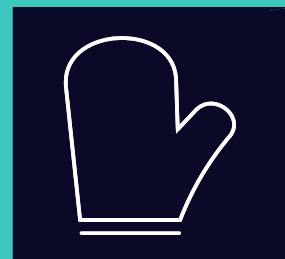


SIEMENS

HB.78GB.3

Kalusteisiin sijoitettava uuni



FI Käyttöohje ja asennusohjeet



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





Sisällysluettelo

KÄYTTÖOHJE

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

13	Ohjelmat	13
14	Puhdistus ja hoito	16
15	Itsepuhdistus	17
16	humidClean	19
17	Laitteen luokka	19
18	Ristikot	22
19	Toimintahäiriöiden korjaaminen	23
20	Hävittäminen	25
21	Huoltopalvelu	25
22	Näin onnistut	25
23	ASENNUSOHJE	30
23.1	Yleiset asennusohjeet	30

1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

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

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

Käytä laitetta vain:

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

Älä käytä laitetta:

- erillisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.

1.3 Käyttäjien rajoitukset

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

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

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

1.4 Turvallinen käyttö

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

→ "Varusteet", Sivu 8

VAROITUS – Tulipalovaara!

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

- ▶ Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa.
- ▶ Jos laitteesta tulee savua, laite on kytkettävä pois päältä tai irrotettava verkkopistoke.

Laitteen luukku on pidettävä kiinni mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi. Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistolieri voivat syttyä palamaan.

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

Laitteen luukku avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan.

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

⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

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

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

Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi.

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

Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Laitteen luukku voi pongahtaa auki. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

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

⚠ **VAROITUS – Palamisvaara!**

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä.

- Älä kosketa kuumia osia.
 - Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää.

- Avaa laitteen luukku varovasti.
 - Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.

- Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

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

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

- Ole varovainen, kun käsittelet ja puhdistat laitetta.

- Jos mahdollista, käytä suojakäsineitä.

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

- Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

- Käytä suojakäsineitä.

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

→ *"Esinevahinkojen välttäminen", Sivu 4*

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

⚠ **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
 - Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
 - Jos verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto, joka on saatavana valmistajalta tai valmistajan huoltopalvelun kautta.
 - Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa vaihtaa ainoastaan alan ammattihenkilöstö.
- Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.
- Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
 - Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
 - Verkkajohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

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

- ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 25*
- Kun laite on asennettu, lapset eivät saa päästä käsiksi laitteen takaseinässä oleviin aukkoihin.
- ▶ Noudata asennusohjeita.

⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!

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

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

1.5 Halogeenilamppu

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

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

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

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

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

1.6 Puhdistustoiminto

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

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

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

Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

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

⚠ VAROITUS – Vakava terveysriski!

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

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

⚠ VAROITUS – Terveysriski!

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

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

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Uunitila kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

- ▶ Älä avaa laitteen 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.

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 irtamaan. 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 °C.

- ▶ Älä käynnistä toimintoa, kun uunitilan pohjalla on vettä.
- ▶ Pyyhi vesi uunitilan pohjalta ennen kuin käytät laitetta. Uunitilan pohjalla olevat esineet aiheuttavat yli 50 °C lämpötilassa ylikuumenemisen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- ▶ Älä aseta uunitilan pohjalle varusteita, leivinpaperia tai minkään tyyppistä foliota.
- ▶ Aseta astia uunitilan pohjalle vain, kun lämpötila on asetettu alle arvon 50 °C.

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy.

Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

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

- ▶ Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen.
- ▶ Älä säilytä kosteita elintarvikkeita suljetussa uunissa pitkään.
- ▶ Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- ▶ Älä jätä mitään puristuksiin laitteen luukun väliin. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua.
- ▶ Älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa.

- ▶ Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.

Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.

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

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

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

Laitteen luukun käyttäminen istuimena ja säilytystilana voi vaurioittaa laitteen luukkuja.

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

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat näitä ohjeita.

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

→ "Näin onnistut", Sivu 25

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

Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia.

- ✓ Tällaiset kakkuvuoat ottavat lämpöä vastaan erityisen hyvin.

Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.

- ✓ Lämpö säilyy uunitilassa eikä laitteen tarvitse lämmitä lisää.

Paista useita ruokia suoraan peräjälkeen tai rinnakkain.

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

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

- ✓ Jälkilämpö riittää ruoan kypsentämiseen valmiiksi.

Poista uunitilasta varusteet, joita ei tarvita.

- ✓ Tarpeettomia varusteosia ei tarvitse kuumentaa.

Anna pakastettujen ruokien sulaa ennen valmistamista.

- ✓ Ruokien sulatukseen tarvittava energia säästyy.

Huomautus: EU:n ekosuunnitteluasetuksen 2023/826 mukaan tämä laite on toisessa tilassa ollessaan kytkettynä pois päältä. Sitä kutsutaan jatkossa säästökäytöksi.

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

- Kosketusvalitsimien painamisen tunnistaminen
- Luukun avauksen valvonta
- Kellonajan käsittely (ilman näyttöä)

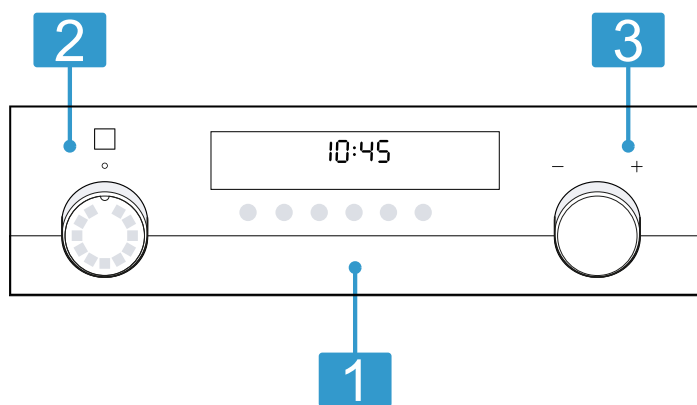
Näin ollen ei ole olemassa määritelmän mukaista "pois päältä -tilaa" eikä "valmiustilaa", minkä vuoksi käytetään nimeä säästökäyttö. Säästökäytön mittaamiseen tulisi käyttää normia EN IEC 60350-1:2023.

4 Tutustuminen

4.1 Valitsimet

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

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



Valitsimet ja näyttö

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

- 1** Näytössä näkyvät aktiivisten toimintojen symbolit ja aikatoiminnot.

→ "Valitsimet ja näyttö", Sivu 6

Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnot ja muut toiminnot.

Voit kiertää toimintovalitsinta nolla-asennosta o sekä oikealle että vasemmalle.

- 2** Toimintovalitsin on laitetypistä riippuen alas painettava. Kun haluat lukita tai vapauttaa valitsimen, paina toimintovalitsinta nolla-asennossa o.

→ "Uunitoiminnot ja muut toiminnot", Sivu 6

Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella asetat lämpötilan uunitoiminnot ja valitset asetukset muille toiminnoille.

- 3** Voit kiertää lämpötilanvalitsinta sekä oikealle että vasemmalle, siinä ei ole nolla-asentoa. Lämpötilanvalitsin on laitetypistä 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.

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

Symboli	Toiminto	Käyttö
☹	Aikatoiminnot	Kellonajan ☹, hälyttimen ⚠, toiminta-ajan ⌚ ja päättymisajan ⌛ valinta. Valitse yksittäiset aikatoiminnot painamalla useita kertoja valitsinta ☹. Näytössä näkyvään asetukseen liittyvän toiminnon näet kyseisen symbolin ylä- tai alapuolella olevista nuolista ☹. → "Aikatoiminnot", Sivu 10
– +	Miinus Plus	Säätöarvojen laskeminen. Säätöarvojen nostaminen.
💡	Uunilamppu	Uunitilan valon kytkeminen päälle ja pois päältä.
»»»	Pikakuumennus	Uunitilan nopea esilämmitys ilman varusteita. → "Pikakuumennus", Sivu 10
🔒	Lapsilukko	Lapsilukon aktivointi tai deaktivointi. → "Lapsilukko", Sivu 12

4.3 Uunitoiminnot ja muut toiminnot

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

Symboli	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.
🌀	Kiertoilma Pehmeä 125–275 °C	Valittujen ruokien hellävarainen kypsennys yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan. Kypsentaminen tapahtuu vaihteittain jälkilämmöllä. Pidä laitteen luukku suljettuna kypsennyksen aikana. Jos avaat laitteen oven edes hetkeksi, laite jatkaa lämmittämistä hyödyntämättä jäännöslämpöä.

Symboli	Uunitoiminto ja lämpötila-alue	Käyttö ja toimintatapa
	Pizzateho 30–275 °C	Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen kiertoilmakäytössä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen. Pizzan tai sellaisten ruokien valmistaminen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
	Alalämpö 30 - 250 °C	Ruokien jälkikypsennys tai kypsennys vesihauteessa. Lämpö tulee alhaalta.
	Matalalämpökypsennys 70–120 °C	Ruskistettujen, mehukkaiden lihanpalojen hidas ja hellävarainen kypsennys avoimessa astiassa. Lämpötila on matala, ja lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja 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 vihannesten, makkaroiden tai paahtoleivän grillaaminen. Ruokien gratinointi. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
	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.
	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 käytettävällä kypsennettäessä.

Muut toiminnot

Tästä löydät yhteenvedon laitteen muista toiminnoista.

Symboli	Toiminto	Käyttö
	Uunilamppu	Uunitilan valo päällä ilman lämmitystä.
	Ohjelmat	Ohjelmatoiminnon asettaminen. → "Ohjelmat", Sivu 13
	Itsepuhdistus	Puhdistaa uunitilan lähes itsestään. → "Itsepuhdistus", Sivu 17

4.4 Lämpötila ja säätöarvot

Uunitoimintoja ja muita toimintoja varten on käytettävissä erilaisia asetuksia.

Asetukset ilmestyvät näyttöön.

