetta hälyttimen käyntiajan laitteen käytöstä riippumatta. Sillä ei ole vaikutusta laitteeseen.

Aikatoiminto	Käyttö
Toiminta-aika ↳	Kun asetat käytölle toiminta-ajan, laite lopettaa kuumentamisen automaattisesti, kun toiminta-aika on kulunut.
Päätymisaika →	Toiminta-ajan lisäksi voit asettaa kellonajan, jolloin toiminto päättyy. Laite käynnistyy automaattisesti siten, että toiminto päättyy haluttuun kellonaikaan.

10.2 Hälyttimen asettaminen

Hälytін käy laitteen käytöstä riippumatta. Voit asettaa hälyttimen päälle kytketyssä ja pois päältä kytketyssä laitteessa enintään 24 tunniksi. Hälyttimellä on oma merkkiäni, joten kuulet, päättykö hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika.

- Näppää valitsinta ☹.
- Näyttöön ilmestyy ⚠.
- Aseta hälyttimen käyntiaika lämpötilanvalitsimella. Hälyttimen käyntiaika voidaan asettaa 10 minuuttiin saakka 30 sekunnin välein. Sen jälkeen aikavälit suurenevät sen mukaan, mitä suurempi arvo on.
- Vahvista valitsimella ☹.
- Hälytін käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua ja hälyttimen käyntiaika kuluu.
- Kun hälyttimen aika on päätynyt, kuuluu äänimerkki ja hälyttimen käyntiaika on näytössä nolla.
- Hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun:
 - Kytke hälytін pois päältä painamalla jotain valitsinta.

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

Voit muuttaa hälyttimen käyntiajan milloin tahansa.

- Vaatus:** Näytössä on merkittynä ⚠.
- Muuta hälyttimen käyntiaika lämpötilanvalitsimella.
 - Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Hälyttimen käyntiajan keskeyttäminen

Voit keskeyttää hälyttimen käynnin milloin tahansa.

- Vaatus:** Näytössä on merkittynä ⚠.
- Aseta hälyttimen käyntiaika lämpötilanvalitsimella takaisinpäin arvoon nolla.
 - Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua ja ⚠ sammuu.

10.3 Toiminta-ajan asettaminen

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

Vaatus: Uunitoiminto ja lämpötila tai teho on asetettu.

- Näppää valitsinta ☹.
- Valitse toimintovalitsimella toiminta-aika ↳.
- Aseta lämpötilanvalitsimella toiminta-aika. Toiminta-aika voidaan asettaa yhteen tuntiin asti minuutin välein, sen jälkeen 5 minuutin välein.

- Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua. Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.
- Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki ja laite lakkaa kuumentamasta. Näytössä näkyy "Toiminto päätynyt".
- Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsimella ☹.

Toiminta-ajan muuttaminen

Voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa.

- Vaatus:** Näytössä on merkittynä ↳.
- Muuta toiminta-aika lämpötilanvalitsimella.
 - Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Toiminta-ajan keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminta-ajan milloin tahansa.

- Vaatus:** Näytössä on merkittynä ↳.
- Aseta toiminta-aika lämpötilanvalitsimella takaisinpäin arvoon nolla.
 - Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua ja kuumenee edelleen ilman toiminta-aikaa.

10.4 Päätymisaajan asettaminen

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

Huomautukset

- Jotta elintarvikkeet eivät pilaannu, älä jätä niitä liian pitkäksi aikaa uuniin.
- Jotta elintarvikkeet eivät pilaannu, älä jätä niitä liian pitkäksi aikaa uuniin.

Vaatuset

- Uunitoiminto ja lämpötila on asetettu.
- Toiminta-aika on asetettu.
- Näppää valitsinta ☹.
- Valitse toimintovalitsimella päätymisaika ↳.
- Aseta lämpötilanvalitsimella päätymisaika.
- Näytössä näkyy laskettu päätymisaika.
- Vahvista valitsimella ☹.
- Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy asetettu päätymisaika.
- Kun laskettu käynnistysaika on saavutettu, laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuluu.
- Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:
 - Kuulet äänimerkin ja näytössä näkyy "Toiminto päätynyt".
 - Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsimella ☹.

Päätymisaajan muuttaminen

Voit muuttaa päätymisaajan myös, kun toiminto on käynnissä. Tällöin toiminto pysähtyy ja käynnistyy asetetun toiminta-ajan ja päätymisaajan mukaisesti uudelleen.

Vaatus: Näytössä on merkittynä →.

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

Päätymisaika-asetuksen poistaminen

Voit poistaa asetetun päätymisaajan milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä →.

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

11 Paistolämpömittari

Paistolämpömittarin avulla saavutat täsmällisesti haluamasi kypsennysasteeseen; työnnä paistolämpömittari kypsennettävään tuotteeseen ja aseta laitteessa sisälämpötila. Kun paistettavan tuotteen asetettu sisälämpötila on saavutettu, laite lakkaa automaattisesti kuumenemasta.

11.1 Paistomittarikäyttöön soveltuvat uunitoiminnot

Paistolämpömittarin käyttöön soveltuvat vain tietyt uunitoiminnot.

Soveltuvat uunitoiminnot ovat:

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

Huomautus: Jos valitset paistolämpömittari liitettyä epäsojivan uunitoiminnon, kuuluu äänimerkki.

11.2 Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen

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

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä.

- ▶ Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

HUOMIO!

Paistolämpömittari voi vaurioitua.

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

1. Pistä paistolämpömittari viistosti lihan paksuimpaan kohtaan.

Varmista, että paistolämpömittarin kärki on oikein paikallaan lihassa:

- Kärjen pitää osua suunnilleen paistettavan tuotteen keskikohtaan.
- Kärki ei saa jäädä paikalleen rasvaan.
- Kärki ei saa koskettaa astiaa tai luuta.

2. Laita paistettava tuote paistolämpömittari paikalleen asetettuna uuniin.
Aseta paistettava tuote mieluiten astiaan ritilän keskelle.
3. Laita paistolämpömittarin liitin uunissa vasemmalla olevaan pistokkeeseen.




Huomautukset

- Jos poistat paistolämpömittarin käytön aikana, kaikki asetukset nollautuvat.
- Jos haluat kääntää kypsennettävän tuotteen, älä irrota paistolämpömittaria. Tarkasta kääntämisen jälkeen, että paistolämpömittari on oikeassa asennossa kypsennettävässä tuotteessa.

11.3 Paistolämpömittarin säätäminen

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

Vaatuset

- Paistettava tuote on uunissa paistolämpömittari paikalleen asetettuna.
 - Paistolämpömittari liitetty uuniin.
1. Aseta sopiva uunitoiminto toimintovalitsimella.
 - ✓ Näyttöön ilmestyy  ja sisälämpötilan näyttö.
 2. Aseta lämpötilanvalitsimella sisälämpötila.
 3. Napauta .
 4. Aseta uunin lämpötila lämpötilanvalitsimella.
Aseta uunin lämpötila vähintään 10 °C korkeammaksi kuin sisälämpötila.
Aseta uunin lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.
 - ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.
 - ✓ Vasemmalle ilmestyy paistettavan tuotteen senhetkinen sisälämpötila, oikealla näkyy asetettu arvo, esim. 15 °C | 75 °C. Senhetkinen sisälämpötila ilmestyy näyttöön vasta lämpötilasta 10 °C alkaen.
 - ✓ Kun sisälämpötila kypsennettävässä tuotteessa on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja laite lakkaa kuumenemasta.
5.  **VAROITUS – Palovammavaara!**
Uunitila, varusteet ja paistolämpömittari kuumenevat hyvin kuumiksi.
 - ▶ Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet ja paistolämpömittarin uunista.Kun sisälämpötila on saavutettu:
 - Kytke laite pois päältä.
 - Vedä paistolämpömittari pois uunitilassa olevasta pistokkeesta.
 - Vedä paistolämpömittari pois kypsennettävästä tuotteesta ja poista uunista.

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 Ruoan esivalmistelu ohjelmaa varten

Käytä tuoreita, mieluiten jääkaappilämpötilassa olevia elintarvikkeita. Käytä pakastettuja ruokia suoraan pakastimesta.

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

12.4 Ohjelmataulukko






Ohjelmanumerot on kohdistettu tietyille ruoille.

