

SIEMENS



# Kalusteisiin sijoitettava uuni

CM856GB.1S

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

fi Käyttöohje

Register  
your  
product  
online



# Sisällysluettelo

|  |   |           |   |  |           |
|--|---|-----------|---|--|-----------|
|    | <b>Määräystenmukainen käyttö</b> .....            | <b>4</b>  |    | <b>Mikroaaltouuni</b> .....                | <b>17</b> |
|    | <b>Tärkeitä turvaohjeita</b> .....                | <b>5</b>  | Astia .....   | 17   |           |
|  | Yleistä .....                                     | 5         | Mikroaaltotehot .....   | 18   |           |
|  | Mikroaalto .....                                  | 5         | Yhdistetyn mikroaaltokäytön ja uunitoiminnon<br>säättäminen .....                   | 18   |           |
|  | Puhdistustoiminto .....                           | 7         | Mikroaaltokäytön säättäminen .....  | 18   |           |
|    | <b>Vaurioiden syyt</b> .....                      | <b>7</b>  | Kuivaus .....   | 18   |           |
|  | Yleistä .....                                     | 7         |    | <b>Sapatti-ohjelma</b> .....               | <b>19</b> |
|  | Mikroaalto .....                                  | 8         | Sapatti-asetuksen käynnistäminen .....  | 19   |           |
|    | <b>Ympäristönsuojelu</b> .....                    | <b>8</b>  |    | <b>Puhdistustoiminto</b> .....             | <b>19</b> |
|  | Energiansäästö .....                              | 8         | Ennen puhdistustoimintoa .....  | 19   |           |
|  | Ympäristöystävällinen hävittäminen .....          | 8         | Puhdistustoiminnon säättäminen .....  | 19   |           |
|    | <b>Tutustuminen laitteeseen</b> .....             | <b>9</b>  | Puhdistustoiminnon jälkeen .....  | 20   |           |
|  | Ohjauspaneeli .....                               | 9         |    | <b>Puhdistusaine</b> .....                 | <b>20</b> |
|  | Valitsimet .....                                  | 9         | Soveltuvat puhdistusaineet .....  | 20   |           |
|  | Näyttö .....                                      | 9         | Uunitilan pinnat .....  | 21   |           |
|  | Käyttötavat-valikko .....                         | 10        | Laitteen pitäminen puhtaana .....   | 21   |           |
|  | Uunitoiminnot .....                               | 10        |    | <b>Ristikot</b> .....                      | <b>22</b> |
|  | Lisätietoja .....                                 | 11        | Ristikoiden irrotus ja asennus .....  | 22   |           |
|  | Uunitilaan liittyvät toiminnot .....              | 11        |  | <b>Laitteen luukku</b> .....               | <b>23</b> |
|  | <b>Varusteet</b> .....                            | <b>11</b> | Luukun suojuksen irrotus .....  | 23   |           |
|  | Mukana toimitetut varusteet .....                 | 11        | Luukun lasien irrotus ja asennus .....  | 23   |           |
|  | Varusteiden asettaminen uuniin .....              | 12        |  | <b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> ..... | <b>25</b> |
|  | Lisävaruste .....                                 | 12        | Vianetsintätaulukko .....   | 25   |           |
|  | <b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....            | <b>13</b> | Maksimi käyttöaika ylittynyt .....  | 25   |           |
|  | Ensimmäinen käyttöönotto .....                    | 13        | Uunitilan lamput .....  | 25   |           |
|  | Uunitilan ja varusteiden puhdistus .....          | 13        |  | <b>Huoltopalvelu</b> .....                 | <b>26</b> |
|  | <b>Koneen käyttö</b> .....                        | <b>13</b> | Mallinumero ja sarjanumero .....  | 26   |           |
|  | Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä .....   | 13        |  | <b>Ruoat</b> .....                         | <b>26</b> |
|  | Toiminnon käynnistäminen tai keskeyttäminen ..... | 13        | Asetuksia koskevia ohjeita .....  | 26   |           |
|  | Käyttötavan säättäminen .....                     | 14        | Ruoan valitseminen .....  | 27   |           |
|  | Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen .....     | 14        | Ruoan valinta .....   | 27   |           |
|  | Pikakuumennus .....                               | 14        |  | <b>Testattu koekeittiössämme</b> .....     | <b>28</b> |
|  | <b>Aikatoiminnot</b> .....                        | <b>15</b> | Silikonivuoat .....   | 28   |           |
|  | Hälytin .....                                     | 15        | Kakut ja pienet leivonnaiset .....  | 28   |           |
|  | Toiminta-aika .....                               | 15        | Leipä ja sämpylät .....   | 31   |           |
|  | Päätymisaika .....                                | 15        | Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset .....                                       | 32   |           |
|  | <b>Lapsilukko</b> .....                           | <b>16</b> | Laatikkoruoka, paistos ja kohokas .....   | 34   |           |
|  | Aktivointi ja deaktivointi .....                  | 16        | Lintu .....   | 35   |           |
|  | <b>Perusasetukset</b> .....                       | <b>16</b> | Liha .....  | 37   |           |
|  | Asetusten muuttaminen .....                       | 16        | Kala .....  | 40   |           |
|  | Asetukset .....                                   | 16        | Vihannekset ja lisukkeet .....  | 42   |           |
|  | Kellonajan muuttaminen .....                      | 17        |   |  |           |

|   |    |
|---|----|
| Jälkiruoka . . . . .                              | 44 |
| Eco-uunitoiminnot . . . . .                       | 45 |
| Akryyliamidi elintarvikkeissa . . . . .           | 46 |
| Matalalämpökypsennys . . . . .                    | 46 |
| Kuivaaminen . . . . .                             | 48 |
| Umpioiminen . . . . .                             | 48 |
| Taikinan kohotus . . . . .                        | 49 |
| Sulatus . . . . .                                 | 50 |
| Ruokien lämmittäminen mikroaaltouunilla . . . . . | 51 |
| Lämpimänäpito . . . . .                           | 52 |
| Testiruoat . . . . .                              | 53 |

---

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



## Määräystenmukainen käyttö

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.  
→ "Varusteet" sivulla 11



## Tärkeitä turvaohjeita

### Yleistä

#### Varoitus – Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkua, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukkua avattaessa muodostuu ilmvirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

#### Varoitus – Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.

#### Varoitus – Palovamman vaara!

- 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. Älä ole liian lähellä laitetta, kun avaat luukun. 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 puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.

#### Varoitus – Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

#### Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!

Ohjauspaneelissa tai valitsimissa on kestopagneetteja. Magneetit voivat vaikuttaa elektronisiin implantteihin, esimerkiksi sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin. Henkilöiden, joilla on elektronisia implantteja, pitää olla 10 cm:n etäisyydellä ohjauspaneelista.

### Mikroaalto

#### Varoitus – Palovaara!

- Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaaminen, tohveleiden, jyvä- tai viljatyynyjen, pesusienten, kosteiden pesukintaiden tai vastaavien lämmittäminen on kielletty. Esimerkiksi lämmitetyt tohvelit, jyvä- tai viljatyynyt voivat syttyä palamaan vielä tuntien kuluttua. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen.

- Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan. Älä lämmitä elintarvikkeita lämpimänäpitoapakkauksissa. Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa astioissa ilman valvontaa. Älä säädä liian korkeaa mikroaaltotehoa tai liian pitkää aikaa. Noudata tämän käyttöohjeen ohjeita. Älä kuivaa elintarvikkeita mikrossa. Älä sulata tai lämmitä elintarvikkeita, joissa on niukasti vettä, kuten esim. leipää, liian suurella mikroaaltoteholla tai liian pitkää aikaa.
- Ruokaöljy voi syttyä palamaan. Älä lämmitä pelkkää ruokaöljyä mikrossa.

### ⚠ Varoitus – Räjähdyksivaara!

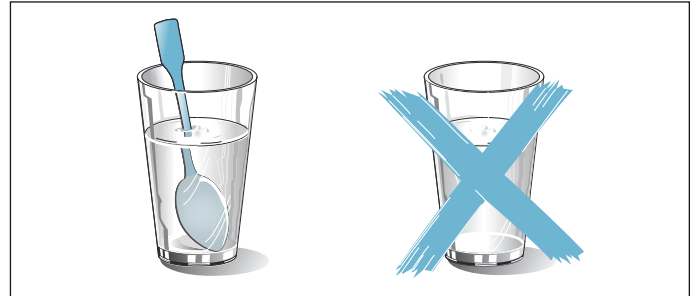
Tiukasti suljetuissa astioissa olevat nesteet tai muut elintarvikkeet voivat räjähtää. Älä kuumenna nesteitä tai muita elintarvikkeita tiukasti suljetuissa astioissa.

### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

- Elintarvikkeet, joissa on kiinteä kuori tai nahka, voivat haljeta räjähdysmäisesti kuumennuksen aikana tai myös vielä kuumentamisen jälkeen. Älä kypsennä kananmunia kuorineen tai lämmitä kovaksi keitettyjä munia. Älä kypsennä kuorellisia äyriäisiä. Paistettujen munien ja lasissa hyydytettyjen munien keltuainen on ensin rikottava. Elintarvikkeissa, joissa on kiinteä kuori tai nahka, kuten esim. omenat, tomaatit, perunat tai makkarat, kuori voi haljeta. Pistele kuoreen tai nahkaan reikiä ennen lämmittämistä.
- Vauvanruoassa oleva lämpö ei jakaudu tasaisesti. Älä lämmitä vauvanruokia suljetuissa astioissa. Poista aina kansi tai tutti. Sekoita tai ravista kunnolla lämmittämisen jälkeen. Tarkasta lämpötila ennen kuin annat ruokaa lapselle.
- Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi. Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Ilmaltiviisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta. Noudata aina pakkauksessa olevia ohjeita. Käytä aina patalappua, kun otat ruoat uunista.

### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

- Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Jo astian pienikin tärinä voi aiheuttaa sen, että kuuma neste kiehuu yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskuu. Laita kuumentaessasi aina lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.



### ⚠ Varoitus – Loukkaantumisaara!

- Sopimaton astia voi haljeta. Posliinisten ja keraamisten astioiden kahvoissa ja kansissa voi olla pieniä reikiä. Näiden reikien takana on ontto tila. Onttoon tilaan päässyt kosteus voi aiheuttaa astian halkeamisen. Käytä vain mikrokäyttöön soveltuvia astioita.
- Metalliset astiat ja kulhot voivat aiheuttaa pelkässä mikroaaltokäytössä kipinäohtia. Laitte vaurioituu. Älä käytä pelkässä mikroaaltokäytössä koskaan metalliastioita. Käytä vain mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita tai mikroaaltotoimintoa yhdessä jonkin uunitoiminnon kanssa.

### ⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

Laitteessa on korkeajännitettä. Älä poista ulkokuorta.


### ⚠ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

- Puutteellinen puhdistus voi ajan mittaan aiheuttaa laitteen ulkopinnan vaurioitumisen. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos laitteesta. Puhdista laite säännöllisesti ja poista elintarvikkejäämät heti. Pidä uunitila, luukun tiiviste, luukku ja luukun lukko aina puhtaina.
- Jos uuninluukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut, mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos laitteesta. Älä käytä laitetta, jos uuninluukku, luukun tiiviste tai luukun muovikehys on vaurioitunut. Soita huoltoon.

- Ilman ulkokuorta olevasta laitteesta voi päästä ulos mikroaaltoenergiaa. Älä poista koskaan ulkokuorta. Käänny huolto- ja korjaustöissä huoltopalvelun puoleen.

## Puhdistustoiminto

### **Varoitus – Palovamman vaara!**

 Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

## **Vaurioiden syyt**

### Yleistä

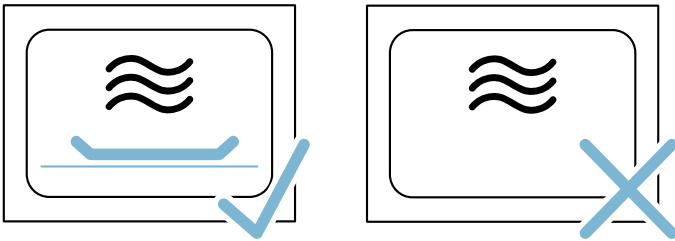
#### Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Alumiinifolio: uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytymiä.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteus uunitilassa: uunitilassa pitkään oleva kosteus voi aiheuttaa korroosiota. Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen. Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Älä laita mitään laitteen luukun väliin. Vaikka luukku on vain raollaan, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vaurioitua. Anna uunitilan kuivua avoimena vain, kun käytössä on muodostunut runsaasti kosteutta.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.
- Runsaasti likaantunut tiiviste: jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste puhtaana.
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kanna tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

## Mikroaalto

### Huomio!

- Kipinöiden muodostuminen: metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnasta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.
- Varusteiden yhdistäminen: älä yhdistä ritilää uunipannun kansa. Jos varusteet laitetaan uuniin suoraan päällekkäin, seurauksena voi olla kipinöiden muodostuminen. Laita varusteet kulloinkin omalle kannatinkorkeudelleen.
- Pelkkä mikroaaltokäyttö: käytettäessä vain mikroaaltotoimintoa ei voida käyttää uunipannua tai leivinpeltiä. Seurauksena voi olla kipinöiden muodostuminen, ja uunitila vaurioituu. Käytä laskualustana mukana toimitettua ritilää tai mikroaaltotoimintoa yhdessä jonkin uunitoiminnon kanssa.
- Alumiinivuokat: älä käytä laitteessa alumiinivuokaa. Muodostuvat kipinät vaurioittavat laitetta.
- Mikroaaltokäyttö ilman ruokia: laitteen käyttö ilman uunitilassa olevaa ruokaa aiheuttaa ylikuormituksen. Älä käynnistä mikroaaltouunia ilman, että uunitilassa on ruokaa. Poikkeuksena on lyhyt astiatesti. → "Mikroaaltouuni" sivulla 17



- Mikro-popcornit: älä valitse liian korkeaa mikroaaltotehoa. Käytä korkeintaan 600 W:n tehoa. Laita popcorn-pussi aina lasilautaselle. Ylikuormitus voi särkeä luukun lasin.

## Ympäristönsuojelu

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

### Energiansäästö

- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.
- Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.
- Paista useampia kakkuja mieluiten peräjälkeen. Uunitila on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa myös 2 pitkänmallista vuokaa vierekkäin uuniin.
- Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsennykseen.

### Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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



## Tutustuminen laitteeseen

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

**Huomautus:** Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

## Ohjauspaneeli

Ohjauspaneelin kautta säädät valitsimien ja kiertovalitsimen avulla laitteen erilaiset toiminnot. Näytössä näkyvät tämänhetkiset asetukset.



- 1 Valitsimet**  
Kiertovalitsimen vasemmalla ja oikealla puolella olevat valitsimet ovat painettavia. Käytä valitsimia painamalla.
- 2 Kiertovalitsin**  
Voit kiertää kiertovalitsinta sekä oikealle että vasemmalle.
- 3 Kosketusnäyttö**  
Kosketusnäytössä näet senhetkiset asetukset, valintamahdollisuudet ja ohjetekstit. Tehdäksesi asetuksen näppää kyseistä tekstikenttää. Tekstikentät muuttuvat valinnasta riippuen.

start/stop Toiminnon käynnistäminen, pysäyttäminen ja keskeyttäminen

### Kiertovalitsin

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

## Valitsimet

Yksittäiset valitsimet on suunniteltu laitteen eri toimintoja varten. Näin voit tehdä laitteen asetukset helposti ja suoraan.

### Valitsimet

Tästä löydät lyhyet selostukset eri valitsimien toiminnoista.

| Valitsimet   | Merkitys  |
|--|---|
| on/off   | Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä                       |
| menu   | Valikko Käyttötavat-valikon avaaminen                           |
|   | Informaatio Ohjeiden haku näyttöön                              |
|   | Lapsilukko Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi                |
|   | Aikatoiminnot Aikatoiminnot-valikon avaaminen                   |
|    | Pikakuumennus Pikakuumennuksen kytkeminen päälle ja pois päältä |

## Näyttö

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

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

### Tilarivi

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

### Toiminnon etenemistä kuvaava viiva

Toiminnon etenemistä kuvaavan viivan avulla näet esimerkiksi miten paljon uuni on jo kuumentunut tai miten pitkälle toiminta-aika on kulunut. Korostetun arvon alapuolella oleva viiva täyttyy vasemmalta oikealle sitä mukaa, kun käynnissä oleva toiminto etenee.

## Ajan kuluminen


Jos olet käynnistänyt laitteen ilman asetettua toiminta-aikaa, näet tilarivillä oikealla ylhäällä, miten kauan toiminto on jo ollut käynnissä.

Jos olet asettanut toiminta-ajan ja toiminta-aika on sitten poistettu, ajan kulkua mittaava yksikkö ottaa mukaan jo kuluneen toiminta-ajan ja laskee tästä ajasta alkaen eteenpäin. Niin voit tarkastaa, miten kauan toiminto on ollut jo käynnissä.

## Lämpötilavalvonta

Lämpötilavalvonnan pylväät osoittavat kuumenemisivaiheet tai uunissa olevan jälkilämmön.

|                      |  |
|----------------------|--|
| Kuumenemisen osoitin | Kuumenemisen osoitin näyttää lämpötilan nousun uunitilassa. Kun kaikki kentät ovat täynnä, ajan-kohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle. Grilli- ja puhdistustehoilla pylväät eivät ilmesty näyttöön. |
| Jälkilämmön näyttö   | Kun laite on kytketty pois päältä, lämpötilavalvonta näyttää uunitilassa olevan jälkilämmön. Näyttö sammuu, kun lämpötila on laskenut noin 60 °C:een.  |

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

## Uunitoiminnot






Jotta löydät aina oikean uunitoiminnon haluamallesi ruoalle, selostamme tässä toimintojen erot ja käyttötarkeoitukset.

| Uunitoiminnot  | Lämpötila   | Käyttö  |
|--|---|---|
|  4D-kiertoilma      | 30-275 °C   | Leivontaan ja paistamiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.   |
|  Ylä-/alalämpö      | 30-300 °C   | Perinteiseen leipomiseen ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.                                  |
|  Kiertoilma eco     | 30-275 °C   | Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön uunitilaan.                            |
|  Ylä-/alalämpö eco  | 30-300 °C   | Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen yhdellä tasolla. Lämpö tulee ylhäältä ja alhaalta.  |
|  Kiertoilmagrillaus | 30-300 °C   | Linnun, kokonaisen kalan ja suurempien lihanpalojen paistamiseen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille. |
|  Grilli suuri pinta | Grillaustehot:<br>1 = pieni teho<br>2 = keskiteho<br>3 = täysi teho | Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Grillivastuksen koko pinta kuumenee.  |
|  Grilli pieni pinta | Grillaustehot:<br>1 = pieni teho<br>2 = keskiteho<br>3 = täysi teho | Pienten pihvi-, makkara- tai paahtoleipämäärien grillaamiseen ja gratinointiin. Grillivastuksen alla oleva keskiosa kuumenee.   |
|  Pizzateho          | 30-275 °C   | Pizzan kypsentämiseen ja sellaisten ruokien valmistamiseen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat. |

## Käyttötavat-valikko

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

| Käyttötapa   | Käyttö   |
|--|--|
| Uunitoiminnot                                      | Ruoanvalmistukseen on käytettävissä useita täsmällisesti suunniteltuja uunitoimintoja. |
| Ruoat → "Ruoat" sivulla 26                         | Tästä löydät useille ruoille sopivat asetukset jo valmiiksi ohjelmoituina.             |
| Mikroaalto → "Mikroaaltouuni" sivulla 17           | Mikroaaltouunilla voit kypsentää, kuumentaa tai sulattaa ruoat nopeasti.               |
| Mikro-yhdistelmä → "Mikroaaltouuni" sivulla 17     | Tällä voit kytkeä käyttöön mikroaaltokäytön lisäksi uunitoiminnon.                     |
| Kuivaus → "Mikroaaltouuni" sivulla 17              | Käytä jokaisen höyrytoimintokäytön tai mikroaaltokäytön jälkeen.                       |
| Puhdistustoiminto → "Puhdistustoiminto" sivulla 19 | Puhdistustoiminto puhdistaa uunin lähes itsestään.                                     |
| Asetukset → "Perusasetukset" sivulla 16            | Voit muuttaa laitteen perusasetuksia omien tarpeidesi mukaan.                          |

|  |                       |           |  |
|--|-----------------------|-----------|--|
|  | Mieto kypsennys       | 70-120 °C | Ruskistettujen, mureiden lihanpalojen hellävaraiseen ja hitaaseen kypsennykseen avoimessa astiassa.<br>Lämpötila on matala, ja lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.  |
|  | Alalämpö              | 30-250 °C | Vesihauteessa kypsentämiseen ja jälkikypsentämiseen.<br>Lämpö tulee alhaalta.  |
|  | Lämpimänäpito         | 60-100 °C | Kypsennettyjen ruokien lämpimänä pitämiseen.   |
|  | Astioiden esilämmitys | 30-70 °C  | Astioiden lämmittämiseen.  |
|  | coolStart-toiminto    | 30-275 °C | Pakasteiden nopeaan valmistukseen korkeudella 1. Lämpötila riippuu valmistajan ohjeista. Käytä korkeinta pakkauksessa ilmoitettua lämpötilaa. Kypsennysaika on ohjeen mukainen tai lyhyempi. Esilämmitys ei ole tarpeen. |

### Ehdotetut arvot

Laitte ilmoittaa jokaiselle uunitoiminnoille ehdotetut lämpötilan tai tehon. Voit ottaa nämä käyttöön tai muuttaa tähän liittyvällä alueella.

### Lisätietoja

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

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

### Uunitilaan liittyvät toiminnot

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

### Laitteen luukun avaaminen

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

### Uunivalo

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

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

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

### Jäähdytyspuhallin

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

### Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

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

**Huomautus:** Voit muuttaa jäähdytyspuhallimen jälkikäyntiajan pituuden perusasetuksissa.

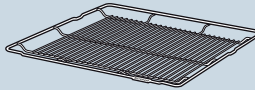
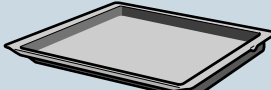
→ "Perusasetukset" sivulla 16

## Varusteet

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

### Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:

|  |  |
|--|--|
|  | <b>Ritilä</b><br>Astioille, kakku- ja uunivuolle.<br>Paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.<br>Ritilä soveltuu mikroaaltokäyttöön.                                      |
|  | <b>Uunipannu</b><br>Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille.<br>Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä. |

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

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

**Huomautus:** Varusteet voivat kuumentuessaan muuttaa muotoaan. Tämä ei vaikuta toimintaan. Kun varuste on jäähtynyt, muoto palaa entiselleen.