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

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

Kuumenemisen näyttö

Laitteen kuumeneminen näkyy näytössä.

Kun laite kuumenee, symboli  täyttyy näytössä.

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

Jälkilämmön näyttö

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

Huomautukset

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

4.5 Uunitila

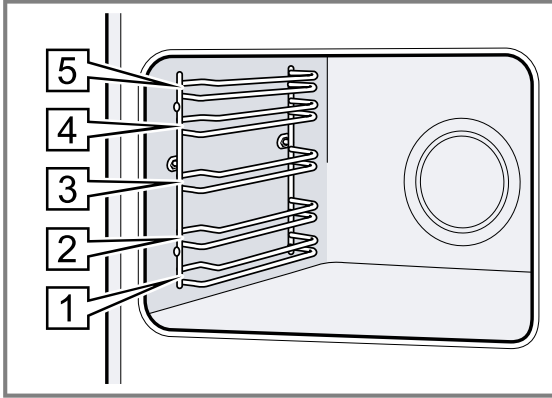
Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä.

Ristikot

Uunitilassa oleville ristikoille voit asettaa varusteet eri korkeuksille.

Laitteessa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin. Voit ottaa ristikot esimerkiksi puhdistusta varten pois paikoiltaan.

→ "Ristikot", Sivu 22



Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy käytön aikana automaattisesti päälle. Ilma poistuu luukun kautta. Laite tunnistaa uunitilan suuremman kosteuden. Jäähdytyspuhalltimen voimakkuus ja käyttöäni voivat vaihdella kosteuden säätelyn vuoksi.

HUOMIO

Tuuletusaukkojen peittäminen aiheuttaa laitteen ylikuumenemisen.

► Älä peitä tuuletusaukkoja.

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

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

→ "Perusasetukset", Sivu 12

Laitteen luukku

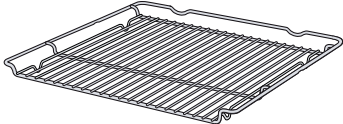
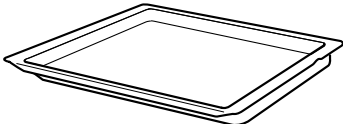
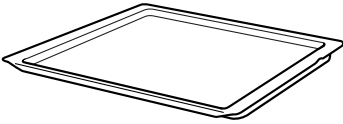
Jos avaat laitteen luukun käynnissä olevan toiminnon aikana, toiminto ei pysähdy.

5 Varusteet

Käytä alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu laitettasi varten.

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

Laitteen mukana toimitetut varusteet voivat vaihdella laitemallista riippuen.

Lisätarvikkeet		Käyttö
Ritilä		■ Kakkuvuoat ■ Uunivuoat ■ Astia ■ Liha, esim. paistit tai grillipalat ■ Pakasteruoat
Uunipannu		■ Mehukkaat kakut ■ Leivonnaiset ■ Leipä ■ Suurikokoiset paistit ■ Pakasteruoat ■ Tippuvien nesteiden talteenotto, esimerkiksi rasva ritilällä grillattaessa.
Leivinpelti		■ Piirakat pellillä ■ Pienleivonnaiset

5.1 Lukitustoiminto

Lukitustoiminto estää varusteen kallistumisen, kun se vedetään ulos.

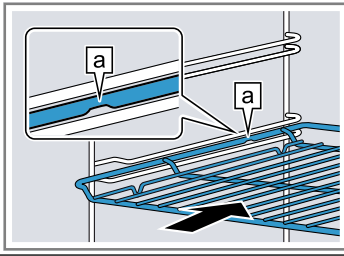
Voit vetää varusteen suunnilleen puoliksi ulos, kunnes se lukittuu paikalleen. Kallistuksenesto toimii vain, kun työnnät varusteen uuniin oikein.

5.2 Varusteen työntäminen uuniin

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

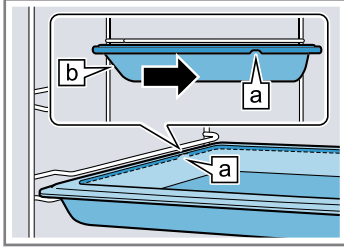
1. Käännä varustetta siten, että ura  on takana ja osoittaa alaspäin.
2. Työnnä varuste kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

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



Pelti esim. uunipannu tai leivinpelti

Työnnä leivinpelti uuniin viiste  laitteen luukkuun kohti.



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

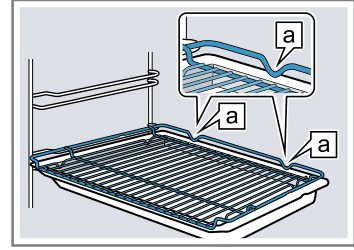
Huomautus: Poista uunitilasta varusteet, joita et tarvitse käytön aikana.

Varusteiden yhdistäminen

Voit ottaa tippuvan nesteen talteen yhdistämällä ritilän uunipannun kanssa.

1. Aseta ritilä uunipannulle siten, että molemmat välituet  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 laitteeseen sopivista varusteista löydät verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.

6 Ennen ensimmäistä käyttöä

Tee asetukset ensikäyttöönottoa varten. Puhdista laite ja varusteet.

6.1 Ensimmäinen käyttöönotto

Ennen uuden laitteen käyttöä on tehtävä ensimmäiseen käyttöönottoon liittyvät asetukset.

Kellonajan asetus

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

Vaatus: Toimintovalitsimen pitää olla nolla-asennossa.

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

6.2 Laitteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

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

1. Poista tuotetiedotteet ja varusteet uunitilasta. Poista jäljelle jäänyt pakkausmateriaali kuten styroksipallot ja liimanauha laitteen sisältä ja sen ympäriltä.
2. Pyyhi uunitilan sileät pinnat pehmeällä, kostealla liinalla.
3. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
→ "Käytön perusteet", Sivu 9

Uunitoiminto	3D-kiertoilma
Lämpötila	maksimi
Toiminta-aika	1 tunti

4. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.
5. Kytke laite annetun toiminta-ajan kuluttua pois päältä.
6. Kun laite on jäähtynyt, puhdista uunitilan sileät pinnat astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.
7. Puhdista varusteet astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.

7 Käytön perusteet

7.1 Laitteen kytkeminen päälle

- Kierrä toimintovalitsin johonkin asentoon nolla-asennon o ulkopuolella.
- ✓ Laite on kytketty päälle.

7.2 Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

1. Aseta uunitoiminto toimintovalitsimella.

2. Aseta lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.
 - ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.
 - ✓ Pikakuumennus »» kytkeytyy laitemallista riippuen joidenkin uunitoimintojen kohdalla ja lämpötilasta 200 °C alkaen automaattisesti päälle.
3. Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

Ohjeet

- Ruokaan parhaiten sopivan uunitoiminnon löydät uunitoimintojen kuvauksesta.
→ "Uunitoiminnot ja muut toiminnot", Sivu 6
- Voit asettaa laitteella toiminnon keston ja päättymisajan.
→ "Aikatoiminnot", Sivu 10

Uunitoiminnon muuttaminen

Voit muuttaa uunitoimintoa milloin tahansa.

- Aseta haluamasi uunitoiminto toimintovalitsimella.

Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa lämpötilaa milloin tahansa.

- Aseta haluamasi lämpötila lämpötilanvalitsimella.

7.3 Laitteen kytkeminen pois päältä

- Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon o.
- ✓ Laite on kytketty pois päältä.

8 Pikakuumennus

Säästäaksesi aikaa voit lyhentää kuumennusaikaa pikakuumennuksella.

8.1 Pikakuumennukseen soveltuvat uunitoiminnot

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

Pikakuumennus on mahdollista näiden uunitoimintojen kohdalla:

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

8.2 Pikakuumennuksen asettaminen

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

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

1. Aseta sopiva uunitoiminto ja lämpötila arvosta 100 °C alkaen.
Asetetusta lämpötilasta 200 °C alkaen pikakuumennus kytkeytyy automaattisesti päälle.
2. Jos pikakuumennus ei kytkeydy automaattisesti päälle, paina valitsinta »».
- ✓ Näyttöön ilmestyy »».
- ✓ Pikakuumennus käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.
- ✓ Kun pikakuumennus päättyy, kuuluu äänimerkki ja symboli »» sammuu näytöstä.
3. Laita ruoka uuniin.

9 Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja, joilla voit ohjata käyttöä.

9.1 Yhteenveto aikatoiminnoista

Valitsimella ☉ valitset eri aikatoiminnot.

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

9.2 Hälyttimen asettaminen

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

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

Valitsin	Ehdotusarvo
—	5 minuuttia
+	10 minuuttia

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

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

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

Voit muuttaa hälyttimen käyntiajan milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä .

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

Hälyttimen käyntiajan keskeyttäminen

Voit keskeyttää hälyttimen käynnin milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä .

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

9.3 Toiminta-ajan asettaminen

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

Vaatus: Uunitoiminto ja lämpötila tai teho on asetettu.

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

Valitsin	Ehdotusarvo
—	10 minuuttia
+	30 minuuttia

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

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

Toiminta-ajan muuttaminen

Voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä .

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

Toiminta-ajan keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminta-ajan milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä .

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

9.4 Päättymisaajan asettaminen

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

Huomautukset

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

Vaatuset

- Uunitoiminto ja lämpötila tai teho on asetettu.
 - Toiminta-aika on asetettu.
1. Paina valitsinta  niin monta kertaa, että näytössä on merkittynä .
 2. Paina valitsinta — tai +.
 - ✓ Näytössä näkyy laskettu päättymisaika.
 3. Siirrä päättymisaikaa eteenpäin valitsimella — tai +.
 - ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy asetettu päättymisaika.
 - ✓ Kun laskettu käynnistysaika on saavutettu, laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuluu.
 - ✓ Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
 4. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:
 - ▶ Äänimerkki voidaan sammuttaa aikaisemmin painamalla jotain valitsinta.
 - ▶ Kun haluat asettaa toiminta-ajan uudelleen, paina valitsinta +.
 - ▶ Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

Päättymisaajan muuttaminen

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

Vaatus: Näytössä on merkittynä .