Nr	Ruokalaji	Astia	Painoalue Asetettava paino	Nesteen lisääminen	Kanna tinkor keus	Huomautuksia
01	Pizza, ohut pohja Pakaste, esipaistettu	Uunipannu ja leivinpaperi	0,28-0,4 kg Kokonaispaino	Ei	3	Noudata toisen pizzan kohdalla pakkauksessa olevia ohjeita
02	Pizza, paksu pohja Pakaste, esipaistettu	Uunipannu ja leivinpaperi	0,28-0,6 kg Kokonaispaino	Ei	3	Noudata toisen pizzan kohdalla pakkauksessa olevia ohjeita
03	Lasagne Pakaste	Alkuperäispakkaus	0,3-1,2 kg Kokonaispaino	Ei	3	-
04	Ranskanperunat Pakaste	Uunipannu ja leivinpaperi	0,2-0,75 kg Kokonaispaino	Ei	3	Aseta vierekkäin uunipannuun
05	Paistovalmiit sämpylät Pakaste, esipaistettu	Uunipannu ja leivinpaperi	0,1-0,8 kg Kokonaispaino	Ei	3	-
06	Perunagratiini	Uunivuoka ilman kantta	0,5-3,0 kg Kokonaispaino	Ei	2	-

12.3 Ohjelman asettaminen

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

Huomautukset

- Voit asettaa painon vain tarkoitetulle painorajojen alueelle.
 - Kun ohjelma on käynnistynyt, ohjelmaa ja painoa ei voi enää muuttaa.
1. Näppää valitsinta .
 2. Aseta haluamasi ohjelma toimintovalitsimella.
 3. Aseta ruoan paino lämpötilanvalitsimella. Aseta aina seuraavaksi korkeampi paino.
 - Näppää valitsinta .
 - Näyttöön ilmestyy huomautusteksti.
 4. Näppää valitsinta .
Näyttöön ilmestyy huomautusteksti.
 - ✓ Ohjelma käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua ja toiminta-aika alkaa kulua.
 5. Kun ohjelma on päättynyt:
 - Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin näppäämällä valitsinta .
 - Kun haluat asettaa jälkikypsennyksen, näppää valitsinta .
 - Voit asettaa lämpötilanvalitsimella jälkikypsennyksen toiminta-ajan.
 - Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

Nr o	Ruokalaji	Astia	Painoalue Asetettava paino	Nesteen lisääminen	Kanna tinkor keus	Huomautuksia
07	Pastapaistos Esikypsennetty pasta	Uunivuoka ilman kantta	0,4-3,0 kg Kokonaispaino	Ei	2	-
08	Murupiiirakka Tuoreet tai pakastetut hedelmät, murupinta	Vuoka ritilällä	0,5-2,5 kg Kokonaispaino	Ei	3	Kaurahiutaleista tai päähkinöistä valmistetuista muruista tulee erityisen rapeita
09	Uuniperunat, kokonaiset Kuorimattomat, jauhoiset perunat	Uunipannu	0,3-1,5 kg Kokonaispaino	Ei	3	-
10	Vihannespata Kasvisvuoka	Korkea kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Kokonaispaino	Reseptin mukaan	2	Leikkaa pitkän kypsennysajan vaativat vihannekset (esim. porkkanat) pienemmiksi paloiksi kuin vihannekset, joiden kypsennysaika on lyhyt (esim. tomaatit)
11	Lihapata	Korkea kannellinen paistovuoka	0,5-3,0 kg Kokonaispaino	Reseptin mukaan	2	Älä ruskista lihaa ennalta
12	Gulassi Kuutioitua naudan- tai sianlihaa vihannesten kera	Korkea kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Kokonaispaino	Reseptin mukaan	2	Laita liha pohjalle ja peitä se vihanneksilla Älä ruskista lihaa ennalta
13	Kala, kokonainen Paistovalmis, maustettu	Kannellinen paistovuoka	0,3-1,5 kg Kalan paino	Peitä vuoan pohja	2	-
14	Broileri, ilman täytettä Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	0,6-2,5 kg Broilerin paino	Ei	2	Laita astiaan rintapuoli ylöspäin
15	Broilerinpalat Paistovalmis, maustettu	Kannellinen paistovuoka	0,1-0,8 kg Painavimman palan paino	Peitä vuoan pohja	2	-
16	Ankka, ilman täytettä Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ilman kantta	1,0-2,7 kg Ankan paino	Ei	2	-
17	Hanhi, ilman täytettä Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ilman kantta	2,5-3,5 kg Hanhen paino	Ei	2	-
18	Hanhenreidit Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ilman kantta	0,3-0,8 kg Broilerin paino	Peitä vuoan pohja	2	-
19	Pieni kalkkuna ilman täytettä Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ilman kantta	2,0-3,5 kg Lihan paino	Ei	2	-

Nr o	Ruokalaji	Astia	Painoalue Asetettava paino	Nesteen lisääminen	Kanna tinkor keus	Huomautuksia
20	Kalkkunanrinta Yhtenä kappaleena, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	0,5-2,5 kg Kalkkunanrinnan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	-
21	Naudan patapaisti esim. etuselkä, lapa, sisäpaisti tai saksal. hapanpaisti	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä liha lähes kokonaan nesteellä	2	Älä ruskista lihaa ennalta
22	Paahtopaisti, englantilainen Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ilman kantta	0,5-2,5 kg Lihan paino	Ei	2	Laita astiaan rasvapuoli ylöspäin Älä ruskista lihaa ennalta
23	Paahtopaisti, medium Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ilman kantta	0,5-2,5 kg Lihan paino	Ei	2	Laita astiaan rasvapuoli ylöspäin Älä ruskista lihaa ennalta
24	Naudanlihakääryleet Täytteenä vihanneksia tai lihaa	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Kaikkien täytettyjen kääryleiden paino	Peitä kääryleet lähes kokonaan, esim. lihaliem ellä tai vedellä	2	Älä ruskista lihaa ennalta
25	Lihamureke, tuore Mureketaikina naudan-, sian- tai lampaanlihasta	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Paistin paino	Ei	2	Älä ruskista lihaa ennalta
26	Lampaanreisi luuton, medium Paistovalmis, maustettu	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
27	Lampaanreisi luuton, täyskypsä Paistovalmis, maustettu	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
28	Lampaanreisi luulla, täyskypsä Paistovalmis, maustettu	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta

Nr o	Ruokalaji	Astia	Painoalue Asetettava paino	Nesteen lisääminen	Kanna tinkor keus	Huomautuksia
29	Vasikanpaisti, marmoroitunut esim. selys tai ulkopaisti	Kannellinen paistovuoka	0,5-3,0 kg Lihan paino	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
30	Vasikanpaisti, vähärasvainen esim. ulkofilee tai sisäpaisti	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
31	Vasikanpotka	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
32	Vasikan Osso bucco	Kannellinen paistovuoka	0,5-3,5 kg Lihan paino	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
33	Hirvenreisi, luuton	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	-
34	Kauriinreisi, luuton Suolattu	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,0 kg Lihan paino	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	-
35	Kaniini, kokonainen Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	1,0-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	-
36	Villisianpaisti Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	0,5-3,0 kg Lihan paino	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	-

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





13 Lapsilukko

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

Huomautukset

- Voit määrittää perusasetuksissa → *Sivu 20*, onko lapsilukko käytettävissä.
- Jos olet liittännyt keittotason uuniin, keittotaso ei ole lukittu.

13.1 Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

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


14 Sapatti-asetus

Sapatti-asetuksella voit asettaa toiminta-ajan enintään 70 tuntiin saakka. Ruoat voidaan pitää toiminnolla **Ylä-/alalämpö** lämpiminä välillä 85 °C ja 140 °C ilman, että laitetta tarvitsee kytkeä päälle tai pois päältä.

14.1 Sapatti-ohjelman käynnistäminen




Huomautukset

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

- Sapatti-asetuksen päättymistä ei voi siirtää myöhäisemmäksi.
- Jos haluat keskeyttää sapatti-asetuksen, napauta valitsinta .

Vaatus: Sapatti-asetus on aktivoitu perusasetuksissa.

→ "Perusasetukset", *Sivu 20*

- Napauta valitsinta .
- Valitse toimintovalitsimella sapatti-asetus .
- Napauta valitsinta .
- Valitse toimintovalitsimella "Toiminta-aika".
- Aseta haluamasi toiminta-aika lämpötilanvalitsimella.
- ✓ Laite ottaa toiminta-ajan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua ja sapatti-asetus ilmestyy näyttöön.

6. Aseta lämpötilanvalitsimella lämpötila.
 ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua ja toiminta-aika kuluu.
 7. Kun toiminta-aika on päättynyt, toiminta-aika on näytössä nolla. Laite lakkaa kuumenemasta ja toimii taas kuten ilman sapatti-asetusta.

- Kytke laite pois päältä.
 Laite kytkeytyy noin 10 - 20 minuutin kuluttua automaattisesti pois päältä.

15 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

15.1 Yhteenvedo perusasetuksista

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

Perusasetukse Valinta	
Kieli	Kielen valinta
Kellonaika	Tämänhetkisen kellonajan asetus
Päiväys - vuosi	Kuluvan vuoden asetus
Päiväys - kuukausi	Kuluvan kuukauden asetus
Päiväys - päivä	Kuluvan päivän asetus
Äänimerkki	Lyhyt kesto Keskimääräinen kesto ¹ Pitkä kesto
Valitsinääni	Kytetty pois päältä ¹ Kytetty päälle
Näytön kirkkaus	Näytön kirkkaus on säädettävissä 5-portaisesti
Kellonaika	Näytetään ¹ Ei näytetä
Valaistus käytössä	Pois päältä Päällä ¹
Lapsilukko	Vain valitsinlukko ¹ Luukun lukitus + valitsinlukko Deaktivoitu
Kulunut kypsennysaika	Ei näytetä Käynnistyksestä ¹ Kuumennuksen jälkeen

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyyppistä riippuen)

Perusasetukse Valinta	
Himmennys yön ajaksi	Pois ¹ Päällä (näyttö himmennetty klo 22:00 ja klo 05:59 välillä)
Päällekytkentä-animaatio	Ei näytetä Näytetään ¹
Puhaltimen jälkikäyntiaika	Minimi Keskimääräinen Suositus ¹ Pitkä
Kannattimet	Ei jälkiasennettu (ristikoiden ja 1-osaisen kannattimen yhteydessä) ¹ Jälkiasennettu (2- ja 3-osaisen kannattimen yhteydessä)
Sapatti-asetus	Ei näytetä ¹ Näytetään
Ruoat	Kaikki ¹ Vain kosher Ei porsaanlihaa
Tehdasasetukset	Kyllä (palautetaan) Ei

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyyppistä riippuen)

15.2 Perusasetuksen muuttaminen

Vaatus: Laite on kytketty pois päältä.