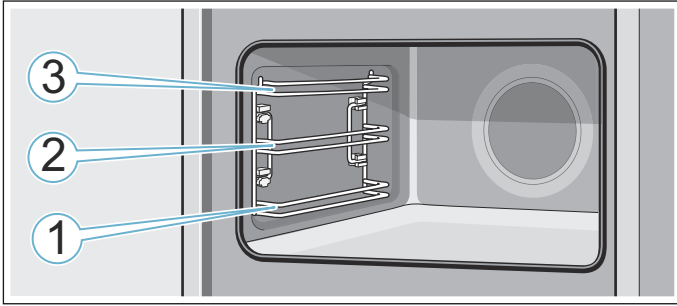
### Mikroaaltouuni

Pelkkää mikroaaltotoimintoa käytettäessä voidaan käyttää vain mukana toimittua ritilää. Uunipannu tai leivinpelti voi aiheuttaa kipinöintiä, ja uunitila vaurioituu.

Jos käytät mikroaaltotoimintoa muun uunitoiminnon yhteydessä tai käyttötappaa Ruoaat, voit käyttää myös uunipannua, leivinpeltiä tai muuta mukana toimitettua varustetta.

## Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 3 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.




Työnnä varuste kannatinkorkeudella 1, 2 ja 3 aina kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

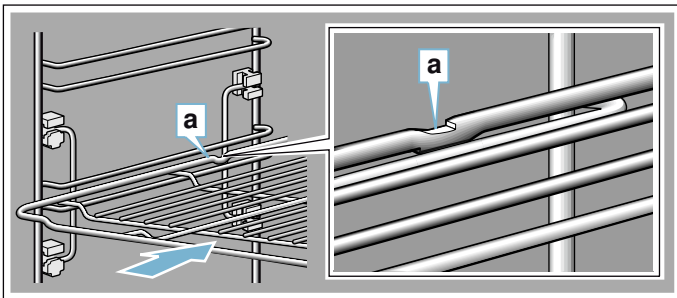
### Huomautuksia

- Varmista, että laitat varusteen aina oikein päin uuniin.
- Työnnä varuste aina kokonaan uuniin siten, että se ei kosketa laitteen luukkua.

### Lukitustoiminto

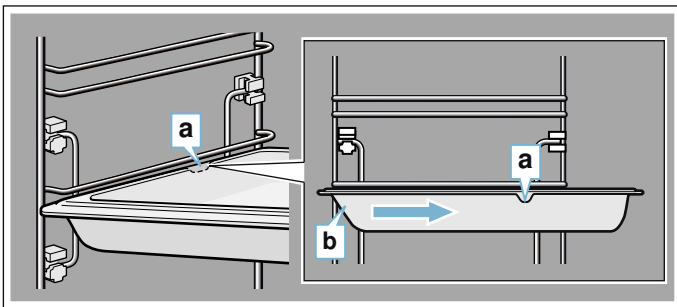
Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

Varmista ritilää uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka **a** on takana ja osoittaa alaspäin. Tekstin "microwave" pitää olla edessä ja taivutetun kohdan pitää näyttää alaspäin .



Varmista peltejä uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka **a** on takana ja osoittaa alaspäin. Varusteen vinon reunan **b** pitää olla laitteen luukkua kohti.

Esimerkkikuva: uunipannu



## Lisävaruste

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

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

**Huomautus:** Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu" sivulla 26

### Lisävarusteet

#### Ritilä

Astioille, kakku- ja uunivuolle sekä grillituotteiden paistamista varten.

#### Uunipannu

Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruville ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvaneräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä.

#### Leivinpelti

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.

#### Paistiritilä

Lihalle, linnulle ja kalalle.

Ritilä asetetaan uunipannuun, johon rasva ja lihaneste valuvat.

#### Uunipannu, tarttumaton pinnoite

Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruville ja suurille paisteille. Leivonnaiset ja paistit irtoavat uunipannusta helpommin.

#### Leivinpelti, tarttumaton pinnoite

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille. Leivonnaiset irtoavat leivinpellistä helpommin.

#### Profi-pannu ja paistiritilä

Suurten ruokamäärien valmistamiseen.

#### Profi-pannun kansi

Kannen avulla Profi-pannusta tulee Profi-paistovuoka.

#### Pizzapelti

Pizzalle ja suurille pyöreille kakuille.

#### Grillipelti

Grillaukseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi. Käytä vain uunipannussa.

#### Paistokivi

Itsepaistetulle leivälle, sämpylöille ja pizzalle, joihin haluat rapean pohjan.

Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.

#### Lasinen paistovuoka (5,1 litraa)

Haudutettaville ruoille ja paistoksille.

Sopii erityisen hyvin käyttötavalle "Ruoat".

#### Lasivuoka

Suurille paisteille, mehukkaille kakuille ja paistoksille.

#### Lasipannu

Paistoksille, vihannesruoille ja leivonnaisille.

#### Somistelistat

Kalusteen ja laitteen pohjalevyn peittämistä varten.

## Ennen ensimmäistä käyttöä

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

### Ensimmäinen käyttöönotto

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, tai sähkökatkon jälkeen, näyttöön ilmestyvät ensimmäisen käyttöönoton asetukset.

**Huomautus:** Voit muuttaa näitä asetuksia milloin tahansa perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 16

#### Kielen asetus

Oletusasetuksena on saksan kieli "Deutsch".

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

#### Kellonajan asetus

Kellonaika käynnistyy asetuksella 12:00.

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

#### Päiväyksen asettaminen

Oletusasetuksena on päivämäärä "1.1.2014".

1. Aseta kiertovalitsimella tämänhetkinen päivä, kuukausi ja vuosi.
2. Näppää nuolta >, kunnes olet päivittänyt kaikki asetukset. Näyttöön ilmestyy huomautus, että ensimmäinen käyttöönotto on päättynyt.

## Uunitilan ja varusteiden puhdistus


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

### Uunitilan puhdistus

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia kuten styroksipalloja. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.

Tee annetut asetukset.

| Asetukset     |   |
|---------------|---|
| Uunitoiminto  | Ylä-/alalämpö  |
| Lämpötila     | 240 °C  |
| Toiminta-aika | 1 tunti   |

Seuraavasta kappaleesta löydät ohjeet uunitoiminnon ja lämpötilan säätämisestä.

Kun annettu toiminta-aika on kulunut, kytke laite pois päältä valitsimella on/off.

Kun uunitila on jäähtynyt, puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.

### Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.

## Koneen käyttö

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

### Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

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

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

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

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

### Laitteen kytkeminen päälle

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

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

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

### Laitteen kytkeminen pois päältä

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

Asetettu toiminto keskeytyy.

Näyttöön ilmestyy kellonaika.

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

## Toiminnon käynnistäminen tai keskeyttäminen

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

Voit poistaa kaikki asetukset painamalla valitsinta on/off.

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



## Käyttötavan säätäminen

Kun valitset käyttötavan, laitteen pitää olla kytkettynä päälle.

1. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
2. Näppää haluamaasi käyttötapaa. Käytettävissä on käytötavasta riippuen erilaisia valintamahdollisuuksia.
3. Muuta valintaa kiertovalitsimella. Muuta valinnasta riippuen muita asetuksia.
4. Käynnistä valitsimella start/stop. Näyttöön ilmestyy kuluva aika. Näytössä näkyvät asetukset ja toiminnon etenemistä kuvaava viiva.

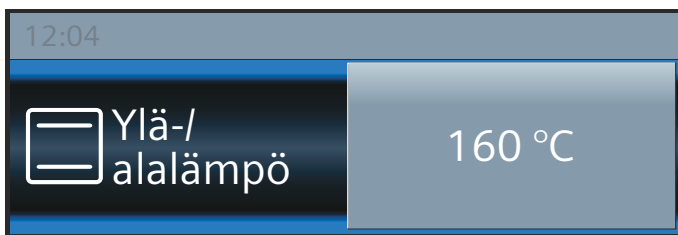
## Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

Kun laite on kytketty päälle, näyttöön ilmestyy asetettu uunitoimintoehdotus ja lämpötila. Voit käynnistää tämän asetuksen heti valitsimella start/stop. Jos haluat asettaa jonkin muun uunitoiminnon, toimi seuraavasti.

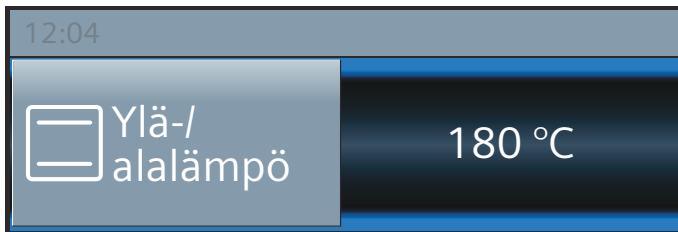
Muuta arvot muita asetuksia varten seuraavasti:

Esimerkkikuva: ylä/alalämpö, 180 °C.

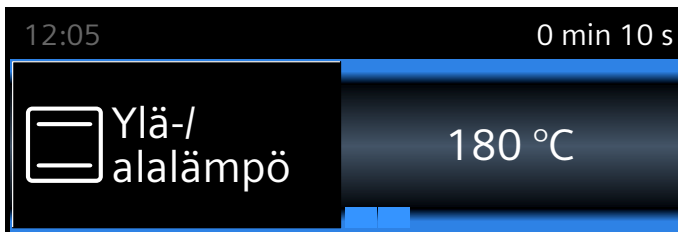
1. Aseta kiertovalitsimella uunitoiminto.



2. Näppää ehdotettua lämpötilaa.
3. Muuta lämpötila kiertovalitsimella.



4. Käynnistä valitsimella start/stop.



Näytössä näkyvät asetettu uunitoiminto ja lämpötila.

## Pikakuumennus

Valitsimella »☰☰☰ voit kuumentaa uunitilan erityisen nopeasti.

Pikakuumennus ei ole mahdollista kaikilla uunitoiminnoilla.

Soveltuvat uunitoiminnot:

- ☰☰☰ 4D-kiertoilma
- ☰☰☰ Ylä-/alalämpö

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

## Säätäminen

Varmista, että uunitoiminto sopii tarkoitukseen.

Lämpötila pitää olla asetettu arvoon yli 100 °C, muutoin pikakuumennus ei käynnisty.

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
2. Paina valitsinta »☰☰☰.



Symboli »☰☰☰ ilmestyy lämpötilan viereen vasemmalle. Lämpötilavalvonta näyttö alkaa täyttyä.

Kun pikakuumennus on päättynyt, kuuluu merkkiäni. Symboli »☰☰☰ sammuu. Laita ruoka uuniin.

## Huomautuksia

- Asetettu toiminta-aika lähtee kulumaan pikakuumennuksesta riippumatta heti käynnistyksen jälkeen.
- Pikakuumennuksen kuluessa voi hakea uunitilan senhetkisen lämpötilan näyttöön valitsimella ☰☰☰.

## Keskeyttäminen


Paina valitsinta »☰☰☰. Symboli »☰☰☰ näytössä sammuu.

## Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja.

| Aikatoiminto  | Käyttö  |
|---|---|
|  Hälytin       | Hälytin toimii minuuttikellon tapaan. Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki.  |
|  Toiminta-aika | Kun asetettu toiminta-aika on kulunut, kuuluu äänimerkki. Laitte kytkeytyy automaattisesti pois päältä.                           |
|  Päätymisaika  | Aseta toiminta-aika ja päätymisaika. Laitte kytkeytyy automaattisesti päälle siten, että toiminto päättyy haluttuun kellonaikaan. |



### Huomautuksia

- Voit asettaa toiminta-ajan yhteen tuntiin asti minuutin tarkkuudella. Tuntia pidemmän ajan voit asettaa 5 minuutin välein.
- Riippuen siitä, mihin suuntaan käännät kiertovalitsinta, toiminta-aika alkaa ehdotetusta arvosta: vasemmalle 10 minuuttia, oikealle 30 minuuttia.
- Aina kun aikatoiminto on päätynyt, kuuluu äänimerkki ja tilarivillä lukee "Päätynyt".
- Valitsimella  voit hakea välillä esiin tietoja, jotka ilmestyvät sitten hetkeksi näyttöön.


## Hälytin

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



Pisin asetettavissa oleva aika on 24 tuntia.

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



### Ajan päättymisen jälkeen

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

### Hälyttimen käyntiajan keskeyttäminen

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

### Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

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

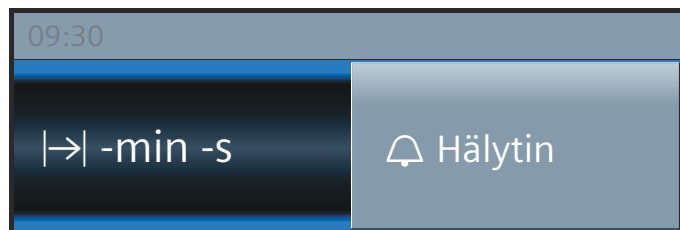
## Toiminta-aika

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

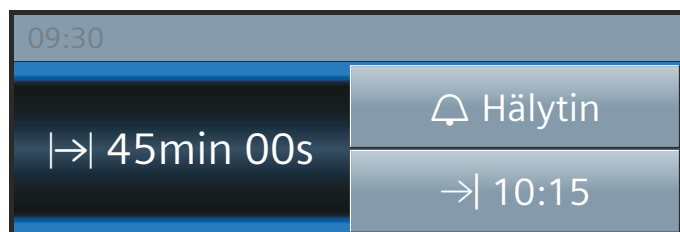
Edellytys: uunitoiminto ja lämpötila on asetettu.


Esimerkki: asetus 4D-kiertoilma, 180 °C, toiminta-aika 45 minuuttia.

1. Paina valitsinta . Aikatoimintojen valikko avautuu.




2. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.




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


### Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet merkkiään. Uuni lakkaa kuumenemasta. Tilarivillä näkyy "Päätynyt". Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella .

### Toiminta-ajan keskeyttäminen


Avaa aikatoimintojen valikko valitsimella . Kierrä toiminta-ajan asetusta taaksepäin. Näyttö siirtyy asetettuun uunitoimintoon ja lämpötilaan.

### Toiminta-ajan muuttaminen

Avaa aikatoimintojen valikko valitsimella . Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella.

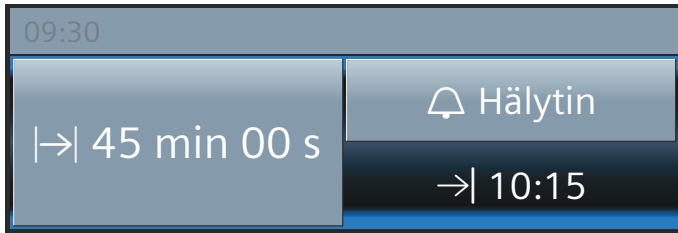
## Päätymisaika

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

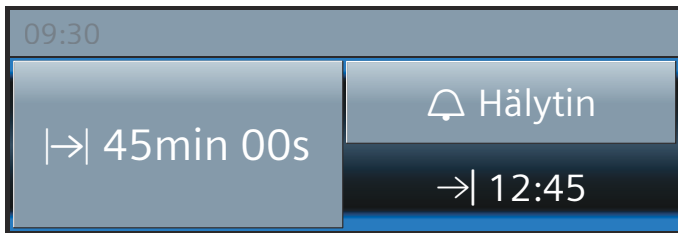
Edellytys: asetettu toiminto ei ole käynnistynyt. Toiminta-aika on asetettu. Aikatoimintojen valikko  on avattu.

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

- Näppää kenttää "Loppu →".  
Päätymisaika näkyy näytössä.



- Siirrä kiertovalitsimella päätymisaika myöhäisemmäksi.



- Vahvista valitsimella start/stop.



Uuni on odotustilassa. Toiminto käynnistyy oikeaan aikaan. Toiminta-ajan kuluminen näkyy tilarivillä.

### Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet merkkiäänä. Uuni lakkaa kuumenemasta. Tilarivillä näkyy "Päättynyt". Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella ☹.

### Päätymisaajan korjaaminen

Tämä on mahdollista niin kauan kuin uuni on odotustilassa. Avaa aikatoimintojen valikko valitsimella ⌚, näppää kohtaa "Loppu →" ja muuta päätymisaika kiertovalitsimella. Sulje valikko valitsimella ☹.

### Päätymisaika-asetuksen keskeyttäminen

Tämä on mahdollista niin kauan kuin uuni on odotustilassa. Avaa tätä varten aikatoimintojen valikko valitsimella ⌚. Näppää kohtaa "Loppu →" ja muuta päätymisaika kiertovalitsimella. Toiminta-aika kuluu heti loppuun.

## Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkevästä laitteesta vahingossa päälle tai muuttamasta asetuksia.

Ohjauspaneeli lukittuu, eikä mitään asetuksia voida tehdä. Laite voidaan vain kytkeä pois päältä valitsimella on/off.

### Aktivointi ja deaktivointi

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

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

## Perusasetukset

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

### Asetusten muuttaminen

- Paina valitsinta on/off.
- Paina valitsinta menu.  
Käyttötapojen valikko avautuu.
- Valitse käyttötapa "Asetukset".  
Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus, ja voit muuttaa sitä kiertovalitsimella.
- Näppää nuolta >.
- Muuta arvot kiertovalitsimella.
- Siirry nuolella > seuraaviin perusasetuksiin.
- Tallenna painamalla valitsinta menu.  
Näyttöön ilmestyy kehoitus tallentaa tai hylätä asetus.

### Asetukset

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

Voit muuttaa seuraavia asetuksia:

| Asetus           | Valinta  |
|------------------|--|
| Kielen valinta   | Muita kieliä valittavana   |
| Kellonaika       | Tämänhetkisen kellonajan asetus  |
| Päiväys          | Tämänhetkisen päiväyksen asetus  |
| Äänimerkin kesto | Lyhyt (30 s)<br>Keskipitkä (1 m)<br>Pitkä (5 m)                                  |
| Valitsinäni      | Kytkeyty pois päältä (valitsinäniäni on/off ei kytkeydy pois)<br>Kytkeyty päälle |
| Näytön kirkkaus  | 5-portaisesti säädettävissä  |

|  |  |
|--|--|
| Kellonäyttö                                  | Digitaalinen ja päiväys  |
|  | Analoginen   |
|  | Pois   |
| Valo   | Päällä, kun laite käytössä   |
|  | Pois päältä, kun laite käytössä                                    |
| Jatkuu automaattisesti                       | Kun luukku suljetaan   |
|  | Ei jatku automaattisesti (paina valitsinta start/stop)             |
| Käyttö päälle kytkemisen jälkeen             | Päävalikko   |
|  | Uunitoiminnot  |
|  | Mikroaaltouuni   |
|  | Mikro-yhdistelmä   |
|  | Ruoat*   |
| Himmennys yön ajaksi                         | Kytkeyty pois päältä   |
|  | Kytkeyty päälle (näyttö himmennetty klo 22:00 ja klo 5:59 välillä) |
| Tuotemerkki                                  | Näytetään  |
|  | Ei näytetä   |
| Puhaltimen jälkikäynti-aika                  | Suositus   |
|  | Minimi   |
| Sapatti-asetus                               | Kytkeyty päälle  |
|  | Kytkeyty pois päältä   |
| Tehdasasetukset                              | Palautetaan  |
| *) Käytettävissä, laitteen mallista riippuen |  |

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

## Kellonajan muuttaminen

Kellonaika muutetaan perusasetuksissa.

Esimerkki: kellonajan muuttaminen kesäajasta talviaikaan.

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

## Sähkökatko

Pitkän sähkökatkon jälkeen näyttöön ilmestyvät ensimmäisen käyttöönoton asetukset.

Aseta kieli, kellonaika ja päiväys uudelleen.

## Mikroaaltouuni

Mikroaaltouunilla voit kypsentää, kuumentaa tai sulattaa ruoat erityisen nopeasti. Mikroaaltouunia voidaan käyttää yksin tai yhdessä uunitoiminnon kanssa.

Jotta käytät mikroaaltouunia optimaalisella tavalla, noudata astiaa koskevia ohjeita ja ota huomioon käyttöohjeen lopussa olevissa taulukoissa olevat ohjeet.

## Astia

Kaikki astiat eivät sovellu mikrokäyttöön. Jotta ruoat lämpenevät eikä laite vaurioidu, käytä vain mikrokäyttöön sopivia astioita.

Sopivia astioita ovat kuumuutta kestävät astiat, jotka ovat lasia, keraamista lasia, posliinia tai lämmönkestävää muovia. Mikroaallot läpäisevät nämä materiaalit. Voit käyttää myös keraamista astiaa, jos astia on kokonaan lasitettu eikä siinä ole säröjä.

Voit käyttää myös tarjoiluastioita. Näin sinun ei tarvitse siirtää ruokaa astiasta toiseen. Käytä kulta- tai hopeakoristeisia astioita vain, jos valmistaja takaa niiden soveltuvuuden mikrokäyttöön.

Voit paistaa leivonnaisia yhdistelmäkäytöllä käyttämällä tavanomaisia metallisia vuokia. Siten kakku ruskistuu myös alapuolelta.

Muihin käyttötapoihin eivät metalliastiat sovellu. Mikroaallot eivät läpäise metallia. Ruoka pysyy suljetussa metalliastiassa kylmänä.

## Huomio!

Kipinöiden muodostuminen: metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnasta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.

## Astiatesti

Älä kytke mikroaaltouunia koskaan päälle ilman ruokaa. Poikkeuksena on vain lyhyt astiatesti.

Jos et ole varma, sopiiko astiasi mikroon, tee tämä testi.

1. Laita tyhjä astia ½ - 1 minuutiksi täydelle teholle säädettyyn uuniin.
2. Tarkasta välillä astian lämpötila. Astian pitää pysyä kylmänä tai kädenlämpöisenä.

Jos astia kuumenee tai siitä lähtee kipinöitä, se ei ole sopiva.

Keskeytä testi.

## Varoitus – Palovamman vaara!

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

## Mukana toimitetut varusteet

Pelkkää mikroaaltotoimintoa käytettäessä voidaan käyttää vain mukana toimittua ritilää. Uunipannu tai leivinpelti voi aiheuttaa kipinöintiä, ja uunitila vaurioituu.

Jos käytät mikroaaltotoimintoa muun uunitoiminnon yhteydessä tai käyttötapaa Ruoat, voit käyttää myös uunipannua, leivinpeltiä tai muuta mukana toimitettua varustetta.

Työnnä varuste mikroaaltokäytössä mieluiten korkeudelle 1, jos ohjeessa ei muuta mainita.

## Mikroaaltotehot

Valittavissa on 5 mikroaaltotehoa.






| Teho  | Ruoat  | Maksimi toiminta-aika |
|-------|--|-----------------------|
| 90 W  | hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien sulatukseen                         | 1 h 30 min            |
| 180 W | sulatukseen ja jatkokypsennykseen  | 1 h 30 min            |
| 360 W | lihan kypsennykseen ja hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien lämmitykseen | 1 h 30 min            |
| 600 W | ruokien kuumentamiseen ja kypsentämiseen                                       | 1 h 30 min            |
| max   | nesteiden kuumentamiseen   | 30 min                |

## Yhdistetyn mikroaaltokäytön ja uunitoiminnon säätäminen

Kaikki uunitoiminnot eivät sovellu yhdistettäväksi mikroaaltokäyttöön.

