

SIEMENS



Kalusteisiin sijoitettava uuni

HM676GD.6S

siemens-home.com/welcome

fi Käyttöohje

Register
your
product
online

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	4		Mikroaaltouuni	17
	Tärkeitä turvaohjeita	5	Astia	17	
Yleistä	5	Mikroaaltotehot	18		
Mikroaalto	5	Yhdistetyn mikroaaltokäytön ja uunitoiminnon säättäminen	18		
Höyry	6	Mikroaaltokäytön säättäminen	18		
Paistolämpömittari	7	Kuivaus	19		
Puhdistustoiminto	7		Paistolämpömittari	19	
	Vaurioiden syyt	7	Uunitoiminnot	19	
Yleistä	7	Paistolämpömittarin pistäminen elintarvikkeeseen ..	19		
Mikroaalto	8	Sisälämpötilan asettaminen	19		
	Ympäristönsuojelu	8	Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat	20	
Energiansäästö	8		Sapatti-ohjelma	20	
Ympäristöystävällinen hävittäminen	8	Sapatti-asetuksen käynnistäminen	20		
	Tutustuminen laitteeseen	9		Puhdistustoiminto	21
Ohjauspaneeli	9	Ennen puhdistustoimintoa	21		
Valitsimet	9	Itsepuhdistuksen säättäminen	21		
Näyttö	9	Puhdistustoiminnon jälkeen	21		
Käyttötavat-valikko	10		Home Connect	22	
Uunitoiminnot	10	Asentaminen	22		
Lisätietoja	11	Kaukokäynnistys	23		
Uunitilaan liittyvät toiminnot	11	Home Connect -asetukset	23		
	Varusteet	11	Tietosuoja koskeva huomautus	24	
Mukana toimitetut varusteet	11	Standardinmukaisuustodistus	24		
Varusteiden asettaminen uuniin	12		Puhdistusaine	25	
Lisävaruste	12	Soveltuvat puhdistusaineet	25		
	Ennen ensimmäistä käyttöä	13	Laitteen pitäminen puhtaana	26	
Ensimmäinen käyttöönotto	13		Ristikot	26	
Uunitilan ja varusteiden puhdistus	13	Ristikoiden irrotus ja asennus	26		
	Koneen käyttö	14		Laitteen luukku	27
Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä	14	Luukun suojuksen irrotus	27		
Toiminnon käynnistäminen tai keskeyttäminen	14	Luukun lasien irrotus ja asennus	27		
Käyttötavan säättäminen	14		Mitä tehdä häiriön sattuessa?	29	
Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen	14	Vianetsintätaulukko	29		
Pikakuumennus	14	Maksimi käyttöaika ylittynyt	29		
	Aikatoiminnot	15	Uunitilan lampu	29	
Hälytin	15		Huoltopalvelu	30	
Toiminta-aika	15	Mallinumero ja sarjanumero	30		
Päätymisaika	16		Ruoat	30	
	Lapsilukko	16	Asetuksia koskevia ohjeita	30	
Aktivointi ja deaktivointi	16	Ruoan valitseminen	31		
Laitteen luukku lukittu	16	Ruoan valinta	31		
	Perusasetukset	16			
Asetusten muuttaminen	16				
Asetukset	17				
Kellonajan muuttaminen	17				

**Testattu koekeittiössämme 32**

Silikonivuoat	32
Kakut ja pienet leivonnaiset	32
Leipä ja sämpylät	35
Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset	37
Laatikkoruoka, paistos ja kohokas	39
Lintu	40
Liha	42
Kala	45
Vihannekset ja lisukkeet	46
Jälkiruoka	48
Energiansäästö Eco-uunitoiminnoilla	49
Akryyliamidi elintarvikkeissa	50
Matalalämpökypsennys	51
Kuivaaminen	52
Umpioiminen	53
Taikinan kohotus	54
Sulatus	54
Ruokien lämmittäminen mikroaaltounilla	56
Lämpimänäpito	57
Testiruokat	57

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 liitännästä johtuvia vaurioita.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 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 kestomagneetteja. 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 pitkä 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 kuumentaussasi aina lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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 aiheuttaaastian halkeamisen. Käytä vain mikrokäyttöön soveltuvia astioita.

⚠ 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.

Höyry

⚠ Varoitus – Palamisvamman vaara!

- Vesi voi kuumentua laitetta käytettäessä hyvin kuumaksi. Tyhjennä vesisäiliö laitteen jokaisen höyrykäytön jälkeen.
- Uunitilaan muodostuu kuumaa höyryä. Älä laita käsiäsi uunitilaan höyrykäytön aikana.
- Kun vedät varusteen pois uunista, kuuma neste voi läikkyä. Ota kuumat varusteet uunista varovasti ja käytä uunikintaita.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara ja palovamman vaara!

Palavat nesteet voivat syttyä kuumassa uunissa (räjähdys). Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esim. alkoholipitoisia juomia). Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelaamme kalkinpoistoliuosta.

Paistolämpömittari

⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä. Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

Puhdistustoiminto

⚠️ Varoitus – Palovaara!

- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista aina ennen kuin käynnistät itsepuhdistuksen.
- Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

⚠️ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Laitte kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumattomaa pinnoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdista tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia puhdistustoiminnon mukana. Puhdista toiminnon mukana vain emaloituja varusteita.

⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!

- Uunitila kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä avaa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- **⚠️** Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Vaurioiden syyt

Yleistä

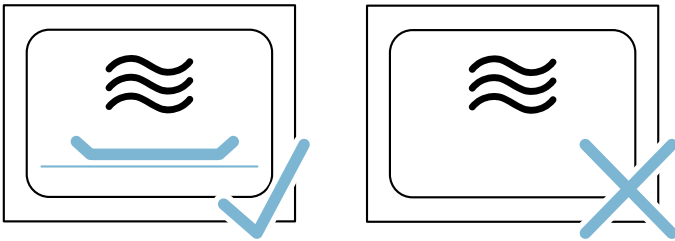
Huomio!

- 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 korroosioita. 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 liikainen, 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 kuumenemisvaiheet 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 käyttötarkoitukset.

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 energiankäytön kannalta optimaaliseen kypsennykseen yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin energiankäytön kannalta optimaalisen lämmön tasaisesti uunitilaan.
 Ylä-/alalämpö eco	30-300 °C	Valittujen ruokien energiankäytön kannalta optimaaliseen kypsennykseen. Lämpö tulee tasaisesti 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: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Grillivastuksen koko pinta kuumenee.
 Grilli pieni pinta	Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Pienten pihvi-, makkara- tai paahtoleipämäärien grillaamiseen ja gratinointiin. Grillivastuksen alla oleva keskiosa kuumenee.

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 30	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 mikroaaltokäytön jälkeen.
Itsepuhdistus → "Puhdistustoiminto" sivulla 21	Itsepuhdistus on toiminto, jossa uuni puhdistuu itsestään.
Asetukset → "Perusasetukset" sivulla 16	Voit muuttaa laitteen perusasetuksia omien tarpeidesi mukaan.
Home Connect → "Home Connect" sivulla 22	Tällä toiminnolla voit yhdistää uunin liikkuvaan päätelaitteeseen.

	Pizzateho	30-275 °C	Pizzan kypsentämiseen ja sellaisten ruokien valmistamiseen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
	Mieto kypsennys	70-120 °C	Ruskistettujen, mureiden lihanpalojen hellävaraiseen ja hitaaseen kypsennykseen avoimessa astiassa. Lämpötila on matala, ja lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
	Alalämpö	30-250 °C	Vesihauteessa kypsentämiseen ja jälkikypsentämiseen. 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 3. Lämpötila riippuu valmistajan ohjeista. Käytä korkeinta pakkauksessa ilmoitettua lämpötilaa. Kypsennysaika on ohjeen mukainen tai lyhyempi. Esilämmitys ei ole tarpeen.

Ehdotetut arvot

Laitte ilmoittaa jokaiselle uunitoiminnolle 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 . 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 käyttötapoissa uunivalo kytkeytyy päälle, kun toiminto käynnistetään. Kun toiminto on päättynyt, valo sammuu.

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

Jäähdytyspuhallin

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

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

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

Huomautus: Voit muuttaa jäähdytyspuhalltimen jälkikäyntiajan pituuden perusasetuksissa.
→ "Perusasetukset" sivulla 16

Varusteet

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

Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:

	Ritilä Astioille, kakku- ja uunivuolle. Paisteille ja grillipaloille. Ritilä soveltuu mikrounikäyttöön.
	Uunipannu Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä.
	Leivinpelti Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.
	Paistolämpömittari Mahdollistaa täsmällisen paistamisen. Käyttö kuvataan aiheeseen liittyvässä luvussa. → "Paistolämpömittari" sivulla 19

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.