1. Pidä valitsin ☹ painettuna n. 3 sekunnin ajan.
 ✓ Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus.
2. Siirry toimintovalitsimella seuraavan tai edellisen perusasetuksen kohdalle.
3. Tallenna muutos pitämällä valitsin ☹ painettuna n. 3 sekunnin ajan.

15.3 Perusasetusten muuttamisen keskeyttäminen

- ▶ Näppää valitsinta ☹.
- ✓ Kaikki muutokset hylätään eivätkä ne tallennu muistiin.

16 Puhdistus ja hoito

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

16.1 Puhdistusaineet

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

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

HUOMIO!

Sopimattomat puhdistusaineet vaurioittavat laitteen pintoja.

- ▶ Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

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

Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.

- ▶ Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin.
 - ▶ Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.
- Uusiin sieniliinuihin jää valmistuksessa jäämiä.
- ▶ Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Soveltuvat puhdistusaineet

Käytä laitteen eri pinnoille vain tarkoitukseen soveltuvia puhdistusaineita.

Noudata laitteen puhdistusta koskevaa ohjetta.

→ "Laitteen puhdistus", Sivu 22

Laitteen etusivu

Pinta	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Teräs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos 	Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.

Laitteen luukku

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Luukun lasit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos 	Älä käytä puhdistuslastaa tai teräsvillaa. Ohje: Irrota luukun lasit, kun haluat puhdistaa ne perusteellisesti. → "Laitteen luukku", Sivu 26
Luukun kehys	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Terästä: Ruostumattoman teräksen puhdistusaine ▪ Muovia: Kuuma astianpesuaineliuos 	Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Ohje: Irrota luukun kehys, kun haluat puhdistaa sen perusteellisesti. → "Laitteen luukku", Sivu 26
Luukun kahva	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos 	Poista kalkinpoistoaine heti luukun kahvasta, jotta vältät tahrat, joita ei voi enää poistaa.
Luukun tiiviste	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos 	Älä irrota tai hankaa tiivistettä.

Uunitila

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Emalipinnat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos ▪ Etikkavesi ▪ Uuninpuhdistusaine 	<p>Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu.</p> <p>Ohje: Käytä mieluiten puhdistustoimintoa. → <i>"Itsepuhdistus", Sivu 23</i></p> <p>Huomautukset</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
Uunilampun lasisuojaus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos 	Käytä pinttyneseen likaan uuninpuhdistusainetta.
Ristikot	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos 	<p>Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa.</p> <p>Ohje: Ota ristikot pois paikoiltaan puhdistusta varten. → <i>"Ristikot", Sivu 24</i></p>
Kannattimet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos 	<p>Käytä pinttyneseen likaan harjaa.</p> <p>Puhdista kannatinkiskot paikoilleen työnnettyinä, jotta et poista niistä voitelurasvaa.</p> <p>Älä pese astianpesukoneessa.</p> <p>Ohje: Ota kannattimet pois paikoiltaan puhdistusta varten. → <i>"Ristikot", Sivu 24</i></p>
Varusteet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos ▪ Uuninpuhdistusaine 	<p>Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa.</p> <p>Emaloidut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa.</p>
Vesisäiliö	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos 	<p>Pese ja kuivaa pehmeällä liinalla.</p> <p>Vesikaukalo voidaan pestä astianpesukoneessa.</p> <p>Älä käytä kovia, metallisia tai teräviä esineitä tai voimakkaita puhdistusaineita.</p> <p>→ <i>"Lisähöyrytoiminto", Sivu 12</i></p>
Paistolämpömittari	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuuma astianpesuaineliuos 	<p>Käytä pinttyneseen likaan harjaa.</p> <p>Älä pese astianpesukoneessa.</p>

16.2 Laitteen puhdistus

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

VAROITUS – Palovammavaara!

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

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

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 21*

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

17 Itsepuhdistus

Puhdistustoiminnolla **Itsepuhdistus** uunitila puhdistuu lähes itsestään.

Puhdista uunitila 2 - 3 kuukauden välein puhdistustoiminnolla. Tarvittaessa voit käyttää puhdistustoimintoa useammin. Puhdistustoiminto kuluttaa n. 2,5 - 4,8 kilowattia.

17.1 Laitteen valmistelu puhdistustoimintoa varten

Tee laitteen esivalmistelut huolellisesti, jotta saavutat hyvät puhdistustulokset.

VAROITUS – Tulipalovaara!

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

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

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

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

Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

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

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

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

1. Poista varusteet ja astiat uunista.
2. Irrota ristikot ja poista ne uunista.
→ "Ristikot", Sivu 24
3. Poista karkea lika uunitilasta.
4. Puhdista laitteen luukun sisäpuoli ja uunitilan reunapinnat tiivisteiden alueelta astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla. Älä irrota tiivistettä äläkä hankaa sitä. Poista runsas lika luukun sisäläsisästä uuninpuhdistusaineella.
5. Poista kaikki esineet uunitilasta. Uunitilan pitää olla tyhjä.

17.2 Puhdistustoiminnon säätäminen

Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnon kuluessa.

VAROITUS – Terveysriski!


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

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

VAROITUS – Palovammavaara!

Uunitila kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

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

 Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

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

Huomautus: Uunivalo ei pala puhdistustoiminnon aikana.






Vaatus: Valmistele laite puhdistustoimintoa varten.
→ Sivu 23

1. Näppää valitsinta .
2. Aseta puhdistusteho lämpötilanvalitsimella.

Puhdistusteh	Puhdistusast	Kesto tunteina
o	e	
1	Kevyt	Noin 1:15
2	Keskimääräinen	Noin 1:30
3	Korkea	Noin 2:00

Jos likaantuminen on runsaampaa tai vanhempaa, valitse korkeampi puhdistusteho.

Ohjelman kestoa ei voi muuttaa.

3. Näppää valitsinta .
- Ota näytössä olevat ohjeet huomioon.
4. Käynnistä puhdistustoiminto valitsimella .
- ✓ Puhdistustoiminto käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua ja toiminta-aika alkaa kulua.
- ✓ Laitteen luukku lukittuu turvallisuutesi varmistamiseksi pian käynnistyksen jälkeen. Näyttöön ilmestyy .
- ✓ Kun puhdistustoiminto on päättynyt, näyttöön ilmestyy teksti "Pyrolyysi päättynyt", ja toiminta-ajan kohdalla on nolla.
5. Kytke laite pois päältä valitsemalla .
- Kun laite on jäähtynyt riittävästi, laitteen luukun lukitus vapautuu ja  sammuu.

17.3 Laitteen saattaminen käyttövalmiiksi puhdistustoiminnon jälkeen

1. Anna laitteen jäähtyä.

2. Pyyhi jäljelle jäänyt tuhka uunitilasta ja laitteen luukun alueelta kostealla liinalla.
3. Poista valkoiset tahrat sitruunahapolla.

- Huomautus:** Jos likaantuminen on ollut hyvin runsasta, emalipinnoille voi jäädä valkoisia jälkiä. Nämä elintarvikejäämät ovat vaarattomia. Tahrat eivät rajoita laitteen toimintaa.
4. Asenna ristikot paikoilleen.
→ "Ristikot", Sivu 24

18 Puhdistusavustin humidClean

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




18.1 Puhdistusavustimen asettaminen

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Vaatus: Uunitila on kokonaan jäähtynyt.

1. Poista varusteet uunitilasta.
 2. Sekoita 0,4 litraan vettä tilkka astianpesuainetta ja kaada liuos uunitilan pohjalle.
Älä käytä tislattua vettä.
 3. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto **Alalämpö** .
 4. Aseta lämpötilanvalitsimella 80 °C.
 5. Näppää valitsinta  ja valitse toimintovalitsimella toiminta-aika .
 6. Aseta lämpötilanvalitsimella toiminta-ajaksi 4 minuuttia.
- ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua ja toiminta-aika kuluu.

- ✓ Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
7. Kytke laite pois päältä ja anna uunitilan jäähtyä n. 20 minuuttia.

18.2 Uunitilan puhdistus 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. Avaa laitteen luukku ja poista jäännösvesi imukykyisellä sieniliinalla.
2. Puhdista uunitilan sileät pinnat talousliinalla tai pehmeällä harjalla. Pinttyneet jäämät voit poistaa teräslankapesimellä.
3. Poista kalkkijuoventetikalla kostutetulla liinalla. Pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla, myös luukun tiivisteiden alta.
4. Kun uunitila on puhdas:
 - Avaa laitteen luukku lepoasentoon (n. 30°) ja jätä se noin 1 tunniksi auki, jotta uunitila kuivuu.