Valittavissa ovat tehot 90 W - 360 W.

Soveltuvat uunitoiminnot:

|  |                    |
|--|--------------------|
|  | 4D-kiertoilma      |
|  | Ylä-/alalämpö      |
|  | Kiertoilmagrillaus |
|  | Grilli suuri pinta |
|  | Grilli pieni pinta |

1. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
2. Valitse kenttä "Mikro-yhdistelmä". Näyttöön tulee ehdotuksena uunitoiminto, lämpötila, mikroaaltoteho ja toiminta-aika.
3. Näppää kutakin kenttää ja aseta haluamasi arvot kiertovalitsimella.
4. Käynnistä valitsimella start/stop. Toiminta-ajan kulumisen näky näytössä.

Voit muuttaa arvoja milloin tahansa. Näppää sitä varten kutakin kenttää ja muuta arvot kiertovalitsimella.

### Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet merkkiäänä. Mikroaaltokäyttö on päätynyt. Näytössä näkyy I→I 0 min 00 s ja tilariville ilmestyy sana "Päätynyt". Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella ☹.

Jos haluat asettaa uuden mikroaaltotehon, näppää kyseistä kenttää ja syötä toiminta-aika. Toiminto käynnistyy uudelleen.

### Toiminnon pysäyttäminen

Paina valitsinta start/stop. Uuni on taukotilassa. Paina uudelleen valitsinta start/stop, toiminto jatkuu.

Laitteen luukun avaaminen: toiminto pysähtyy. Paina luukun sulkemisen: toiminto jatkuu.

### Toiminnon keskeyttäminen

Paina valitsinta on/off.

### Mikroaaltokäytön säätäminen

Jotta saavutat mikroaaltokäytöllä parhaan mahdollisen tuloksen, työnnä ritilä aina kannatinkorkeudelle 1.

1. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
2. Valitse kenttä "Mikroaalto". Näyttöön tulee ehdotuksena mikroaaltoteho ja toiminta-aika.
3. Aseta mikroaaltoteho ja/tai toiminta-aika kiertovalitsimella.
4. Käynnistä mikroaaltokäyttö valitsimella start/stop. Toiminta-ajan kulumisen näky näytössä.

Voit muuttaa arvoja milloin tahansa. Näppää sitä varten kutakin kenttää ja muuta arvot kiertovalitsimella.

### Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet merkkiäänä. Mikroaaltokäyttö on päätynyt. Näytössä näkyy I→I 0 min 00 s ja tilariville ilmestyy sana "Päätynyt". Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella ☹.

Jos haluat asettaa uuden mikroaaltotehon, näppää kyseistä kenttää ja syötä toiminta-aika. Toiminto käynnistyy uudelleen.

### Toiminnon pysäyttäminen

Paina valitsinta start/stop. Uuni on taukotilassa. Paina uudelleen valitsinta start/stop, toiminto jatkuu.

Laitteen luukun avaaminen: toiminto pysähtyy. Paina luukun sulkemisen jälkeen valitsinta start/stop. Toiminto jatkuu.

### Toiminnon keskeyttäminen

Paina valitsinta on/off.

## Kuivaus

Käyttötavalla "Kuivaus" uunitila lämmitetään, ja kosteus höyrystyy uunitilassa. Käytä kuivaustoimintoa aina mikroaaltokäytön jälkeen.

1. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
2. Valitse käyttötapa "Kuivaus".
3. Käynnistä valitsimella start/stop. Kuivaustoiminto käynnistyy ja päättyy automaattisesti 10 minuutin kuluttua.

Avaa laitteen luukku 1 - 2 minuutiksi, jotta kosteus pääsee poistumaan.




## Sapatti-ohjelma

Sapatti-asetuksella voit asettaa toiminta-ajan enintään 74 tuntiin saakka. Uunissa olevat ruoat pysyvät lämpiminä ilman, että sinun tarvitsee kytkeä laitetta päälle tai pois päältä.

### Sapatti-asetuksen käynnistäminen

Edellytys: olet aktivoinut perusasetuksissa "Sapatti-asetus kytketty päälle". → "Perusasetukset" sivulla 16

Uuni kuumenee ylä-/alalämmöllä ja lämpötilaan välillä 85 °C ja 140 °C.

1. Paina valitsinta on/off. Näyttöön tulee ehdotus uunitoiminnosta ja lämpötilasta.
2. Kierrä kiertovalitsinta vasemmalle ja valitse uunitoiminto "Sapatti-asetus".
3. Näppää lämpötilaehdotusta ja aseta lämpötila kiertovalitsimella.
4. Avaa aikatoimintojen valikko valitsimella  ja näppää kenttää "Toiminta-aika". Ehdotuksena on 25:00 tuntia.
5. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
6. Käynnistä valitsimella start/stop. Toiminta-ajan kuluminen näkyy tilarivillä.

### Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet merkkiäänä. Uuni lakkaa kuumenemasta. Tilariville ilmestyy "Päätynyt".

### Päätymisajan siirtäminen

Päätymisajan siirtäminen ei ole mahdollista.

### Sapatti-asetuksen keskeyttäminen

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

## Puhdistustoiminto

Käyttötavalla "Puhdistustoiminto" puhdistetaan uunitilan itsepuhdistuvat pinnat.

Itsepuhdistuvat pinnat (takaseinä, katto ja sivuseinät) on pinnoitettu huokoisella, mattapintaisella keramiikalla. Tämä kerros absorboi ja poistaa leipomisesta, paistamisesta ja grillaamisesta tulevat roiskeet uunin ollessa käytössä. Jos pinnat eivät puhdistu enää itsestään riittävästi ja niihin muodostuu tummia tahroja, voit puhdistaa pinnat puhdistustoiminnolla.

**Huomautus:** Laitte tallentaa käyttökerrat. Laitte ilmoittaa, mistä alkaen puhdistus suositellaan tehtäväksi. Suositus näkyy näytössä niin kauan, kunnes koko puhdistustoiminto on suoritettu.

Jos et noudata tätä kehoitusta, itsepuhdistuviin pintoihin voi tulla vaurioita.

Jos laite on likaantunut runsaasti jo aikaisemmin tai jos huomaat takaseinällä tummia tahroja, älä odota puhdistuskehoitukseen saakka. Sillä mitä useammin puhdistus tehdään, sitä pidempään on itsepuhdistuvien pintojen puhdistusteho taattu. Voit puhdistaa laitteen puhdistustoiminnolla milloin tahansa tarpeen mukaan.

### Ennen puhdistustoimintoa

Poista ristikot, kannattimet, varusteet ja astiat uunista.

### Uunitilan pohjan ja laitteen luukun sisäpinnan puhdistus

Poista karkea lika uunitilan pohjalta, laitteen luukun sisäpuolelta ja uunivalosta. Muuten voi muodostua tahroja, joita ei saa enää poistettua.

### Huomio!


Älä käytä uuninpuhdistusainetta itsepuhdistuville pinnoille. Pinnat vaurioituvat. Jos uuninpuhdistusainetta kuitenkin pääsee näille pinnoille, pyyhi se heti pois vedellä ja sieniliinalla. Älä hankaa äläkä käytä hankaavia puhdistusvälineitä.

### Puhdistustoiminnon säätäminen

Puhdistus kestää 60 minuuttia. Toiminta-aikaa ei voi muuttaa.

1. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
2. Valitse käyttötapa "Puhdistustoiminto". Näppäämällä kenttää "Jatka" saat puhdistusta koskevia tietoja.
3. Käynnistä puhdistus valitsimella start/stop. Toiminta-ajan kuluminen näkyy tilarivillä. Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnan ajan.

### Kun puhdistus on päätynyt

Kuulet merkkiäänä. Uuni lakkaa kuumenemasta. Tilariville ilmestyy "Päätynyt". Voit sammuttaa äänimerkin valitsimella . Tilariville ilmestyy "Laitte jäähtyy".

## Puhdistuksen keskeyttäminen

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

### Huomio!

Puhdistussuositus ei nollaudu. Puhdistustoimintoa koskeva kehoitus ilmestyy näyttöön.

## Voit antaa laitteen suorittaa puhdistuksen yön aikana

Luvusta "Aika-asetukset" löydät ohjeet päättymisajan siirtämisestä. Siten uuni on päivällä koko ajan käytettävissäsi. → "Aikatoiminnot" sivulla 15

## Puhdistustoiminnon jälkeen

Kun uuni on jäähtynyt, pyyhi uunitila tarvittaessa kostealla liinalla.

**Huomautus:** Pinnoille voi muodostua käytön ja puhdistustoiminnon aikana punertavia tahroja. Ne eivät ole ruostetta, vaan elintarvikkejäämiä. Nämä tahrat eivät ole terveydelle haitallisia eivätkä ne heikennä itsepuhdistuvien pintojen puhdistumista.



## Puhdistusaine

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

## Soveltuvat puhdistusaineet

Jotta eri pinnat eivät vahingoitu vääristä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita. Laitteessasi ei välttämättä ole laitteen mallista riippuen kaikkia tässä mainittuja kohtia.

### Huomio!

#### Pintavauriot

Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita,
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä,
- painepesuria tai höyraysuihkua,
- lämpöpuhdistukseen tarkoitettuja erikoispuhdistusaineita.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

**Ohje:** Suositeltavia puhdistus- ja hoitoaineita voit hankkia huoltopalvelusta. Noudata kunkin valmistajan ohjeita.

### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

| Alue                                  | Puhdistus   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Laitteen ulkopuoli</b>             |   |
| Teräsetusivu                          | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita.<br>Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Levitä pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla. |
| Muovi                                 | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.   |
| Maalattut pinnat                      | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.   |
| Ohjauspaneeli                         | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.   |
| Luukun lasit                          | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa tai teräslankapesintä.  |
| Luukun kahva                          | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.<br>Jos kalkinpoistoainetta pääsee luukun kahvaan, pyyhi se heti pois. Näitä tahroja ei saa muutoin enää poistettua.   |
| <b>Laitteen sisäpuoli</b>             |   |
| Emalipinnat ja itsepuhdistuvat pinnat | Ota huomioon uunitilan pintoja koskevat ohjeet taulukon lopussa.  |
| Uunilampun lasisuojuus                | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.<br>Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta.  |
| Luukun tiiviste<br>Älä irrota!        | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla.<br>Älä hankaa.   |
| Teräksinen luukun kehys               | Ruostumattoman teräksen puhdistusaine:<br>Noudata valmistajan ohjeita.<br>Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta.<br>Irrota luukun kehys puhdistusta varten.  |
| Luukun teräksinen sisäkehys           | Ruostumattoman teräksen puhdistusaine:<br>Noudata valmistajan ohjeita.<br>Värjäymät voidaan poistaa tällä.<br>Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta.   |
| Ristikot                              | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.  |
| Kannatinjärjestelmä                   | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla tai harjalla.<br>Älä poista voitellurasvaa kannatinkiskoista, puhdista ne mieluiten paikoilleen työnnettyinä. Älä pese astianpesukoneessa.  |

|           |   |
|-----------|---|
| Varusteet | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.<br>Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä. |
|-----------|---|

### Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä värieroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.
- Luukun lasin varjot, jotka näyttävät raidoilta, ovat uunivalon heijastumia.
- Emali kovetetaan erittäin korkeissa lämpötiloissa. Siinä voi syntyä vähäisiä värimuutoksia. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan. Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida. Siksi ne voivat olla karheita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.

### Uunitilan pinnat

Uunitilan takaseinä, katto ja sivuosat ovat itsepuhdistuvia. Tunnistat tämän rosoisesta pinnasta.

Uunitilan pohja on emaloitu ja sen pinta on sileä.

### Emalipintojen puhdistus

Puhdista sileät emalipinnat talousliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuksella tai etikkavedellä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliuksella. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta.

Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu.

**Huomautus:** Elintarvikejäämistä voi muodostua valkoisia tahroja. Nämä ovat vaarattomia eivätkä ne vaikuta laitteen toimintaan. Tarvittaessa voit poistaa jäämät sitruunahapolla.

### Itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

Itsepuhdistuvat pinnat on pinnoitettu huokoisella, mattapintaisella keramiikalla. Tämä kerros absorboi ja poistaa leipomisesta ja paistamisesta tulevat roiskeet laitteen ollessa käytössä.

Jos itsepuhdistuvat pinnat eivät enää puhdistu itsestään ja niihin muodostuu tummia tahroja, voit puhdistaa ne puhdistustoiminnolla. Noudata tätä koskevassa luvussa olevia ohjeita. → *"Puhdistustoiminto" sivulla 19*

### Huomio!

Älä käytä uuninpuhdistusainetta itsepuhdistuville pinnoille. Pinnat vaurioituvat. Jos uuninpuhdistusainetta kuitenkin pääsee näille pinnoille, pyyhi se heti pois vedellä ja sieniliinalla. Älä hankaa äläkä käytä hankaavia puhdistusvälineitä.

### Laitteen pitäminen puhtaana

Pidä laite aina puhtaana ja poista tahrat välittömästi, jotta laitteeseen ei muodostu pinttyynyttä likaa.

### Ohjeita

- Puhdista uunitila jokaisen käytön jälkeen. Siten likaa ei pala kiinni.
- Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat aina välittömästi.
- Käytä hyvin kosteiden kakkujen leipomiseen uunipannua.
- Käytä paistamiseen sopivaa astiaa, esim. paistovuokaa.

## Ristikot

Laitteesi pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Tästä löydät ohjeet ristikoiden irrottamisesta ja puhdistamisesta.

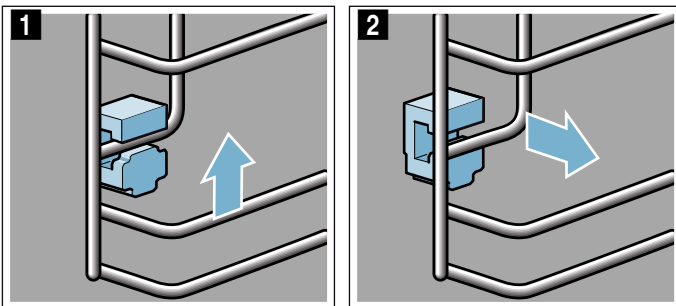
### Ristikoiden irrotus ja asennus

#### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

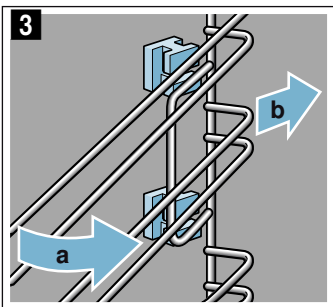
Ristikot kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia ristikkoita. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

#### Ristikoiden irrotus

1. Paina ristikkoo edestä ylöspäin (kuva 1)
2. ja ota pois paikaltaan (kuva 2).



3. Käännä sitten koko ristikko ulospäin **a** ja ota takaa pois paikaltaan **b** (kuva 3).

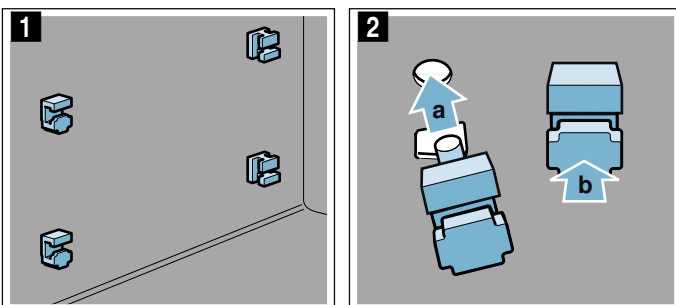


Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

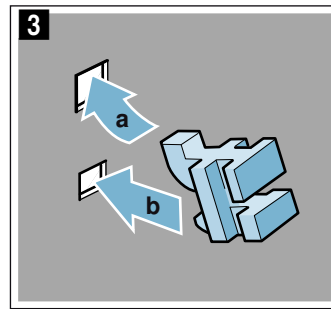
#### Kannattimien asentaminen

Jos kannattimet ovat pudonneet ristikkoita irrotettaessa pois, ne on asennettava taas oikein paikoilleen.

1. Kannattimet ovat edessä ja takana erilaiset (kuva 1).
2. Pujota etummainen kannatin koukku ylöspäin pyöreään reikään **a**, käännä vähän vinoon asentoon, pujota alhaalla paikalleen ja suorista **b** (kuva 2).

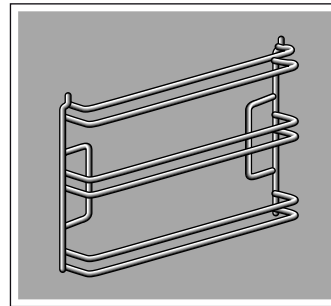


3. Ripusta takimmainen kannattimen koukusta ylempään reikään **a** ja paina kannatin paikalleen alempaan reikään **b** (kuva 3).



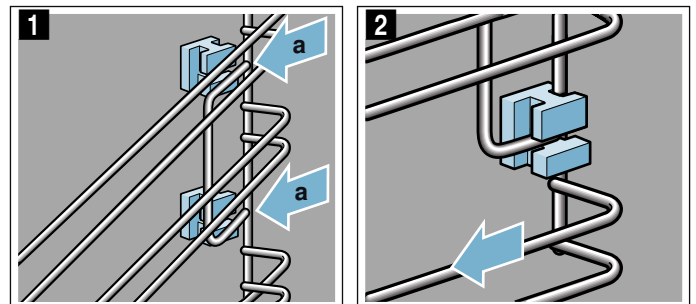
#### Ristikoiden asennus

Varmista ristikkoo paikalleen asentaessasi, että ristikon viisto reuna on ylöspäin.

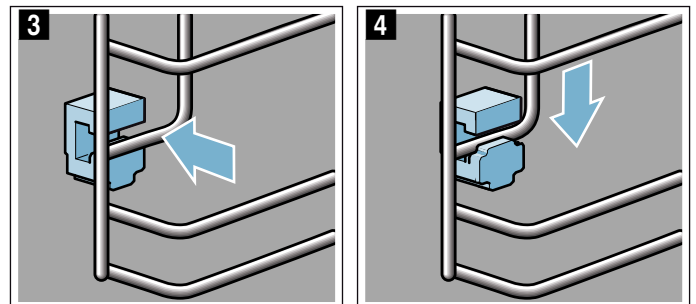


Ristikko sopii oikealle ja vasemmalle.

1. Aseta ristikko takaa viistosti kohdalleen ja pujota ylhäältä ja alhaalta paikalleen **a** (kuva 1).
2. Vedä ristikko eteenpäin (kuva 2).



3. Käännä sitten edestä kohdalleen ja aseta paikalleen (kuva 3)
4. ja paina alaspäin (kuva 4).



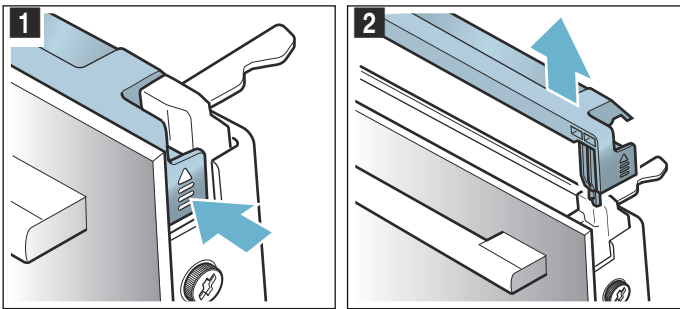
## Laitteen luukku

Laitteesi pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Tästä löydät ohjeet laitteen luukun puhdistamisesta.

### Luukun suojuksen irrotus

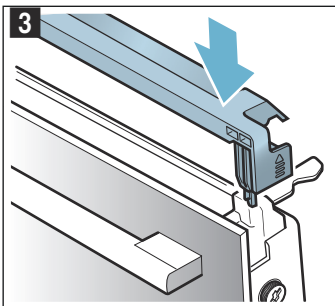
Luukun suojuksen teräsosan väri voi muuttua. Voit irrottaa suojuksen perusteellista puhdistusta varten.

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



**Huomautus:** Puhdista suojuksessa oleva teräsosa teräksenpuhdistusaineella. Puhdista luukun suojuksen muut osat astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla.

4. Avaa laitteen luukkua taas hiukan. Laita suojus paikalleen ja paina se kiinni, kunnes se lukittuu kuuluvasti paikalleen (kuva 3).



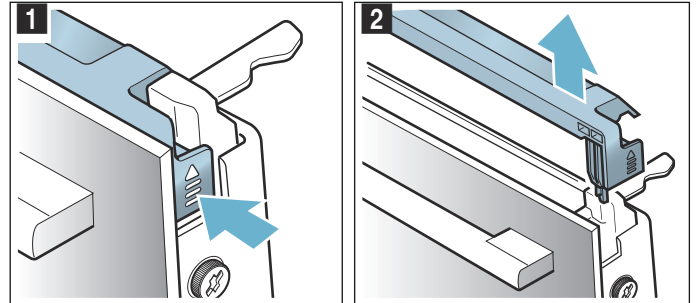
5. Sulje laitteen luukku.

### Luukun lasien irrotus ja asennus

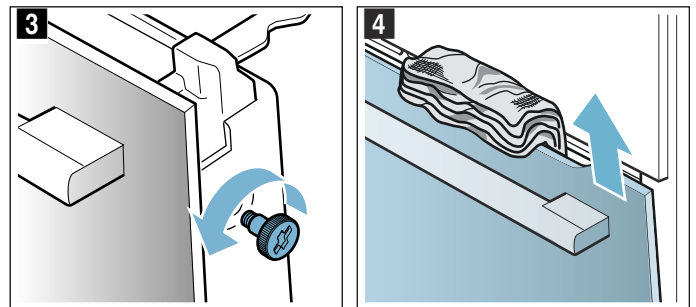
Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

#### Irrottaminen laitteesta

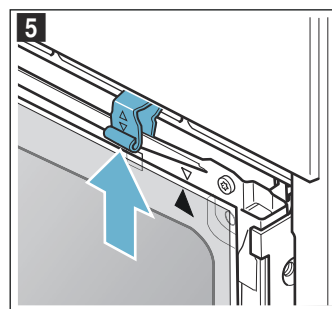
1. Avaa laitteen luukkua hiukan.
2. Paina suojusta vasemmalta ja oikealta (kuva 1).
3. Irrota suojus (kuva 2).



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



6. Paina välilasin yläosassa olevia molempia pidikkeitä ylöspäin, älä ota niitä pois paikoiltaan (kuva 5). Pidä lasista toisella kädellä kiinni. Ota lasi pois paikaltaan.



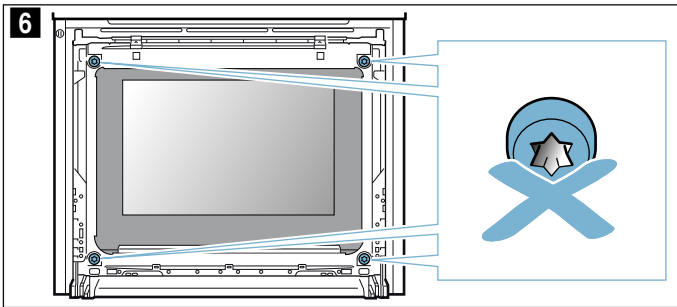
Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.