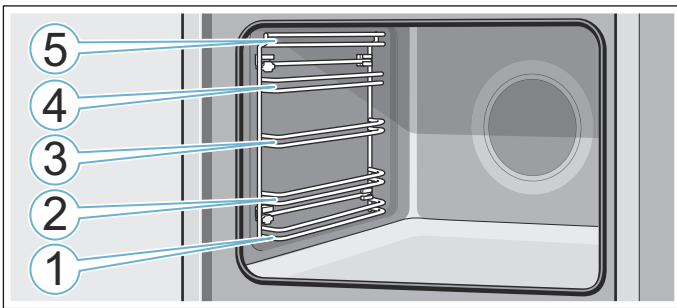
Mikroaaltouuni

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

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

Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.



Työnnä varuste kannatinkorkeudella 1 - 5 aina kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos ilman, että se kallistuu.

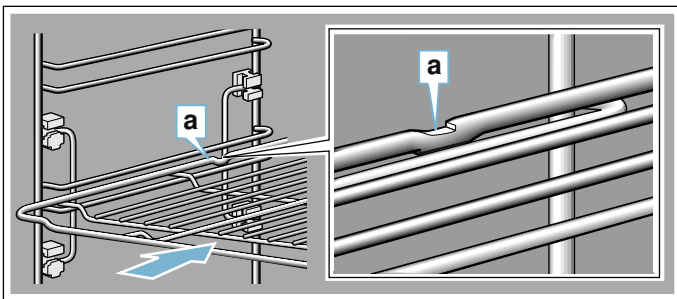
Huomautuksia

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

Lukitustoiminto

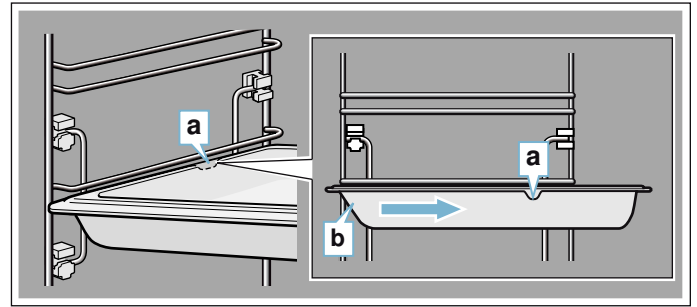
Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

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.

Ilmoita ostosta tehdessäsi lisävarusteen tarkka tilausnumero.

Huomautus: Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu" sivulla 30

Lisävaruste	Tilausnumero
Ritilä Astioille, kakku- ja uunivuolle sekä grillituotteiden paistamista varten.	HZ634080
Uunipannu Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeärsastiana, kun grillaat suoraan ritilällä.	HZ632070 Soveltuu itsepuhdistustoimintoon
Leivinpelti Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.	HZ631070 Soveltuu itsepuhdistustoimintoon
Paistiritilä Lihalle, linnulle ja kalalle. Ritilä asetetaan uunipannuun, johon rasva ja lihaneste valuvat.	HZ324000
Profi-pannu Suurten ruokamäärien valmistamiseen.	HZ633070
Profi-pannun kansi Kannen avulla Profi-pannusta tulee Profi-paistovuoka.	HZ633001
Pizzapelti Pizzalle ja suurille pyöreille kakuille.	HZ617000
Grillipelti Grillaukseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi. Käytä vain uunipannussa.	HZ625071 Soveltuu itsepuhdistustoimintoon

Paistokivi	HZ327000
Itsepaistetulle leivälle, sämpylöille ja pizzalle, joihin haluat rapean pohjan.	Soveltuu itsepuhdistustoimintoon
Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.	
Lasinen paistovuoka (5,1 litra)	HZ915001
Haudutettaville ruoille ja paistoksille.	
Sopii erityisen hyvin käytettävälle "Ruoat".	
Lasivuoka	HZ86S000
Suurille paisteille, mehukkaille kakuille ja paistoksille.	
Lasipannu	HZ636000
Paistoksille, vihannesruoille ja leivonnaisille.	
Somistelilat	HZ66X600
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.

Home Connect -toiminnolla

1. Näppää kohtaa "Avustimella".
2. Lisätietoja löydät luvusta → "Home Connect" sivulla 22

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 käyttötavasta 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.

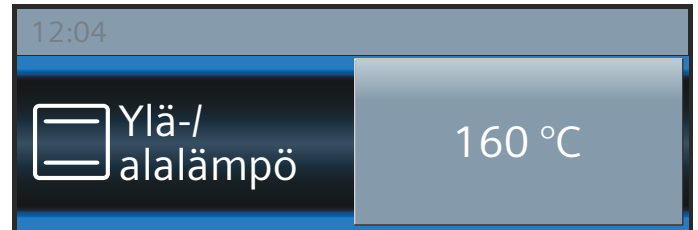
Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

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.

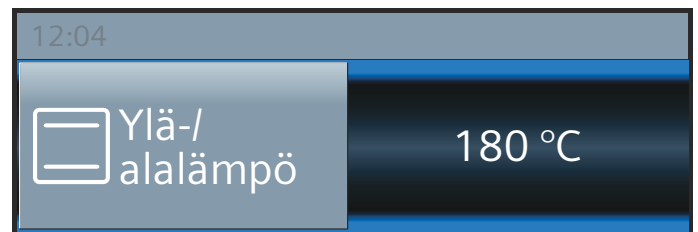
Muuta arvot muita asetuksia varten seuraavasti:

Esimerkkikuva: ylä/alalämpö, 180 °C.

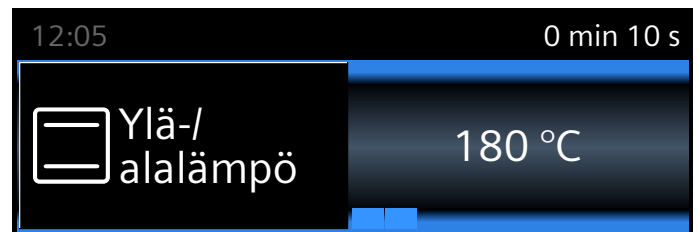
1. Aseta kiertovalitsimella uunitoiminto.



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 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 »SSS.



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

Kun pikakuumennus on päätynyt, kuuluu merkkiäni. Symboli »SSS sammuu. Laita ruoka uuniin.

Huomautuksia

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

Keskeyttäminen

Paina valitsinta »SSS. Symboli »SSS 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 [i] 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 merkkiäni. 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 merkkiänen. 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.

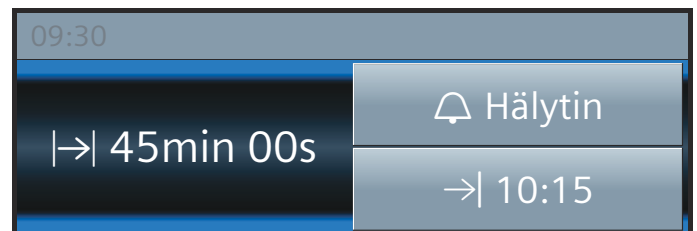
Edellytys: uunitoiminto ja lämpötila on asetettu.

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 merkkiänen. 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.

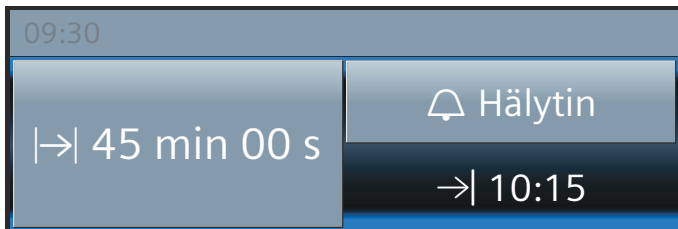
Päättymisaika

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

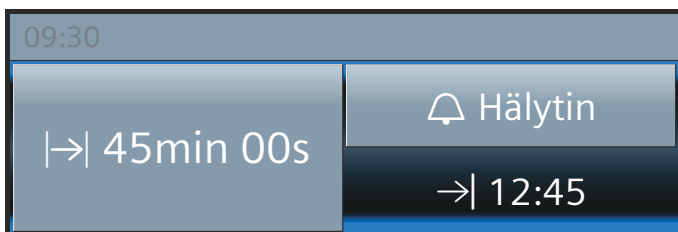
Edellytys: asetettu toiminto ei ole käynnistynyt. Toiminta-aika on asetettu. Aikatoimintojen valikko ⌚ on avattu.

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.

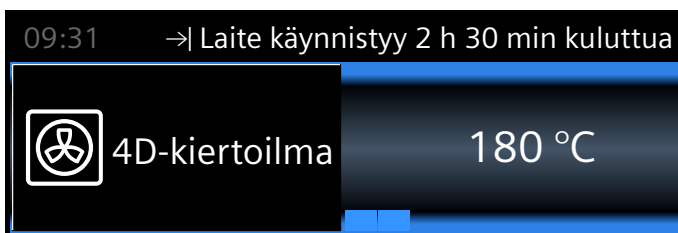
1. Näppää kenttää "Loppu →". Päättymisaika näkyy näytössä.