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

Päättymisaika-asetuksen poistaminen

Voit poistaa asetetun päättymisaajan milloin tahansa.

Vaatus: Näytössä on merkittynä .

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

9.5 Kellonajan asetus

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

Vaatus: Toimintovalitsimen pitää olla nolla-asennossa .

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

10 Lapsilukko

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

10.1 Lapsilukon aktivointi

Vaatus: Toimintovalitsin on nolla-asennossa 0.

- ▶ Kun haluat aktivoida lapsilukon, pidä valitsin  painettuna, kunnes  ilmestyy näyttöön.

10.2 Lapsilukon deaktivointi

Vaatus: Toimintovalitsin on nolla-asennossa 0.

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

11 Pitkäaikainen lämpimänäpito

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

11.1 Pitkäaikaisen lämpimänäpidon asettaminen

Huomautukset

- Jos avaat laitteen luukun käynnissä olevan toiminnon aikana, laite ei keskeytä toimintoa.
- Käynnistyksen jälkeen et voi enää muuttaa tai keskeyttää asetusta.
- Päätymisaikaa ei voi siirtää.

Vaatus: Vastaava perusasetus on aktivoitu.

→ "Perusasetukset", Sivu 12

1. Aseta toimintovalitsimella Ohjelmat .
- ✓ Näyttöön ilmestyy **SRbb**.
2. Aseta lämpötilanvalitsimella lämpötila.
3. Paina valitsinta  niin monta kertaa, että näytössä on merkittynä .
4. Aseta toiminta-aika valitsimella — tai +.
- ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua ja toiminta-aika kuluu.
5. Kun toiminta-aika on päättynyt, toiminta-aika on näytössä nolla. Laite lakkaa kuumentumasta ja toimii taas tavanomaiseen tapaan.
 - ▶ Kytke laite pois päältä.
 Laite kytkeytyy noin 10 - 20 minuutin kuluttua automaattisesti pois päältä.

12 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

12.1 Yhteenveto perusasetuksista

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

Näyttö	Perusasetus	Valinta
  1	Äänimerkin kesto toiminta-ajan tai hälyttimen käyntiajan päättymisen jälkeen	1 = 10 sekuntia 2 = 30 sekuntia ¹ 3 = 2 minuuttia
  2	Odotusaika, ennen kuin asetus otetaan käyttöön	1 = 3 sekuntia ¹ 2 = 6 sekuntia 3 = 10 sekuntia
  3	Näppäinääni näppäintä painettaessa	 = pois päältä 1 = päällä ¹
  4	Näytön valaistuksen kirkkaus	1 = himmeä 2 = keskimääräinen ¹ 3 = kirkas
  5	Kellonajan näyttö	 = kellonaikaa ei näytetä 1 = kellonaika näytetään ¹
  6	Lapsilukko asetettavissa	 = ei 1 = kyllä ¹ 2 = kyllä, myös luukun lukitus
  7	Univalo käytön aikana	 = ei 1 = kyllä ¹

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyylistä riippuen)

Näyttö	Perusasetus	Valinta
 8	Jäähdytyspuhaltimen jälkikäynti	1 = lyhyt 2 = keskimääräinen ¹ 3 = pitkä 4 = erikoispitkä
 9	Teleskooppikannattimet jälkiasennettu ²	0 = ei ¹ (ristikoiden ja 1-osaisten kannattimien yhteydessä) 1 = kyllä (2- ja 3-osaisten kannattimien yhteydessä)
 10	Pitkäaikainen lämpimänäpito	0 = ei ¹ 1 = kyllä
 12	Automaattinen pikakuuminen lämpötilasta 200 °C alkaen ²	0 = ei 1 = kyllä ¹
 13	Kaikkien arvojen palauttaminen tehdasasetuksiin	0 = ei ¹ 1 = kyllä

12.2 Perusasetuksen muuttaminen

Vaatus: Laite on kytketty pois päältä.

1. Pidä valitsin ⊖ painettuna n. 4 sekunnin ajan.

✓ Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus, esim.  12.

2. Muuta asetusta lämpötilanvalitsimella.

3. Siirry valitsimella – tai + seuraavan perusasetuksen kohdalle.

4. Tallenna muutos pitämällä valitsin ⊖ painettuna n. 4 sekunnin ajan.

Huomautus: Perusasetuksiin tekemäsi muutokset pysyvät voimassa sähkökatkon sattuessa.

12.3 Perusasetusten keskeyttäminen

► Kierrä toimintovalitsinta.

✓ Kaikki muutokset hylätään eivätkä ne tallennu muistiin.

13 Ohjelmat

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

13.1 Astia ohjelmia varten

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

Parhaiten sopivat lasiset tai keraamisia 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

13.2 Ohjelmataulukko

Ohjelmanumerot on kohdistettu tietyille ruoille.

Nr o	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	0,2-0,75 kg Kokonaispaino	Ei	3	Aseta vierekkäin uunipannuun
05	Paistovalmiit sämpylät	Uunipannu ja leivinpaperi	0,1-0,8 kg Kokonaispaino	Ei	3	-

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyypistä riippuen)

² Laitteen varustuksesta riippuen

Nr o	Ruokalaji	Astia	Painoalue Asetettava paino	Nesteen lisääminen	Kanna tinkor keus	Huomautuksia
	Pakaste, esipaistettu					
06	Perunagratiini	Uunivuoka ilman kantta	0,5-3,0 kg Kokonaispaino	Ei	2	-
07	Pastapaistos Esikypsennetty pasta	Uunivuoka ilman kantta	0,4-3,0 kg Kokonaispaino	Ei	2	-
08	Uuniperunat, kokonaiset Kuorimattomat, jauhoiset perunat	Uunipannu	0,3-1,5 kg Kokonaispaino	Ei	3	-
09	Vihannespata Kasvisruoka	Korkea kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Kokonaispaino	Reseptin mukaan	2	Leikkaa pitkän kypsennysajan vaativat vihannekset (esim. porkkanat) pienemmiksi paloiksi kuin vihannekset, joiden kypsennysaika on lyhyt (esim. tomaatit)
10	Lihapata	Korkea kannellinen paistovuoka	0,5-3,0 kg Kokonaispaino	Reseptin mukaan	2	Älä ruskista lihaa ennalta
11	Gulassi Kuutioitua naudan- tai sianlihaa vihannesten kera	Korkea kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Kokonaispaino	Reseptin mukaan	2	Aseta liha pohjalle ja peitä se vihanneksilla Älä ruskista lihaa ennalta
12	Kala, kokonainen Paistovalmis, maustettu	Kannellinen paistovuoka	0,3-1,5 kg Kalan paino	Peitä vuolan pohja	2	-
13	Broileri, ilman täytettä Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	0,6-2,5 kg Broilerin paino	Ei	2	Laita astiaan rintapuoli ylöspäin
14	Broilerinpalat Paistovalmis, maustettu	Kannellinen paistovuoka	0,1-0,8 kg Painavimman palan paino	Peitä vuolan pohja	2	-
15	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	-
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	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
19	Paahtopaisti, medium Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ilman kantta	0,5-2,5 kg Lihan paino	Ei	2	Laita astiaan rasvapuoli ylöspäin Älä ruskista lihaa ennalta
20	Naudanlihakääryleet Täytteenä vihanneksia tai lihaa	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Kaikkien täytettyjen kääryleiden paino	Peitä kääryleet lähes kokonaan, esim. lihaliemellä tai vedellä	2	Älä ruskista lihaa ennalta

Nr o	Ruokalaji	Astia	Painoalue Asetettava paino	Nesteen lisääminen	Kanna tinkor keus	Huomautuksia
21	Lihamureke, tuore Mureketaikina naudan-, sian- tai lampaanlihasta	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Paistin paino	Ei	2	Älä ruskista lihaa ennalta
22	Lampaanreisi, medium Luuton, 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
23	Lampaanreisi, täyskypsä Luuton, 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
24	Vasikanpaisti, marmoroitunut esim. selys tai ulkopaisti	Kannellinen paistovuoka	0,5-3,0 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
25	Vasikanpaisti, vähärasvainen esim. ulkofilee tai sisäpaisti	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
26	Kauriinreisi Luuton, suolattu	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,0 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	-
27	Kaniini, kokonainen Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	1,0-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	-
28	Porsaan niskapalapaisti Luuton, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	0,5-3,0 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta
29	Porsaanpaisti, kuorella esim. lapa, maustettu ja kamaraan tehty viillot	Paistovuoka ja lasikansi	0,5-3,0 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Laita astiaan rasvapuoli ylöspäin, suolaa kamara kunnolla
30	Porsaanfileepaisti Maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Älä ruskista lihaa ennalta

13.3 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 ritalle.
Laita astia aina kylmään uuniin.

13.4 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. Aseta toimintovalitsimella **Ohjelmat** .
2. Aseta haluamasi ohjelma valitsimella — tai +.
3. Aseta ruoan paino lämpötilanvalitsimella. Aseta aina seuraavaksi korkeampi paino.
 - ▶ Kun haluat hakea näyttöön ohjelman keston, paina valitsinta . Ohjelman kesto ei voi muuttua.
 - ▶ Muutamien ohjelmien kohdalla voidaan päättymisaikaa siirtää eteenpäin valitsimella .
- ✓ Ohjelma käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua ja toiminta-aika alkaa kulua.
- ✓ Kun ohjelma on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
4. Ohjelma on päättynyt:
 - ▶ Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla jotain valitsinta.
 - ▶ Kun haluat asettaa jälkikypsennysajan, paina valitsinta +. Laite jatkaa kuumenemista ohjelman asetuksella.
 - ▶ Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

14 Puhdistus ja hoito

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

14.1 Puhdistusaineet

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

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

HUOMIO

Sopimattomat puhdistusaineet vaurioittavat laitteen pintoja.