19 Ristikot

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

19.1 Ristikoiden irrotus

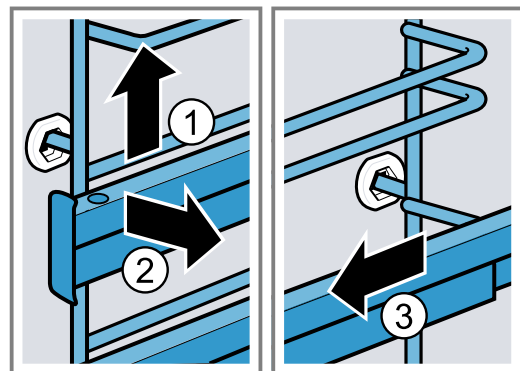
⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Ristikot kuumenevat hyvin kuumiksi

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

1. Nosta ristikko kevyesti edestä ① ja irrota se ②.

2. Vedä ristikko eteenpäin ③ ja ota se pois paikaltaan.

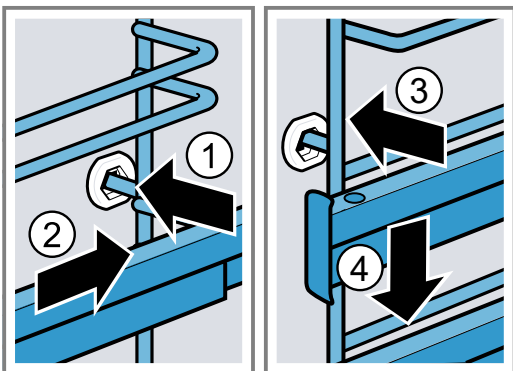


19.2 Ristikoiden asennus

Huomautukset

- Ristikot sopivat vain oikealle tai vasemmalle.
 - Varmista molempien kannatinkiskojen kohdalla, että ne saa vedettyä eteenpäin pois paikoiltaan.
1. Aseta ristikko keskelle takimmaista holkkia ① siten, että ristikko on uunitilan seinää vasten ja paina se sitten taaksepäin ②.

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



19.3 Kannatinkiskon irrotus

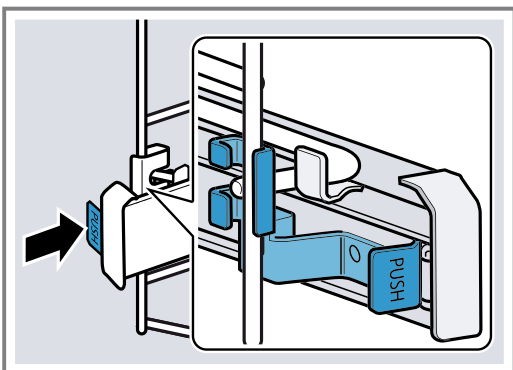
⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Ristikot kuumenevat hyvin kuumiksi

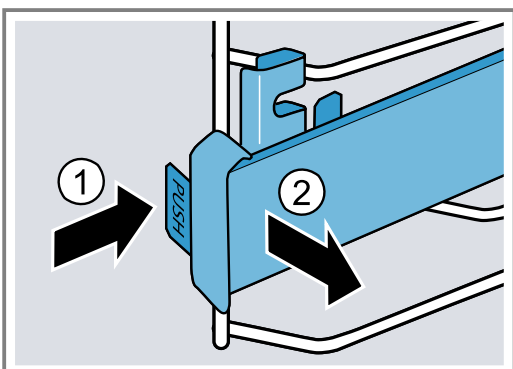
- ▶ Älä kosketa kuumia ristiköitä.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä aina.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Huomautus: Kannatinkisko voidaan tarvittaessa asentaa kaikille tasoille.

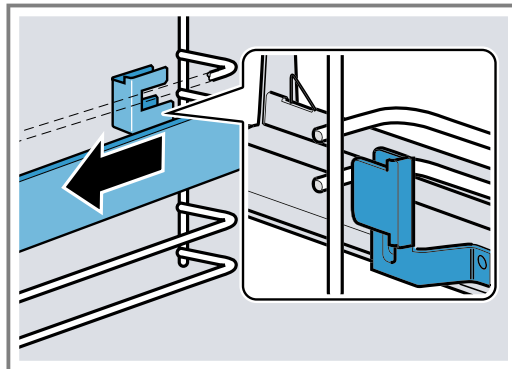
1. Paina kiskon takana olevaa painiketta **PUSH** ja työnnä kiskoa taaksepäin.



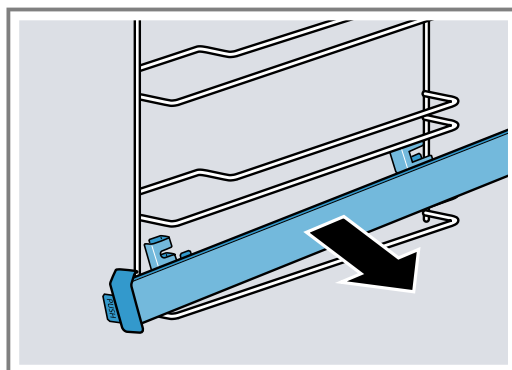
2. Pidä painike **PUSH** painettuna ① ja käännä kisko ulospäin ②.



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



4. Ota kannatinkisko pois paikaltaan.

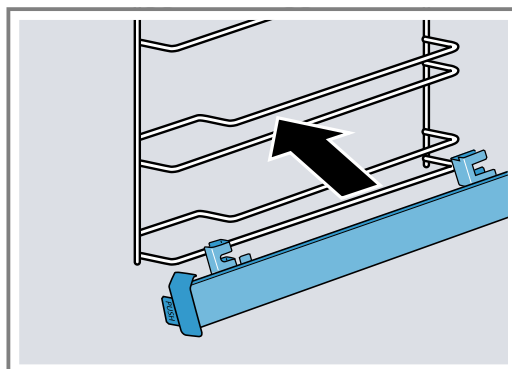


5. Puhdista kannatinkisko.
→ "Puhdistusaineet", Sivu 21

19.4 Kannatinkiskon asennus

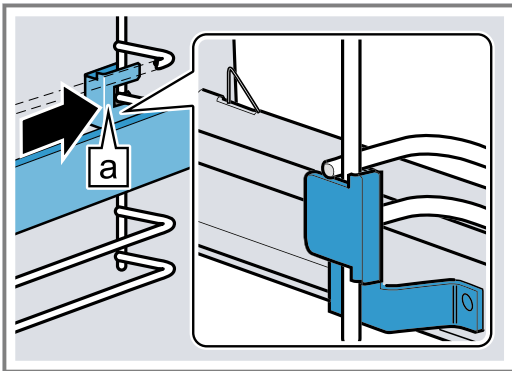
Huomautus: Kannatinkiskot sopivat vain oikealle tai vasemmalle. Varmista kiskoja paikoilleen asentaessasi, että kiskot saa vedettyä eteenpäin ulos.

1. Aseta kannatinkisko molempien tankojen väliin.

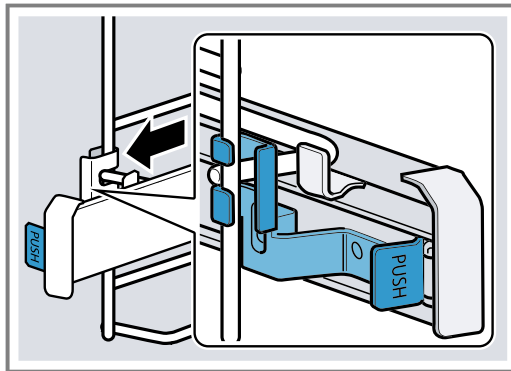


fi Laitteen luukku

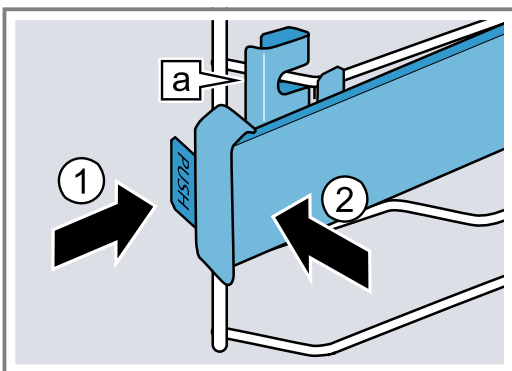
2. Vie pidike [a] takana alemman ja ylemmän tangon väliin.



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



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



✓ Pidike lukittuu [a].

20 Laitteen luukku

Jotta laite pysyy pitkään kauniina ja toimintakuntoisena, voit irrottaa laitteen luukun ja puhdistaa sen.

20.1 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 ja paina sitä laitteen suuntaan.

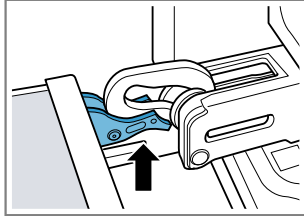
2. ⚠️ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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.

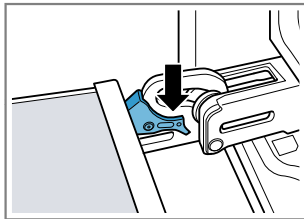
Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu auki.

Sulkuvipu avattu



Sarana lukittuu eikä voi napsahtaa kiinni.