2. Siirrä kiertovalitsimella päättymisaika myöhäisemmäksi.



3. Vahvasta 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 ⌚.

Päättymisaajan korjaaminen

Tämä on mahdollista niin kauan kuin uuni on odotustilassa. Avaa aikatoimintojen valikko valitsimella

⌚, näppää kohtaa "Loppu →" ja muuta päättymisaika kiertovalitsimella. Sulje valikko valitsimella ⌚.

Päättymisaika-asetuksen keskeyttäminen

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

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle tai muuttamasta asetuksia.

Aktivointi ja deaktivointi

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

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

Laitteen luukku lukittu

Perusasetuksissa voit muuttaa asetuksia siten, että ohjauspaneelin lisäksi myös laitteen luukku on lukittu.

Laitteen luukku lukittuu, kun uunin lämpötila on n. 50 °C. Tilariville ilmestyy symboli 🔒. Kun uuni on kytketty pois päältä, laitteen luukku lukittuu heti, kun aktivoit lapsilukon.

Perusasetukset

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

Asetusten muuttaminen

1. Paina valitsinta on/off.
2. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
3. Valitse käyttötapa "Asetukset". Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus, ja voit muuttaa sitä kiertovalitsimella.
4. Näppää nuolta >.
5. Muuta arvot kiertovalitsimella.
6. Siirry nuolella > seuraaviin perusasetuksiin.
7. Tallenna painamalla valitsinta menu. Näyttöön ilmestyy kehotus 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)
	Keskipitkä (1 m)
	Pitkä (5 m)
Valitsinääni	Kytkeyty pois päältä (valitsinääniäni on/off ei kytkeydy pois)
	Kytkeyty päälle
Näytön kirkkaus	5-portaisesti säädettävissä
Kellonäyttö	Digitaalinen 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)
Lapsilukko	Luukun lukitus + valitsinlukko
	Vain valitsinlukko
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 jälkikäyntiaika	Suositus
	Minimi
Sapatti-asetus	Kytkeyty päälle
	Kytkeyty pois päältä
home Connect	WiFi:n kytkeminen päälle tai pois päältä → "Home Connect" sivulla 22
Tehdasasetukset	Palautetaan
	Ei palauteta

*) Käytettävissä, laitteen mallista riippuen

Huomautus: Kielen, valitsinäänen 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 ilmestyy 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 kestävästi 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 toimitettua ritilää. Uunipannu tai leivinpelti voi aiheuttaa kipinöintiä, ja uunitila vaurioituu.

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

Työnnä varuste mikroaaltokäytössä mieluiten korkeudelle 2, jos ohjeessa ei muuta mainita.

Mikroaaltotehot

Valittavissa on 5 mikroaaltotehoa.






Teho	Ruokat	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
900 W	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 kuluminen näkyy 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→ 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 2.

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 kuluminen näkyy 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→ 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.

Paistolämpömittari

Paistolämpömittari Plus mahdollistaa täsmällisen kypsennyksen. Se mittaa lämpötilan elintarvikkeen sisällä. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Uunitoiminnot

Kun olet asettanut paistolämpömittarin paikalleen uuniin, käytettävissä ovat seuraavat uunitoiminnot.

Eräissä uunitoiminnoissa voit yhdistää uunitoiminnon ja mikroaaltokäytön. Siirry käyttötapaan "Mikro-yhdistelmä".

	4D-kiertoilma	Mikroaalto
	Kiertoilma eco	
	Ylä-/alalämpö	Mikroaalto
	Ylä-/alalämpö eco	
	Pizzateho	
	Kiertoilmagrillaus	Mikroaalto

Huomautuksia

- Paistolämpömittari mittaa lämpötilan elintarvikkeen sisällä välillä 30 °C ja 99 °C.
- Käytä vain mukana toimitettua paistolämpömittaria. Voit hankkia sen varaosana huoltopalvelusta.
- Ota paistolämpömittari aina käytön jälkeen pois uunista. Älä säilytä sitä uunissa.

Uunin lämpötila

Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

Uunin lämpötila pitää asettaa vähintään 10 °C korkeammaksi kuin paistolämpömittariin asetettu sisälämpötila.

Paistolämpömittarin pistäminen elintarvikkeeseen

Ennen kuin laitat ruoat uuniin, pistä paistolämpömittari elintarvikkeeseen.

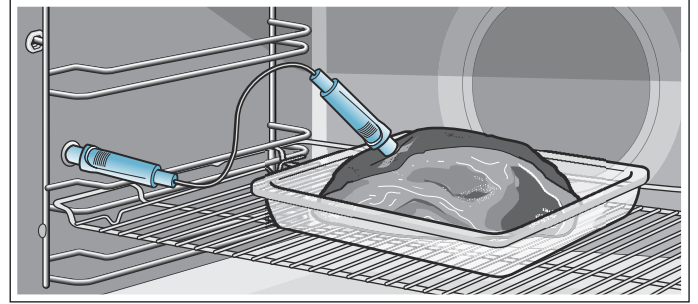
Paistolämpömittarissa on kolme mittauspistettä. Varmista, että keskimmäinen mittauspiste on elintarvikkeen sisällä.

Huomio!

Jos kytket lisäksi käyttöön mikroaaltouunin, paistolämpömittarin kärjen pitää olla elintarvikkeen sisällä.

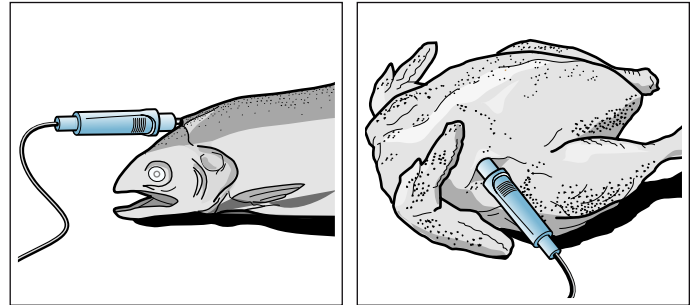
Liha: jos kypsennettävä tuote on suuri, pistä paistolämpömittari viistosti ylhäältä vasteeseen saakka lihaan.

Jos kappale on ohut, työnnä se sivulta paksuimpaan kohtaan.



Kala: aseta kokonainen kala perunanpuolikkaan avulla vatsalleen rutilälle. Pistä paistolämpömittari kalan pään takaa vasteeseen saakka selkäruodon suuntaan.

Lintu: Pistä paistolämpömittari siiven juureen siivestä siipeen vasteeseen saakka rintafilieeseen.



Kypsennettävän tuotteen kääntäminen: jos haluat kääntää kypsennettävän tuotteen, älä irrota paistolämpömittaria. Tarkasta kääntämisen jälkeen, että paistolämpömittari on oikeassa asennossa kypsennettävässä tuotteessa.

Jos poistat paistolämpömittarin käytön aikana, kaikki asetukset nollautuvat ja ne on tehtävä uudelleen.

Huomio!

Varmista, että paistolämpömittarin johto ei jää puristuksiin.

Älä käytä kannellista astiaa.


Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu liian kovassa kuumuudessa, grillivastuksen ja paistolämpömittarin väliin pitää jäädä muutama senttimetri. Liha voi turvota kypsennyksen aikana.

Sisälämpötilan asettaminen

1. Työnnä paistolämpömittari uunissa vasemmalla olevaan pistokkeeseen.
2. Valitse kiertovalitsimella uunitoiminto tai käyttötapa "Ruoat".

- Näppää lämpötilaehdotusta ja aseta lämpötila kiertovalitsimella.
- Näppää kenttää "Sisälämpötila" ja aseta kiertovalitsimella elintarvikkeen sisälämpötila. Voit kytkeä tarpeen mukaan käyttöön mikroaaltotoiminnon.
- Käynnistä valitsimella start/stop.

Asetettu sisälämpötila elintarvikkeessa on saavutettu

Kuulet merkkiäänä. Uuni lakkaa kuumenemasta. Voit vetää paistolämpömittarin pois pistokkeesta. Symboli  sammuu.

Sisälämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa elintarvikkeen sisälämpötilan asetusta milloin tahansa.

Keskeyttäminen

Vedä paistolämpömittari pois pistokkeesta.

Varoitus – Palovammanvaara!

Uunitila ja paistolämpömittari tulevat hyvin kuumiksi. Käytä uunikinnasta, kun kiinnität tai irrotat paistolämpömittarin.

Varoitus – Sähköiskun vaara!

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä. Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat

Älä käytä pakastettua elintarviketta. Taulukon tiedot ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.