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

Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.

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

Uusiin sieniliinoiniin jää valmistuksessa jäämiä.

- ▶ Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

14.2 Soveltuvat puhdistusaineet

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

Laitteen etusivu

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

Laitteen luokku

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Luukun lasit	- Kuuma astianpesuaineliuos - Teräsvilla	Älä käytä puhdistuslastaa. Ohje: Irrota luukun lasit, kun haluat puhdistaa ne perusteellisesti. → "Laitteen luokku", Sivu 19
Luukun kehys	- Terästä: Ruostumattoman teräksen puhdistusaine - Muovia: Kuuma astianpesuaineliuos	Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Ohje: Irrota luukun kehys, kun haluat puhdistaa sen perusteellisesti. → "Laitteen luokku", Sivu 19
Luukun kahva	Kuuma astianpesuaineliuos	Poista kalkinpoistoaine heti luukun kahvasta, jotta vältät tahrat, joita ei voi enää poistaa.

Kypsennystila

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Emalipinnat	- Kuuma astianpesuaineliuos - Etikkavesi - Uuninpuhdistusaine - Teräsvilla	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu. Ohje: Käytä mieluiten puhdistustoimintoa. → "Itsepuhdistus", Sivu 17 Huomautukset - Emali palaa korkeissa lämpötiloissa kiinni pintaan, jolloin muodostuu vähäisiä värjeroja. Tämä ei vaikuta laitteen toimintaan. - Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida ja ne voivat olla karkeita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa. - Elintarvikkejäämistä jää valkoinen kerros emalipinnoille. Kerros on terveydelle vaaratonta. Tämä ei vaikuta laitteen toimintaan. Voit poistaa kerroksen sitruunahapolla.
Uunilampun lasisuojaus	Kuuma astianpesuaineliuos	Käytä pinttyneeseen likaun uuninpuhdistusainetta.
Ristikot	- Kuuma astianpesuaineliuos - Teräsvilla	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Ohje: Ota ristikot pois paikoiltaan puhdistusta varten. → "Ristikot", Sivu 22
Varusteet	- Kuuma astianpesuaineliuos - Uuninpuhdistusaine - Teräsvilla	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Emaloidut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa.

14.3 Laitteen puhdistus

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

⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

Laite kuumenee käytön aikana.

- Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

⚠ **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

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

Vaatus: Noudata puhdistusaineita koskevia ohjeita.

→ "Puhdistusaineet", Sivu 16

1. Puhdista laite kuumalla astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.

- Joihinkin pintoihin voit käyttää vaihtoehtoisia puhdistusaineita.

→ "Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 16

2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

15 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.

15.1 Laitteen valmistelu puhdistustoimintoa varten

Tee laitteen ennakkovalmistelut huolellisesti, jotta saavutat hyvät puhdistustuloksen.

⚠ 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 22*
3. Poista karkea lika uunitilasta.
Karkea lika voi palaa kiinni ja olla sen vuoksi vaikeammin poistettavissa.
4. Puhdista laitteen luukun sisäpuoli ja uunitilan reunapinnat luukun tiivisteen alueelta astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla. Älä irrota luukun tiivistettä äläkä hankaa sitä. Poista runsas lika luukun sisälasista uuninpuhdistusaineella.
5. Poista kaikki esineet uunitilasta. Uunitilan pitää olla tyhjä.

15.2 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 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.

Huomautus: Uunilamppu ei pala puhdistustoiminnon aikana.

Vaatus:

→ *"Laitteen valmistelu puhdistustoimintoa varten", Sivu 18*

1. Aseta toimintovalitsimella **Itsepuhdistus** .
2. Aseta puhdistusteho lämpötilanvalitsimella.

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

Jos likaantuminen on runsaampaa tai vanhempaa, valitse korkeampi puhdistusteho.

Toiminta-aikaa ei voi muuttaa.

- ✓ Puhdistustoiminto käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua ja toiminta-aika alkaa kulua.
- ✓ Laitteen luukku lukittuu turvallisuussyistä, kun tietty lämpötila uunitilassa on saavutettu. Näyttöön ilmestyy .
- ✓ Kun puhdistustoiminto on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
- 3. Kytke laite pois päältä.
Kun laite on jäähtynyt riittävästi, laitteen luukun lukitus vapautuu ja  sammuu.
- 4. → *"Laitteen saattaminen käyttövalmiiksi puhdistustoiminnon jälkeen", Sivu 18*

15.3 Laitteen saattaminen käyttövalmiiksi puhdistustoiminnon jälkeen

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Poista jäljelle jäänyt tuhka uunitilasta ja laitteen luukun alueelta.
→ *"Puhdistus ja hoito", Sivu 16*
3. Poista valkoiset tahrat sitruunahapolla.
Huomautus: Jos likaantuminen on ollut hyvin runsasta, emalipinnoille voi jäädä valkoisia tahroja. Nämä elintarvikkejäämät ovat vaarattomia. Tahrat eivät rajoita laitteen toimintaa.
4. Asenna ristikot paikoilleen.
→ *"Ristikot", Sivu 22*

16 humidClean

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

16.1 Puhdistusavustimen asettaminen

Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnon kuluessa.

⚠ **VAROITUS – Palamisvaara!**

Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Vaatus: Uunitila on kokonaan jäähtynyt.

1. Poista varusteet uunitilasta.
2. Sekoita 0,4 litraan vettä tilkka astianpesuainetta ja kaada liuos keskelle uunitilan pohjaa. Sulje laitteen luukku.
Älä käytä tislattua vettä.
3. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto **Alalämpö** .
4. Aseta lämpötilanvalitsimella 80 °C.
5. Paina valitsinta  niin monta kertaa, että näytössä on merkitty .
6. Aseta valitsimella – tai + 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.

16.2 Uunitilan puhdistus puhdistusavustimen käytön jälkeen

HUOMIO

Uunitilaan pitkäksi aikaa jäävä kosteus aiheuttaa korroosiota.

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

Vaatus: Uunitila on jäähtynyt.

1. Pyyhi jäännösvesi pois uunitilasta imukykyisellä sieniliinalla.
2. Puhdista uunitilan sileät emalipinnat talousliinalla tai pehmeällä harjalla. Pinttyneet jäät voit poistaa teräslankapesimellä.
3. Poista kalkkijuoventikalla kostutetulla liinalla ja pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä.
4. Kuivaa uunitila pehmeällä liinalla.
5. Kun uunitila on riittävän puhdas:
 - ▶ Jos haluat kuivata uunitilan nopeasti, kuumenna laitetta luukku avoimena noin 5 minuuttia uunitoiminnolla **3D-kiertoilma**  ja lämpötilassa 50 °C.

17 Laitteen luukku

Voit ottaa laitteen luukun pois paikaltaan sen perusteellista puhdistusta varten.

Huomautus: Lisätietoja:



17.1 Laitteen luukun irrotus

Huomautus: Luukun kahvat ovat erilaiset laitemallista riippuen.

⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

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

- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

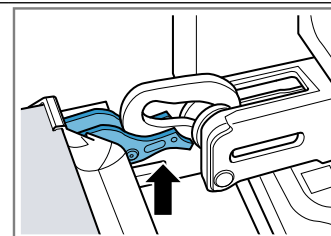
- ▶ Käytä suojakäsineitä.

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

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

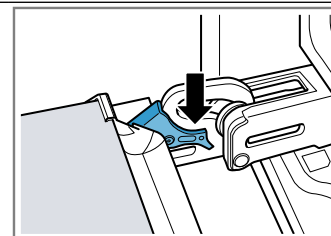
1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
2. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvivu auki.

Sulkuvipu avattu



Sarana lukittuu eikä voi napsahtaa kiinni.

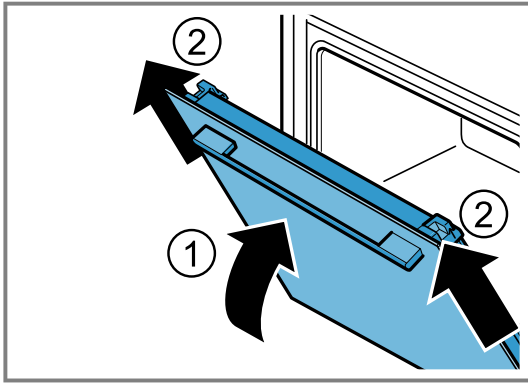
Sulkuvipu suljettu



Laitteen luukku on lukittu eikä sitä saa irrotettua.

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

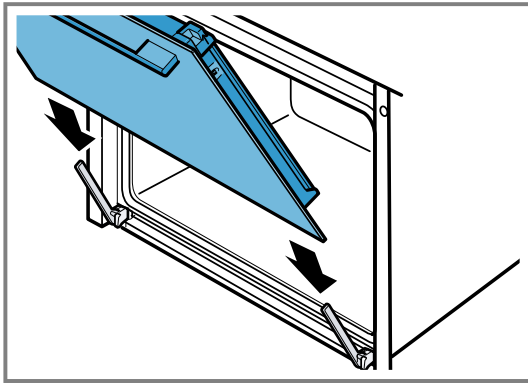
3. Sulje laitteen luukku vasteeseen saakka ①. Tartu laitteen luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta ja vedä ylöspäin pois paikaltaan ②.



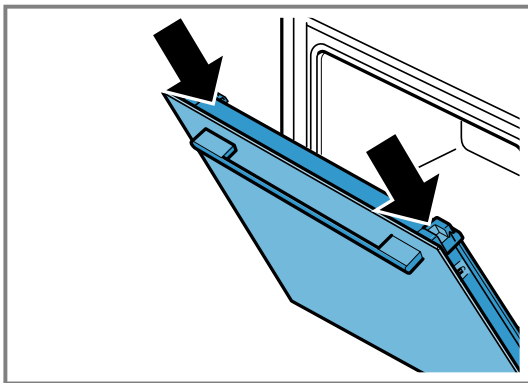
4. Laske laitteen luukku varovasti tasaiselle alustalle.