**⚠ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!**

Kun ruuvit avataan, laitteen turvallisuus ei ole enää taattu. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos laitteesta. Älä kierrä ruuveja koskaan auki.

Älä kierrä neljää mustaa ruuvia irti (kuva 6).



**⚠ Varoitus**

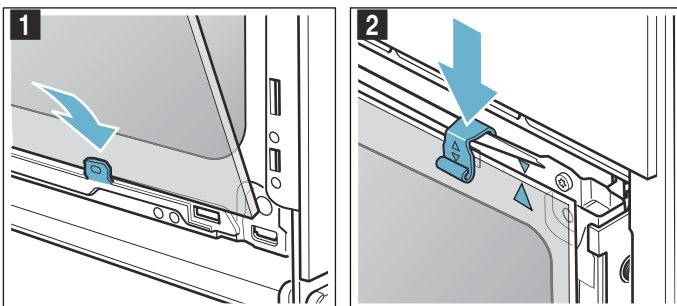
**Loukkaantumisvaara!**

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

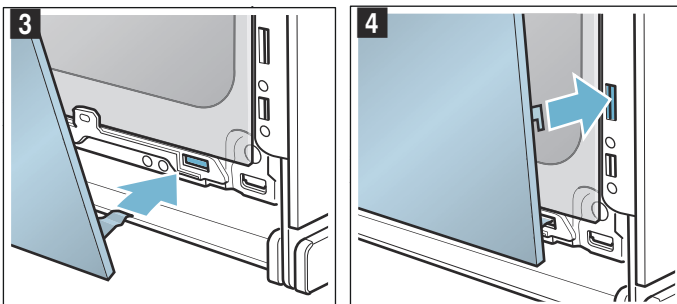
**Asennus laitteeseen**

Varmista sisälasia asentaessasi, että nuoli on oikealla ylhäällä lasissa ja on yhteneväinen levyssä olevan nuolen kanssa.

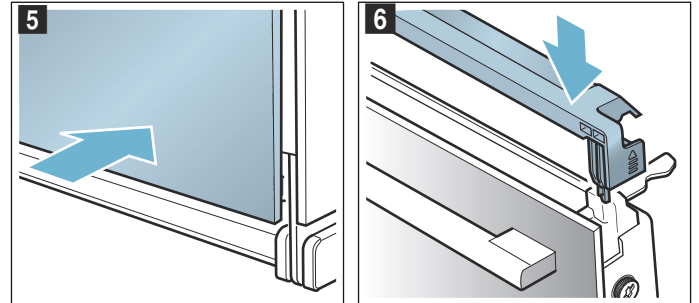
1. Aseta välilevy alhaalla pidikkeeseen (kuva 1) ja paina ylhäältä paikalleen.
2. Paina molemmat pidikkeet alas (kuva 2).



3. Ohjaa etulasi alhaalta pidikkeisiin (kuva 3).
4. Sulje etulasi, kunnes molemmat ylemmät hakaset ovat aukkoa vasten (kuva 4).



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



9. Sulje laitteen luukku.

**Huomio!**

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

## Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

**Huomautus:** Jos ruoka ei joskus onnistu parhaalla mahdollisella tavalla, tutustu käyttöohjeen lopussa

### Vianetsintätaulukko

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

| Häiriö   | Mahdollinen syy   | Ohje/aputoimenpide   |
|--|---|--|
| Laitte ei toimi  | Sulake palanut  | Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa   |
|  | Sähkökatko  | Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä  |
| Päälle kytkettyä laitetta ei saa käytettyä, näytössä näkyy symboli  | Lapsilukko on aktivoitu                                       | Paina valitsinta  niin kauan, kunnes symboli  sammuu |
| Uuni ei kuumene ja näytössä näkyy "Esittelytila kytketty päälle"   | Laitte on esittelytilassa                                     | Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä ja noin 10 sekunnin kuluttua taas päälle. Kytke laite päälle ja valitse asetuksissa "Esittelytila kytketty pois päältä".   |
| Laitte ei käynnisty ja näyttöön ilmestyy viesti "Uunitila liian kuuma"   | Uunitila on valitulle ruoalle tai uunitoiminnolle liian kuuma | Anna uunitilan jäähtyä ja käynnistä toiminto uudelleen   |
| Uunitilan valo ei pala   | LED-lamppu on palanut   | Soita huoltopalveluun  |

### Maksimi käyttöaika ylittynyt

Laitteen toiminto päättyy automaattisesti, jos et ole asettanut toiminta-aikaa etkä ole muuttanut asetuksia pitkään aikaan.

Tämän tapahtumisajankohta riippuu asetetusta lämpötilasta tai grillaustehosta.

Laitte ilmoittaa näytössä, että käyttö päättyy automaattisesti. Sen jälkeen toiminto keskeytyy.

Kun haluat käyttää taas laitetta, kytke se ensin pois päältä. Kytke laite sitten päälle ja valitse haluamasi toiminto.

**Ohje:** Jotta laite ei kytkeydy tahtomattasi pois päältä, esimerkiksi hyvin pitkien valmistusaikojen kuluessa, aseta laitteelle toiminta-aika. Laitte kuumentaa, kunnes asetettu toiminta-aika on kulunut loppuun.

olevaan taulukko-osaan. Sieltä löydät monia vihjeitä ja ohjeita. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 28

### Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

### Uunitilan lamput

Laitteen uunitilan valona on yksi tai useampi kestävä LED-lamppu.

Jos LED-lamppuun tai lampun lasisuojukseen kuitenkin sattuisi tulemaan vika, ota yhteys huoltopalveluun. Lampun suojusta ei saa poistaa.

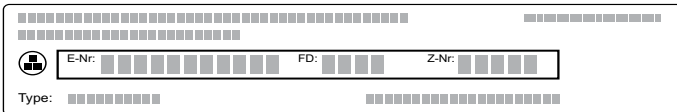
## Huoltopalvelu

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

### Mallinumero ja sarjanumero


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

Jos laitteessa on höyrytoiminto, tyypikilpi löytyy oikealta etulevyn takaa.



The diagram shows a control panel with several fields for identification: E-Nr., FD-Nr., Z-Nr., and Type. Each field is represented by a series of small squares, indicating where characters or numbers should be entered.

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

| E-Nr.   | FD-Nr. |
|---|--------|
| Huoltopalvelu  |        |

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700

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

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

## Ruokat

Käyttötavalla "Ruokat" voit valmistaa erilaisia ruokia. Ohjelma valitsee optimaaliset asetukset puolestasi.

Jotta tulos olisi hyvä, uunitila ei saa olla valitulle ruoalle liian kuuma. Jos näin on, näyttöön ilmestyy huomautus. Anna uunitilan jäähtyä ja käynnistä toiminto uudelleen.

### Asetuksia koskevia ohjeita

- Kypsennystulos riippuu elintarvikkeiden laadusta ja astian koosta ja tyypistä. Jotta kypsennystulos on optimaalinen, käytä vain moitteettomia elintarvikkeita ja jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa. Käytä pakasteruokiin elintarvikkeita vain suoraan pakastimesta.
- Eräiden ruokien kohdalla näyttöön tulee ehdotus lämpötilasta, uunitoiminnosta ja kypsennysajasta. Voit muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa tarpeen mukaan.
- Muiden ruokalajien kohdalla sinua kehoitetaan syöttämään elintarvikkeen paino. Syötä aina kokonaispaino, paitsi jos laite kehottaa sinua toimimaan toisin. Tällöin laite huolehtii ajan ja lämpötilan asetuksista. Painon asettaminen painorajojen ulkopuolelle ei ole mahdollista.
- Kypsennettäessä ruokia, joissa laite huolehtii lämpötilavalinnasta, lämpötila voi olla asetettu 300 °C saakka. Varmista sen tähden, että käytät riittävästi kuumuutta kestävästä astiasta.
- Saat ohjeet esimerkiksi astiasta, kannatinkorkeudesta tai nesteiden lisäämisestä lihan joukkoon. Eräiden ruokien kohdalla on tarpeen esimerkiksi kääntää tai sekoittaa ruokaa kypsennyksen aikana. Tämä näkyy lyhyesti näytössä käynnistyksen jälkeen. Merkkiäni muistuttaa sinua tästä sitten oikealla hetkellä.
- Ohjeita sopivista astioista ja valmistukseen liittyviä ohjeita ja vihjeitä löydät käyttöohjeen lopusta.  
→ "Testattu koekeittiössämme" sivulla 28

### Mikroaalto

Eräiden ruokien kohdalla mikroaaltokäyttö aktivoituu automaattisesti. Mikroaaltoja käytettäessä kypsennysaika lyhenee merkittävästi, se lähes puolittuu. Laite kehottaa sinua käyttämään mikroaaltokäyttöön soveltuvaa astiaa. Mikroaaltouunia käsittelevästä luvusta löydät sopivia astioita koskevia ohjeita.  
→ "Mikroaaltouuni" sivulla 17

## Ruoan valitseminen

Ruokat on järjestetty yhteneväisen rakenteen mukaan:

- Ryhmä
- Ruokalaji
- Ruoka

Seuraavassa taulukossa on lueteltu ryhmät ja niihin kuuluvat ruokalajit. Kunkin ruokalajin takaa löydät yhden tai useamman ruoan.

| Ryhmät                        | Ruokalajit                                    |
|-------------------------------|---|
| Kakku                         | Vuokakakut                                    |
|                               | Piirakka leivinpellillä                       |
|                               | Pienet leivonnaiset                           |
|                               | Pikkuleivät                                   |
| Leipä, sämpylät               | Leipä   |
|                               | Sämpylät                                      |
| Pizza, suolaiset leivonnaiset | Pizza   |
|                               | Suolaiset leivonnaiset, quiche                |
| Paistokset, souffléet         | Paistos, suolainen, tuore, kypsät ainekset    |
|                               | Lasagne, tuore                                |
|                               | Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm |
|                               | Paistos, makea, tuore                         |
|                               | Soufflé annosvuossa                           |
| Pakasteet                     | Pizza   |
|                               | Sämpylät                                      |
|                               | Paistokset                                    |
|                               | Perunatuotteet                                |
|                               | Lintu, kala                                   |
| Lintu                         | Broileri                                      |
|                               | Ankka, hanhi                                  |
|                               | Kalkkuna                                      |
| Liha                          | Porsaanliha                                   |
|                               | Naudanliha                                    |
|                               | Vasikanliha                                   |
|                               | Lampaanliha                                   |
|                               | Riista  |
|                               | Liharuokat                                    |
| Kala                          | Kala  |
|                               | Kalafileet                                    |
| Lisukkeet, vihannekset        | Vihannekset                                   |
|                               | Perunat                                       |
|                               | Riisi   |
|                               | Vilja   |
| Ruokien sulatus               | Leipä, sämpylät                               |
|                               | Kakku   |
|                               | Liha, lintu                                   |
|                               | Kala  |

## Ruoan valinta

Laite ohjaa sinut valitsemasi ruoan kaikkien asetusvaiheiden läpi. Näppää aina kenttää "Jatka".

1. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
2. Valitse käyttötapa "Ruokat". Ensimmäinen ryhmä ilmestyy näyttöön.
3. Valitse kiertovalitsimella haluamasi ryhmä.
4. Näppää kenttää "Jatka".
5. Valitse kiertovalitsimella ruoka.
6. Näppää kenttää "Jatka".
7. Valitse kiertovalitsimella ruokalaji.
8. Näppää kenttää "Jatka".
9. Aseta paino kiertovalitsimella.  
**Huomautus:** Näppäämällä kenttää "Vihje" saat tietoja kannatinkorkeudesta, astiasta jne.
10. Käynnistä valitsimella start/stop

### Asetuksen tekeminen on päättynyt

Kuulet äänimerkin. Tilariville ilmestyy "Päättynyt". Uuni lakkaa kuumenemasta. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella 🕒.

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

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

### Säädön keskeyttäminen

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

### Päättymisajan siirtäminen

Eräiden ruokalajien kohdalla voit siirtää päättymisajan myöhäisemmäksi. Ohjeen päättymisajan siirtämisestä löydät kohdasta Aikatoiminnot. → "Aikatoiminnot" sivulla 15

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

## Testattu kokeittiossamme

Tästä löydät valikoiman ruokalajeja ja parhaat mahdolliset asetukset niiden valmistukseen. Opastamme sinua valitsemaan ruokalajiisi parhaiten sopivan uunitoiminnon ja lämpötilan. Annamme ohjeet sopivista välineistä ja kannatinkorkeuksista. Saat myös astioihin ja valmistukseen liittyviä vinkkejä.

**Huomautus:** Uunin sisälle voi muodostua paljon vesihöyryä elintarvikkeita kypsennettäessä. Laitte on hyvin energiatehokas ja siitä pääsee käytön aikana ulos vain vähän lämpöä. Laitteen sisäpuolen ja laitteen ulkopuolen osien suurien lämpötilaerojen takia luukkuun, ohjauspaneeliin ja viereisten kalusteiden pinnoille voi muodostua lauhdevettä. Kyseessä on normaali, fyysikaalinen ilmiö. Lauhteen muodostumista voidaan vähentää esilämmityksen kautta tai avaamalla uuninluukku varovasti.

### Silikonivuoat

Suosittellemme tummien metallisten leivontavuokien käyttöä, koska niillä päästään parhaaseen kypsennystulokseen.

Jos kuitenkin haluat käyttää silikonivuoasia, noudata valmistajan antamia ohjeita ja reseptejä. Silikonivuoat ovat usein tavanomaisia vuokia pienempiä. Määrien ja reseptien tiedot voivat olla poikkeavia.

### Kakut ja pienet leivonnaiset

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja kakkujen ja pienten leivonnaisten paistamiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

### Leivonnaisten kypsentyminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Kun käytät leivonnaisten kypsennykseen mikroaaltotoimintoyhdistelmää, voit lyhentää kypsennysaikaa huomattavasti.

Käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → *"Mikroaaltouuni" sivulla 17*

Voit käyttää yhdistelmäkäytössä tavallisia metallivuoasia. Jos vuoan ja ritilän välissä esiintyy kipinöintiä tarkista, onko vuoan ulkopinta puhdas. Muuta vuoan paikkaa ritilällä. Jos se ei auta, jatka kypsennyksen ilman mikroaaltotoimintoa. Kypsennysaika pitenee.

Jos käytät muovisia, keraamisia tai lasisia vuokia, taulukoissa mainittu kypsennysaika lyhenee. Kakku ruskistuu alapuolelta vähemmän.

Leivonnaisten kypsentyminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen on mahdollista vain yhdellä tasolla.

### Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

### Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavaa kannatinkorkeutta, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- Korkeus 1

### Paistaminen kahdella tasolla

Käytä 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettuihin pelleille tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

- Uunipannu: korkeus 3  
Leivinpelti: korkeus 1
- Vuoat ritilällä  
ensimmäinen ritilä: korkeus 3  
toinen ritilä: korkeus 1

Kun valmistat useita ruokia samanaikaisesti, voit säästää energiaa jopa 45 prosenttia. Aseta vuoat uuniin vierekkäin tai limittäin päällekkäin.

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

### Ritilä

Työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

### Uunipannu tai leivinpelti

Työnnä uunipannu tai leivinpelti varovasti perille asti viisto reuna laitteen oveen päin.

Käytä mehukkaana kakun paistamiseen uunipannua, jotta kakusta ei pääse vuotamaan nestettä uunin sisälle.

### Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti.

### Leivinpaperi

Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

### Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille leivonnaisille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan koostumuksesta ja määrästä. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisempia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi arvo.

**Huomautus:** Paistoaikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Kakut tai pienet leivonnaiset kypsyvät silloin vain pinnalta mutta jäävät sisältä raaoiksi.

Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Paistajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.




Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa. Laita ruoka ja varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen.






























Jos leivot omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen leivonnainen ja noudata sille ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista leivontaan liittyvistä vinkeistä.























Poista uunista kaikki varusteet, joita ei tarvita.  
Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Pizzateho

| Ruoka   | Välineet/astiat             | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila °C | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|---|-----------------------------|----------------------|---|--------------|------------------------------|-----------------------|
| <b>Vuokakakut</b>   |                             |                      |   |              |                              |                       |
| Sokerikakku, yksinkertainen                                   | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 1                    |    | 150-170      | -                            | 55-70                 |
| Sokerikakku, yksinkertainen                                   | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 1                    |    | 160-180      | 90                           | 30-40                 |
| Sokerikakku, hieno  | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 1                    |    | 150-170      | -                            | 60-80                 |
| Hedelmäkakku sokerikakkutaikin-<br>asta, hieno                | Torvikakkuvuoka             | 1                    |    | 160-180      | -                            | 45-60                 |
| Hedelmäkakku sokerikakkutaikin-<br>asta, hieno                | Torvikakkuvuoka             | 1                    |    | 170-190      | 90                           | 35-45                 |
| Kakkupohja sokerikakkutaikinasta                              | Torttuvuoka                 | 1                    |    | 150-170      | -                            | 20-40                 |
| Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikina-<br>pohjalla            | Irtopohjavuoka Ø 26 cm      | 1                    |    | 160-170      | -                            | 65-85                 |
| Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikina-<br>pohjalla            | Irtopohjavuoka Ø 26 cm      | 1                    |    | 160-180      | 180                          | 30-40                 |
|   |                             |                      |   | 100          | -                            | 20                    |
| Sveitsiläinen hedelmäpiirakka                                 | Pizzapelti                  | 1                    |    | 200-220      | -                            | 40-50                 |
| Ranskalainen omenapiiras                                      | Piirakkavuoka, musta        | 1                    |    | 190-210      | -                            | 25-40                 |
| Savariini   | Torvikakkuvuoka             | 1                    |    | 150-160      | -                            | 65-75                 |
| Pullakakku irtopohjavuoassa                                   | Irtopohjavuoka Ø 28 cm      | 1                    |    | 150-160      | -                            | 25-35                 |
| Täytekkupohja, 2 kananmunaa                                   | Torttuvuoka                 | 1                    |    | 170-180      | -                            | 20-30                 |
| Täytekkupohja, 3 kananmunaa                                   | Irtopohjavuoka Ø 26 cm      | 1                    |    | 160-170*     | -                            | 25-35                 |
| Täytekkupohja, 6 kananmunaa                                   | Irtopohjavuoka Ø 28 cm      | 1                    |    | 150-170*     | -                            | 30-50                 |
| <b>Makea piirakka uunipellillä</b>                            |                             |                      |   |              |                              |                       |
| Sokerikakku täytteellä  | Leivinpelti                 | 1                    |  | 160-180      | -                            | 20-40                 |
| Sokerikakku, 2 tasoa  | Uunipannu + leivinpelti     | 3+1                  |  | 150-170      | -                            | 35-50                 |
| Murotaikinakakku kuivalla täytteellä                          | Leivinpelti                 | 1                    |  | 180-200      | -                            | 25-30                 |
| Murotaikinakakku kuivalla täytteellä,<br>2 tasoa              | Uunipannu + leivinpelti     | 3+1                  |  | 150-170      | -                            | 40-55                 |
| Murotaikinakakku mehukkaalla täyt-<br>teellä                  | Uunipannu                   | 1                    |  | 160-180      | -                            | 60-80                 |
| Sveitsiläinen hedelmäpiirakka                                 | Uunipannu                   | 1                    |  | 200-210      | -                            | 40-50                 |
| Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täyt-<br>teellä             | Leivinpelti                 | 1                    |  | 160-180      | -                            | 15-25                 |
| Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täyt-<br>teellä, 2 tasoa    | Uunipannu + leivinpelti     | 3+1                  |  | 160-170      | -                            | 25-35                 |
| Hiivataikinaleivonnainen mehuk-<br>kaalla täytteellä          | Uunipannu                   | 1                    |  | 180-200      | -                            | 30-45                 |
| Hiivataikinaleivonnainen mehuk-<br>kaalla täytteellä, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti     | 3+1                  |  | 150-160      | -                            | 45-60                 |
| Pullapitko, pullakranssi                                      | Leivinpelti                 | 1                    |  | 150-160      | -                            | 35-45                 |
| Kääretorttu   | Leivinpelti                 | 1                    |  | 190-210*     | -                            | 10-15                 |
| Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g<br>jauhoja              | Uunipannu                   | 1                    |  | 150-160      | -                            | 50-60                 |
| Strudeli, makea   | Uunipannu                   | 1                    |  | 170-180      | -                            | 40-60                 |
| * Esilämmitä  |                             |                      |   |              |                              |                       |
| ** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.   |                             |                      |   |              |                              |                       |

| Ruoka   | Välineet/astiat         | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto  | Lämpötila °C | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|---|-------------------------|----------------------|--|--------------|------------------------------|-----------------------|
| Struudeli, pakaste  | Leivinpelti             | 1                    |    | 190-210      | -                            | 30-45                 |
| Struudeli, pakaste  | Uunipannu               | 1                    |    | 200-220      | 90                           | 20-25                 |
| <b>Pienet leivonnaiset</b>                                  |                         |                      |  |              |                              |                       |
| Kuppikakut  | Leivinpelti             | 1                    |    | 160**        | -                            | 25-35                 |
| Kuppikakut  | Leivinpelti             | 1                    |    | 150**        | -                            | 20-30                 |
| Kuppikakut, 2 tasoa   | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  |    | 140**        | -                            | 30-40                 |
| Muffinit  | Muffinipelti            | 1                    |    | 170-190      | -                            | 15-30                 |
| Muffinit, 2 tasoa   | Muffinipellit           | 3+1                  |    | 150-170*     | -                            | 20-30                 |
| Pienet hiivataikinalleivonnaiset                            | Leivinpelti             | 1                    |    | 160-170      | -                            | 30-40                 |
| Lehtitaikinalleivonnainen                                   | Leivinpelti             | 2                    |    | 170-190*     | -                            | 20-45                 |
| Lehtitaikinalleivonnaiset, 2 tasoa                          | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  |    | 170-190*     | -                            | 20-45                 |
| Tuulihatut  | Leivinpelti             | 1                    |    | 200-220      | -                            | 30-45                 |
| Viinerit  | Leivinpelti             | 1                    |    | 160-180      | -                            | 20-30                 |
| <b>Pikkuleivät</b>  |                         |                      |  |              |                              |                       |
| Pursotinpikkuleivät   | Leivinpelti             | 1                    |    | 150-160**    | -                            | 20-30                 |
| Pursotinpikkuleivät   | Leivinpelti             | 1                    |    | 140-150**    | -                            | 25-35                 |
| Pikkuleivät   | Leivinpelti             | 2                    |    | 140-160      | -                            | 15-30                 |
| Pikkuleivät, 2 tasoa  | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  |   | 130-150      | -                            | 20-35                 |
| Marenki   | Leivinpelti             | 2                    |  | 80-90*       | -                            | 120-150               |
| Marengit, 2 tasoa   | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  |  | 80-90*       | -                            | 120-180               |
| Makronit  | Leivinpelti             | 2                    |  | 90-110       | -                            | 20-40                 |
| Makronit, 2 tasoa   | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  |  | 90-110       | -                            | 20-40                 |
| * Esilämmitä  |                         |                      |  |              |                              |                       |
| ** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa. |                         |                      |  |              |                              |                       |