Lisätietoja uunitoiminnosta ja lämpötilasta löydät käyttöohjeen lopusta. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 32

Elintarvike	Sisälämpötila °C
Lintu	
Broileri	80-85
Broilerinrinta	75-80
Ankka	80-85
Ankanrinta, punertava	55-60
Kalkkuna	80-85
Kalkkunanrinta	80-85
Hanhi	80-90
Porsaanliha	
Porsaan etuselkä	85-90
Porsaanfilee, punertava	62-70
Porsaanseläke, täyskypsä	72-80
Naudanliha	
Naudanfilee tai paahtopaisti, englantilainen	45-52
Naudanfilee tai paahtopaisti, punertava	55-62
Naudanfilee tai paahtopaisti, täyskypsä	65-75


Elintarvike	Sisälämpötila °C
Vasikanliha	
Vasikanpaisti tai etuselkä, vähärasvainen	75-80
Vasikanpaisti, lapa	75-80
Vasikanpotka	85-90
Lampaanliha	
Lampaanreisi, punertava	60-65
Lampaanreisi, täyskypsä	70-80
Lampaanselys, punertava	55-60
Kala	
Kala, kokonaisena	65-70
Kalafilee	60-65
Muut	
Lihamureke, kaikki lihalajit	80-90
Ruokien kuumentaminen, lämmitys	65-75

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.

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

Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

Päättymisajan siirtäminen

Päättymisajan siirtäminen ei ole mahdollista.

Sapatti-asetuksen keskeyttäminen

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


Puhdistustoiminto

Käyttötavalla "Itsepuhdistus" voit puhdistaa uunitilan vaivattomasti. Uunitila kuumennetaan hyvin korkeaan kuumuuteen. Paistamisesta, grillauksesta ja leivonnasta jääneet jäämät poltetaan.

Valittavanasi on kolme puhdistustehoa.


Teho	Puhdistusaste	Toiminta-aika
1	kevyt	n. 1 tunti 15 minuuttia
2	keskimääräinen	n. 1 tunti 30 minuuttia
3	tehokas	n. 2 tuntia

Mitä runsaampaa ja pinttyneempää lika on, sitä korkeampi pitää puhdistustehon olla. Puhdistus kuluttaa vain noin 2,5 - 4,7 kilowattia.

Huomautus: Uuninluukku lukittuu turvallisuussyistä automaattisesti. Luukun saa avattua uudelleen vasta, kun lukituksesta kertova symboli  tilarivillä sammuu. Uunivalo ei pala puhdistustoiminnon aikana.

Varoitus

Palovamman vaara!

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

Ennen puhdistustoimintoa

Voit puhdistaa puhdistustoiminnon mukana yhden varusteen, esim. uunipannun tai leivinpellin. Poista karkea lika ennen puhdistusta. Työnnä varuste korkeudelle 2.

Puhdista laitteen luukun sisäpuoli ja uunitilan reunat tiivisteen alueelta. Älä hankaa tiivistettä.

Huomautus: Voit puhdistaa puhdistustoiminnon yhteydessä mukana toimitetun, emaloidun varusteen. Ritiilöitä ei voi puhdistaa puhdistustoiminnon mukana. Ritiilät eivät sovellu puhdistustoimintoon ja ne värjäytyvät. Tiedot muista varusteista, jotka soveltuvat puhdistustoimintoon, löydät lisävarustetaulukosta. → "Varusteet" sivulla 11

Varoitus

Palovaara!

- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista aina ennen kuin käynnistät itsepuhdistuksen.
- Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.



Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Laitte kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja


vuokien tarttumaton pinnointe ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdista tarttumattomalla pinnointeella varustettuja peltejä ja vuokia puhdistustoiminnon mukana. Puhdista toiminnon mukana vain emaloituja varusteita.

Itsepuhdistuksen säätäminen


1. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
2. Valitse käyttötapa "Itsepuhdistus". Näyttöön tulee ehdotuksena puhdistusteho 3. Voit käynnistää puhdistuksen heti valitsimella start/stop tai
3. valita kiertovalitsimella toisen puhdistustehon.
4. Käynnistä puhdistus valitsimella start/stop.

Uuninluukku lukittuu pian käynnistyksen jälkeen. Lukituksesta kertova symboli  ilmestyy tilariville oikealle, kuluvan toiminta-ajan viereen. Uuninluukun saa avattua uudelleen vasta, kun symboli  tilarivillä sammuu.

Kun puhdistus on päättynyt

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

Puhdistuksen keskeyttäminen

Kytke uuni pois päältä valitsimella on/off. Uuninluukun saa avattua vasta, kun symboli  tilarivillä sammuu.

Puhdistustehon korjaaminen

Kun toiminto on käynnistynyt, puhdistustehoa ei voi enää muuttaa.

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 uunitila on jäähtynyt, pyyhi jäljelle jäänyt tuhka uunitilasta, ristikoista ja laitteen luukun alueelta kostealla liinalla.

Huomautuksia

- Laitteen luukun sisäpuolella oleva kehys värjäytyy puhdistuksen aikana. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan. Värjäymä voidaan poistaa vain teräksenpuhdistusaineella.
- Jos likaantuminen on ollut hyvin runsasta, emalipinnoille voi jäädä valkoisia jälkiä. Ne ovat elintarvikkeista jääneitä jälkiä, eivätkä ne ole haitallisia. Niillä ei ole vaikutusta toimintaan. Tarvittaessa voit poistaa jäämät siirunahapolla.

Home Connect

Tämä laite on Wi-Fi-kelpoinen, ja sitä voidaan kauko-ohjata mobiililla päätelaitteella.

Jos laitetta ei liitetä kotiverkkoon, laite toimii ilman verkkoyhteyttä olevan uunin avoin, ja sitä käytetään tavanomaiseen tapaan laitteen näytön kautta.

Huomautuksia

- Noudata tässä käyttöohjeessa olevia turvallisuusohjeita ja varmista, että turvallisuusmääräykset täyttyvät myös silloin, kun käytät laitetta Home Connect App -sovelluksen kautta etkä ole kotona. Ota huomioon myös Home Connect App -sovelluksessa olevat ohjeet. → "Tärkeitä turvaohjeita" sivulla 5
- Käyttö laitteesta käsin on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää Home Connect App -sovelluksen kautta.

Asentaminen

Jotta asetuksia voidaan tehdä Home Connectin kautta, mobiiliin päätelaitteeseen pitää olla asennettuna Home Connect App.

Ota tätä varten huomioon mukana toimitettu Home Connect -materiaali.

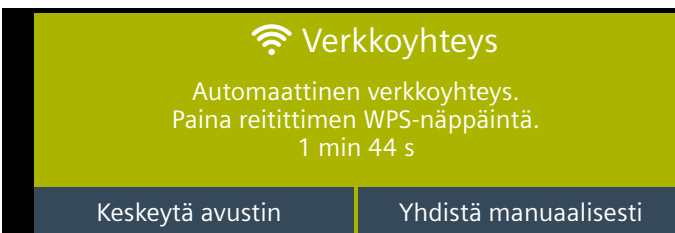
Tee asetukset seuraamalla sovelluksen kautta annettuja ohjeita.

Automaattinen kirjautuminen kotiverkkoon

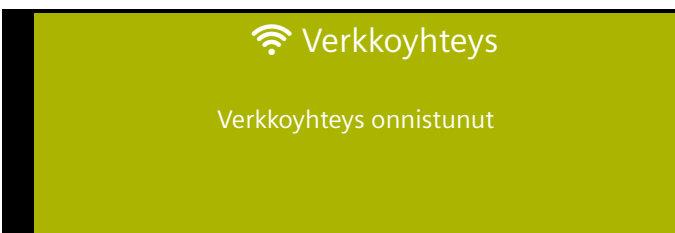
Huomautuksia

- Tarvitset reitittimen, jossa on WPS-toiminto.
- Voit käynnistää Home Connect -avustimen ensimmäisen käyttöönoton aikana tai valikon kautta.

1. Paina valitsinta menu.
2. Näppää "Home Connect -avustin".
Laitte on valmis luomaan automaattisen verkkoyhteyden.



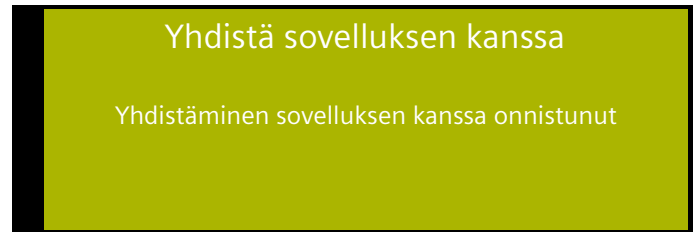
3. Paina WPS-näppäintä reitittimessä.
Odota, kunne näytössä näkyy "Verkkoyhteys onnistunut".



4. Näppää "Yhdistä sovelluksen kanssa".



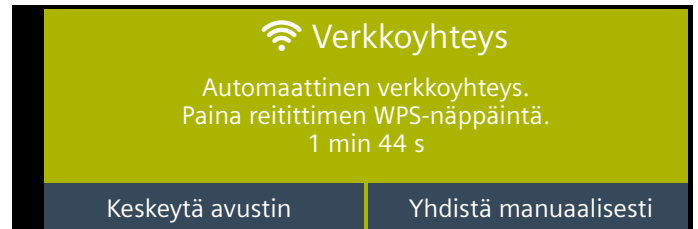
- Laitte on valmis yhdistettäväksi sovelluksen kanssa.
5. Käynnistä sovellus mobiilissa päätelaitteessa ja noudata automaattista verkkokirjautumista koskevia ohjeita.
Kirjautuminen on päättynyt, kun näytössä näkyy "Yhdistäminen sovelluksen kanssa onnistunut".