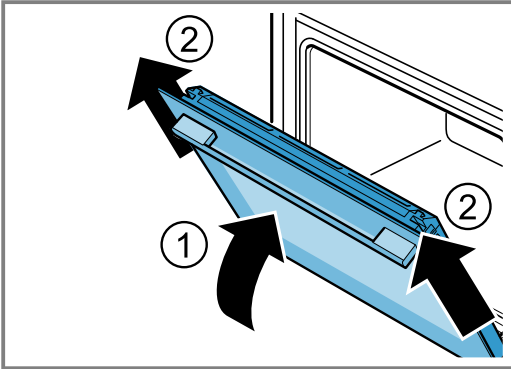
Sulkuvipu suljettu



Laitteen luukku on lukittu eikä sitä saa irrotettua.

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

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



4. Laske laitteen luukku varovasti tasaiselle alustalle.

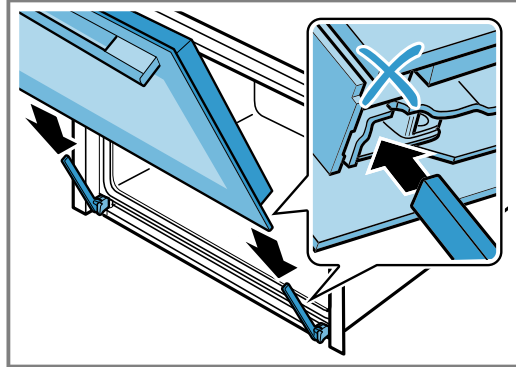
20.2 Laitteen luukun asennus

⚠️ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

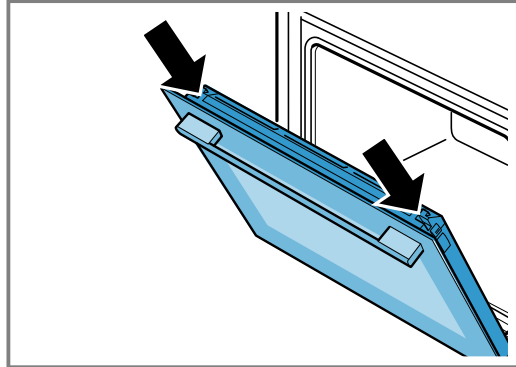
Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.

- 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 luukku irrotettaessa kokonaan auki.

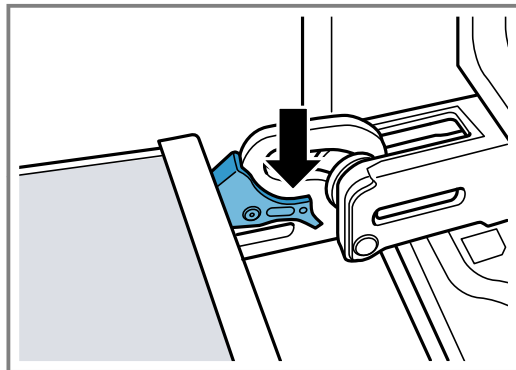
1. **Huomautus:** Varmista, että työntät laitteen luukun ilman vastusta saranaan. Jos tunnet vastusta, tarkasta, työntätkö luukun oikeaan aukkoon. Työnnä laitteen luukku suoraan molempiin saranoihin. Työnnä laitteen luukku vasteeseen saakka.



2. Paina luukun kehystä molemmin käsin ylhäältä vasemmalta ja oikealta ja tarkasta, onko laitteen luukku työnnetty paikalleen vasteeseen saakka.



3. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
4. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu kiinni.



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

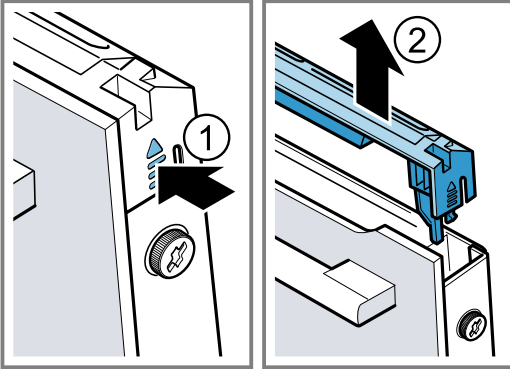
20.3 Luukun lasien irrotus

⚠️ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

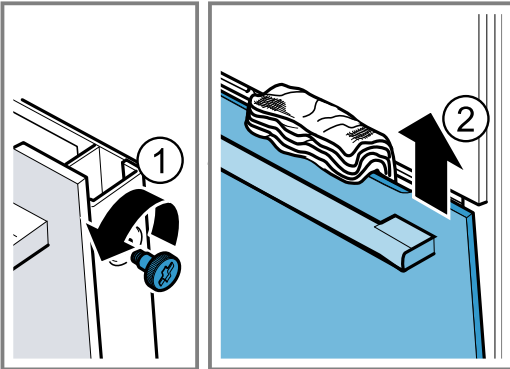
Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.

- Älä tartu saranoiden alueelle.
- Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.
- Käytä suojakäsineitä.

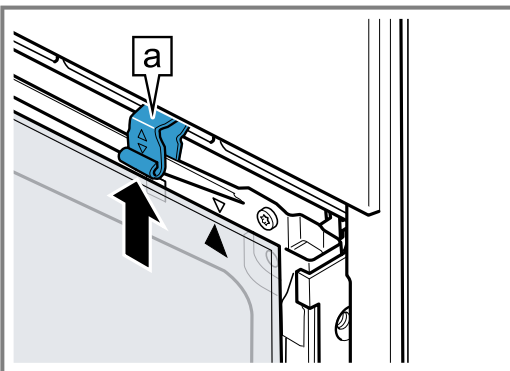
1. Avaa laitteen luukkua hiukan.
2. Paina luukun kehystä vasemmalla ja oikealla ulkoa päin ①, kunnes se lukittuu.
3. Irrota luukun kehys ②.



4. Puhdista luukun kehys.
→ "Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 21
5. Löystytä laitteen luukussa vasemmalla ja oikealla oleva ruuvi ① ja ota pois paikaltaan
6. Kiillaa useaan kertaan taiteltu keittiöliina luukun väliin. Vedä etulasi yläkautta pois paikaltaan ②.



7. Aseta etulasi luukun kahva alaspäin tasaiselle alustalle.
8. Paina välilasia kädellä laitetta vasten ja paina samalla vasenta ja oikeaa pidikettä [a] ylöspäin. Älä irrota pidikkeitä [a].



9. Ota välilasi 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 laitteen luukku.
→ "Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 21

12. Kuivaa luukun lasit ja asenna ne takaisin paikoilleen.
→ "Luukun lasien asennus", Sivu 28

20.4 Luukun lasien asennus

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

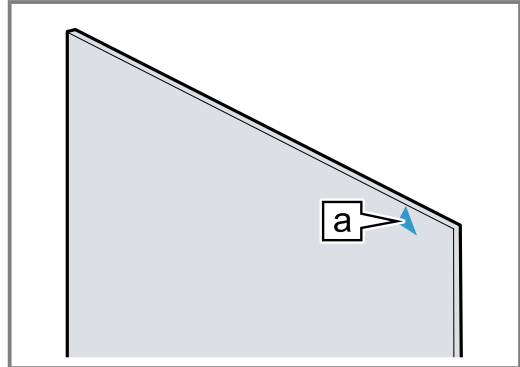
Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.

- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.

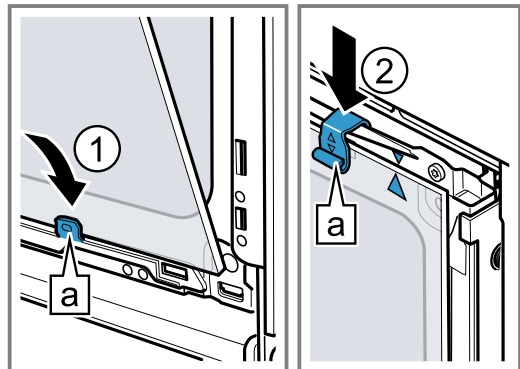
Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

- ▶ Käytä suojakäsineitä.

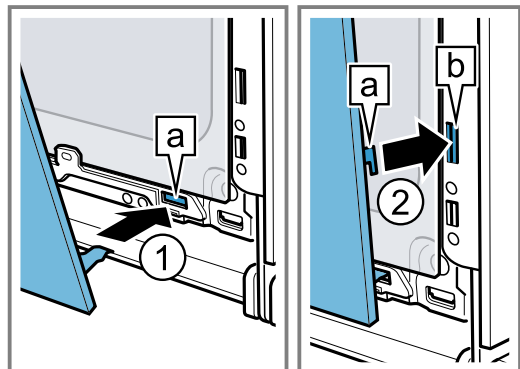
1. Käännä välilasia, kunnes nuoli [a] on oikealla ylhäällä.



2. Aseta sisälasi alhaalla pidikkeeseen [a] ① ja paina ylhäältä ja pidä kiinni ja pidä painettuna.
3. Paina vasenta ja oikeaa pidikettä [a] alaspäin, kunnes välilasi on puristuksissa ②.