### Kakkuja ja pieniä leivonnaisia koskevat vinkit

|   |  |
|---|--|
| Haluat saada selville, onko kakku kypsä.                    | Työnnä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei tartu tikkuun, kakku on valmis.  |
| Kakku painuu kasaan.  | Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. Tai säädä lämpötila 10 °C astetta matalammaksi ja pidennä paistoaikaa. Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja reseptin ohjeita. |
| Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi. | Voitele vain irtopohjavuonan pohja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.  |
| Hedelmämehu valuu reunojen yli.                             | Käytä seuraavalla kerralla uunipannua.   |
| Pienet leivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.    | Leivonnaisten pitäisi olla noin 2 cm päässä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.                                 |
| Kakku on liian kuiva.                                       | Säädä lämpötila 10 °C astetta korkeammaksi ja lyhennä paistoaikaa.   |
| Kakku on kauttaaltaan liian vaalea.                         | Jos kannatinkorkeus ja välineet ovat oikeat, nosta tarvittaessa lämpötilaa tai pidennä paistoaikaa.  |
| Kakku on ylhäältä liian vaalea mutta alhaalta liian tumma.  | Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa ylemmäksi.   |
| Kakku on ylhäältä liian tumma mutta alhaalta liian vaalea.  | Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa alemmaksi. Valitse alhaisempi lämpötila ja pidennä paistoaikaa.  |
| Vuokakakun takaosasta tulee liian tumma.                    | Älä aseta kakkuvuokaa aivan takaseinään, vaan ritilän keskelle.  |
| Kakku on kauttaaltaan liian tumma.                          | Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja pidennä tarvittaessa paistoaikaa.   |

|   |   |
|---|---|
| Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.   | Valitse hieman alhaisempi lämpötila. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. Varmista, että kakkuvuoka ei ole uunitilan takaseinämän aukkojen edessä. Pienten leivonnaisten tulisi olla mahdollisimman samankokoisia ja -paksuisia. |
| Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä olevat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla pellillä. | Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitetut pelleillä tai vuoissa paistettavat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.   |
| Kakku näyttää hyvältä mutta ei ole sisältä kypsä.   | Paista alhaisemmalla lämpötilalla hieman pitempään ja lisää tarvittaessa vähemmän nestettä. Esipaista kakun pohja, kun kakkuun tulee kostea täyte. Ripottele pinnalle manteleita tai korppujauhoja ja levitä täyte niiden päälle.   |
| Kakku ei irtoa kumottaessa.   | Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen vuoassa 5 - 10 minuuttia. Jos se ei vielä kukaan irtoa, irrota reunaa varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka useamman kerran kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla.                                   |

## Leipä ja sämpylät

Laitteessasi on lukuisia eri uunitoimintoja leivän ja sämpylöiden paistamiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

### Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

#### Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavaa kannatinkorkeutta, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- Korkeus 1

#### Paistaminen kahdella tasolla

Käytä 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitetut pelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

- Uunipannu: korkeus 3  
Leivinpelti: korkeus 1
- Vuoat ritilällä  
ensimmäinen ritilä: korkeus 3  
toinen ritilä: korkeus 1

Kun valmistat useita ruokia samanaikaisesti, voit säästää energiaa jopa 45 prosenttia. Aseta vuoat uuniin vierekkäin tai limittäin päällekkäin.

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

#### Ritilä

Työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

#### Uunipannu tai leivinpelti

Työnnä uunipannu tai leivinpelti varovasti perille asti viisto reuna laitteen oveen päin.

#### Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti.

### Leivinpaperi

Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

### Pakastetuotteet

Älä käytä pakasteita, joissa on runsaasti jäätä. Poista ruoassa oleva jää.

Pakasteet on esikypsennetty osittain epätasaisesti. Epätasainen ruskistus ei katoa myöskään paistettuna.

### Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille leiville ja sämpylöille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisempia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

**Huomautus:** Paistoaikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Leipä tai sämpylät kypsyvät silloin vain pinnalta mutta jäävät sisältä raaoiksi.

Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Paistoaikat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa. Laita ruoka ja varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen. Muutamat ruokalajit onnistuvat parhaiten, kun ne paistetaan useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.

Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuoassa paistettavia taikinoita.



Jos leivot omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen leivonnainen ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.




Poista uunista kaikki varusteet, joita ei tarvita. Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.
















### Huomio!

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin tai laita vedellä täytettyä astiaa kuuman uunin pohjalle. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö

-  Kiertoilmagrillaus
-  Grilli suuri pinta
-  Grilli pieni pinta

| Ruoka  | Välineet                          | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila°C /<br>grillausteho | Aika mi-<br>nuutteina |
|--|-----------------------------------|----------------------|---|-------------------------------|-----------------------|
| <b>Leipä</b>                                     |                                   |                      |   |                               |                       |
| Vaalea leipä, 750 g                              | Uunipannu tai pitkänomainen vuoka | 1                    |    | 210-220*<br>180-190           | 10-15<br>25-35        |
| Sekaleipä, 1,5 kg                                | Uunipannu tai pitkänomainen vuoka | 1                    |    | 210-220*<br>180-190           | 10-15<br>40-50        |
| Kokojyväleipä, 1 kg                              | Uunipannu                         | 1                    |    | 210-220*<br>180-190           | 10-15<br>40-50        |
| Ohutleipä  | Uunipannu                         | 1                    |    | 250-270                       | 20-30                 |
| <b>Sämpylät</b>                                  |                                   |                      |   |                               |                       |
| Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu | Uunipannu                         | 2                    |    | 200-220                       | 10-20                 |
| Pullat, tuore                                    | Leivinpelti                       | 1                    |    | 170-180*                      | 15-25                 |
| Pullat, tuore, 2 tasoa                           | Uunipannu + leivinpelti           | 3+1                  |    | 150-160*                      | 20-30                 |
| Sämpylät, tuore                                  | Leivinpelti                       | 1                    |    | 180-200                       | 25-35                 |
| Patonki, esipaistettu, kylmä                     | Uunipannu                         | 2                    |    | 200-220                       | 10-20                 |
| <b>Sämpylät, pakaste</b>                         |                                   |                      |   |                               |                       |
| Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu | Uunipannu                         | 2                    |  | 200-220                       | 15-25                 |
| Lipeäleivonnaiset, valmiiksi leivotut            | Leivinpelti                       | 1                    |  | 220-240                       | 15-25                 |
| Voisarvet, valmiiksi leivotut                    | Leivinpelti                       | 1                    |  | 150-170*                      | 20-35                 |
| <b>Paahtoleipä</b>                               |                                   |                      |   |                               |                       |
| Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kappaletta        | Ritilä                            | 2                    |  | 3                             | 5-15                  |
| Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kappaletta       | Ritilä                            | 2                    |  | 250                           | 5-15                  |
| Paahtoleivän paahtaminen                         | Ritilä                            | 3                    |  | 3                             | 3-6                   |
| * Esilämmitä                                     |                                   |                      |   |                               |                       |

## Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja pizzan, quichen ja suolaisten leivonnaisten paistamiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

### Leivonnaisten kypsentyminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Kun käytät leivonnaisten kypsentyämiseen mikroaaltotoimintoyhdistelmää, voit lyhentää kypsennysaikaa huomattavasti.

Voit käyttää yhdistelmäkäytössä tavallisia metallivuokia. Jos vuoan ja ritilän välissä esiintyy kipinöintiä tarkista, onko vuoan ulkopinta puhdas. Muuta vuoan paikkaa ritilällä. Jos se ei auta, jatka kypsentyämistä ilman mikroaaltotoimintoa. Kypsennysaika pitenee.

Jos käytät muovisia, keraamisia tai lasisia vuokia, taulukoissa mainittu kypsennysaika lyhenee. Suolainen leivonnainen ruskistuu alapuolelta vähemmän.

Leivonnaisten kypsentyminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen on mahdollista vain yhdellä tasolla.

### Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

#### Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavaa kannatinkorkeutta, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- Korkeus 1

#### Paistaminen kahdella tasolla

Käytä 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettut pelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

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

Kun valmistat useita ruokia samanaikaisesti, voit säästää energiaa jopa 45 prosenttia. Aseta vuoat uuniin vierekkäin tai limittäin päällekkäin.

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

### Ritilä

Työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

### Uunipannu tai leivinpelti

Työnnä uunipannu tai leivinpelti varovasti perille asti viisto reuna laitteen oveen päin.

Käytä runsastäytteisen pizzan paistamiseen uunipannua.

### Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti.

### Leivinpaperi

Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

### Pakastetuotteet

Älä käytä pakasteita, joissa on runsaasti jäätä. Poista ruoassa oleva jää.

Pakasteet on esikypsennetty osittain epätasaisesti. Epätasainen ruskistus ei katoa myöskään paistettuna.

### Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille ruokalajeille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan koostumuksesta ja määrästä. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisempia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi arvo.

**Huomautus:** Paistoaikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Ruoka kypsyy silloin vain pinnalta mutta jää sisältä raa'aksi.





Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Paistoaikat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.














Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa. Laita ruoka ja varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen.

Jos leivot omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen leivonnainen ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.








Poista uunista kaikki varusteet, joita ei tarvita. Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Pizzateho
-  Intensiiviteho
-  coolStart-toiminto

| Ruoka                                     | Välineet                | Kannatin-korkeus | Uunitoiminto  | Lämpötila °C | Mikroaaltoteho watteina | Aika minuutteina |
|---|-------------------------|------------------|---|--------------|-------------------------|------------------|
| <b>Pizza</b>                              |                         |                  |   |              |                         |                  |
| Pizza, tuore                              | Leivinpelti             | 1                |  | 200-220      | -                       | 20-30            |
| Pizza, tuore, 2 tasoa                     | Uunipannu + leivinpelti | 3+1              |  | 180-200      | -                       | 35-45            |
| Pizza, tuore, ohut pohja                  | Pizzapelti              | 1                |  | 210-230      | -                       | 20-30            |
| Pizza, kylmä                              | Ritilä                  | 1                |  | 210-230      | -                       | 10-20            |
| <b>Pizza, pakaste</b>                     |                         |                  |   |              |                         |                  |
| Pizza, ohut pohja, 1 kappale**            | Ritilä                  | 1                |  | -            | -                       | -                |
| Pizza, ohut pohja, 1 kappaletta           | Uunipannu               | 1                |  | 210-230      | 90                      | 10-20            |
| Pizza, ohut pohja, 2 kappaletta           | Ritilä + leivinpelti    | 3+1              |  | 200-220      | -                       | 15-25            |
| Pizza, paksu pohja, 1 kappale**           | Ritilä                  | 1                |  | -            | -                       | -                |
| Pizza, paksu pohja, 1 kappale             | Uunipannu               | 1                |  | 180-200      | 90                      | 15-25            |
| Pizza, paksu pohja, 2 kappale             | Uunipannu + ritilä      | 3+1              |  | 160-180      | -                       | 25-35            |
| Pizzapatonki                              | Ritilä                  | 1                |  | 200-220      | -                       | 20-30            |
| Pizzapatonki, 2 kappaletta                | Uunipannu               | 1                |  | 180-200      | 90                      | 10-20            |
| Minipizza**                               | Uunipannu               | 1                |  | -            | -                       | -                |
| Minipizzat, 9 kappaletta                  | Uunipannu               | 1                |  | 210-230      | 90                      | 10-20            |
| * Esilämmitä                              |                         |                  |   |              |                         |                  |
| ** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita |                         |                  |   |              |                         |                  |



| Ruoka   | Välineet                | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto  | Lämpötila °C | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|---|-------------------------|----------------------|--|--------------|------------------------------|-----------------------|
| <b>Suolaiset leivonnaiset &amp; quiche</b>          |                         |                      |  |              |                              |                       |
| Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset         | Irttopohjavuoka Ø 28 cm | 1                    |  | 170-190      | -                            | 60-70                 |
| Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset         | Irttopohjavuoka Ø 26 cm | 1                    |  | 180-200      | 90                           | 35-40                 |
| Quiche  | Piirakkavuoka, musta    | 1                    |  | 190-210      | -                            | 35-55                 |
| Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée) | Uunipannu               | 1                    |  | 280-300*     | -                            | 8-18                  |
| Karjalanpiirakat                                    | Uunivuoka               | 1                    |  | 190-200      | -                            | 40-50                 |
| Empanadas-piirakat                                  | Uunipannu               | 1                    |  | 180-190      | -                            | 35-45                 |
| Turkkilaiset börek-piirakat                         | Uunipannu               | 1                    |  | 180-200      | -                            | 35-45                 |
| * Esilämmitä  |                         |                      |  |              |                              |                       |
| ** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita           |                         |                      |  |              |                              |                       |

## Laatikkoruoka, paistos ja kohokas

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja laatikkoruokien, paistosten ja kohokkaiden paistamiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

### Valmistus mikroaaltotoiminnolla

Kun käytät valmistukseen vain mikroaaltotoimintoa tai mikroaaltotoimintoyhdistelmää, voit lyhentää kypsennysaikaa huomattavasti.

Käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 17

Ota valmisruoka pakkauksestaan. Ruoka kypsyy nopeammin ja tasaisemmin mikroaaltouuniin tarkoitettussa astiassa.

### Kannatinkorkeudet

Käytä aina ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Voit paistaa yhdellä tasolla vuoissa tai yleispannalla.

- Vuoat ritilällä: korkeus 1
- Uunipannu: korkeus 2

Voit paistaa kohokkaat myös vesihautteessa yleispannalla. Laita uunipannu sitä varten kannatinkorkeudelle 1.

Kun valmistat useita ruokia samanaikaisesti, voit säästää energiaa jopa 45 prosenttia. Aseta vuoat uuniin vierekkäin.

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

### Ritilä

Työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

### Uunipannu

Työnnä uunipannu varovasti perille asti viisto reuna laitteen luokkuun päin.

### Astia

Käytä paistoksiin ja gratiineihin leveää, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa ruoan kypsymiseen menee enemmän aikaa ja ruoka tummuu pinnalta.

### Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille laatikkoruoille, paistoksille ja kohokkaille. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat reseptistä ja määrästä. Paistoksen kypsymisaika riippuu astian koosta ja paistoksen korkeudesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.



**Huomautus:** Kypsennysaikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Laatikkoruoka, paistos tai kohokas on silloin pinnalta kypsä mutta sisältä raaka.

Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Kypsennysajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.


Jos valmistat ruokaa omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö

-  Kiertoilmagrillaus
-  Pizzateho
-  coolStart-toiminto

| Ruoka   | Välineet/astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila °C | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|---|-----------------|----------------------|---|--------------|------------------------------|-----------------------|
| Paistos, suolainen, kypsät ainekset           | Uunivuoka       | 1                    |  | 200-220      | -                            | 35-55                 |
| Paistos, suolainen, kypsät ainekset           | Uunivuoka       | 1                    |  | 140-160      | 360                          | 20-30                 |
| Paistos, makea                                | Uunivuoka       | 1                    |  | 170-190      | -                            | 45-60                 |
| Paistos, makea                                | Uunivuoka       | 1                    |  | 140-160      | 360                          | 25-35                 |
| Lasagne, tuore, 1 kg                          | Uunivuoka       | 1                    |  | 160-180      | -                            | 50-60                 |
| Lasagne, tuore, 1 kg                          | Uunivuoka       | 1                    |  | 180-200      | 360                          | 20-30                 |
| Lasagne, pakaste, 400 g**                     | Uunipannu       | 1                    |  | -            | -                            | -                     |
| Lasagne, pakaste, 400 g                       | Kanneton astia  | 1                    |  | 200-210      | 180                          | 20-25                 |
| Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm | Uunivuoka       | 1                    |  | 170-180      | -                            | 50-65                 |
| Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm | Uunivuoka       | 1                    |  | 170-190      | 360                          | 20-25                 |
| Kohokas                                       | Uunivuoka       | 1                    |  | 160-170*     | -                            | 40-50                 |
| Kohokas                                       | Annosvuokat     | 1                    |  | 170-190      | -                            | 65-75                 |

\* Esilämmitä  
\*\* Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita

## Lintu

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja linturuokien kypsennykseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset muutamille ruokalajeille.

### Paistaminen ritalällä

Paistaminen ritalällä soveltuu erityisesti suurikokoisen linnun tai useamman linnun samanaikaiseen kypsennykseen.

Työnnä ritalä uuniin ”Microwave”-merkintä uunin luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luokkuun päin ritalän alla olevalle kannatintasolle.

Kaada uunipannuun linnun koosta ja tyypistä riippuen enintään ½ litraa vettä. Lihasta tiheä rasva valuu pannuun. Voit valmistaa nesteestä kastikkeen. Sen lisäksi savua muodostuu vähemmän ja uuni pysyy puhtaampana.

### Paistaminen astiassa

Käytä vain uunikäyttöön soveltuvia astioita. Tarkista, että astia mahtuu uuniin.

Lasinen astia soveltuu tarkoitukseen parhaiten. Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.

Kiiltävät teräksiset tai alumiiniset paistovuokat heijastavat lämpöä peiliin tavoin ja eivät sen takia sovellu kovin hyvin tähän tarkoitukseen. Lintu kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/tai pidempää kypsennysaikaa.

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

### Kanneton astia

Käytä linnun paistamiseen mieluiten korkeaa paistovuokaa. Aseta astia ritalälle. Käytä uunipannua, jos sinulla ei ole muuta sopivaa vuokaa.

### Kannellinen astia

Uuni säilyy ruokia kypsennettäessä huomattavasti puhtaampana, kun käytetään kannellisia astioita. Varmista, että kansi on sopiva ja sulkeutuu kunnolla. Aseta astia ritalälle.

Astiasta voi tulla ulos hyvin kuumaa höyryä, kun kansi avataan kypsennyksen päätyttyä. Nosta kantta takaosasta, jotta kuuma höyry tulee ulos sinusta pois päin.

Linnusta tulee rapeaa myös kannellisessa paistovuokassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

### Paistaminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Mikroaaltouunitoimintoyhdistelmä soveltuu erityisen hyvin linturuokien valmistuksen. Kypsennysaika lyhenee huomattavasti.

Toisin kuin tavallisen käytön yhteydessä, paistoaika määräytyy mikroaaltouunitoimintoyhdistelmää käytettäessä kokonaispainon perusteella.

**Ohje:** Jos kypsennät muita kuin taulukossa mainittuja määriä, muista tämä nyrkkisääntö: kaksinkertainen määrä merkitsee lähes kaksinkertaista kypsennysaikaa.

Käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Metalliset vuokat ja savipadat soveltuvat kypsennykseen vain ilman mikroaaltotoimintoa. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 17

### Grillaus

Pidä uunin luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa uunin luukku avoimena.

Työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luukkuun päin ritilän alla olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi. Lihasta tiheä rasva valuu pannuun.

Grillaa mahdollisimman samanpaksuisia ja -painoisia grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Laita grillipalat suoraan ritilälle.

Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.

### Huomautuksia

- Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä, mikä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetyistä grillaustehosta.
- Grillatessa voi syntyä savua.

### Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto siipikarjalihalle. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, koostumuksesta ja lämpötilasta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

Annetut arvot ovat voimassa, kun täyttämätön paistovalmis lintu laitetaan suoraan jääkaapista kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia.

Kypsennysajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Taulukossa on lintujen paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen. Kun valmistat painavia lintuja, valitse ehdottomasti alhaisempi lämpötila. Kun valmistat useampia lihapaloja kerralla, määritä kypsennysaika painavimman palan perusteella. Yksittäisten palojen on hyvä olla lähes samankokoisia.

Yleisesti pätee: mitä kookkaampi lintu, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.

Käännä lintu, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 1/2 - 2/3.






**Huomautus:** Käytä vain leivinpaperia, jota voidaan käyttää valitussa lämpötilassa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.











### Ohjeita

- Pistele ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä. Näin rasva pääsee valumaan pois.
- Leikkaa ankanrinnan nahkaan viiltoja. Älä käännä ankanrintaa.
- Jos käännät lintua paistamisen aikana, laita lintu uuniin ensin rintaosa/nahkapuoli alaspäin.
- Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen pinnan paistoaajan loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Kiertoilmagrillaus
-  Grilli suuri pinta
-  coolStart-toiminto

| Ruoka   | Välineet/astiat   | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila °C /<br>grillausteho | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|---|-------------------|----------------------|---|--------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| <b>Broileri</b>                                       |                   |                      |   |                                |                              |                       |
| Broileri, 1 kg  | Kanneton astia    | 1                    |  | 200-220                        | -                            | 60-70                 |
| Broileri, 1 kg  | Kannellinen astia | 1                    |  | 230-250                        | 360                          | 25-35                 |
| Broilerin rintafilee, à 150 g (grillaus)              | Ritilä            | 2                    |  | 3*                             | -                            | 15-20                 |
| Broilerin rintafilee, 2 kappaletta à 150 g (grillaus) | Kanneton astia    | 1                    |  | 190-210                        | 180                          | 25-30                 |
| Broilerinpalat, à 250 g                               | Ritilä            | 2                    |  | 220-230                        | -                            | 30-35                 |
| Broilerinpalat, 4 kappaletta à 250 g                  | Kanneton astia    | 1                    |  | 190-210                        | 360                          | 20-30                 |
| Broileritikut, nugetit, pakaste**                     | Uunipannu         | 2                    |  | -                              | -                            | -                     |
| Broileritikut, nugetit, pakaste, 250 g                | Uunipannu         | 1                    |  | 190-210                        | 360                          | 15-20                 |
| Kana, 1,5 kg  | Kanneton astia    | 1                    |  | 200-220                        | -                            | 70-90                 |
| Kana, 1,5 kg  | Kannellinen astia | 1                    |  | 200-220                        | 360                          | 30                    |
|   |                   |                      |   |                                | 180                          | 15-25                 |
| * Esilämmitä 5 min                                    |                   |                      |   |                                |                              |                       |
| ** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita             |                   |                      |   |                                |                              |                       |

| Ruoka                                     | Välineet/astiat   | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C /<br>grillausteho | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|---|-------------------|----------------------|-------------------|--------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| <b>Ankka &amp; hanhi</b>                  |                   |                      |                   |                                |                              |                       |
| Ankka, 2 kg                               | Kanneton astia    | 1                    |                   | 180-200                        | -                            | 90-110                |
| Ankka, 2 kg                               | Uunipannu         | 1                    |                   | 170-190                        | 180                          | 60-80                 |
| Ankanrinta, à 300 g                       | Ritilä            | 2                    |                   | 230-250                        | -                            | 25-30                 |
| Hanhi, 3 kg                               | Kanneton astia    | 1                    |                   | 160-170                        | -                            | 120-150               |
| Hanhi, 3 kg                               | Kanneton astia    | 1                    |                   | 170-190                        | 180                          | 80-90                 |
| Hanhenkoivet, à 350 g                     | Ritilä            | 2                    |                   | 210-230                        | -                            | 40-50                 |
| Hanhenkoivet, à 350 g                     | Uunipannu         | 1                    |                   | 170-190                        | 180                          | 30-40                 |
| <b>Kalkkuna</b>                           |                   |                      |                   |                                |                              |                       |
| Minikalkkuna, 2,5 kg                      | Kanneton astia    | 1                    |                   | 180-190                        | -                            | 70-90                 |
| Minikalkkuna, 2,5 kg                      | Kannellinen astia | 1                    |                   | 210-230                        | 360                          | 45-50                 |
| Kalkkunanrinta, luuton, 1 kg              | Kannellinen astia | 1                    |                   | 240-260                        | -                            | 80-100                |
| Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg              | Kanneton astia    | 1                    |                   | 180-200                        | -                            | 80-100                |
| Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg              | Kannellinen astia | 1                    |                   | 210-230                        | 360                          | 45-50                 |
| * Esilämmitä 5 min                        |                   |                      |                   |                                |                              |                       |
| ** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita |                   |                      |                   |                                |                              |                       |

## Liha

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja lihan kypsentämiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

### Paistaminen ja haudutus

Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekonisiivuja.