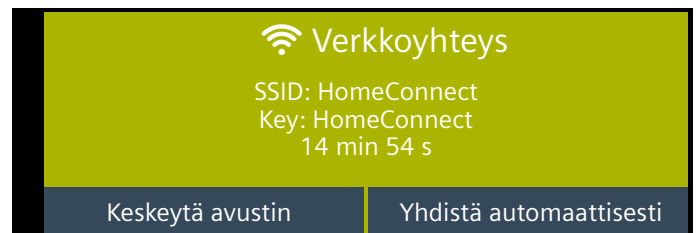
Manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon

Huomautus: Voit käynnistää Home Connect -avustimen ensimmäisen käyttöönoton aikana tai valikon kautta.

1. Paina valitsinta menu.
2. Näppää "Home Connect -avustin".
3. Näppää "Yhdistä manuaalisesti".



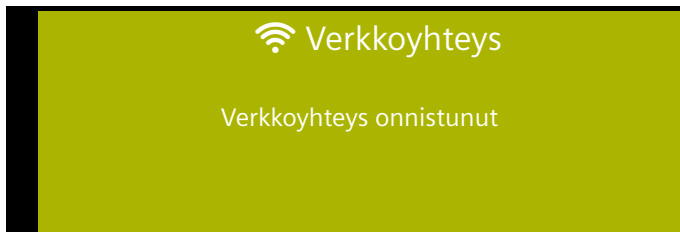
Laitte on valmis luomaan manuaalisen verkkoyhteyden.
Näytössä näkyy uuniverkon SSID ja avain.



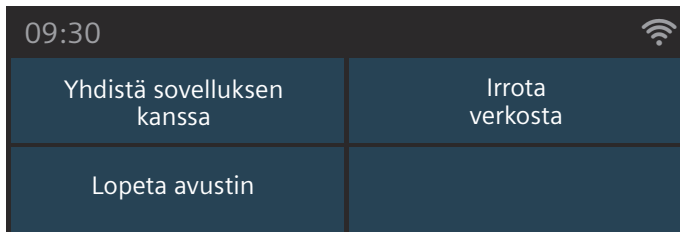
4. Kirjaa mobiili päätelaite uuniverkkoon SSID:llä "HomeConnect" avaimella "HomeConnect".



Odota, kunne näytössä näkyy "Verkkoyhteys onnistunut".



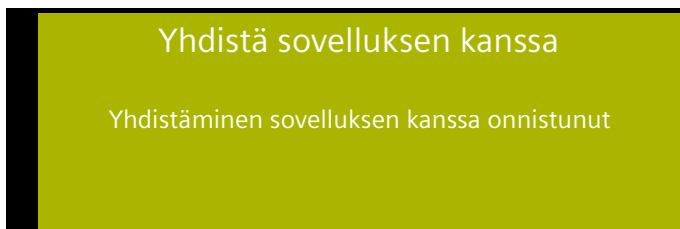
5. Näppää "Yhdistä sovelluksen kanssa".



Laite on valmis yhdistettäväksi sovelluksen kanssa.

6. Käynnistä sovellus mobiilissa päätelaitteessa ja noudata manuaalista verkkokirjautumista koskevia ohjeita.

Kirjautuminen on päättynyt, kun näytössä näkyy "Yhdistäminen sovelluksen kanssa onnistunut".



Kaukokäynnistys

Jos haluat käynnistää uunitoiminnon mobiilin päätelaitteesi kautta, kaukokäynnistys on aktivoitava.

Huomautuksia

- "Kaukokäynnistys" näkyy vain, kun Home Connect -avustimen käyttö on lopetettu onnistuneesti.
- Ota huomioon, että eräät käyttötavat voidaan käynnistää vain uunista käsin.

1. Paina valitsinta menu.
2. Näppää "Kaukokäynnistys".
Näyttöön ilmestyy ☐

Kaukokäynnistys deaktivoituu automaattisesti seuraavissa tilanteissa:

- Uuninluukku avataan 15 min kaukokäynnistyksen aktivoinnin jälkeen.
- Uuninluukku avataan 15 min uunitoiminnon päättymisen jälkeen.
- 24 tuntia kaukokäynnistyksen aktivoinnin jälkeen.

Kun käynnistät uunitoiminnon laitteesta, kaukokäynnistys aktivoituu automaattisesti. Siten voit tehdä muutoksia mobiililla päätelaitteella tai käynnistää uuden ohjelman.

Home Connect -asetukset

Voit muuttaa Home Connectia milloin tahansa tarpeidesi mukaan.

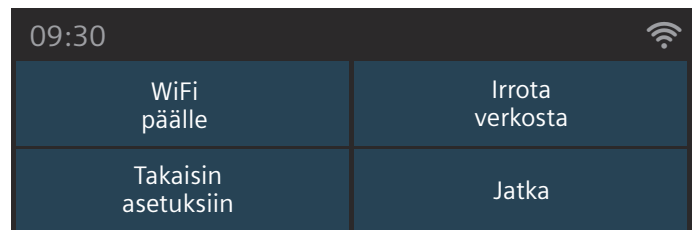
Huomautus: Paina Home Connect -asetuksissa valitsinta [i], jolloin saat näyttöön verkko- ja laitetiedot.

WiFi

Kun WiFi on aktivoitu, voit käyttää Home Connect -toimintoa.

Huomautus: Laite kuluttaa verkotetussa valmiuskäytössä enintään 3 W.

1. Paina valitsinta menu
2. Näppää "Asetukset".
3. Vaihda nuolella > kohtaan "Home Connect".
4. Näppää "Home Connect -asetukset".
5. Näppää "WiFi" kytkeäksesi radiotaajuusmoduulin päälle tai pois päältä.



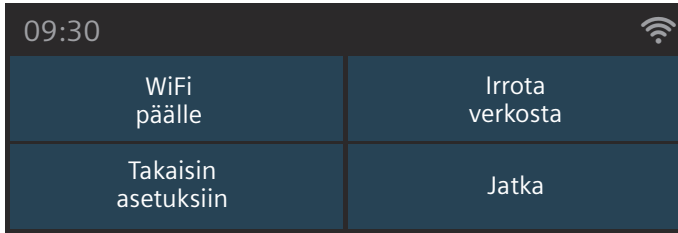
Irrottaminen verkosta

Voit irrottaa uunin verkosta milloin tahansa.

Huomautus: Kun uuni on irrotettu verkosta, käyttö Home Connectin avulla ei ole mahdollista.

1. Paina valitsinta menu.
2. Näppää "Asetukset".
3. Vaihda nuolella > kohtaan "Home Connect".

- Näppää "Home Connect -asetukset".
- Näppää "Irrota verkosta".



Verkon yhdistäminen

- Paina valitsinta menu.
- Näppää "Asetukset".
- Vaihda nuolella > kohtaan "Home Connect".
- Näppää "Home Connect -asetukset".
- Näppää "Verkon yhdistäminen".
- Näppää "Yhdistä manuaalisesti" tai "Yhdistä automaattisesti".
- Noudata luvussa "Manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon" tai "Automaattinen kirjautuminen kotiverkkoon" olevia ohjeita.

Yhdistäminen sovelluksen kanssa

Kun mobiiliin päätelaitteeseesi on asennettu Home Connect App, voit yhdistää päätelaitteen uunin kanssa.

Huomautus: Laitteen pitää olla liitettynä verkkoon.

- Paina valitsinta menu.
- Näppää "Asetukset".
- Vaihda nuolella > kohtaan "Home Connect".
- Näppää "Home Connect -asetukset".
- Näppää kenttää "Jatka".
- Näppää "Yhdistä sovelluksen kanssa".



Kaukokäyttö

Home Connect -sovelluksella voit käyttää kätevästi uunin toimintoja.

Huomautuksia

- Käyttö laitteesta käsin on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää Home Connect App -sovelluksen kautta.
- Kun laite toimitetaan, kaukokäyttö on aktivoitu.
- Jos kaukokäyttö on deaktivoitu, Home Connect App -sovelluksessa näkyvät vain uunin käyttötilat.
- Kaukokäyttö aktivoituu automaattisesti, kun kaukokäynnistys aktivoidaan.

- Paina valitsinta menu.
- Näppää "Asetukset".
- Vaihda nuolella > kohtaan "Home Connect".
- Näppää "Home Connect -asetukset".
- Näppää kenttää "Jatka".

- Näppää "Kaukokäyttö" kytkeäksesi Home Connect App -sovelluksella tapahtuvan käytön päälle tai pois päältä.