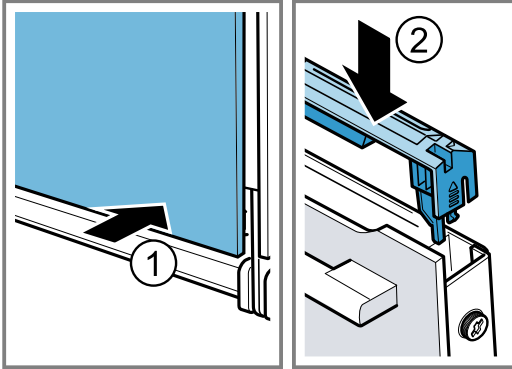


4. Aseta etulasi alhaalla vasempaan ja oikeaan pidikkeeseen [a] ①.
5. Paina etulasiä laitetta vasten, kunnes vasen ja oikea hakenen [a] ovat kiinnityskohtan kohdalla [b] ②.



6. Paina etulasiä alhaalta ①, kunnes se lukittuu kuuluvasti paikalleen.
7. Avaa laitteen luukkua vähän ja poista keittiöliina.

8. Kierrä molemmat laitteen luukussa vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit kiinni.
9. Aseta luukun kehys paikalleen ja paina sitä ②, kunnes se lukittuu kuuluvasti.



10. Sulje laitteen luukku.

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

21 Toimintahäiriöiden korjaaminen

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

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattihenkilöstö.
- ▶ Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa vaihtaa ainoastaan alan ammattihenkilöstö.

21.1 Toimintahäiriöt

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Sulake on palanut. ▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.
	Virransaanti on katkennut. ▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet.
	Elektroniikkavika 1. Irrota laite hetkeksi sähköverkosta kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa pois päältä. 2. Palauta perusasetukset tehdasasetuksiin. → "Perusasetukset", Sivu 20
Laite kehottaa sinua tekemään ensimmäisen käyttöönoton uudelleen.	Virransaanti on katkennut. ▶ Ensimmäisen käyttöönoton suorittaminen uudelleen
Laitteeseen ei voi tehdä asetuksia. Näytössä palaa	Lapsilukko on kytketty päälle. ▶ Deaktivoi lapsilukko valitsimella
Laitteen luukua ei saa avattua, näytössä palaa	Lapsilukko on kytketty päälle. ▶ Deaktivoi lapsilukko valitsimella
Laitteen luukua ei saa avattua, näytössä palaa	Puhdistustoiminto lukitsee laitteen luukun. ▶ Anna laitteen jäähtyä, kunnes sammuu näytössä. → "Itsepuhdistus", Sivu 23
Laite ei kuumene. Näytössä näkyy "Demo-tila".	Esittelytila on aktivoitu. ▶ Irrota laite sähköverkosta. Deaktivoi sen jälkeen esittelytila perusasetuksissa 5 minuutin sisällä.

Vika	Syy ja vianhaku
Maksimi käyttöaika saavutettu	Maksimi käyttöaika on saavutettu. Jotta vältetään tahaton jatkuva käyttö, laite lakkaa usean tunnin jälkeen automaattisesti kuumenemasta, jos asetuksia ei ole muutettu. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kytke laite pois päältä. Voit tehdä tarvittaessa uudet asetukset. <p>Ohje: Jotta laite ei kytkeydy hyvin pitkien valmistusaikojen kuluessa tahtomattasi pois päältä, aseta laitteelle toiminta-aika. → "Aikatoiminnot", Sivu 12</p>
Näyttöön ilmestyy viesti, jossa on "E", esim. E0502	Elektroniikkahäiriö <ol style="list-style-type: none"> 1. Paina valitsinta ☹️ <ul style="list-style-type: none"> - 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 31

21.2 Uunilampun vaihto

Kun uunivalo ei pala, vaihda uunilamppu.

Huomautus: Kuumuutta kestäviä 230 V:n halogeenilamppuja, 40 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 lähetyviltä.

⚠️ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

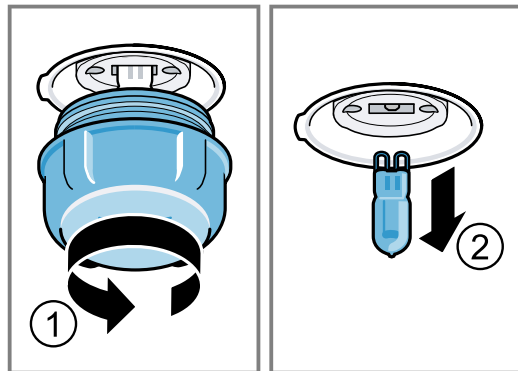
Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

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

Vaatimukset

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

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



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

22 Hävittäminen

22.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

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

1. Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.
2. Katkaise verkkojohto.
3. Hävitä laite ympäristöystävällisesti. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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

23 Huoltopalvelu

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

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD).

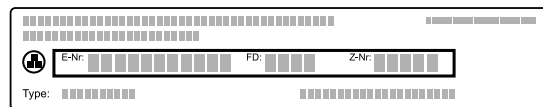
Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.

Tuote sisältää energiatehokkuusluokkaan G kuuluvan valonlähteen.

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

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

Tyyppikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.



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

24 Näin onnistut

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

24.1 Ohjeita valmistukseen

Ota 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. Työnnä varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen.
- Poista uunista varusteet, joita ei tarvita.

24.2 Ohjeita leivontaan

Käytä paistaessasi ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

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

Paistaminen kahdella tasolla	Korkeus
Uunipannu	3
Leivinpelti	1
Vuoat ritilällä:	Korkeus
ensimmäinen ritilä	3
toinen ritilä	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 tummien metallisten leivontavuokien käyttöä, koska niillä päästään parhaaseen kypsennystulokseen.

24.3 Paistamista ja grillaamista koskevia ohjeita

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

HUOMIO!

Hapokkaat elintarvikkeet voivat vaurioittaa ritilää

- ▶ Älä aseta hapokkaita elintarvikkeita kuten esim. hedelmiä tai hapokkaalla marinadilla maustettuja grillituotteita suoraan ritilälle.
- Mitä kookkaampi lintu, lihanpala tai kala, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.
- Käännä lintu, liha ja kala, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 1/2 - 2/3.
- Lisää linnun mukaan astiaan vähän nestettä. Astian pohjalla pitää olla nestettä n. 1-2 cm.
- Jos käännät linnun paistamisen aikana, laita lintu uuniin ensin rintapuoli tai nahkapuoli alaspäin.

Huomautus nikkeliallergoille

Harvinaisissa tapauksissa voi elintarvikkeeseen siirtyä vähäisiä jälkiä nikkelistä.

Paistaminen ja grillaaminen ritilällä

Paistaminen ritilällä soveltuu erityisesti suurikokoisen linnun tai useamman linnun samanaikaiseen kypsennykseen

- Kaada uunipannuun paistin koosta ja tyypistä riippuen enintään 1/2 litraa vettä. Talteen otetusta nesteestä voit valmistaa kastikkeen. Sen lisäksi käryä muodostuu vähemmän ja uuni pysyy puhtaampana.
- Pidä uunin luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa laitteen luukku avoimena.

- Aseta grillattava tuote rutilälle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luokkuun 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 paistovuokassa. Käytä sitä varten lasikannellista paistovuokaa. Aseta korkeampi lämpötila.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

- ▶ Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

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

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

24.4 Ruokavalikoima

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatink orkeus	Uunitoi minto	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Sokerikakku, hieno	Pitkänmallinen vuoka	2	☐	150-170	60-80
Sokerikakku, 2 tasoa	Pitkänmallinen vuoka	3+1	☒	140-150	70-85
Hedelmä- tai rahkatorttu murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2	☐	160-180	70-90
Täytekakku, 6 munaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2	☐	150-160 ¹	30-40
Kääretorttu	Leivinpelti	3	☒	180-200 ¹	10-15
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3	☐	170-180	50-60
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3	☐	180-200	30-55
Muffinit	Muffinipelti rutilällä	2	☐	170-190	20-40
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3	☒	150-170	20-30
Pikkuleivät	Leivinpelti	3	☐	140-160	15-25
Pikkuleivät, 2 tai 3 tasoa	Uunipannu Leivinpelti	3+1 5+3+1	☒	140-160	15-25
Leipä, 1000 g (pitkässä vuossa, pellillä)	Uunipannu Pitkänmallinen vuoka	2	☒	200-220	35-50
Pizza, tuore	Leivinpelti	3	☒	190-210	20-30
Pizza, tuore, ohut pohja	Pyöreä pizzapelti	2	☒	250-270 ¹	8-13
Quiche	Piirakkavuoka	1	☐	190-210	40-50
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Vuoka	2	☐	200-220	30-60
Broileri, 1,3 kg, ilman täytettä	Avoin astia	2	☒	200-220	60-70
Broilerinpalat, à 250 g	Avoin astia	3	☒	220-230	30-35

¹ Esilämmitä laite.

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

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

⁴ Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3.

⁵ Älä käännä ruokaa. Peitä pohja vedellä.

⁶ Työnnä uunipannu rutilän alle.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatink orkeus	Uunitoi minto	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Hanhi, ilman täytettä, 3 kg	Avoin astia	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Porsaanpaisti, ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	2		160-170	150-160
Naudanfilee, medium, 1 kg	Ritilä Uunipannu	3		210-220	40-50 ²
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200-220	130-150 ³
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Ritilä Uunipannu	3		200-220	60-70 ²
Jauhelihapihvi, korkeus 3-4 cm	Ritilä	4		3	25-30 ⁴
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,0 kg	Avoin astia	2		170-190	70-80 ⁵
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Ritilä	2		160-180	20-30 ⁶

¹ Esilämmitä laite.