Leikkaa kamaraan ristiviitoja. Jos käännät paistia paistamisen aikana, laita paisti uuniin ensin kamara alaspäin.

Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Lihaneste jakautuu silloin paremmin. Voit kääriä paistin myös alumiinifolioon. Ilmoitettu kypsennysaika ei sisällä suositeltua vetäytymisaikaa.

### Paistaminen ritilällä

Kun liha paistetaan ritilällä, siitä tulee joka puolelta erityisen rapeaa.

Kaada uunipannuun lihan koosta ja tyypistä riippuen enintään ½ litraa vettä. Lihasta tiheä rasva ja lihaneste valuvat pannuun. Voit valmistaa nesteestä kastikkeen. Sen lisäksi savua muodostuu vähemmän ja uuni pysyy puhtaampana.

Työnnä ritilä uuniin ”Microwave”-merkintä uunin luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luokkuun päin ritilän alla olevalle kannatintasolle.

### Paistaminen ja haudutus astiassa

Paistaminen ja haudutus astiassa on helpompaa. Paistin ottaminen uunista on helpompaa astiassa ja kastike voidaan valmistaa suoraan astiaan.

Käytä vain uunikäyttöön soveltuvia astioita. Tarkista, että astia mahtuu uuniin.

Lasinen astia soveltuu tarkoitukseen parhaiten. Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.

Lisää vähärasvaista lihaa valmistaessasi astiaan vähän nestettä. Astian pohjalla tulisi olla nestettä n. ½ cm.

Nesteen määrä riippuu lihan tyypistä ja astian materiaalista sekä siitä, käytetäänkö kantta. Jos valmistat lihaa emaloidussa tai tummassa metallisessa paistovuossa, tarvitset vähän enemmän nestettä kuin lasista uunivuokaa käytettäessä.

Astiassa oleva neste haihtuu paistamisen aikana. Lisää tarvittaessa nestettä varovasti.

Kiiltävät teräksiset tai alumiiniset paistovuokat heijastavat lämpöä peilin tavoin ja eivät sen takia sovellu kovin hyvin tähän tarkoitukseen. Liha kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/ tai pidempää kypsennysaikaa.

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

### Kanneton astia

Käytä lihan paistamiseen mieluiten korkeaa paistovuokaa. Aseta vuoka ritilälle. Käytä uunipannua, jos sinulla ei ole muuta sopivaa vuokaa.

### Kannellinen astia

Uuni säilyy ruokia kypsennettäessä huomattavasti puhtaampana, kun käytetään kannellisia astioita. Varmista, että kansi on sopiva ja sulkeutuu kunnolla. Aseta astia ritilälle.

Liha ja kannen väliin pitää jäädä vähintään 3 cm. Liha voi turvota.

Astiasta voi tulla ulos hyvin kuumaa höyryä, kun kansi avataan kypsennyksen päätyttyä. Nosta kantta takaosasta, jotta kuuma höyry tulee ulos sinusta pois päin.

Ruskista haudutettavaa lihaa tarvittaessa ennen sen kypsentämistä. Kaada vuokaan haudutusliemeksi vettä, viiniä, etikkaa tai muuta vastaavaa. Astian pohjalla tulee olla nestettä 1-2 cm.

Astiassa oleva neste haihtuu paistamisen aikana. Lisää tarvittaessa nestettä varovasti.

Lihasta tulee rapeaa myös kannellisessa paistovuossa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

### Paistaminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Tietyt ruoat voidaan valmistaa mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen. Kypsennysaika lyhentyy huomattavasti.

Toisin kuin tavallisen käytön yhteydessä, paistoaika määräytyy mikroaaltouunitoimintoyhdistelmää käytettäessä kokonaispainon perusteella.

**Ohje:** Jos kypsennät muita kuin taulukossa mainittuja määriä, muista tämä nyrkkisääntö: kaksinkertainen määrä merkitsee lähes kaksinkertaista kypsennysaikaa.

Käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Metalliset vuokat ja savipadat soveltuvat kypsennykseen vain ilman mikroaaltotoimintoa. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 17

### Huomio!

Jos käytät paistopussia, älä käytä sulkemiseen metallisia sulkimia. Käytä lankaa. Älä käytä lihakäärleissä metallitikkuja. Se voi johtaa kipinöintiin.

### Grillaus

Pidä uunin luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa uunin luukku avoimena.

Työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luukkuun päin ritilän alla olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi. Lihasta tiheä rasva valuu pannuun.

Grillaa mahdollisimman samanpaksuisia ja -painoisia grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Laita grillipalat suoraan ritilälle.

Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.

Suolaa grillattava elintarvike vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä.

### Huomautuksia

- Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä, mikä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetyistä grillaustehosta.
- Grillatessa voi syntyä savua.

### Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto monille eri liharuokille. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, koostumuksesta ja lämpötilasta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

Annetut arvot ovat voimassa, kun liha laitetaan jääkaappikylmänä kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Ilmoitetut kypsennysajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Taulukossa on paistipalojen paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen. Kun valmistat painavamman paistipalan, käytä ehdottomasti alhaisempaa lämpötilaa. Kun valmistat useampia paistipaloja kerralla, määritä kypsennysaika painavimman palan perusteella. Yksittäisten palojen on hyvä olla lähes samankokoisia.






Yleisesti pätee: mitä kookkaampi paisti, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.



Käännä paistia ja grillattavaa lihaa, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 1/2 - 2/3.

Jos valmistat ruokaa omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista paistamiseen, hauduttamiseen ja grillaamiseen liittyvistä vinkeistä.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Kiertoilmagrillaus
-  Grilli suuri pinta
-  Mikroaalto

| Ruokalaji  | Välineet/astiat   | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila °C /<br>grillausteho | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|--|-------------------|----------------------|---|--------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| <b>Porsaanliha</b>                                 |                   |                      |   |                                |                              |                       |
| Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg    | Kanneton astia    | 1                    |  | 180-200                        | -                            | 120-130               |
| Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg    | Kannellinen astia | 1                    |  | 180-200                        | 180                          | 40-50                 |
| * Esilämmitä                                       |                   |                      |   |                                |                              |                       |
| ** Kääntämättä                                     |                   |                      |   |                                |                              |                       |
| ** Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1 |                   |                      |   |                                |                              |                       |
| **** Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3     |                   |                      |   |                                |                              |                       |

| Ruokalaji   | Välineet/astiat   | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C /<br>grillausteho | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|---|-------------------|----------------------|-------------------|--------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| Porsaanpaisti, josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg | Kanneton astia    | 1                    |                   | 190-200                        | -                            | 130-140               |
| Porsaanfileepaisti, 1,5 kg                                      | Kanneton astia    | 1                    |                   | 220-230                        | -                            | 70-80                 |
| Porsaanfileepaisti, 1,5 kg                                      | Kannellinen astia | 1                    |                   | 230-240                        | 90                           | 50-60                 |
| Porsaanfilee, 400 g   | Ritilä            | 2                    |                   | 220-230                        | -                            | 20-25                 |
| Kassler luulla, 1 kg (lisää hieman vettä)                       | Kannellinen astia | 1                    |                   | 210-220                        | -                            | 60-80                 |
| Kassler luulla, 1 kg  | Kanneton astia    | 1                    |                   | -                              | 360                          | 40-50                 |
| Porsaanpihvit, paksuus 2 cm                                     | Ritilä            | 3                    |                   | 2                              | -                            | 16-20                 |
| Porsaan medaljongit, paksuus 3 cm (esilämmitä 5 min)            | Ritilä            | 3                    |                   | 3*                             | -                            | 8-12                  |
| <b>Naudanliha</b>   |                   |                      |                   |                                |                              |                       |
| Naudanfilee, medium, 1 kg                                       | Kanneton astia    | 1                    |                   | 210-220                        | -                            | 40-50                 |
| Naudanfilee, medium, 1 kg                                       | Kannellinen astia | 1                    |                   | 180-200                        | 90                           | 30-40                 |
| Naudan patapaisti, 1,5 kg                                       | Kannellinen astia | 1                    |                   | 200-220                        | -                            | 130-140               |
| Paahtopaisti, medium, 1,5 kg                                    | Kanneton astia    | 1                    |                   | 220-230                        | -                            | 60-70                 |
| Paahtopaisti, medium, 1,5 kg                                    | Kanneton astia    | 1                    |                   | 240-260                        | 180                          | 30-40                 |
| Pihvi, paksuus 3 cm, medium                                     | Ritilä            | 2                    |                   | 3                              | -                            | 15-20                 |
| Jauhelihipihvi, korkeus 3-4 cm****                              | Ritilä            | 2                    |                   | 3                              | -                            | 20-30                 |
| <b>Vasikanliha</b>  |                   |                      |                   |                                |                              |                       |
| Vasikanpaisti, 1,5 kg   | Kanneton astia    | 1                    |                   | 160-170                        | -                            | 100-120               |
| Vasikanpaisti, 1,5 kg   | Kannellinen astia | 1                    |                   | 200-210                        | 90                           | 70-80                 |
| Vasikanpotka, 1,5 kg  | Kanneton astia    | 1                    |                   | 200-210                        | -                            | 100-110               |
| Vasikanpotka, 1,5 kg  | Kanneton astia    | 1                    |                   | 200-220                        | 180                          | 30                    |
|   |                   |                      |                   |                                | 90                           | 30-40                 |
| <b>Lampaanliha</b>  |                   |                      |                   |                                |                              |                       |
| Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg                            | Kanneton astia    | 1                    |                   | 170-190                        | -                            | 50-70                 |
| Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg                            | Kannellinen astia | 1                    |                   | 240-260                        | 360                          | 30                    |
|   |                   |                      |                   |                                | 180                          | 35-40                 |
| Lampaansatula luulla **   | Kanneton astia    | 1                    |                   | 180-190                        | -                            | 40-50                 |
| Lampaansatula luulla **   | Kanneton astia    | 1                    |                   | 190-210                        | 90                           | 30-40                 |
| Lampaankyljys***  | Ritilä            | 2                    |                   | 3                              | -                            | 12-18                 |
| <b>Makkarat</b>   |                   |                      |                   |                                |                              |                       |
| Grillimakkarat  | Ritilä            | 2                    |                   | 3                              | -                            | 10-20                 |
| <b>Liharuoat</b>  |                   |                      |                   |                                |                              |                       |
| Lihamureke, 1 kg  | Kanneton astia    | 1                    |                   | 170-180                        | -                            | 70-80                 |
| Lihamureke, 1 kg + 50 ml vettä                                  | Kanneton astia    | 1                    |                   | 170-190                        | 360                          | 30-40                 |
| * Esilämmitä  |                   |                      |                   |                                |                              |                       |
| ** Kääntämättä  |                   |                      |                   |                                |                              |                       |
| ** Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1              |                   |                      |                   |                                |                              |                       |
| **** Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3                  |                   |                      |                   |                                |                              |                       |



## Paisto-, haudutus- ja grillausvihjeitä

|   |   |
|---|---|
| Uunitila likaantuu voimakkaasti.  | Valmista ruoka kannellisessa paistovuoassa tai käytä grillipeltiä. Grillipeltiä käyttämällä pääset parhaisiin tuloksiin. Grillipelti on hankittavissa lisävarusteena. |
| Paisti on liian tumma ja pinta paikoitellen palanut ja/tai paisti on liian kuiva. | Tarkasta kannatinkorkeus ja lämpötila. Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja lyhennä tarvittaessa paistoaikaa.   |
| Kuori on liian ohut.  | Nosta lämpötilaa tai kytke paistoajan loputtua hetkeksi grilli päälle.  |
| Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut.                                 | Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja laita astiaan tarvittaessa enemmän nestettä.   |
| Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.                | Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja laita astiaan tarvittaessa vähemmän nestettä.  |
| Liha palaa haudutettaessa.  | Paistoastian ja kannen on sovittava yhteen ja kannen on sulkeuduttava tiiviisti. Alenna lämpötilaa ja lisää haudutuksen aikana tarvittaessa vielä nestettä.           |
| Paisti ei ole kypsä.  | Viipaloi paisti. Valmista kastike paistoastiassa ja laita paistiviipaleet kastikkeeseen. Kypsennä liha valmiiksi pelkällä mikrotoiminnolla.                           |
| Grillattavasta lihasta tulee liian kuivaa.  | Suolaa liha vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä. Älä pistele grillattavaa lihaa sitä kääntäessä. Käytä grillipihtejä.                              |

## Kala

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja kala kypsennykseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Kokonaista kalaa ei tarvitse kääntää. Laita kokonainen kala uuniin vatsalleen, selkäevät ylöspäin. Sopivaan muotoon leikattu peruna tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkäevä irtoaa helposti.

### Paistaminen ja grillaaminen ritilällä

Työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luukkuun päin ritilän alla olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi.

Kaada uunipannuun kalan koosta ja tyypistä riippuen enintään ½ litraa vettä. Tippuva neste kerätään näin talteen. Savua muodostuu vähemmän ja uuni pysyy puhtaampana.

Pidä uunin luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa uunin luukku avoimena.

Grillaa mahdollisimman samanpaksuisia ja -painoisia grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Laita grillipalat suoraan ritilälle.

Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät kalaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja se kuivuu.

### Huomautuksia

- Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä, mikä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetyistä grillaustehosta.
- Grillatessa voi syntyä savua.

### Paistaminen ja hauduttaminen astiassa

Käytä vain uunikäyttöön soveltuvia astioita. Tarkista, että astia mahtuu uuniin.

Lasinen astia soveltuu tarkoitukseen parhaiten. Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.

Kiiltävät teräksiset tai alumiiniset paistovuoat heijastavat lämpöä peilin tavoin ja eivät sen takia sovellu kovin hyvin tähän tarkoitukseen. Kala kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/tai pidempää kypsennysaikaa.

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

#### Kanneton astia

Käytä kokonaisen kalan paistamiseen mieluiten korkeaa paistovuokaa. Aseta astia ritilälle. Käytä uunipannua, jos sinulla ei ole muuta sopivaa vuokaa.

#### Kannellinen astia

Uuni säilyy ruokia kypsennettäessä huomattavasti puhtaampana, kun käytetään kannellisia astioita. Varmista, että kansi on sopiva ja sulkeutuu kunnolla. Aseta astia ritilälle.

Laita astiaan kaksi - kolme ruokalusikallista nestettä ja vähän sitruunanmehua tai etikkaa.

Astiasta voi tulla ulos hyvin kuumaa höyryä, kun kansi avataan kypsennyksen päätyttyä. Nosta kantta takaosasta, jotta kuuma höyry tulee ulos sinusta pois päin.

Kalasta tulee rapeaa myös kannellisessa paistovuoassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

### Höyrytys mikroaaltotoiminnolla

Voit höyryttää kalaa myös mikroaaltotoiminnolla.

Käytä siihen suljettua, mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaa astiaa tai sulje astia lautasella tai mikroaaltouuniin soveltuvalla erikoisfoliolla. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita koskevia ohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 17

Ruokien ominaismaut säilyvät hyvin ja voit käyttää suolaa ja mausteita säästeliäästi. Kun kypsennät kokonaisia kaloja, lisää yksi - kolme ruokalusikallista vettä tai sitruunamehua.

Anna kalan lämpötilan tasaantua kypsennyksen jälkeen vielä 2 - 3 minuuttia.

Ota valmisruoka pakkauksestaan. Ruoka kypsyy nopeammin ja tasaisemmin mikroaaltouuniin tarkoitettuun astiassa.

### Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto kalaruoille. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, koostumuksesta ja lämpötilasta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi arvo.

Annetut arvot ovat voimassa, kun jääkaappikylmä kala laitetaan kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Ilmoitetut kypsennysajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Taulukossa on kalojen paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen. Kun valmistat painavamman kalan, valitse ehdottomasti alhaisempi lämpötila. Kun valmistat useampia kaloja kerralla, määritä

kypsennysaika painavimman kalan perusteella. Yksittäisten kalojen on hyvä olla lähes samankokoisia. Yleisesti pätee: mitä kookkaampi kala, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.















Käännä kala, jota ei ole asetettu vatsalleen, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 1/2 - 2/3.

**Huomautus:** Käytä vain leivinpaperia, jota voidaan käyttää valitussa lämpötilassa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Kierroilmagrillaus
-  Grilli suuri pinta
-  Pizzateho
-  coolStart-toiminto
-  Mikroaalto

| Ruoka  | Välineet / astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila°C /<br>grillausteho | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|--|-------------------|----------------------|---|-------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| <b>Kala</b>  |                   |                      |   |                               |                              |                       |
| Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen  | Kanneton astia    | 1                    |    | 170-190                       | -                            | 20-30                 |
| Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen  | Ritilä            | 2                    |   | 2                             | 90                           | 15-20                 |
| Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen | Kannellinen astia | 1                    |  | -                             | 600<br>360                   | 3<br>2-7              |
| Kala, grillattu, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi       | Kanneton astia    | 1                    |  | 170-190                       | -                            | 30-40                 |
| Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi      | Kannellinen astia | 1                    |  | -                             | 600<br>360                   | 10<br>10-15           |
| <b>Kalafileet</b>                                    |                   |                      |   |                               |                              |                       |
| Kalafilee, paneroimaton, grillattu                   | Ritilä            | 2                    |  | 1*                            | -                            | 15-25                 |
| Kalafilee, paneroimaton, höyrytetty, 400 g           | Kannellinen astia | 1                    |  | -                             | 600<br>360                   | 4<br>5-15             |
| <b>Kalapihvit</b>                                    |                   |                      |   |                               |                              |                       |
| Kalapihvi, paksuus 3 cm**                            | Ritilä            | 2                    |  | 3                             | -                            | 18-22                 |
| <b>Kala, pakaste</b>                                 |                   |                      |   |                               |                              |                       |
| Kala, kokonainen 300 g, esim. purotaimen             | Kannellinen astia | 1                    |  | -                             | 600<br>360                   | 5<br>7-12             |
| Kalafilee, paneroimaton                              | Kannellinen astia | 1                    |  | 210-230                       | -                            | 25-40                 |
| Kalafilee, paneroimaton, 400 g                       | Kannellinen astia | 1                    |  | -                             | 600                          | 10-15                 |
| Kalafilee, kuorutettu***                             | Leivinpelti       | 1                    |  | -                             | -                            | -                     |
| Kalafilee, kuorutettu, 400 g                         | Kanneton astia    | 1                    |  | 3                             | 360                          | 15-20                 |
| Kalapuikot***  | Leivinpelti       | 1                    |  | -                             | -                            | -                     |

\* Esilämmitä

\*\*Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1

\*\*\*Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita

| Ruoka  | Välineet / astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C /<br>grillausteho | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|--|-------------------|----------------------|-------------------|--------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| <b>Kalaruoat</b>   |                   |                      |                   |                                |                              |                       |
| Kalaterriini, 1000 g   | Terriinivuoka     | 1                    |                   | -                              | 360                          | 20-25                 |
| * Esilämmitä<br>**Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1<br>***Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita |                   |                      |                   |                                |                              |                       |

## Vihannekset ja lisukkeet

Löydät tästä kohdasta tietoja grillivihannesten, perunoiden ja pakastettujen perunatuotteiden valmistamisesta.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Kypsennystulos on silloin paras mahdollinen ja säästät sähköä.

## Ruoanvalmistus mikroaaltotoimintoyhdistelmä hyödyntäen

Kun haluat valmistaa ruokaa mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen, käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaa lämmönkestävää astiaa. Jos sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikroaaltouuniin soveltuvaa erikoisfoliota. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita.

Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Levitä ruoka astiaan mahdollisimman litteäksi.

Vilja kuohuu voimakkaasti kypsennettäessä. Käytä kaikille viljatuotteille ja esim. myös riisille korkea kannellista astiaa.

Ruokien ominaismaut säilyvät hyvin. Voit käyttää suolaa ja mausteita säästeliäästi.

Jos et löydä tietoja valmistelemallesi ruokamäärälle, lyhennä tai pidennä kypsennysaikaa seuraavan nyrkkisäännön mukaisesti: kaksinkertainen määrä merkitsee lähes kaksinkertaista kypsennysaikaa.

Käännä tai sekoita ruokaa välillä yksi - kaksi kertaa. Anna ruoan lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä kaksi - kolme minuuttia.

Ruoista siirtyy lämpöä astiaan. Astia voi kuumentua hyvin kuumaksi myös pelkässä mikroaaltouunikäytössä.

## Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

## Valmistaminen yhdellä tasolla

Noudata taulukossa annettuja tietoja.

## Valmistaminen kahdella tasolla

Käytä 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellilliset eivät ole välttämättä valmiita yhtä aikaa.

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

## Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

## Ritilä

Työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

## Uunipannu tai leivinpelti

Työnnä uunipannu tai leivinpelti varovasti perille asti viisto reuna laitteen oveen päin.

## Leivinpaperi

Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

## Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille ruokalajeille. Lämpötila ja aika riippuvat elintarvikkeen määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi arvo.






















Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Ilmoitetut ajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Jos valmistat ruokaa omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.