17.2 Laitteen luukun asennus

1. **⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**
Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.
► Älä tartu saranoiden alueelle.
2. **Huomautus:** Varmista, että työnnyt laitteen luukun ilman vastusta saranaan.

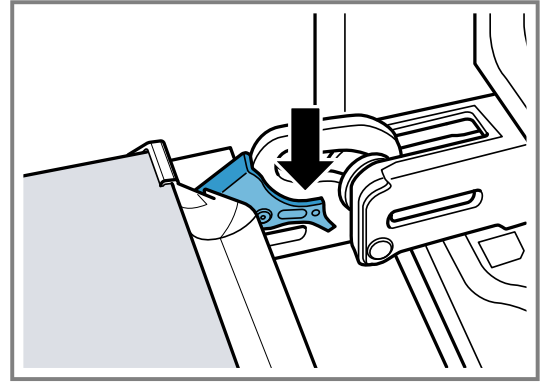


3. Työnä laitteen luukku molemmin käsin vasteeseen saakka.



4. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.

5. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu kiinni.



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

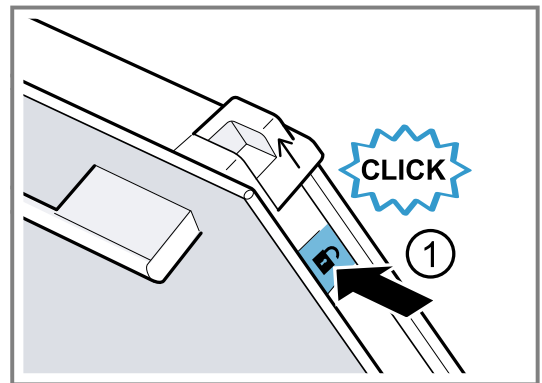
6. Sulje laitteen luukku.

17.3 Luukun lasien irrotus

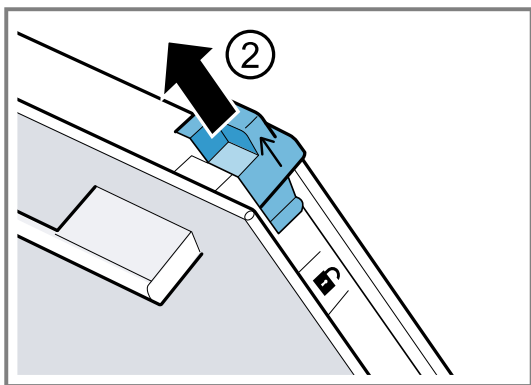
- ⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**
Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.
► Älä tartu saranoiden alueelle.
Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.
► Käytä suojakäsineitä.

Huomautus: Laitemallista riippuen laitteessa on metallilista avaamista varten.

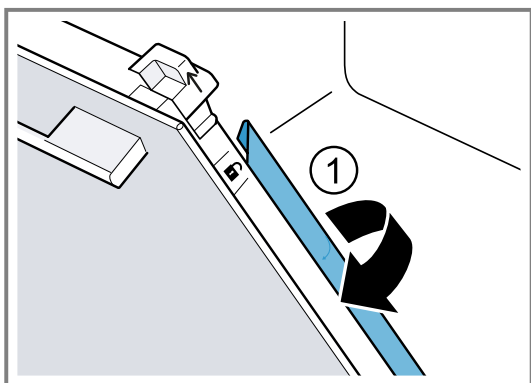
1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
2. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu auki.
- ✓ Sulkuvivut on avattu. Saranat lukittuvat eivätkä voi napsahdtaa kiinni.
3. Sulje laitteen luukku vasteeseen saakka.
4. Paina vasemmalla ja oikealla olevaa painamiskohtaa ①, kunnes kuulet napsahdavan äänen.



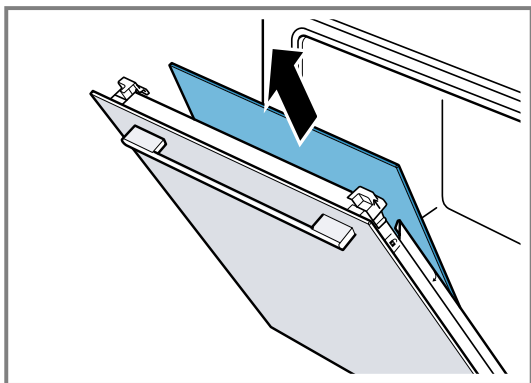
5. Työnnä kaksi liukusuojusta nuolen suuntaan ylöspäin ②.



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



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



9. ⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

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

Puhdista irrotetut luukun lasit molemmilta puolilta lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

10. Puhdista laitteen luukku.

11. Kuivaa luukun lasit ja asenna ne takaisin paikoilleen.

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

17.4 Luukun lasien asennus

⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

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

- Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

- Käytä suojakäsineitä.

Huomautus

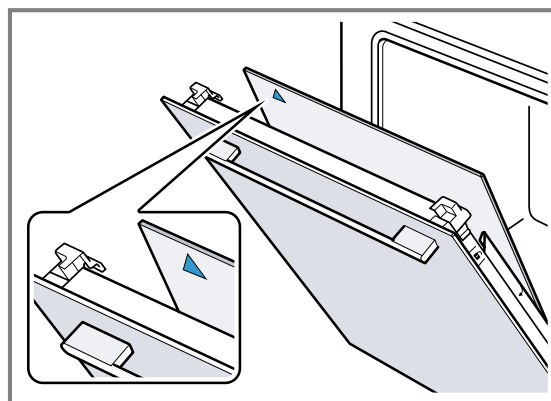
Laitemallista riippuen laitteessa on

- metallilista kiinni kääntämistä varten
- tai kaksi erilaista välilasia.

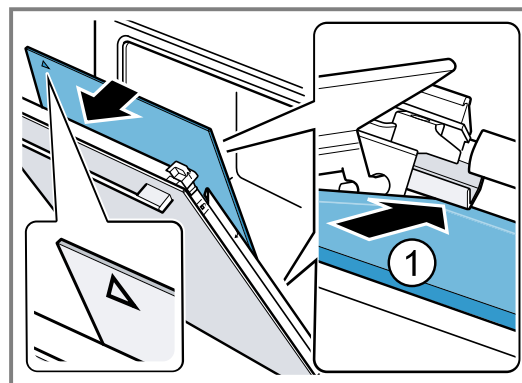
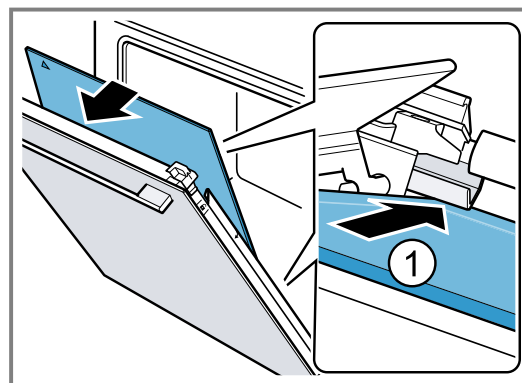
Välilasi on merkitty kolmiosymbolilla.

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

Varmista välilasiin kohdalla, että nuoli on vasemmalla ylhäällä.

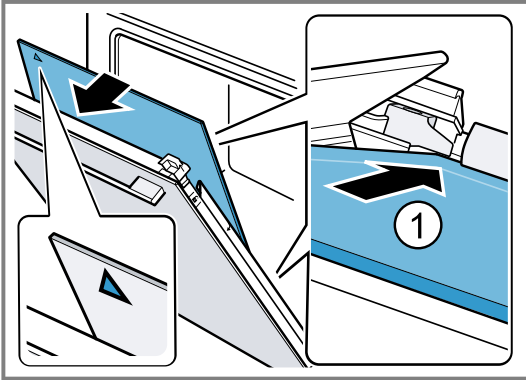
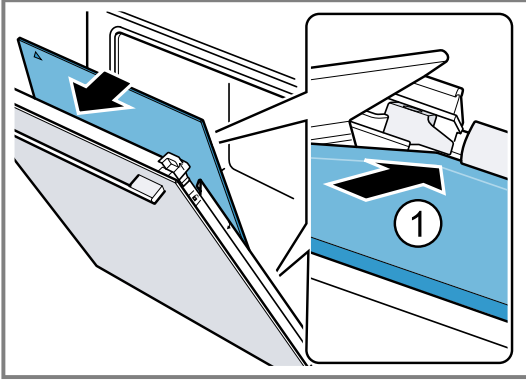


1. Työnnä ensimmäinen välilasi alimpaan pidikkeeseen ① ja aseta ylhäältä paikalleen.

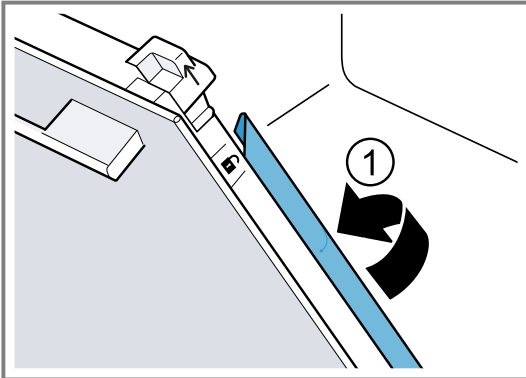


- ✓ Välilasi asettuu paikalleen automaattisesti välikappaleen kierto liikkeen kautta.