Tietosuoja koskeva huomautus

Kun laite liitetään Internetiin liitettyyn WLAN-verkkoon ensimmäistä kertaa, laite välittää seuraavat tiedot Home Connect -palvelimelle (ensirekisteröinti):

- Yksiselitteinen laitetunniste (koostuu laiteavaimesta ja asennetun Wi-Fi-kommunikaatiomodulin MAC-osoitteesta).
- Wi-Fi-kommunikaatiomodulin turvallisuussertifikaatti (liitännän informaatioteknistä varmistusta varten).
- Kotilaitteen ajankohtainen ohjelma- ja laiteversio.
- Edellä mahdollisesti tehdyn tehdasasetuksiin palautuksen tila.

Tämä ensirekisteröinti valmistelelee Home Connect -toimintojen käytön ja se pitää tehdä vasta sitten, kun haluat käyttää Home Connect -toimintoja ensimmäistä kertaa.

Huomautus: Ota huomioon, että Home Connect -toimintoja voidaan käyttää vain Home Connect App -sovelluksen yhteydessä. Tietosuojaa koskevia tietoja voit hakea näyttöön Home Connect App -sovelluksessa.

Standardinmukaisuustodistus

BSH Hausgeräte GmbH vahvistaa täten, että Home Connect -toiminnoilla varustettu laite vastaa direktiivin 1999/5/EU vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä.

Täydellinen radio- ja telepätelaitteita (R&TTE) koskeva standardinmukaisuustodistus löytyy Internetistä sivulta www.siemens-home.com laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.



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 höyrysuihkua,
- 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
Laitteen ulkopuoli	
Teräsetusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. 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: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Maalatut pinnat	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
Ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Luukun lasit	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa tai teräslankapesintä.

Luukun kahva Kuuma astianpesuaineliuos:
Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Jos kalkinpoistoaainetta pääsee luukun kahvaan, pyyhi se heti pois. Näitä tahroja ei saa muutoin enää poistettua.

Laitteen sisäpuoli

Emalipinnat Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi:
Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliuoksella. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta.
Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu.

Käytä mieluiten puhdistustoimintoa.

→ "Puhdistustoiminto" sivulla 21

Huomautus: Elintarvikejäämistä voi muodostua valkoisia tahroja. Nämä ovat vaarattomia eivätkä ne vaikuta laitteen toimintaan. Poista ne tarvittaessa sitruunahapolla.

Uunilampun lasisuojus Kuuma astianpesuaineliuos:
Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta.

Teräksinen luukun kehys Ruostumattoman teräksen puhdistusaine:
Noudata valmistajan ohjeita. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta. Irrota luukun kehys puhdistusta varten.

Luukun teräksinen sisäkehys Ruostumattoman teräksen puhdistusaine:
Noudata valmistajan ohjeita. Värjäymät voidaan poistaa tällä. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta.

Ristikot Kuuma astianpesuaineliuos:
Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

Kannatinjärjestelmä Kuuma astianpesuaineliuos:
Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitellurasvaa kannatinkiskoista, puhdista ne mieluiten paikoilleen työnnettyinä. Älä pese astianpesukoneessa.

Varusteet Kuuma astianpesuaineliuos:
Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä.

Paistolämpömittari Kuuma astianpesuaineliuos:
Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.

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.

Laitteen pitäminen puhtaana

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

Ohjeita

- Puhdista uunitila jokaisen käytön jälkeen. Siten lika 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.

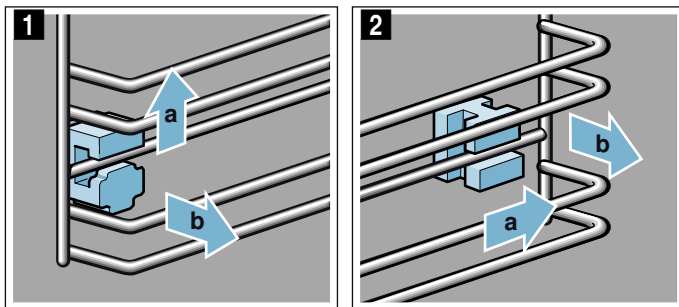
Ristikoiden irrotus ja asennus

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

Ristikoiden irrotus

1. Nosta ristikkoa edestä ylöspäin **a** ja ota pois paikaltaan **b** (kuva **1**).
2. Työnnä sen jälkeen koko ristikkoa hiukan taaksepäin **a** ja ota se pois paikaltaan **b** (kuva **2**).

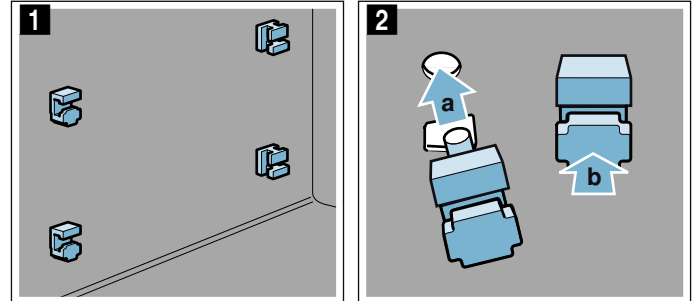


Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

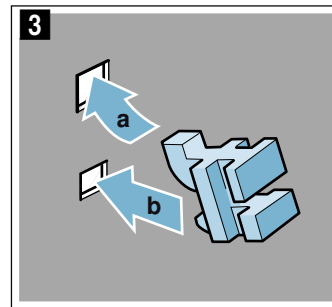
Kannattimien asentaminen

Jos kannattimet ovat pudonneet ristikoidia 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**).

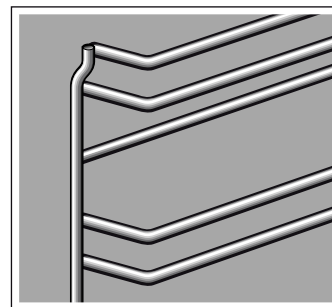


3. Ripusta takimmainen kannattimen koukusta ylempään reikään **a** ja paina kannatin paikalleen alempaan reikään **b** (kuva **3**).



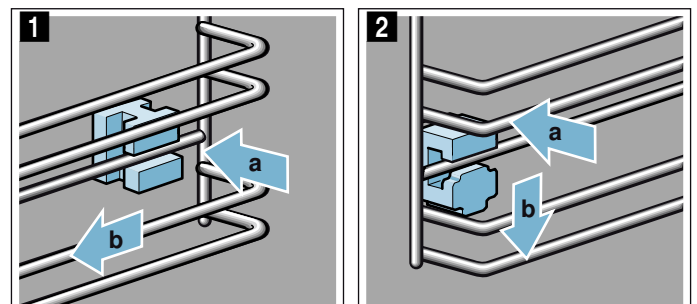
Ristikoiden asennus

Varmista ristikkoa paikalleen asentaessasi, että ristikon viisto reuna on ylöspäin (ks. kuva).



Ristikko sopii oikealle ja vasemmalle.

1. Pujota kisko takana ylhäältä ja alhaalta paikalleen **a** ja vedä eteenpäin **b** (kuva **1**).
2. Aseta sen jälkeen edessä paikalleen **a** ja paina alaspäin **b** (kuva **2**).



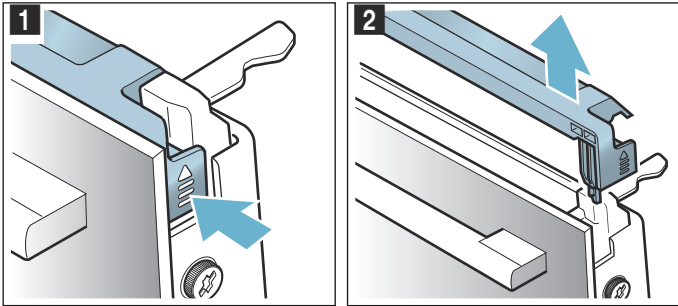
Laitteen luukku

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

Luukun suojuksen irrotus

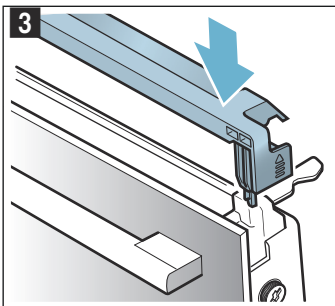
Luukun suojuksen teräsosan väri voi muuttua. Voit irrottaa suojuksen perusteellista puhdistusta varten.

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 astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla.

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



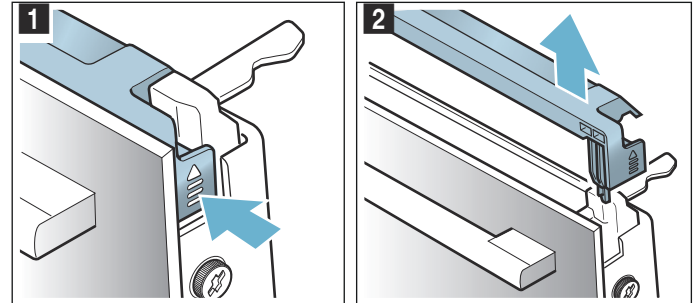
5. Sulje laitteen luukku.