Käytettävät uunitoiminnot:

- 4D-kiertoilma
- Kiertoilmagrillaus
- Grilli suuri pinta
- coolStart-toiminto
- Mikroaalto

| Ruokalaji   | Välineet/astiat   | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C /<br>grillausteho | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|---|-------------------|----------------------|-------------------|--------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| <b>Kasvikset, tuoreet</b>   |                   |                      |                   |                                |                              |                       |
| Kasvikset, tuoreet, 250 g*  | Kannellinen astia | 1                    |                   | -                              | 600                          | 8-12                  |
| Kasvikset, tuoreet, 500 g*  | Kannellinen astia | 1                    |                   | -                              | 600                          | 12-17                 |
| * Sekoita välillä kaksi - kolme kertaa<br>** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita |                   |                      |                   |                                |                              |                       |

| Ruokalaji  | Välineet/astiat         | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila °C /<br>grillausteho | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nutteina |
|--|-------------------------|----------------------|---|--------------------------------|------------------------------|----------------------|
| <b>Kasvikset, pakaste</b>                              |                         |                      |   |                                |                              |                      |
| Pinaatti, 450 g*                                       | Kannellinen astia       | 1                    |    | -                              | 600                          | 13-18                |
| Sekavihannekset, 250 g +<br>25 ml vettä*               | Kannellinen astia       | 1                    |    | -                              | 600                          | 10-14                |
| Sekavihannekset, 500 g +<br>25 ml vettä*               | Kannellinen astia       | 1                    |    | -                              | 600                          | 15-20                |
| <b>Kasvisruoat</b>                                     |                         |                      |   |                                |                              |                      |
| Grillivihannekset                                      | Uunipannu               | 3                    |    | 3                              | -                            | 10-15                |
| <b>Perunat</b>   |                         |                      |   |                                |                              |                      |
| Uuniperunat, puolitetut                                | Uunipannu               | 1                    |    | 160-180                        | -                            | 45-60                |
| Uuniperunat, puolitetut, 1 kg                          | Uunipannu               | 2                    |    | 200-220                        | 360                          | 15-20                |
| Kuoriperunat, kokonaiset 250 g*                        | Kannellinen astia       | 1                    |    | -                              | 600                          | 10-13                |
| Kuoritut perunat, halkaistu neljään<br>lohkoon, 500 g* | Kannellinen astia       | 1                    |    | -                              | 600                          | 12-15                |
| <b>Perunatuotteet, pakaste</b>                         |                         |                      |   |                                |                              |                      |
| Röstiperunat**   | Uunipannu               | 2                    |    | -                              | -                            | -                    |
| Perunataskut, täytetyt**                               | Uunipannu               | 1                    |    | -                              | -                            | -                    |
| Kroketit**   | Leivinpelti             | 1                    |    | -                              | -                            | -                    |
| Ranskalaiset perunat**                                 | Leivinpelti             | 1                    |  | -                              | -                            | -                    |
| Ranskalaiset perunat, 2 tasoa<br>(käännä välillä)      | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  |  | 200-220                        | -                            | 30-40                |
| <b>Riisi</b>   |                         |                      |   |                                |                              |                      |
| Pitkäjyväinen riisi, 250 g + 500 ml<br>vettä           | Kannellinen astia       | 1                    |  | -                              | 600                          | 7-9                  |
|  |                         |                      |   |                                | 180                          | 13-16                |
| Luonnonriisi, 250 g + 650 ml vettä                     | Kannellinen astia       | 1                    |  | -                              | 600                          | 11-13                |
|  |                         |                      |   |                                | 180                          | 25-30                |
| Risotto, 250 g + 900 ml vettä                          | Kannellinen astia       | 1                    |  | -                              | 600                          | 12-14                |
|  |                         |                      |   |                                | 180                          | 22-27                |
| <b>Vilja</b>   |                         |                      |   |                                |                              |                      |
| Kuskus, 250 g + 500 ml vettä                           | Kannellinen astia       | 1                    |  | -                              | 600                          | 6-8                  |
| Hirssi kokonainen, 250 g + 600 ml<br>vettä             | Kannellinen astia       | 1                    |  | -                              | 600                          | 8-10                 |
|  |                         |                      |   |                                | 180                          | 10-15                |
| Polenta/maissisuurimot,<br>125 g + 500 ml vettä*       | Kannellinen astia       | 1                    |  | -                              | 600                          | 6-8                  |
| Suurimot, 250 g + 750 ml vettä                         | Kannellinen astia       | 1                    |  | -                              | 600                          | 11-13                |
|  |                         |                      |   |                                | 180                          | 15-20                |
| <b>Kananmuna</b>                                       |                         |                      |   |                                |                              |                      |
| Munahyydyke 2 kananmunasta                             | Kannellinen astia       | 1                    |  | -                              | 360                          | 6-8                  |

\* Sekoita välillä kaksi - kolme kertaa

\*\* Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita

## Jälkiruoka

Voit valmistaa laitteella helposti jogurttia ja erilaisia jälkiruokia.

Käytä mikroaaltouunitoimintoa käyttäessäsi aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 17

Kun laitat astian rutilälle, työnnä rutilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

### Jogurtin valmistus

Poista välineet ja ristikot uunista. Uunin pitää olla tyhjä.

1. Kuumenna keittotasolla 1 litra maitoa (rasvapitoisuus 3,5 %) 90 °C:seen ja anna sen jäähtyä 40 °C:seen. Jos käytät iskukuumennettua maitoa, riittää kuumentaminen 40 °C:seen.
2. Sekoita joukkoon 150 g jogurttia (jääkaappikyelmä).
3. Täytä kuppeihin tai pieniin lasihin ja peitä tuorekelmulla.
4. Laita sitten kupit tai lasit uunin pohjalle ja noudata annettuja ohjeita.
5. Anna jogurtin jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

### Vanukas vanukasjauheesta

Sekoita vanukasjauhe, maito ja sokeri pakkauksen tietoja noudattaen korkeassa, mikroaaltouunikäyttöön soveltuvassa astiassa. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

Kun maito alkaa kuohua, sekoita heti voimakkaasti. Toista se kaksi - kolme kertaa.

### Riisipuuron valmistus

1. Punnitse riisi ja mittaa maitoa 4-kertainen määrä.

2. Kaada riisi ja maito korkeaan, mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaan astiaan.
3. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.
4. Kun maito alkaa kuohua, sekoita heti voimakkaasti ja pienennä mikroaaltotehoa taulukkoon merkittyyn arvoon.  
Sekoita useamman kerran keittämisen aikana.

### Hilloke

Punnitse hedelmät mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaan astiaan ja lisää 100 grammaa kohti ruokalusikallinen vettä. Lisää sokeria ja mausteita makusi mukaan. Peitä astia ja säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

Sekoita kaksi - kolme kertaa kypsennyksen aikana.

### Popcorn mikroaaltouunissa

Käytä kuumuutta kestäväää, matalaa lasiastiaa, esim. uunivuolan kantta. Älä käytä posliiniastiaa tai hyvin kuperaa lautasta.

Laita popcornpussi merkitty puoli astiaa vasten. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan. Tuotteesta ja määrästä riippuen ajan muuttaminen voi olla tarpeen.


Jotta popcornit eivät pala, ota popcornpussi pois uunista 1 ½ minuutin kuluttua ja ravistele. Pyyhi uunitila valmistuksen jälkeen.






### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Ilmastiiviisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta. Noudata aina pakkauksessa olevia ohjeita. Käytä aina patalappua, kun otat ruoat uunista.

### Suosittelut asetusarvot

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Ylä-/alalämpö
-  Mikroaalto

| Ruoka  | Välineet/astiat   | Kannatinkorkeus | Uunitoiminto   | Lämpötila °C | Mikroaaltoteho wateina | Aika minuutteina |
|--|-------------------|-----------------|--|--------------|------------------------|------------------|
| Vanukas vanukasjauheesta                                   | Kannellinen astia | 1               |  | -            | 600                    | 5-8              |
| Jogurtti   | Annosvuokat       | Uunitilan pohja |  | 40-45        | -                      | 8-9h             |
| Riisipuuro, 125 g + 500 ml maitoa*                         | Kannellinen astia | 1               |  | -            | 600                    | 10               |
|  |                   |                 |  |              | 180                    | 20-25            |
| Hedelmähilloke, 500 g                                      | Kannellinen astia | 1               |  | -            | 600                    | 9-12             |
| Mikroaaltouunissa valmistettava popcorn, 1 pussi à 100 g** | Kanneton astia    | 1               |  | -            | 600                    | 4-6              |

\* Sekoita välillä kaksi - kolme kertaa

\*\* Laita suljettu pussi astiaan

## Eco-uunitoiminnot

Kiertoilma Eco ja Ylä-/alalämpö Eco ovat älykkäitä uunitoimintoja lihan, kalan ja leivonnaisten hellävaraiseen kypsennykseen. Laite säättää optimaalisen energiansyötön uunitilaan. Kypsentaminen tapahtuu vaiheittain jälkilämmöllä. Siten kypsennettävä tuote pysyy mehukkaana ja ruskistuu vähemmän. Valmistustavasta ja elintarvikkeesta riippuen voidaan säästää energiaa.

Laita ruoat kylmään tyhjään uuniin. Pidä laitteen luukku aina suljettuna kypsennyksen aikana.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Kypsennystulos on silloin paras mahdollinen ja säästät energiaa.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

### Ritilä

Työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

### Uunipannu tai leivinpelti

Työnnä uunipannu tai leivinpelti varovasti perille asti viisto reuna laitteen oveen päin.

## Kakkuvuoat ja astiat

Tummat metallivuoat ovat parhaita. Voit sen ansiosta säästää sähköä jopa 35 prosenttia.

Ruostumattomasta teräksestä tai alumiinista valmistetut paistovuoat heijastavat lämpöä peilin tavoin. Heijastamattomat emalista, kuumuutta kestävästä lasista tai pinnoitetusta alumiinipainevalusta valmistetut astiat ovat parempia.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja kakku ei ruskistu tasaisesti.

### Leivinpaperi



Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.















### Suosittelut asetusarvot

Tästä kohdasta löydät tietoja erilaisten ruokien valmistamiseen. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Sääädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

**Huomautus:** Paistoaikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Kakut tai leivonnaiset kypsyvät silloin vain pinnalta mutta jäävät sisältä raaoiksi.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Kiertoilma eco
-  Ylä-/alalämpö eco

| Ruoka  | Välineet/astiat             | Kannatin-korkeus | Uunitoiminto  | Lämpötila °C | Aika minuutteina |
|--|-----------------------------|------------------|---|--------------|------------------|
| <b>Vuokakakut</b>                            |                             |                  |   |              |                  |
| Sokerikakku, vuoka                           | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 1                |  | 140-160      | 60-80            |
| Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta          | Torttuvuoka                 | 1                |  | 140-160      | 20-40            |
| Täytekakkupohja, 2 munaa                     | Torttuvuoka                 | 1                |  | 150-170      | 20-30            |
| Täytekakkupohja, 3 kananmunaa                | Irtopohjavuoka Ø 26 cm      | 1                |  | 160-170      | 25-35            |
| Täytekakkupohja, 6 kananmunaa                | Irtopohjavuoka Ø 28 cm      | 1                |  | 150-160      | 50-60            |
| Savariini                                    | Torvikakkuvuoka             | 1                |  | 150-160      | 65-75            |
| <b>Makea piirakka uunipellillä</b>           |                             |                  |   |              |                  |
| Sokerikakku kuivalla täytteellä              | Leivinpelti                 | 1                |  | 160-180      | 20-40            |
| Murotaikinakakku kuivalla täytteellä         | Leivinpelti                 | 1                |  | 170-180      | 25-35            |
| Pullapitko, pullakranssi                     | Leivinpelti                 | 1                |  | 150-160      | 35-45            |
| Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä | Leivinpelti                 | 1                |  | 150-170      | 20-35            |
| <b>Pienet leivonnaiset</b>                   |                             |                  |   |              |                  |
| Muffinit                                     | Muffinpelti                 | 2                |  | 160-180      | 15-30            |
| Kuppikakut                                   | Leivinpelti                 | 1                |  | 150-160      | 25-35            |
| Lehtitaikinaleivonnaiset                     | Leivinpelti                 | 2                |  | 170-190      | 25-50            |
| Tuulihatut                                   | Leivinpelti                 | 1                |  | 200-220      | 35-45            |
| Pikkuleivät                                  | Leivinpelti                 | 2                |  | 140-160      | 15-30            |
| Pursotin pikkuleivät                         | Leivinpelti                 | 2                |  | 140-150      | 25-40            |
| Pienet hiivataikinaleivonnaiset              | Leivinpelti                 | 1                |  | 150-160      | 30-40            |



| Ruoka  | Välineet/astiat     | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|--|---------------------|----------------------|-------------------|--------------|-----------------------|
| <b>Leipä &amp; sämpylät</b>                          |                     |                      |                   |              |                       |
| Sekaleipä, 1,5 kg                                    | Pitkänomainen vuoka | 1                    |                   | 200-210      | 35-45                 |
| Ohutleipä  | Uunipannu           | 1                    |                   | 250-270      | 15-20                 |
| Pullat, tuore  | Leivinpelti         | 1                    |                   | 170-190      | 15-20                 |
| Sämpylät, tuore                                      | Leivinpelti         | 1                    |                   | 180-200      | 25-35                 |
| <b>Liha</b>  |                     |                      |                   |              |                       |
| Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg      | Kanneton astia      | 1                    |                   | 180-190      | 120-140               |
| Naudan patapaisti, 1,5 kg                            | Kannellinen astia   | 1                    |                   | 200-220      | 140-160               |
| Vasikanpaisti, 1,5 kg                                | Kanneton astia      | 1                    |                   | 170-180      | 110-130               |
| <b>Kala</b>  |                     |                      |                   |              |                       |
| Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen | Kannellinen astia   | 1                    |                   | 190-210      | 25-35                 |
| Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi      | Kannellinen astia   | 1                    |                   | 190-210      | 45-55                 |
| Kalafilée, paneroimaton, höyrytetty                  | Kannellinen astia   | 1                    |                   | 190-210      | 15-35                 |

## Akryyliamidi elintarvikkeissa

Akryyliamidia syntyy etenkin paistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten esim.

perunalastuja, ranskalaisia perunoita, paahtoleipää, sämpylöitä, leipää ja sokerileipomotuotteita (keksejä, piparkakkuja, pikkuleipiä).

### Akryyliamidin muodostumisen vähentäminen ruoanvalmistuksessa

|   |   |
|---|---|
| Yleisiä tietoja                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä.</li> <li>■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi.</li> <li>■ Suuret, paksut kypsennettävät elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.</li> </ul> |
| Leipominen                                  | Ylä-/alalämpö enint. 200 °C.<br>Kiertoilma enint. 180 °C.   |
| Pikkuleivät                                 | Ylä-/alalämpö enint. 190 °C.<br>Kiertoilma enint. 170 °C.<br>Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.   |
| Uunissa valmistettavat ranskalaiset perunat | Levitä pellille tasaisesti ilman, että ne menevät päällekkäin. Paista vähintään 400 g peltiä kohti, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.   |

## Matalalämpökypsennys

Matalalämpökypsennyksellä tarkoitetaan hidasta kypsytämistä alhaisessa lämpötilassa. Sitä kutsutaan myös slow cooking -kypsennykseksi.

Matalalämpökypsennys on ihanteellinen arvokkaimmille lihan osille (esimerkiksi naudan, vasikan, porsaan, lampaan ja linnun mureat osat), jotka halutaan kypsytää punertaviksi tai täsmälleen tiettyyn kypsyyteen. Liha pysyy hyvin mehukkaana, mureana ja pehmeänä.

Voit suunnitella ruokalistan joustavasti, koska matalassa lämmössä kypsennetty liha on ongelmattomasti pidettävissä lämpimänä. Lihaa ei tarvitse kypsytämisen aikana kääntää. Pidä laitteen luukku aina suljettuna, jotta lämpötila säilyisi tasaisena.

Käytä vain tuoretta ja hygieenisesti käsiteltyä lihaa, jossa ei ole luita. Poista kalvot ja rasvajuonteet huolellisesti. Rasvaan tulee matalalämpökypsennyksessä voimakas ominaismaku.

Voit käyttää myös maustettua tai marinoitua lihaa. Älä käytä sulatettua lihaa.

Lihaa voidaan leikata heti matalakypsennyksen jälkeen. Vetäytymisaikaa ei tarvita. Kypsennystavan ansiosta liha on punertavaa, mutta se ei ole raakaa tai liian vähän kypsennettyä.

**Huomautus:** Aikaohjattu käyttö lopetusajalla ei ole mahdollista matalalämpökypsennyksen uunitoiminnolla.

### Astia

Käytä matalia astioita, esimerkiksi posliinista tai lasista tarjoilulautasta. Laita astia uuniin, kun uunin esilämmitys aloitetaan.

Laita kanneton astia aina rutille korkeudelle 1.

Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista matalalämpökypsennyksen liittyvistä vinkeistä.

Laitte on varustettu matalalämpökypsennystoiminnolla. Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt. Anna

uunitilan lämmitä hyvin astia uunin sisällä vajaan 10 minuutin ajan.

















Ruskista liha keittotasolla hyvin kuumalla pannulla ja riittävän pitkään joka puolelta (myös päädyistä). Laita liha sen jälkeen välittömästi lämmitettyyn astiaan. Laita liha astiassa uuniin ja kypsennä matalalämpötoiminnolla.

### Suosittelut asetusarvot

Matalalämpökypsennyksen lämpötila ja kypsennysaika riippuvat lihan koosta, paksuudesta ja laadusta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina.

Käytettävä uunitoiminto:

-  Mieto kypsennys

| Ruoka   | Astia          | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Ruskistusai-<br>ka minuutteina | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|---|----------------|----------------------|---|--------------------------------|--------------|-----------------------|
| <b>Lintu</b>                                      |                |                      |   |                                |              |                       |
| Ankanrinta, 400 g                                 | Kanneton astia | 1                    |    | 6-8                            | 90*          | 45-60                 |
| Broilerin rintafilee, à 200 g                     | Kanneton astia | 1                    |    | 5-7                            | 90*          | 45-60                 |
| Kalkkunanrinta, luuton, 1 kg                      | Kanneton astia | 1                    |    | 8-10                           | 90*          | 120-150               |
| <b>Porsaanliha</b>                                |                |                      |   |                                |              |                       |
| Porsaanfilepaisti, paksuus 5-6 cm, 1,5 kg         | Kanneton astia | 1                    |    | 8-10                           | 85*          | 210-240               |
| Porsaanfilee, kokonainen                          | Kanneton astia | 1                    |    | 6-8                            | 85*          | 60-90                 |
| Porsaan medaljongit, paksuus 4 cm                 | Kanneton astia | 1                    |    | 5-7                            | 85*          | 90-120                |
| <b>Naudanliha</b>                                 |                |                      |   |                                |              |                       |
| Naudanpaisti (ulkopaisti), paksuus 6-7 cm, 1,5 kg | Kanneton astia | 1                    |    | 8-10                           | 85*          | 240-300               |
| Naudanfilee, kokonainen, 1 kg                     | Kanneton astia | 1                    |  | 4-6                            | 85*          | 120-180               |
| Paahtopaisti, paksuus 5-6 cm                      | Kanneton astia | 1                    |  | 6-8                            | 85*          | 210-270               |
| Naudan medaljongit/fileesekä, paksuus 4 cm        | Kanneton astia | 1                    |  | 5-7                            | 85*          | 60-120                |
| <b>Vasikanliha</b>                                |                |                      |   |                                |              |                       |
| Vasikanpaisti, paksuus 4-5 cm, 1,5 kg             | Kanneton astia | 1                    |  | 8-10                           | 85*          | 180-240               |
| Vasikanpaisti, paksuus 10-15 cm, 1,5 kg           | Kanneton astia | 1                    |  | 8-10                           | 85*          | 240-300               |
| Vasikanfilee, kokonainen, 800 g                   | Kanneton astia | 1                    |  | 5-7                            | 85*          | 150-210               |
| Vasikan medaljongit, paksuus 4 cm                 | Kanneton astia | 1                    |  | 5-7                            | 85*          | 90-120                |
| <b>Lampaanliha</b>                                |                |                      |   |                                |              |                       |
| Lampaanselykset, ilman luuta, à 200 g             | Kanneton astia | 1                    |  | 5-7                            | 85*          | 45-75                 |
| Lampaanreisi, luuton, medium, 1 kg sidottu        | Kanneton astia | 1                    |  | 6-8                            | 85*          | 180-240               |
| * Esilämmitä                                      |                |                      |   |                                |              |                       |

### Matalalämpökypsennykseen liittyviä vinkkejä

|  |  |
|--|--|
| Ankanrintan matalalämpökypsennys.  | Laita ankanrinta kylmänä pannuun ja ruskista ensin nahkapuoli. Grilla matalalämpökypsennyksen jälkeen 3-5 minuuttia, jotta pinnasta tulee rapea. |
| Matalalämpötoiminnolla kypsennetty liha ei ole yhtä kuumaa kuin tavanomaiseen tapaan paistettu liha. | Jotta liha ei jäähdy niin nopeasti, lämmitä lautaset ja tarjoile kastike hyvin kuumana.  |

## Kuivaaminen

4D-kiertoilma sopii erittäin hyvin kuivattamiseen. Tällä säilöntätavalla aromit voimistuvat, koska tuotteista poistetaan vesi.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä, vihanneksia ja yrtejä ja pese ne huolellisesti. Laita ritilälle leivinpaperia tai voipaperia. Valuta hedelmät hyvin ja kuivaa ne.

Leikkaa ne tarvittaessa samankokoisiksi paloiksi tai ohuiksi viipaleiksi. Laita kuorimattomat hedelmät leivinpaperille leikkuupinta ylöspäin. Varmista, että hedelmät tai sienet eivät ole ritilällä päällekkäin.

Raasta vihannekset ja ryöppää ne sen jälkeen. Valuta ryöpätyt vihannekset hyvin ja levitä ne tasaisesti ritilälle.

Kuivaa yrtit varsineen. Levitä yrtit tasaisesti ja ohuelti pellille.

Käytä kuivaamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

- 1 ritilä: korkeus 2
- 2 ritilää: korkeudet 3+1

| Ruoka  | Välineet    | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C | Aika tun-<br>teina |
|--|-------------|----------------------|-------------------|--------------|--------------------|
| Siemenhedelmät (omenarenkaat, paksuus 3 mm, ritilää kohti 200 g) | Ritilä      | 2                    | ☉                 | 80           | 4-7                |
| Kivihedelmät (luumut)  | Ritilä      | 2                    | ☉                 | 80           | 8-10               |
| Juurekset (porkkanat), raastettu, ryöpätty                       | Ritilä      | 2                    | ☉                 | 80           | 4-7                |
| Sienet viipaleina  | Ritilä      | 2                    | ☉                 | 60           | 6-8                |
| Yrtit, puhdistettu   | 1-2 ritilää | -                    | ☉                 | 60           | 2-6                |

## Umpioiminen

Voi käyttää laitetta hedelmien ja vihannesten umpioimiseen.

### ⚠ Varoitus – Loukkaantumiswaara!

Jos elintarvikkeita ei ole umpioitu oikein, lasipurkit voivat haljeta. Noudata umpiointia koskevia ohjeita.

### Lasitölkkit

Käytä vain puhtaita ja ehjiä umpiointitölkkejä. Käytä vain kuumankestäviä, puhtaita ja ehjiä kumirenkaita. Tarkista jouset ja kiinnikkeet ennen käyttöä.