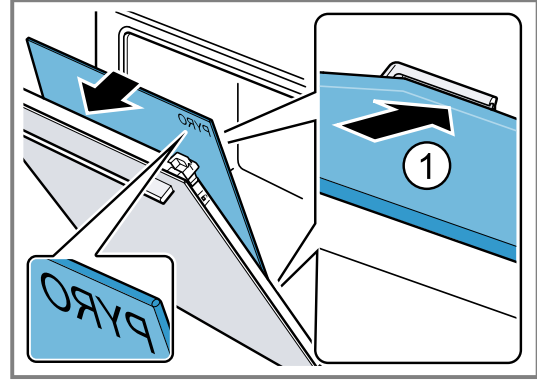
2. Työnnä toinen välilasi keskimmäiseen pidikkeeseen ① ja aseta ylhäältä paikalleen.



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

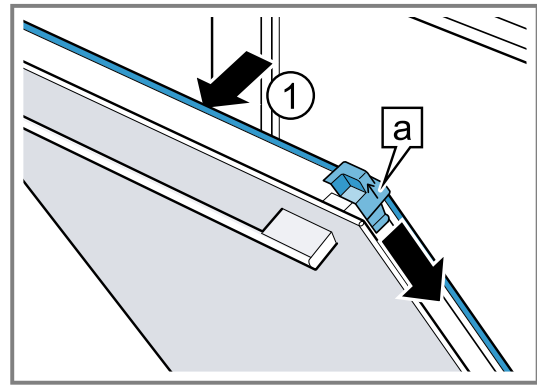


4. Työnnä sisälasi alhaalla pidikkeeseen ① ja aseta ylhäältä paikalleen.

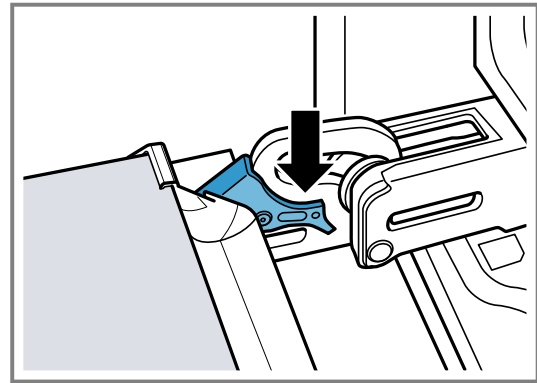


Tekstin "Pyro" pitää olla luettavissa ylhäällä, kuvan osoittamalla tavalla.

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



6. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
7. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu kiinni



8. Sulje laitteen luukku.

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

18 Ristikot

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

18.1 Ristikoiden irrotus

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

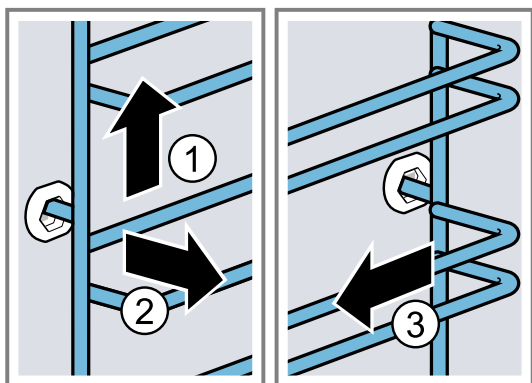
Ristikot kuumenevat hyvin kuumiksi

- ▶ Älä kosketa kuumia ristiköitä.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä aina.

- Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

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

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



3. Puhdista ristikko.

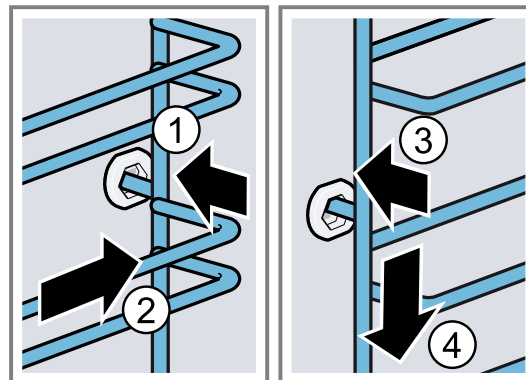
→ "Puhdistusaineet", Sivu 16

18.2 Ristikoiden asennus

Huomautukset

- Ristikot sopivat vain oikealle tai vasemmalle.

- Varmista molempien ristikoiden kohdalla, että taivutetut tangot ovat eteenpäin.
- Aseta ristikko keskelle takimmaista holkkia ① siten, että ristikko on uunitilan seinää vasten, ja paina se sitten taaksepäin ②.
 - Aseta ristikko etummaiseen holkkiin ③ siten, että ristikko on uunitilan seinää vasten, ja paina sitten alaspäin ④.



19 Toimintahäiriöiden korjaaminen

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

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattihenkilöstö.
- Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.
→ "Huoltopalvelu", Sivu 25

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

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

19.1 Toimintahäiriöt

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Sulake on luennut sulakerasiassa. - Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake. Virransaanti on katkennut. - Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet. Elektroniikkavika - Irrota laite sähköverkosta vähintään 30 sekunniksi kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa pois päältä. - Palauta perusasetukset tehdasasetuksiin. → "Perusasetukset", Sivu 12
Laite ei kuumene, näytössä vilkkuu kaksoispiste ja näyttöön ilmestyy d.	Esittelytila on aktivoitu. - Irrota laite hetkeksi sähköverkosta kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa pois päältä ja taas päälle. - Deaktivoi esittelytila 5 minuutin kuluessa muuttamalla viimeinen perusasetus c 14 arvoon 0. → "Perusasetukset", Sivu 12

Vika	Syy ja vianhaku
Laitteen luukkua ei saa avattua, näytössä palaa ☹.	Lapsilukko lukitsee laitteen luukun. ► Deaktivoi lapsilukko valitsimella ☹. → "Lapsilukko", Sivu 12
Laitteen luukkua ei saa avattua, näytössä palaa symboli ☹.	Puhdistustoiminto lukitsee laitteen luukun. ► Anna laitteen jäähtyä, kunnes ☹ sammuu näytössä.
Näytössä palaa ☹, ja laitteeseen ei saa tehtyä asetuksia.	Lapsilukko on aktivoitu. ► Deaktivoi lapsilukko valitsimella ☹. → "Lapsilukko", Sivu 12
Näytössä vilkkuu h, ja laite ei käynnisty.	Uunitila on valitulle toiminnolla liian kuuma. 1. Kytke laite pois päältä ja anna sen jäähtyä. 2. Käynnistä toiminto uudelleen.
Näyttöön ilmestyy F 8.	Maksimi käyttöaika on saavutettu. Jotta vältetään tahaton jatkuva käyttö, laite lakkaa usean tunnin jälkeen automaattisesti kuumenemasta, jos asetuksia ei ole muutettu. ► Kytke laite pois päältä. Voit tehdä tarvittaessa uudet asetukset. Ohje: Jotta laite ei kytkeydy hyvin pitkien valmistusaikojen kuluessa tahdomattasi pois päältä, aseta laitteelle toiminta-aika. → "Aikatoiminnot", Sivu 10
Näyttöön ilmestyy viesti, jossa on E, esim. E05-32.	Elektroniikkahäiriö 1. Paina valitsinta ☺. ► Aseta kellonaika tarvittaessa uudelleen. ✓ Jos häiriö oli kertaluonteinen, virheilmoitus sammuu. 2. Jos virheilmoitus ilmestyy uudelleen näyttöön, soita huoltopalveluun. Ilmoita heille tarkka virheilmoitus ja laitteesi mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu", Sivu 25
Kypsennystulos ei ole tyydyttävä.	Asetukset olivat epäsopivia. Asetettavat arvot, esimerkiksi lämpötila tai toiminta-aika, riippuvat reseptistä, määrästä ja elintarvikkeesta. ► Aseta seuraavalla kerralla matalampi tai korkeampi arvo. 
Puhdistustoiminnon tulos ei ole tyydyttävä.	Uunitila oli liian runsaasti likaantunut. ► Poista karkea lika uunitilasta ennen puhdistustoimintoa. ► Huomioi laitteesi puhdistus ja huolto. → "Puhdistus ja hoito", Sivu 16

19.2 Uunilampun vaihto

Kun uunivalo ei pala, vaihda uunilamppu.

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

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

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

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

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

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

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

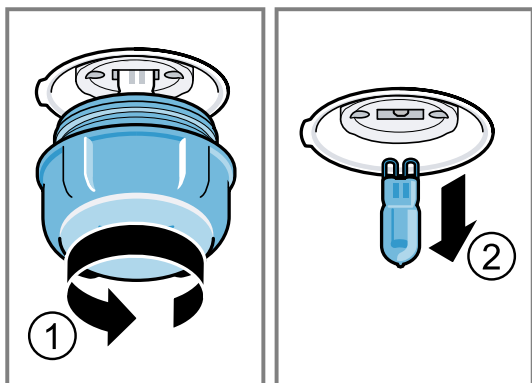
Lasikansi saattaa olla jo murtunut ulkoisten tekijöiden vaikutuksesta tai murtua asennuksen tai irrotuksen yhteydessä, jos siihen kohdistuu liikaa voimaa.

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

Vaativuudet

- Laite on irrotettu sähköverkosta.
 - Uunitila on jäähtynyt.
 - Käytettävissä on uusi halogeenilamppu vaihtoa varten.
1. Laita uuniin vahinkojen välttämiseksi astiapyhyhe.
 2. Irrota lasisuoja vasemmalle kiertäen ①.

3. Vedä halogeenilamppu pois paikaltaan, älä kierrä lamppua ②.



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

20 Hävittäminen

20.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

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

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



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

21 Huoltopalvelu

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

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, tai verkkosivuiltamme. Tuote sisältää energiatehokkuusluokkaan G kuuluvan valonlähteen.

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

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

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

Tyyppikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.



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

22 Näin onnistut

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

22.1 Yleisiä ohjeita ruoanvalmistukseen

Ota kaikkia ruokia valmistaessasi huomioon nämä ohjeet.