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

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

⁴ Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3.

⁵ Älä käännä ruokaa. Peitä pohja vedellä.

⁶ Työnnä uunipannu ritilän alle.

24.5 Lisähöyrytoiminto








Kun käytät lisähöyrytoimintoa, uunitilaan muodostuu höyryä. Elintarvikkeeseen tulee silloin rapea kuori ja kiiltävä pinta. Elintarvikkeesta tulee lisäksi sisältä mehukasta ja mureaa, ja se menettää tilavuudestaan vain hyvin vähän.

Suositusasetukset lisähöyrytoiminnolle

Aseta vesisäiliö aina laitteeseen siten, että säiliössä on suositeltu vesimäärä.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatink orkeus	Vesimäärä ml	Uunitoi minto	Lämpötila °C	Kesto min
Vaalea leipä, 750 g	Leivinpelti	2	100		1. 220 2. 180	1. 15 2. 25-35
Leipä, 1000 g (pitkänomaisessa vuoassa tai pellillä)	Leivinpelti	2	100		1. 220 2. 180	1. 15 2. 40-50
Pannuleipä	Leivinpelti	3	150		230-240	20-30
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	3	100		180-190	25-30
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu ¹	Ritilä	3	100		190-200	8-10
Sämpylät, makeat, tuore ¹	Leivinpelti	3	100		190-200	10-15
Hiivataikinaleivonnainen irtopohjavuoassa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2	100		150-160	35-45
Pullapitko/savariini	Leivinpelti	2	100		150-160	30-40
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	2	100		160-170	25-35
Pizza, pakaste, ohut pohja, 1 kpl	Ritilä	2	100		190-200	15-20
Paistos, pikantti kypsennetyistä aineksista, korkeus enint. 5 cm	Avoin astia	2	150		170-180	35-45

¹ Esilämmitä laitetta siten, että kaukalossa on vettä.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Vesimäärä ml	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto min
Broilerinpalat, à 250 g	Avoin astia	2	150		220-230	30-40
Broileri 1,3 kg, ilman täytettä	Avoin astia	2	200		200-220	65-75
Porsaanpaisti (niskapala) 1,5 kg	Avoin astia	2	250		160-180	130-150
Kala, paistettu, kokonainen, 300 g, esim. purotaimen	Avoin astia	2	100		180-190	25-35
Pizza, paistettu, tuoreuttaminen ¹	Ritilä	2	100		170-180	7-10
Sämpylät, patongit, tuoreuttaminen ¹	Ritilä	2	100		150-160	6-8
Paistokset, esim. pastapaistos, lasagne, perunagratiini, 1 annos, tuoreuttaminen	Avoin astia	2	100		150-160	15-20

¹ Esilämmitä laitetta siten, että kaukalossa on vettä.

24.6 Jogurtti


Voit valmistaa uunissa jogurttia.

Jogurtin valmistus

1. Poista varusteet ja ristikot uunitilasta.

2. Jaa ennalta valmisteltu seos pieniin astioihin, esim. kuppeihin tai pieniin lasseihin.
3. Peitä astiat foliolla, esim. tuorekelmulla.
4. Aseta astiat uunitilan pohjalle.
5. Säädä laite suositusasetusten mukaan.
6. Anna jogurtin levätä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

Suositusasetukset jogurtille

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto min
Jogurtti	Annosvuokat	Uunitilan pohja		40-45	8-9 t

24.7 Hidas kypsennys

Hitaalla kypsennyksellä tarkoitetaan hidasta kypsentämistä matalassa lämpötilassa. Siksi sitä kutsutaan myös matalalämpökypsennykseksi.





Ruokien hidas kypsennys

Vaatimukset

- Käytä vain tuoretta ja hygieenisesti moitteetonta luutonta lihaa.
- Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt.

1. Esilämmitä uunia ja astiaa n. 15 minuuttia.
2. Ruskista liha keittotasolla hyvin kuumalla pannulla joka puolelta.
3. Laita liha sen jälkeen heti lämmitettyyn astiaan uuniin.
4. Pidä laitteen luukku aina suljettuna, jotta lämpötila säilyy tasaisena.

Suositusasetukset hitaaseen kypsennykseen

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Ruskistus aika min	Lämpötila °C	Kesto min
Ankanrinta, à 300 g	Avoin astia	2		6-8	95 ¹	60-70
Porsaanfilee, kokonainen	Avoin astia	2		4-6	85 ¹	75-100
Naudan ulkopaisti, 6-7 cm paksu, 1,5 kg, täyskypsä	Avoin astia	2		6-8	100 ¹	160-220
Naudanfilee, 4-6 cm paksu, 1 kg	Avoin astia	2		6-8	85 ¹	90-150

¹ Esilämmitä laite.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Ruskistus aika min	Lämpötila °C	Kesto min
Vasikan medaljongit, paksuus 4 cm	Avoin astia	2	☐	4	80 ¹	50-70
Lampaanselykset, luuttomat, à 200 g	Avoin astia	2	☐	4	85 ¹	30-70

¹ Esilämmitä laite.

24.8 Testiruoat

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

Leivonta

Ota testiruokia paistettaessa huomioon nämä tiedot.

Yleisiä huomautuksia

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

Kannatinkorkeudet

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

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

- Uunipannu: korkeus 3
Leivinpelti: korkeus 1

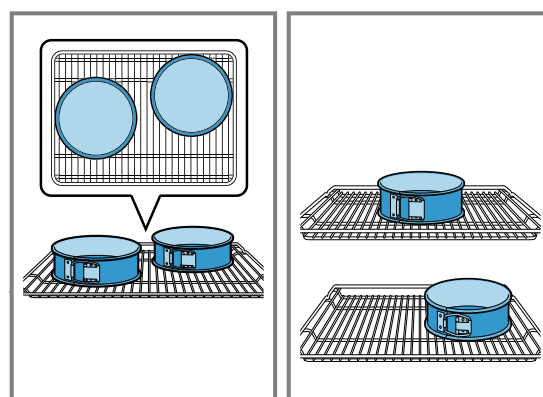
- Vuokat ritilällä
ensimmäinen ritilä: korkeus 3
toinen ritilä: korkeus 1

Kannatinkorkeudet kolmella tasolla paistettaessa:

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

Paistaminen kahdessa irtopohjavuoossa:

Aseta vuokat uuniin vierekkäin tai limittäin päällekkäin.



Suositusasetukset leivontaan

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto min
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3	☐	140-150 ¹	25-35
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3	☒	140-150 ¹	20-30
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3 + 1	☒	140-150 ¹	25-35
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	5 + 3 + 1	☒	130-140 ¹	35-55
Kuppikakut	Leivinpelti	3	☐	150 ¹	25-35
Kuppikakut	Leivinpelti	3	☒	150 ¹	20-30
Kuppikakut, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3 + 1	☒	140 ¹	25-35
Kuppikakut, 3 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	5 + 3 + 1	☒	140 ¹	25-35

¹ Esilämmitä laitetta 5 minuuttia. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

² Esilämmitä laite. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatink orkeus	Uunitoimi nto	Lämpötila °C	Kesto min
Voileipäkeksi	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2	☐	160-170 ²	25-35
Voileipäkeksi	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2	☒	160-170	30-35
Voileipäkeksi, 2 tasoa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	3 + 1	☒	150-160 ²	35-50

¹ Esilämmitä laitetta 5 minuuttia. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

² Esilämmitä laite. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

Suositusasetukset grillaukseen

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatink orkeus	Uunitoimi nto	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Paahtoleivän ruskistus	Ritilä	5	☐	3	5-6

25 Asennusohje

Ota laitteen asennuksen yhteydessä huomioon seuraavat tiedot.

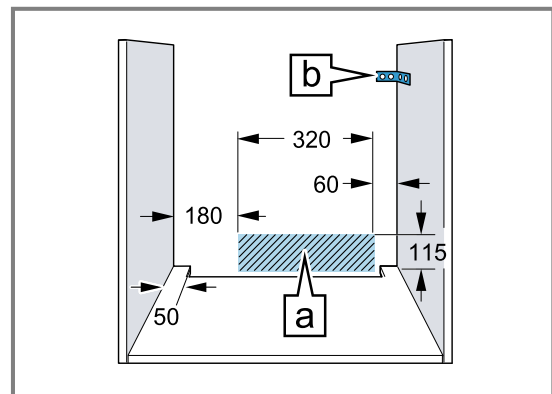


⚠ 25.1 Yleiset asennusohjeet

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.

- Laitteen liitántärasian tulee olla viivoitetun pinnan alueella ☐ tai asennusalueen ulkopuolella. Irralliset kalusteet on kiinnitettävä yleisesti saatavana olevalla kulmalevyllä ☒ seinään.



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

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Jatkojohdon ja hyväksymättömän adapterin käyttö on vaarallista.

- ▶ Älä käytä haaroituspistorasioita.
- ▶ Käytä vain jatkojohtoja, jotka ovat sertifioituja, joiden vähimmäishalkaisija on 1,5 mm² ja jotka täyttävät asianomaiset kansalliset turvallisuusvaatimukset.
- ▶ Jos verkkoliitántäjohto on liian lyhyt, ota yhteys huoltopalveluun.
- ▶ Käytä vain valmistajan hyväksymiä adaptereita.