Käytä yhdellä umpioimiskerralla vain samankokoisia umpiointitölkkejä ja samoja elintarvikkeita. Voit umpioida uunissa samanaikaisesti enintään kuusi 1/2, 1 tai 1 1/2 litran umpiointitölkkiä. Älä käytä suurempia tai korkeampia tölkkejä. Kannet voivat haljeta.

Umpiointitölkkit eivät saa koskettaa toisiaan uunitilassa umpioinnin aikana.

### Hedelmien ja vihannesten valmistelu

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

Umpioitavista hedelmistä/vihanneksista riippuen kuori hedelmät/vihannekset, poista niistä siemenet, hienonna ne ja täytä ne umpiointitölkkeihin siten, että kannen alle jää noin 2 cm tyhjää tilaa.

Kääntele hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia useamman kerran. Irrota kuivatut palat paperista heti kuivaamisen jälkeen.

### Suosittelut asetusarvot

Taulukkoon on merkitty asetukset erilaisten elintarvikkeiden kuivaamiseen. Kuivauksen lämpötila ja kesto riippuvat kuivattavien elintarvikkeiden tyypistä, kosteudesta, kypsyydestä ja paksuudesta. Mitä kauemmin kuivaat elintarvikkeita, sitä paremmin ne säilyvät. Mitä ohuempia viipaleista tehdään, sitä nopeammin ne kuivuvat ja sitä paremmin ne säilyttävät arominsa. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina.

Jos haluat kuivata muita kuin mainittuja elintarvikkeita, valitse taulukosta samantyyppinen elintarvike ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.

Käytettävä uunitoiminto:

- ☉ 4D-kiertoilma

### Hedelmät

Täytä umpiointitölkkeihin hedelmät ja kuuma sokeriliuos, jonka pinnalta on poistettu vaahto (n. 400 ml yhden litran umpiointitölkkiä kohti). Litraan vettä:

- n. 250 g sokeria makeille hedelmille
- n. 500 g sokeria happamille hedelmille

### Vihannekset

Täytä vihannekset ja kuuma, keitetty vesi umpiointitölkkeihin.

Pyyhi tölkkien reunat, niiden pitää olla puhtaat. Laita jokaiseen tölkkiin kostea kumirengas ja kansi. Sulje tölkit sulkimilla. Aseta tölkit uunipannulle siten, että ne eivät kosketa toisiaan. Kaada uunipannulle 500 ml kuumaa vettä (n. 80 °C). Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

### Umpioinnin lopettaminen

#### Hedelmät

Jonkin ajan kuluttua kuplia alkaa nousta ylös jatkuvasti. Kytke laite pois päältä heti, kun umpiointitölkkit kuplivat. Ota tölkit pois uunista, kun ilmoitettu jälkilämpöaika on päättynyt.

#### Vihannekset

Jonkin ajan kuluttua kuplia alkaa nousta ylös jatkuvasti. Kun kaikkien umpiointitölkkien sisään muodostuu kuplia, alenna lämpötila 120 °C:seen ja anna tölkkien jatkaa kuplimista suljetussa uunissa taulukossa mainittu aika. Kytke tämän ajan päätyttyä laite pois päältä ja hyödynnä taulukon tietojen mukaisesti jälkilämpöä vielä muutaman minuutin ajan.

Ota tölkit umpioimisen jälkeen pois uunista ja laita ne puhtaana pyyhkeen päälle. Älä laita kuumia lasitölkkejä kylmälle tai kostealle alustalle, ne voivat haljeta. Peitä tölkit, jotta niihin ei kohdistu vetoa. Poista sulkimet vasta, kun lasitölkit ovat kylmiä.





### Suosittelut asetusarvot

Asetustaulukossa ilmoitetut ajat ovat hedelmien ja vihannesten umpioimisen ohjearvoja. Huoneen

lämpötila, lasitölkkiä määrä, tölkkien sisällön määrä, lämpö ja laatu voivat vaikuttaa umpioinnissa tarvittavaan aikaan. Tiedot koskevat litran kokoisia pyöreitä lasitölkkejä. Varmista, että lasitölkkiä sisältö kuplii kunnolla, ennen kuin muutat lämpötilaa tai kytket uunin pois päältä. Kuplinta alkaa noin 30-60 minuutin kuluttua.

Käytettävä uunitoiminto:

-  4D-kiertoilma

| Ruoka                                  | Astia                    | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila °C | Aika minuutteina                    |
|--|--------------------------|----------------------|---|--------------|-------------------------------------|
| <b>Umpioiminen</b>                     |                          |                      |   |              |                                     |
| Kasvikset, esim. porkkanat             | 1 litran umpiointitölkit | 1                    |  | 160-170      | Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40 |
|  |                          |                      |   | 120          | Kuplimisen alettua: 30-40           |
|  |                          |                      |   | -            | Jälkilämpö: 30                      |
| Kasvikset, esim. kurkut                | 1 litran umpiointitölkit | 1                    |  | 160-170      | Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40 |
|  |                          |                      |   | -            | Jälkilämpö: 30                      |
|  |                          |                      |   | -            | Jälkilämpö: 30                      |
| Kivihedelmät, esim. kirsikat, luumut   | 1 litran umpiointitölkit | 1                    |  | 160-170      | Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40 |
|  |                          |                      |   | -            | Jälkilämpö: 35                      |
|  |                          |                      |   | -            | Jälkilämpö: 35                      |
| Siemenhedelmät, esim. omenat, mansikat | 1 litran umpiointitölkit | 1                    |  | 160-170      | Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40 |
|  |                          |                      |   | -            | Jälkilämpö: 25                      |
|  |                          |                      |   | -            | Jälkilämpö: 25                      |

### Taikinan kohotus

Hiivataikina kohoaa uunia käyttämällä nopeammin kuin huoneenlämmössä. Käytä ylä-/alalämpötoimintoa. Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt.

Anna hiivataikinan kohota aina kaksi kertaa. Huomioi asetustaulukossa annetut 1. ja 2. kohottamista (taikinan kohottaminen ja kohottaminen leivottuna) koskevat tiedot.

#### Taikinan kohottaminen

Säädä uuni taulukon tietojen mukaan ja lämmitä se. Aseta taikinakulho ritilälle.

Älä avaa uuninluukkua kohottamisen aikana, koska kosteutta karkaa muuten ulos. Peitä taikina kostealla liinalla.

### Kohottaminen leivottuna


Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.





Jos aiot esilämmittää uunin ennen leivonnaisten paistamista, kohota leivonnaiset lämpimässä paikassa laitteen ulkopuolella.

### Suosittelut asetusarvot

Lämpötila ja kohotusaika riippuvat aineiden tyypistä ja määrästä. Taulukon tiedot ovat sen takia ohjearvoja.

Käytettävä uunitoiminto:

-  Ylä-/alalämpö

| Ruoka                             | Välineet/astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|-----------------------------------|-----------------|----------------------|---|--------------|-----------------------|
| Hiivataikina, kevyt               | Kulho           | 1                    |  | 35-40        | 25-30                 |
|                                   | Leivinpelti     | 1                    |  | 35-40        | 10-20                 |
| Hiivataikina, raskas ja rasvainen | Kulho           | 1                    |  | 35-40        | 20-40                 |
|                                   | Leivinpelti     | 1                    |  | 35-40        | 15-25                 |

## Sulatus

Käytä mikroaaltouunitoimintoa pakastettujen hedelmien, kasvien, lintujen, lihan, kalan ja leivonnaisten sulattamiseen.

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita mikroaaltouunikäyttöön sopivassa astiassa ritilälle. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 17

Työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Kypsennystulos on silloin paras mahdollinen ja säästät sähköä.

### Suosittelut asetusarvot

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

Sulattaminen onnistuu usein paremmin, kun se tehdään useammassa vaiheessa. Ne ilmoitetaan taulukossa allekkain.

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















Käännä tai sekoita ruokaa kerran tai pari. Isot palat tulisi kääntää useamman kerran. Paloittele ruokia tarvittaessa välillä tai ota jo sulaneet palat pois uunista.

Jätä sulatetut elintarvikkeet sammutettuun uuniin vielä 10 - 30 minuutin ajaksi, jotta niiden lämpötila tasaantuu.






**Ohje:** Jos käytät muita kuin taulukossa mainittuja määriä, muista tämä nyrkkisääntö: kaksinkertainen määrä merkitsee lähes kaksinkertaista aikaa.

Käytettävä uunitoiminto:

-  Mikroaalto

| Ruokalaji   | Välineet/astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto  | Lämpötila<br>°C | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|---|-----------------|----------------------|--|-----------------|------------------------------|-----------------------|
| <b>Leipä, sämpylät</b>  |                 |                      |  |                 |                              |                       |
| Leipä, 500 g  | Kanneton astia  | 1                    |    | -               | 180                          | 3                     |
|   |                 |                      |  | -               | 90                           | 10-15                 |
| Sämpylät  | Ritilä          | 1                    |   | 140-160         | 90                           | 2-4                   |
| <b>Kakku</b>  |                 |                      |  |                 |                              |                       |
| Kakku, mehukas, 500 g   | Kanneton astia  | 1                    |  | -               | 180                          | 2                     |
|   |                 |                      |  | -               | 90                           | 10-15                 |
| Kakku, kuiva, 750 g   | Kanneton astia  | 1                    |  | -               | 90                           | 10-15                 |
| <b>Liha &amp; linnut</b>  |                 |                      |  |                 |                              |                       |
| Broileri, kokonainen, 1,2 kg*                                     | Kanneton astia  | 1                    |  | -               | 180                          | 10                    |
|   |                 |                      |  | -               | 90                           | 10-15                 |
| Linnunpalat, 250 g*   | Kanneton astia  | 1                    |  | -               | 180                          | 10                    |
|   |                 |                      |  | -               | 90                           | 10-15                 |
| Ankka, 2 kg*  | Kanneton astia  | 1                    |  | -               | 180                          | 10                    |
|   |                 |                      |  | -               | 90                           | 40-50                 |
| Liha, kokonainen, esim. paisti (raaka liha) 800 g*                | Kanneton astia  | 1                    |  | -               | 180                          | 15                    |
|   |                 |                      |  | -               | 90                           | 10-15                 |
| Liha, kokonainen, esim. paisti (raaka liha) 1 kg*                 | Kanneton astia  | 1                    |  | -               | 180                          | 15                    |
|   |                 |                      |  | -               | 90                           | 20-30                 |
| Liha, kokonainen, esim. paisti (raaka liha) 1,5 kg*               | Kanneton astia  | 1                    |  | -               | 180                          | 15                    |
|   |                 |                      |  | -               | 90                           | 25-35                 |
| Liha, paloina tai viipaleina, esim. gularssi (raaka liha), 500 g* | Kanneton astia  | 1                    |  | -               | 180                          | 8                     |
|   |                 |                      |  | -               | 90                           | 5-10                  |
| Jauheliha, sika-nauta, 200 g*                                     | Kanneton astia  | 1                    |  | -               | 90                           | 8-15                  |
| Jauheliha, sika-nauta, 500 g*                                     | Kanneton astia  | 1                    |  | -               | 180                          | 5                     |
|   |                 |                      |  | -               | 90                           | 10-15                 |
| Jauheliha, sika-nauta, 1000 g*                                    | Kanneton astia  | 1                    |  | -               | 180                          | 10                    |
|   |                 |                      |  | -               | 90                           | 20-30                 |

\* Käännä, kun ajasta on kulunut 1/2

| Ruokalaji                           | Välineet/astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila<br>°C | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|-------------------------------------|-----------------|----------------------|---|-----------------|------------------------------|-----------------------|
| <b>Kala</b>                         |                 |                      |   |                 |                              |                       |
| Kala, kokonainen, 300 g*            | Kanneton astia  | 1                    |  | -               | 180                          | 3                     |
|                                     |                 |                      |   | -               | 90                           | 10-15                 |
| Kalafilee, 400 g*                   | Kanneton astia  | 1                    |  | -               | 180                          | 5                     |
|                                     |                 |                      |   | -               | 90                           | 10-15                 |
| <b>Hedelmät, vihannekset</b>        |                 |                      |   |                 |                              |                       |
| Marjat, 300 g                       | Kanneton astia  | 1                    |  | -               | 180                          | 5-10                  |
| Vihannekset, 600 g                  | Kanneton astia  | 1                    |  | -               | 180                          | 10                    |
|                                     |                 |                      |   | -               | 90                           | 8-13                  |
| <b>Muut</b>                         |                 |                      |   |                 |                              |                       |
| Voin sulattaminen, 125 g            | Kanneton astia  | 1                    |  | -               | 90                           | 7-9                   |
| * Käännä, kun ajasta on kulunut 1/2 |                 |                      |   |                 |                              |                       |

## Ruokien lämmittäminen mikroaaltouunilla

Mikroaaltouunilla voit lämmittää ruokia tai sulattaa ja lämmittää niitä yhdellä vaiheella.

Ota valmisruoka pakkauksestaan. Ruoka lämpenee nopeammin ja tasaisemmin mikroaaltouuniin tarkoitettussa astiassa. Ruoan eri ainesosat voivat lämmitä eri aikoihin.

Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Levitä ruoka astiaan mahdollisimman litteäksi. Älä laita elintarvikkeita päällekkäin.

Peitä ruoka. Kypsennystulos on siten parempi. Jos sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikroaaltouuniin soveltuvaa erikoisfoliota.

Sekoita ruokia välillä kaksi - kolme kertaa tai käännä niitä. Anna ruokien lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä 1 - 2 minuuttia.

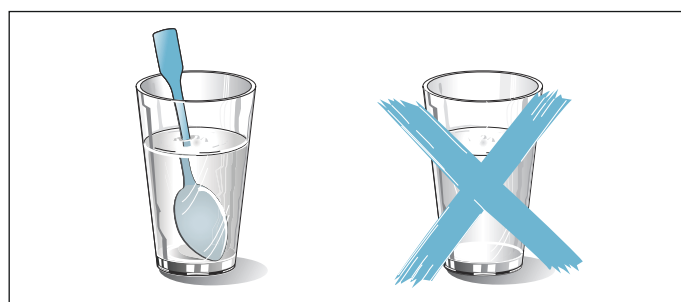
Kun lämmität tuttipulloa, pistä tuttipullo ritilälle ilman tuttia tai kantta. Ravista tai sekoita kunnolla lämmittämisen jälkeen ja tarkista ehdottomasti lämpötila.

Ruoista siirtyä lämpöä astiaan. Astia voi kuumentua hyvin kuumaksi myös pelkässä mikroaaltouunikäytössä.

**Ohje:** Jos käytät muita kuin taulukossa mainittuja määriä, muista tämä nyrkkisääntö: kaksinkertainen määrä merkitsee lähes kaksinkertaista aikaa.

### Varoitus – Palovamman vaara!

Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyyppisiä höyrykuplia. Jo astian pienikin tärinä voi aiheuttaa sen, että kuuma neste kiehuu yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskuu. Laita kuumentaussasi aina lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.



### Huomio!

Kipinöiden muodostuminen: metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnasta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.

### Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on asetusarvot erilaisten ruokien ja juomien lämmittämiseen mikroaaltouunissa. Ilmoitetut ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat astiasta, elintarvikkeen laadusta, lämpötilasta ja koostumuksesta. Tiedot on annettu aika-alueina. Aseta ensin lyhin aika ja pidennä sitä tarvittaessa.

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin.

Jos valmistamalles ruoalle ei löydy arvoja, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita.















Kypsennystulos on silloin paras mahdollinen ja säästät sähköä.



Pyyhi uunitila valmistuksen jälkeen.

Käytettävä uunitoiminto:

■  Mikroaalto

| Ruokalaji   | Astia             | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto  | Lämpötila °C | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|---|-------------------|----------------------|--|--------------|------------------------------|-----------------------|
| <b>Juomien lämmittäminen</b>  |                   |                      |  |              |                              |                       |
| 200 ml (sekoita hyvin)  | Kanneton astia    | 1                    |    | -            | max                          | 1-3                   |
| 400 ml (sekoita hyvin)  | Kanneton astia    | 1                    |    | -            | max                          | 2-6                   |
| <b>Vauvanruoan kuumentaminen</b>                                      |                   |                      |  |              |                              |                       |
| Maitopullo, 150 ml (sekoita hyvin)                                    | Kanneton astia    | 1                    |    | -            | 360                          | 1-3                   |
| <b>Kasvikset, kylmä</b>   |                   |                      |  |              |                              |                       |
| 250 g   | Kannellinen astia | 1                    |    | -            | 600                          | 3-8                   |
| <b>Kasvikset, pakaste</b>   |                   |                      |  |              |                              |                       |
| irraliset, 250 g  | Kannellinen astia | 1                    |    | -            | 600                          | 8-12                  |
| Kermapinaatti, yhdeksi kappaleeksi pakas-<br>tettu, 450 g             | Kannellinen astia | 1                    |    | -            | 600                          | 11-16                 |
| <b>Ruoat, kylmä</b>   |                   |                      |  |              |                              |                       |
| Annosateria, 1 annos  | Kannellinen astia | 1                    |    | -            | 600                          | 4-8                   |
| Keitto, pataruoka, 400 ml   | Kannellinen astia | 1                    |    | -            | 600                          | 5-7                   |
| Lisukkeet, esim. pasta, perunat, riisi                                | Kannellinen astia | 1                    |    | -            | 600                          | 5-10                  |
| Laatikkoruoaat ja paistokset, 400 g, esim.<br>lasagne, perunagratiini | Kanneton astia    | 1                    |   | -            | 600                          | 5-10                  |
| <b>Ruoat, pakastettu</b>  |                   |                      |  |              |                              |                       |
| Annosateria, 1 annos  | Kannellinen astia | 1                    |  | -            | 600                          | 11-15                 |
| Keitto, pataruoka, 200 ml (sekoita hyvin)                             | Kannellinen astia | 1                    |  | -            | 600                          | 4-6                   |
| Lisukkeet, 500 g, esim. pasta, perunat, riisi                         | Kannellinen astia | 1                    |  | -            | 600                          | 7-10                  |
| Laatikkoruoaat ja paistokset, 400 g, esim.<br>lasagne, perunagratiini | Kanneton astia    | 1                    |  | 180-200      | 180                          | 20-25                 |

## Lämpimänäpito

Voit pitää valmiita ruokia lämpiminä lämpimänäpito toiminnolla. Vältä näin lauhdeveden muodostumisen eikä sinun tarvitse pyyhkiä uunitilaa kuivaksi.

Pidä valmiita ruokia lämpiminä enintään kahden tunnin ajan. Huomaa, että joidenkin ruokien kypsyminen jatkuu, kun niitä pidetään lämpiminä. Peitä ruoka tarvittaessa.

## Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

Normin EN 60350-1:2013 tai IEC 60350-1:2011 ja normin EN 60705:2012, IEC 60705:2010 mukaan.

## Leipominen

Samanaikaisesti uuniin laitetetut pelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

## Kannellinen omenapiirakka

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.

Kakut valkopeltisissä irtopohjavuoissa: Paista ylä-/alalämmöllä yhdellä tasolla. Käytä rutilän sijaan uunipannua ja aseta irtopohjavuoka pannulle.




## Kakkupohja

Kakkupohja kahdella tasolla: aseta irtopohjavuoat limittäin päällekkäin rutilöille.

## Huomautuksia

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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Pizzateho

| Ruoka                     | Välineet/astiat          | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|---------------------------|--------------------------|----------------------|---|--------------|-----------------------|
| <b>Leivonta</b>           |                          |                      |   |              |                       |
| Pursotinpikkuleivät       | Leivinpelti              | 1                    |    | 150-160*     | 20-30                 |
| Pursotinpikkuleivät       | Leivinpelti              | 1                    |    | 140-150*     | 25-35                 |
| Kuppikakut                | Leivinpelti              | 1                    |   | 160*         | 25-35                 |
| Kuppikakut                | Leivinpelti              | 1                    |  | 150*         | 20-30                 |
| Kuppikakut, 2 tasoa       | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1                  |  | 140*         | 30-40                 |
| Kakkupohja                | Irtopohjavuoka Ø 26 cm   | 1                    |  | 160-170**    | 25-35                 |
| Kakkupohja                | Irtopohjavuoka Ø 26 cm   | 1                    |  | 160-170**    | 30-45                 |
| Kannellinen omenapiirakka | 2x mustaa vuokaa Ø 20 cm | 1                    |  | 180-200      | 60-70                 |
| Kannellinen omenapiirakka | 2x mustaa vuokaa Ø 20 cm | 1                    |  | 170-180      | 60-80                 |


\* Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.



\*\* Esilämmitä, älä käytä pikalämmitystoimintoa

## Grillaus

Laita uuniin lisäksi uunipannu. Neste valuu uunipannuun ja uunitila pysyy puhtaampana.

Käytettävä uunitoiminto:

-  Grilli suuri pinta

| Ruoka                          | Välineet | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Gril-<br>laus-<br>teho | Aika mi-<br>nuutteina |
|--------------------------------|----------|----------------------|---|------------------------|-----------------------|
| <b>Grillaus</b>                |          |                      |   |                        |                       |
| Paahtoleivän paahtaminen       | Ritilä   | 3                    |  | 3                      | 3-6                   |
| Naudan jauhelihapihvi, 12 kpl* | Ritilä   | 2                    |  | 3                      | 20-30                 |




\* Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3








**Valmistus mikroaaltotoiminnolla**

Käytä mikroaaltouunitoimintoa käyttäessäsi aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 17

Kun laitat astian ritilälle, työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Kiertoilmagrillaus
-  Mikroaalto

| Ruoka  | Välineet / astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila °C | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|--|-------------------|----------------------|---|--------------|------------------------------|-----------------------|
| <b>Pakasteiden sulattaminen mikroaaltouunissa</b>        |                   |                      |   |              |                              |                       |
| Liha   | Kanneton astia    | 1                    |   | -            | 180<br>90                    | 5<br>10-15            |
| <b>Kypsennys mikroaaltouunissa</b>                       |                   |                      |   |              |                              |                       |
| Munamaito  | Kanneton astia    | 1                    |   | -            | 360<br>180                   | 20<br>20-25           |
| Kakkupohja   | Kanneton astia    | 1                    |   | -            | 600                          | 7-9                   |
| Lihamureke   | Kanneton astia    | 1                    |   | -            | 600                          | 22-27                 |
| <b>Kypsennys myös mikroaaltouunitoimintoa hyödyntäen</b> |                   |                      |   |              |                              |                       |
| Perunagratiini   | Kanneton astia    | 1                    |   | 150-170      | 360                          | 25-30                 |
| Kakku  | Kanneton astia    | 1                    |   | 190-210      | 180                          | 12-18                 |
| Broileri*  | Kanneton astia    | 1                    |  | 180-200      | 360                          | 25-35                 |
| * Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3              |                   |                      |   |              |                              |                       |



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

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla



9001034122  
960426