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

HUOMIO

Hapokkaat elintarvikkeet voivat vaurioittaa rutilää

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

Huomautus nikkeliallergikoille

Harvinaisissa tapauksissa voi elintarvikkeeseen siirtyä vähäisiä jälkiä nikkelistä.

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

→ "Lisävarusteet", Sivu 9

22.2 Ohjeita leivontaan

Käytä paistaessasi ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

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

Paistaminen kahdella tasolla	Korkeus
Uunipannu	3
Leivinpelti	1

Vuoat rutilällä:	Korkeus
ensimmäinen rutilä	3
toinen rutilä	1

Paistaminen kolmella tasolla	Korkeus
Leivinpelti	5
Uunipannu	3
Leivinpelti	1

Huomautukset

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

22.3 Paistamista ja grillaamista koskevia ohjeita

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

- ▶ Mitä kookkaampi lintu, lihanpala tai kala, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.
- ▶ Käännä lintu, liha ja kala, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 1/2 - 2/3.

Suositusasetukset eri ruokalajeille

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoimi	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengasvuoka tai Pitkänmallinen vuoka	2		150-170	50-70
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengasvuoka tai Pitkänmallinen vuoka	2		150-160	70-90

- ▶ Jos käännät linnun paistamisen aikana, laita lintu uuniin ensin rintapuoli tai nahkapuoli alaspäin.

Paistaminen ja grillaaminen rutilällä

Paistaminen rutilällä soveltuu erityisesti suurikokoisen linnun tai useamman linnun samanaikaiseen kypsennykseen

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

Paistaminen astiassa

Uunitila pysyy puhtaampana, kun ruoka valmistetaan kannellisessa astiassa.

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita. Parhaiten sopivat lasiset astiat.

Avoim astia

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

Kannellinen astia

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

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Jos asetat kuumen 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 laitten läheltä.

22.4 Ruokavalikoima

Suositusasetukset lukuisille ruoille lajiteltuina luokkien mukaan.

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Sokerikakku, hieno (pitkänmallisessa vuoassa)	Rengasvuoka tai Pitkänmallinen vuoka	2		150-170	60-80
Sokerikakku, 2 tasoa	Rengasvuoka tai Pitkänmallinen vuoka	3+1		140-150	70-85
Hedelmä- tai rahkatorttu murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Hiivataikinaleivonnainen irtopohjavuoassa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Täytekakkupohja, 6 munaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-160 ¹	30-40
Kääretorttu	Uunipannu	3		180-200 ¹	10-15
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	2		160-180	55-95
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3		180-200	30-55
Muffinit	Muffinipelti	2		170-190	20-40
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Uunipannu	3		160-180	25-35
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Uunipannu	3		160-170	25-45
Pikkuleivät	Uunipannu	3		140-160	15-25
Pikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		140-160	15-25
Pikkuleivät, 3 tasoa	Uunipannu + 2x Leivinpelti	5+3+1		140-160	15-25
Marenki	Uunipannu	3		80-90 ¹	120-150
Leipä, 1000 g (pitkänomaisessa vuoassa tai pellillä)	Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, tuore - leivinpellillä	Uunipannu	2		200-220	25-35
Pizza, tuore - leivinpellillä	Uunipannu	3		180-200	20-30
Pizza, tuore, ohut pohja, pizzavuoassa	Pizzapelti	2		250-270 ¹	15-20
Pizza, tuore, ohut pohja, pizzavuoassa	Pizzapelti	2		250-270 ¹	8-13
Quiche	Piirakkavuoka tai Musta pelti	1		210-230	30-40
Quiche	Piirakkavuoka tai Musta pelti	2		190-210	25-35
Börek-piirakat	Uunipannu	1		180-200	40-50
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	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
Hanhi, ilman täytettä, 3 kg	Avoin astia	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60

¹ Esilämmitä laite.

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Porsaanseläke, vähärasvainen, 1 kg	Matala lasivuoka	2		180	90-120
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	2		160-170	130-150
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	2		190-200	120-150
Naudanfilee, medium, 1 kg ¹	Ritilä + Uunipannu	3		210-220	40-50 ²
Naudan patapaisti, 1,5 kg ³	Kannellinen astia	2		200-220	130-150
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Ritilä + Uunipannu	3		200-220	60-70 ²
Jauhelihapihvi, korkeus 3-4 cm ⁴	Ritilä	4		3	25-30 ⁵
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,0 kg sidottu ⁶	Avoin astia	2		170-190	70-80 ⁷
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen ¹	Ritilä	2		160-180	20-30
Kala, haudutettu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kannellinen astia	2		170-190	30-40
Kala, haudutettu, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Kannellinen astia	2		180-200	55-65

Jogurtti

Voit valmistaa laitteessa jogurttia.

Jogurtin valmistus

1. Poista varusteet ja ristikot uunitilasta.

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

Suositusasetukset jälkiruokille

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

22.5 Erityisiä valmistusmenetelmiä ja muita käyttötapoja

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

Hidas kypsennys

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

Ruokien hidas kypsennys

Vaatimukset

- Uunitila on kylmä.
 - Käytä tuoretta ja hygieenisesti moitteetonta lihaa. Parhaiten tähän soveltuvat palat, joissa ei ole luita eikä paljon sidekudosta.
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.

¹ Työnnä uunipannu ritilän alle.

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

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

⁴ Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2.

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

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

⁷ Älä käännä ruokaa.

4. Pidä laitteen luukku aina suljettuna, jotta kypsennyslämpötila säilyy tasaisena.

Suositusasetukset hitaaseen kypsennykseen

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

22.6 Testiruoat

Leivonta

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

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

Suositusasetukset leivontaan

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

¹ Esilämmitä laite.

² Esilämmitä laitetta 5 minuuttia. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

³ Esilämmitä laite. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto min
Torttupohja	lrtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Voileipäkeksi, 2 tasoa	lrtopohjavuoka Ø 26 cm	3+1		150-160 ¹	35-50
Apple Pie, 2 kpl	2x lrtopohjavuoka Ø 20 cm	2		180-190	75-90

Grillaus

Suositusasetukset grillaukseen

Ruoka	Varusteet / astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Paahtoleivän ruskistus	Ritilä	5		3 ²	5-6

23 Asennusohje

Ota laitteen asennuksen yhteydessä huomioon seuraavat tiedot.



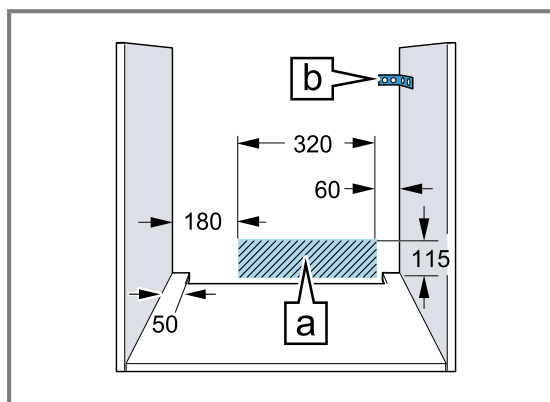
mm

23.1 Yleiset asennusohjeet

Ota nämä ohjeet huomioon ennen kuin aloitat laitteen asennuksen.

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

- Aseta laite vaakasuunnassa suorassa olevalle tasolle.
 - Laitteen liitännät tulee olla viivoitetun pinnan alueella  tai asennusalueen ulkopuolella.
- 1 Irralliset kalusteet on kiinnitettävä yleisesti 0.saataavana olevalla kulmalevyllä  seinään.



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

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

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

¹ Esilämmitä laite. Älä käytä pikakuumennustoimintoa.

² Älä esilämmitä laitetta.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Jatkojohdon ja hyväksymättömän adapterin käyttö on vaarallista.

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

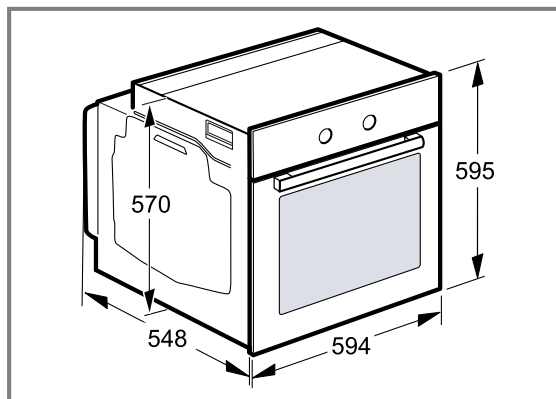
HUOMIO

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

- ▶ Älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta.

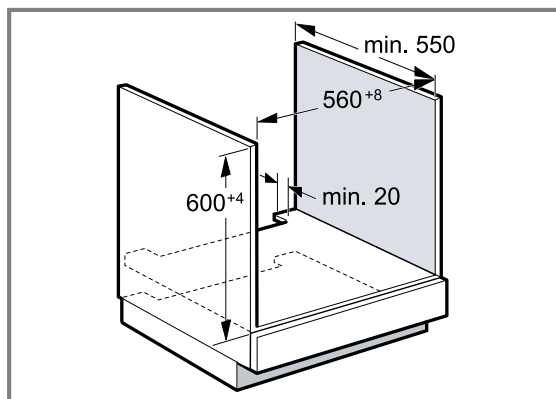
23.2 Laitemitat

Tästä löydät laitteen mitat.