Luukun lasien irrotus ja asennus

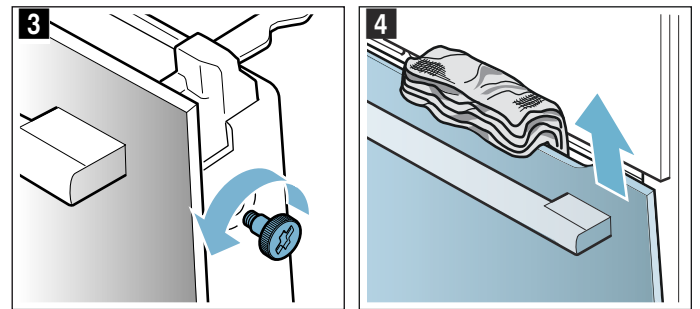
Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrottaminen laitteesta

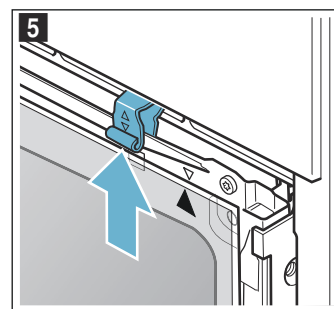
1. Avaa laitteen luukkua hiukan.
2. Paina suojusta vasemmalta ja oikealta (kuva **1**).
3. Irrota suojus (kuva **2**).



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.

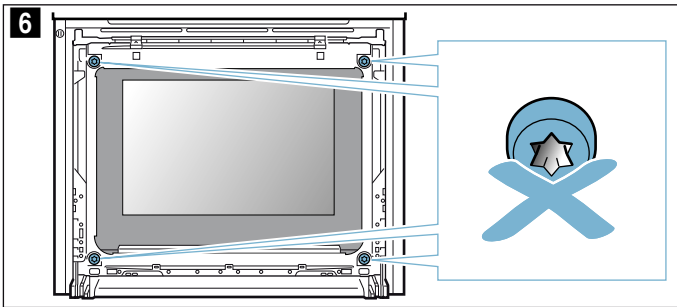


Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

⚠ 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

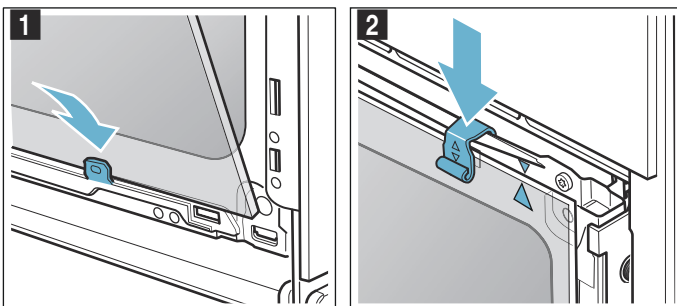
Loukkaantumisvaara!

- 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.

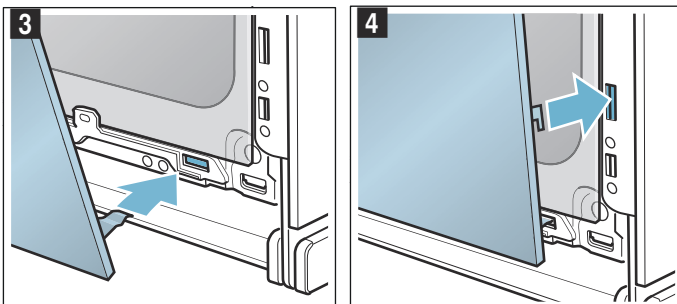
Asennus laitteeseen

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

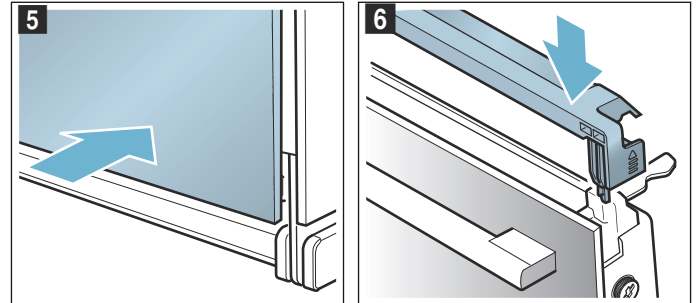
1. Aseta välilevy alhaalla pidikkeeseen (kuva 1) ja paina ylhäältä paikalleen.
2. Paina molemmat pidikkeet alas (kuva 2).



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 häiriötä 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
Laitteen luukku ei saa avattua, näytössä näkyy symboli 	Laitteen luukku pysyy lukittuna, kunnes uunitila on jäähtynyt	Odota, kunnes symboli  sammuu
Päälle kytkettyä laitetta ei saa käytettyä, näytössä näkyy symboli 	Lapsilukko on aktivoitu	Paina valitsinta  niin kauan, kunnes symboli  sammuu
Uuni ei kuumene ja näytössä näkyy "Esittelytila kytketty päälle"	Laite on esittelytilassa	Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä ja noin 10 sekunnin kuluttua taas päälle. Kytke laite päälle ja valitse asetuksissa "Esittelytila kytketty pois päältä".
Uunitilan valo ei pala	LED-lamppu on palanut	Soita huoltopalveluun
Home Connect ei toimi asianmukaisesti.		Mene sivulle www.home-connect.com

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.

Laite 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. Laite kuumentaa, kunnes asetettu toiminta-aika on kulunut loppuun.

olevaan taulukko-osaan. Sieltä löydät monia vihjeitä ja ohjeita. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 32

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Uunitilan lamput

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

Jos LED-lamppuun tai lampun lasisuojaan 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.



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 would be displayed.

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 32

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

Paistolämpömittari

Eräiden ruokien kohdalla voit käyttää myös paistolämpömittaria. Kun liität paistolämpömittarin laitteeseen, näyttöön tulevat mittarin käyttöön sopivat ruokalajit. Voit muuttaa uunin lämpötilan ja elintarvikkeen sisälämpötilan. → "Paistolämpömittari" sivulla 19

Ruoan valitseminen

Ruokat on järjestetty yhteneväisen rakenteen mukaan:

- Ryhmä
- Ruokalaji
- Ruoka

Seuraavassa taulukossa on lueteltu ryhmät ja niin 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
Pakasteet	Soufflé annosvuossa
	Pizza
	Sämpylät
	Paistokset
Lintu	Perunatuotteet
	Lintu, kala
	Broileri
	Ankka, hanhi
Liha	Kalkkuna
	Porsaanliha
	Naudanliha
	Vasikanliha
	Lampaanliha
	Riista
Kala	Liharuokat
	Kala
Lisukkeet, vihannekset	Kalafileet
	Vihannekset
	Perunat
	Riisi
Ruokien sulatus	Vilja
	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.

Kun olet tehnyt kaikki asetukset, 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 kokeittiossämme

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, fysikaalinen 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 kypsentämiseen mikroaaltotoimintoyhdistelmää, voit lyhentää kypsennysaikaa huomattavasti.

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

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 kypsentämistä 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 seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- korkeat leivonnaiset: korkeus 2
- matalat leivonnaiset: korkeus 3

Kun käytät 4D-kiertoilmatoimintoa, voi valita korkeuden 1, 2, 3 ja 4 välillä.

Paistaminen useammalla tasolla

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

Paistaminen kahdella tasolla:

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

Paistaminen kolmella tasolla:

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

Paistaminen neljällä tasolla:

- 4 leivinpaperilla päällystettyä ritilää
- ensimmäinen ritilä: korkeus 5
- toinen ritilä: korkeus 3
- kolmas ritilä: korkeus 2
- neljäs ritilä: korkeus 1

Kun valmistat useita ruokia samanaikaisesti, voit säästää energiaa jopa 45 prosenttia. Aseta vuokat 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.

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.

Leivontavuokat

Tummat metallivuokat ovat parhaita.

Valkopeltivuokat, keraamiset vuokat ja lasivuokat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti. Kun haluat käyttää paistamiseen näitä vuokia ja ylä-/alalämpöä, pistä vuoka kannatinkorkeudelle 1.

Leivinpaperi

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

Suosittelut asetusarvot

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

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. Paistoajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.




Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa.

























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





























ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista kakkujen ja pienten leivonnaisten paistamiseen 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
-  Pizzateho

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin-korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho watteina	Aika minuutteina
Vuokakakut						
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		150-170	-	50-70
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		160-180	90	30-40
Sokerikakku, yksinkertainen, 2 tasoa	Rengas-/pitkänomainen vuoka	3+1		140-150	-	60-80
Sokerikakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		150-170	-	60-80
Hedelmäkakku sokerikakkutaikinasta, hieno	Torvikakkuvuoka	2		160-180	-	40-60
Hedelmäkakku sokerikakkutaikinasta, hieno	Torvikakkuvuoka	2		160-180	90	35-45
Kakkupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	3		160-180	-	20-30
Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		150-170	-	65-85
Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-180	180	30-40
				100	-	20
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	3		170-190	-	45-55
Ranskalainen omenapiiras	Piirakkavuoka, musta	3		190-210	-	25-40
Savariini	Torvikakkuvuoka	2		150-170	-	50-70
Pullakakku irtopohjavuoassa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Täytekkupohja, 2 kananmunaa	Torttuvuoka	2		150-170*	-	20-30
Täytekkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Täytekkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Makea piirakka uunipellillä						
Sokerikakku täytteellä	Leivinpelti	3		160-180	-	20-40
Sokerikakku, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-160	-	30-50
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		170-190	-	25-35
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		160-170	-	35-45
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3		160-180	-	55-75
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	3		170-190	-	45-55
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Uunipannu	3		160-180*	-	15-25
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	-	20-30
* Esilämmitä						
** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.						