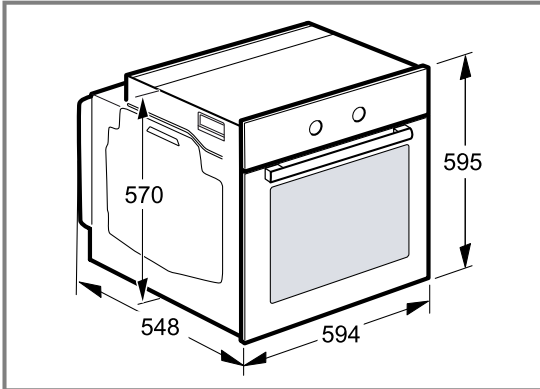
HUOMIO!

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

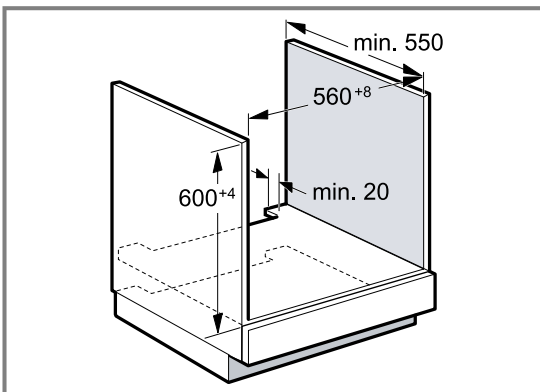
- ▶ Älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta.

25.2 Laitemitat

Tästä löydät laitteen mitat.

**25.3 Asennus työtason alle**

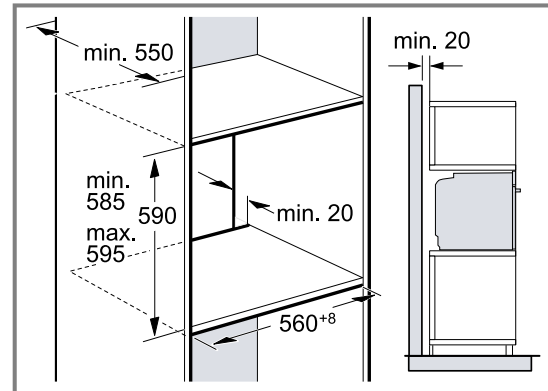
Noudata työtason alle asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



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

25.4 Asennus korkeaan kaappiin

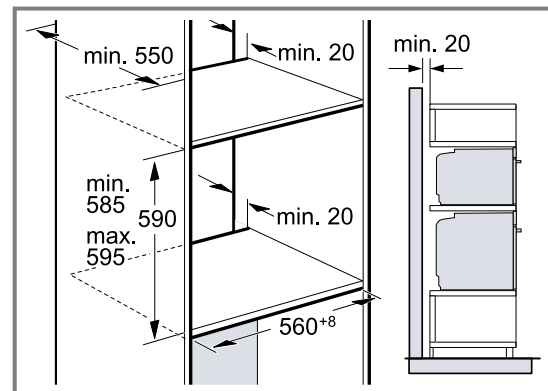
Noudata korkeaan kaappiin asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



- Välipohjissa pitää olla rako laitteen tuuletusta varten.
- Jos korkeassa kaapissa on elementti-takaseinien lisäksi toinen takaseinä, se on poistettava.
- Asenna laite vain niin korkealle, että varusteet saa otettua helposti ulos.

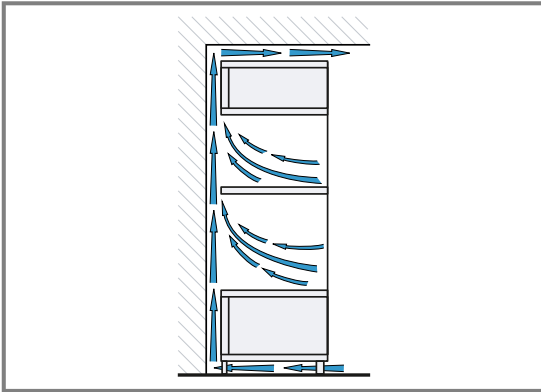
25.5 Kahden laitteen asentaminen päällekkäin

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.

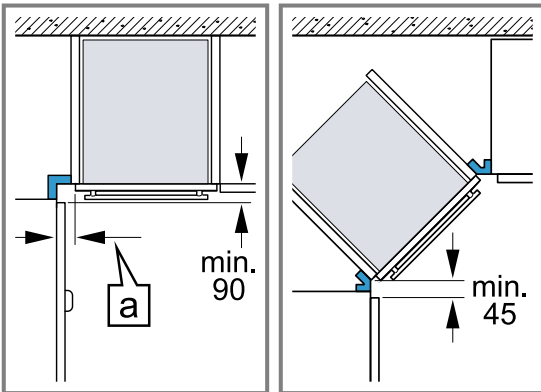
- Varmistettava, että ilmanvaihto toteutuu piirroksen mukaisena.



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

25.6 Asennus kulmaan

Noudata kulmaan asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



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

25.7 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 toimitetulla liitäntäjohdolla.
- Liitäntäjohto pitää liittää takasivulle siten, että kuuluu napsahtava ääni. Huoltopalvelusta on saatavana 3 metrin liitäntäjohto.
- Liitäntäjohtoon saa vaihtaa vain alkuperäiseen liitäntäjohtoon. Näitä on saatavana huoltopalvelusta.
- Asennuksen pitää taata kosketussuoja.

Laitteen sähköliitäntä maadoitetulla pistokkeella

Huomautus: Laitteen saa liittää vain määräystenmukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan.

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

Laitteen sähköliitäntä ilman maadoitettua pistoketta

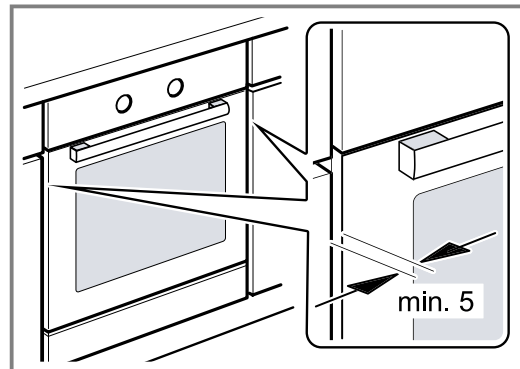
Huomautus: Laitteen saa liittää vain alan ammattilainen. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Kiinteään sähköliitintään on oltava asennettu asennusmääräysten katkaisin.

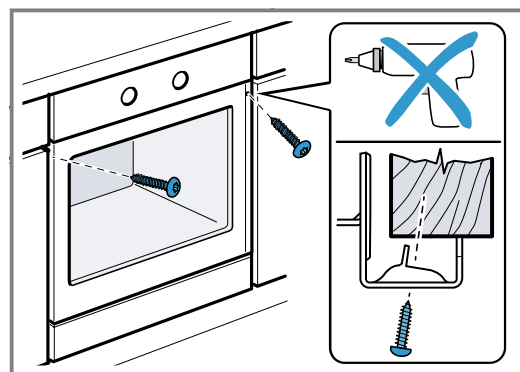
1. Yksilöi vaihe- ja nollajohto liitäntärasiasa. Jos liitäntä tehdään väärin, laite voi vaurioitua.
2. Liitä liitäntäkuvan mukaan. Jännite, ks. tyyppikilpi.
3. Liitä verkkoliitäntäjohtoon johtimet värikoodien mukaan:
 - vihreä-keltainen = suojajohtin ⊕
 - sininen = nollajohtin
 - ruskea = vaihe

25.8 Laitteen asennus

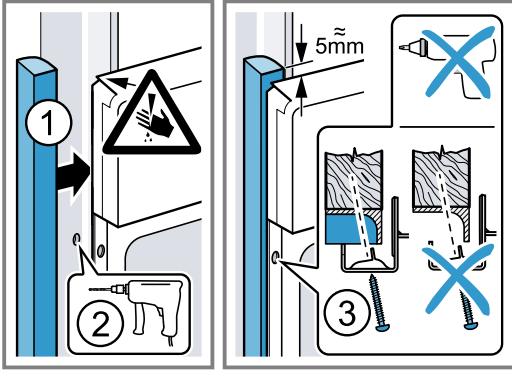
1. Työnnä laite kunnolla paikalleen ja kohdista keskelle.



2. Kiinnitä laite ruuveilla.



- 3.** Kahvattomat keittiökalusteet, joissa pystysuuntainen tartuntalista:
- Käytä tarkoitukseen sopivaa täytekalappaletta ①, jotta voit peittää mahdolliset terävät reunat ja varmistaa turvallisen asennuksen.
 - Poraava alumiinitankoihin ennalta reiät ruuviliitintää varten ②.
 - Kiinnitä laite tarkoitukseen sopivalla ruuvilla ③.



Huomautus: Työtason ja laitteen välistä rakoa ei saa sulkea lisälistalla.

Kaapin sivuseiniin ei saa asentaa lämpösuojalistoja.

25.9 Laitteen irrotus

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

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



9001867657

(030627)

fi