23.3 Asennus työtason alle

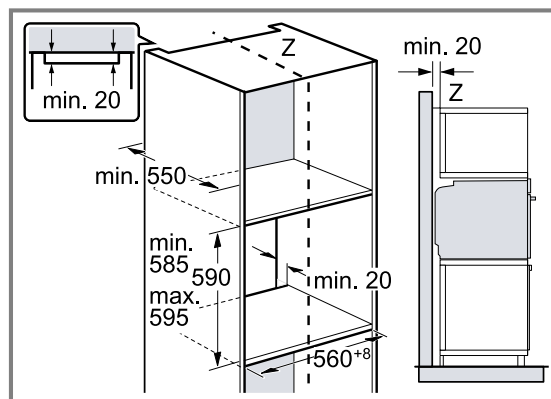
Noudata työtason alle asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



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

23.4 Asennus korkeaan kaappiin

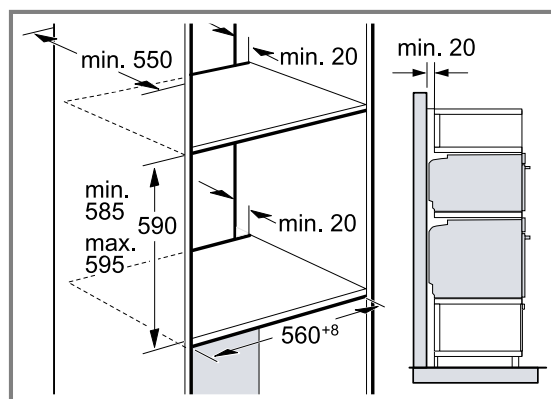
Noudata korkeaan kaappiin asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.



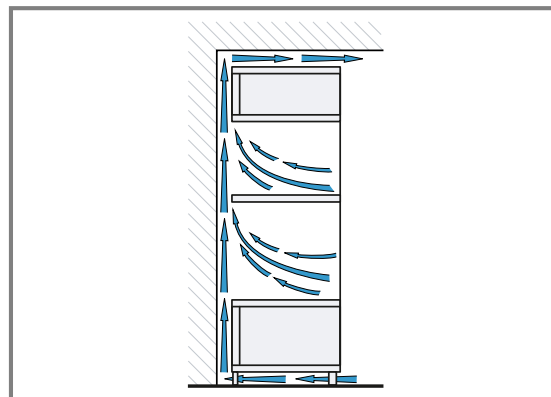
- Välipohjissa pitää olla rako laitteen tuuletusta varten.
- Asenna laite vain niin korkealle, että varusteet saa otettua helposti ulos.

23.5 Kahden laitteen asentaminen päällekkäin

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



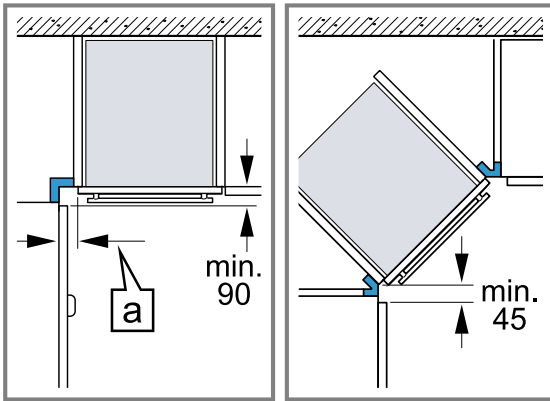
- Välipohjissa pitää olla rako laitteiden tuuletusta varten.
- Molempien laitteiden riittävän tuuletuksen varmistamiseksi tarvitaan sokkelin alueelle vähintään 200 cm²:n kokoinen tuuletusaukko. Tee sitä varten aukko sokkeliin tai asenna tuuletusritilä.
- Varmistettava, että ilmanvaihto toteutuu piirroksen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



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

23.6 Asennus kulmaan

Noudata kulmaan asennettaessa asennusmittoja ja asennusohjeita.

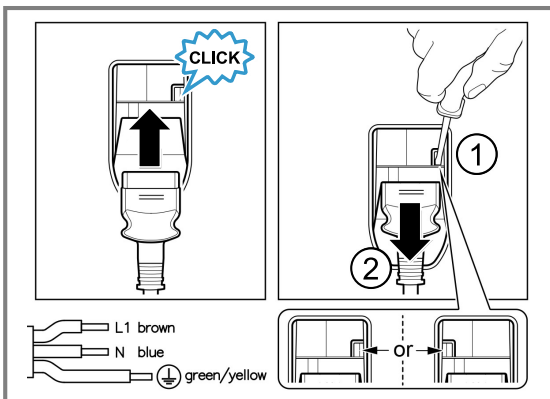


- Jotta laitteen luukku saadaan avattua, ota kulmaan asentaessasi huomioon minimimitat. Mitta **a** riippuu kalusteen etuosan vahvuudesta ja kahvasta.

23.7 Sähköliitäntä

Jotta laitteen sähköliitäntä on turvallinen, noudata seuraavia ohjeita.

- Laitteen suojaluokka on I, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.
- Suojaus on tehtävä tyyppikilvessä mainitun tehotiedon ja paikallisten määräysten mukaan.
- Laitteessa ei saa olla jännitettä asennustöitä tehtäessä.
- Laitteen saa liittää vain mukana toimitetun liitäntäjohtojen kanssa.
- Liitäntäjohto pitää liittää takasivulle siten, että kuuluu napsahdava 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, verkkojohtojen pistokkeeseen pitää päästä vapaasti käsiksi, tai jos sitä ei ole mahdollista pitää ulottuvilla, kiinteään sähköliitäntään

on oltava asennettu asennusmääräysten mukainen katkaisin.

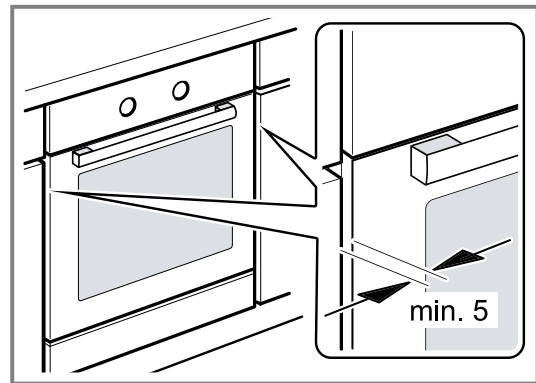
Laitteen sähköliitäntä ilman maadoitettua pistoketta

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

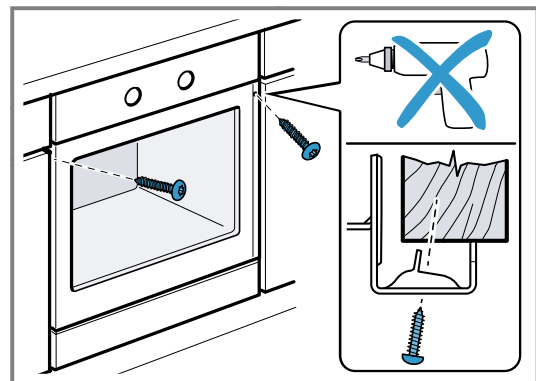
- Yksilöi vaihe- ja nollajohto liitäntärasiaassa. Jos liitäntä tehdään väärin, laite voi vaurioitua.
- Liitä liitäntäkuvan mukaan. Jännite, ks. tyyppikilpi.
- Liitä verkkoliitäntäjohtojen johtimet värikoodien mukaan:
 - vihreä-keltainen = suojajohtin ⊕
 - sininen = nollajohtin
 - ruskea = vaihe

23.8 Laitteen asennus

- Työnnä laite kunnolla paikalleen ja kohdista keskelle.



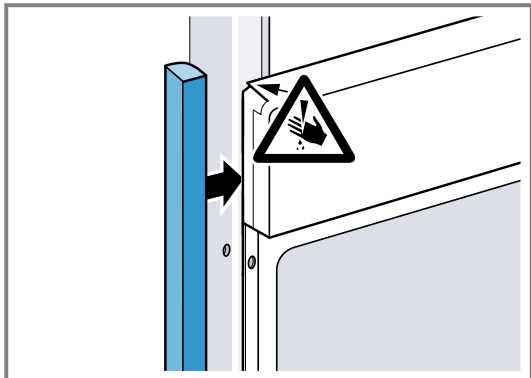
- Kiinnitä laite ruuveilla.



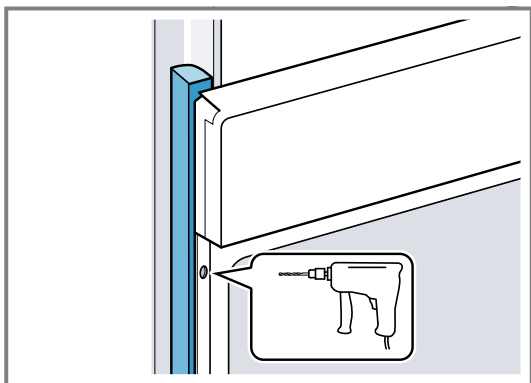
Huomautus: Työtason ja laitteen välistä rakoa ei saa sulkea lisälisillä. Kaapin sivuseiniin ei saa asentaa lämpösuojalistoja.

23.9 Kahvattomat keittiökalusteet, joissa pystysuuntainen tartuntalista:

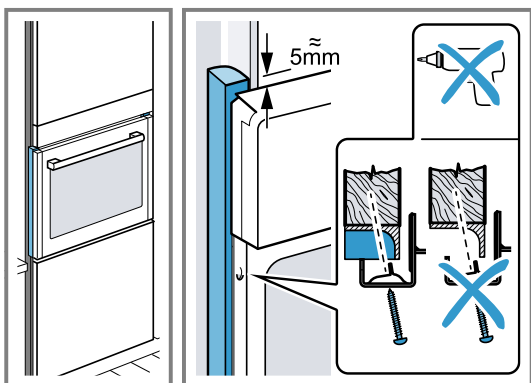
1. Käytä molemmilla puolilla tarkoitukseen sopivaa täytekalappaletta, jotta voit peittää mahdolliset terävät reunat ja varmistaa turvallisen asennuksen.



2. Kiinnitä täytekalppale kalusteeseen.
3. Poraä täytekalppaleeseen ja kalusteeseen ennalta reiät ruuviliitää varten.



4. Kiinnitä laite tarkoitukseen sopivalla ruuvilla.



23.10 Laitteen irrotus

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



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



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

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9001934414 (050325) REG25

fi