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Hiivataikinaleivonnainen mehuk- kaalla täytteellä	Uunipannu	3		180-200	-	30-40
Hiivataikinaleivonnainen mehuk- kaalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	-	45-60
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	2		160-170	-	25-35
Kääretorttu	Leivinpelti	3		180-190*	-	15-20
Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Leivinpelti	2		150-170	-	45-60
Struudeli, makea	Uunipannu	2		170-180	-	50-60
Struudeli, pakaste	Uunipannu	3		200-220	-	35-45
Struudeli, pakaste	Uunipannu	3		200-220	90	20-25
Pienet leivonnaiset						
Kuppikakut	Leivinpelti	3		160**	-	20-30
Kuppikakut	Leivinpelti	3		150**	-	25-35
Kuppikakut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150**	-	25-35
Kuppikakut, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		140**	-	35-45
Muffinit	Muffinipelti	3		170-190	-	15-20
Muffinit, 2 tasoa	Muffinipelti	3+1		160-180*	-	15-30
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		160-180	-	25-40
Pienet hiivataikinaleivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	-	25-40
Lehtitaikinaleivonnainen	Leivinpelti	3		170-190*	-	20-35
Lehtitaikinaleivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		170-190*	-	20-45
Lehtitaikinaleivonnaiset, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		170-190*	-	20-45
Lehtitaikinaleivonnaiset, litteä, 4 tasoa	4 ritilää	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Tuulihatut	Leivinpelti	3		200-220	-	30-40
Tuulihatut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		190-210	-	35-45
Viinerit	Leivinpelti	3		160-180	-	20-30
Pikkuleivät						
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150**	-	25-40
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150**	-	25-40
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-150**	-	30-40
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		130-140**	-	35-55
Pikkuleivät	Leivinpelti	3		140-160	-	15-30
Pikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-160	-	15-30
Pikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		140-160	-	15-30
Marenki	Leivinpelti	3		80-90*	-	120-150
Marengit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		80-90*	-	120-180
Makronit	Leivinpelti	3		90-110	-	20-40
Makronit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		90-110	-	25-45
Makronit, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		90-110	-	30-45
* 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 irtopohjavuolan 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 yleemmäksi.
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 laitettut 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 reuna 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 seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- korkeat leivonnaiset: korkeus 2
- matalat leivonnaiset: korkeus 3

Kun käytät 4D-kiertoilmatointoa, voi valita korkeuden 1, 2, 3 ja 4 välillä.

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.

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. Kun haluat käyttää paistamiseen näitä vuokia ja ylä-/alalämpöä, pistä vuoka kannatinkorkeudelle 1.

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 asetusravot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille leiville ja sämpylöille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikin määärstä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia 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. Paistoaajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa. Muutamat ruokalajit onnistuvat parhaiten, kun ne paistetaan useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.

Leipätaikin asetusravot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuoossa paistettavia taikinoita.






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














Ota uunista pois kaikki välineet, 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
-  coolStart-toiminto

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

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila°C / grillausteho	Aika mi- nuutteina
Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kappa- letta	Ritilä	3		230-250	10-15
Paahtoleivän paahtaminen (älä esilämmitä)	Ritilä	5		3	3-5

* Esilämmitä
** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita

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 kypsennykseen 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 kypsennyksen 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 seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- korkeat leivonnaiset: korkeus 2
- matalat leivonnaiset: korkeus 3

Kun käytät 4D-kiertoilmatoimintoa, voi valita korkeuden 1, 2, 3 ja 4 välillä.

Paistaminen useammalla tasolla

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

Paistaminen kahdella tasolla:

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

Paistaminen neljällä tasolla:

- 4 leivinpaperilla päällystettyä ritilää
ensimmäinen ritilä: korkeus 5
toinen ritilä: korkeus 3
kolmas ritilä: korkeus 2

neljäs 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.

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. Kun haluat käyttää paistamiseen näitä vuokia ja ylä-/alalämpöä, pistä vuoka kannatinkorkeudelle 1.

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 alhaisimpia 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. Paistoaajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.
























Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa.

Jos leivot omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen leivonnainen 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
-  Pizzateho
-  coolStart-toiminto

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Pizza						
Pizza, tuore	Leivinpelti	3		200-220	-	25-35
Pizza, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, tuore, ohut pohja	Pizzapelti	2		250-270	-	20-25
Pizza, tuore, ohut pohja	Pizzapelti	2		220-230	-	20-30
Pizza, kylmä**	Ritilä	3		-	-	-
Pizza, pakaste						
Pizza, ohut pohja, 1 kappale**	Ritilä	3		-	-	-
Pizza, ohut pohja, 1 kappale	Uunipannu	2		200-220	90	15-25
Pizza, ohut pohja, 2 kappaletta	Uunipannu + ritilä	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, paksu pohja, 1 kappale**	Ritilä	3		-	-	-
Pizza, paksu pohja, 1 kappale	Uunipannu	2		180-200	90	15-25
Pizza, paksu pohja, 2 kappaletta	Uunipannu + ritilä	3+1		190-210	-	20-30
Pizzapatonki**	Ritilä	3		-	-	-
Pizzapatonki, 2 kappaletta	Uunipannu	2		180-200	90	10-20
Minipizzat**	Uunipannu	3		-	-	-
Minipizzat, 9 kappaletta	Uunipannu	2		210-230	90	10-20
Minipizzat, Ø 7 cm, 4 tasoa	4 ritilää	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Suolaiset leivonnaiset & quiche						
Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Piirakkavuoka, musta	3		190-210	-	30-40
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée)	Uunipannu	3		260-280*	-	10-15
Karjalanpiirakat	Uunivuoka	2		190-200	-	30-45
Empanadas-piirakat	Uunipannu	3		180-190	-	30-45
Turkkilaiset börek-piirakat	Uunipannu	1		200-220*	-	20-30
* 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 yleispannulla.

- Vuoat ritilällä: korkeus 2
- Uunipannu: korkeus 3

Voit paistaa kohokkaat myös vesihauteessa yleispannulla. Laita uunipannu sitä varten kannatinkorkeudelle 2.

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 uuniin luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

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 uuniin.

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- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	2		200-220	-	30-50
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	2		150-170	360	20-30
Paistos, makea	Uunivuoka	2		170-190	-	40-60
Paistos, makea	Uunivuoka	2		150-170	360	20-30
Lasagne, tuore, 1 kg	Uunivuoka	2		160-180	-	50-60
Lasagne, tuore, 1 kg	Uunivuoka	2		180-200	360	20-30
Lasagne, pakaste, 400 g**	Ritilä	2		-	-	-
Lasagne, pakaste, 400 g	Kanneton astia	2		200-210	180	20-25
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Uunivuoka	2		160-190	-	50-70
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Uunivuoka	2		170-190	360	20-25

* Esilämmitä

** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm, 2 tasoa	Uunivuoka	3+1		150-170	-	60-80
Kohokas	Uunivuoka	2		160-180*	-	35-45
Kohokas	Annosvuokat	2		170-190	-	65-75

* Esilämmitä

** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita

Lintu

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

Paistaminen ritilällä

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

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.

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 peilin 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 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.

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 paistovuoassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

Paistaminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Mikroaaltouunitoimintoyhdistelmä soveltuu erityisen hyvin linturuokien valmistuksen. Kypsennysaika lyhenee huomattavasti.

Toisin kuin tavallisen käytön yhteydessä, paisto aika 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 luokku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa uunin luokku avoimena.

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 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.

Paistolämpömittari

Kypsennys tiettyyn kypsyyssasteeseen onnistuu käyttämällä paistolämpömittaria. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja paistolämpömittarin kiinnittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja.

→ "Paistolämpömittari" sivulla 19

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 paistojen 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- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Broileri						
Broileri, 1 kg	Ritilä	2		200-220	-	60-70
Broileri, 1 kg	Kannellinen astia	2		230-250	360	25-35
Broilerin rintafilee, à 150 g (grillaus)	Ritilä	4		3*	-	15-20
Broilerin rintafilee, 2 kappaletta à 150 g (grillaus)	Kanneton astia	2		190-210	180	25-30
Broilerinpalat, à 250 g	Ritilä	3		220-230	-	30-35
Broilerinpalat, 4 kappaletta à 250 g	Kanneton astia	2		190-210	360	20-30
Broileritikut, nugetit, pakaste**	Uunipannu	3		-	-	-
Broileritikut, nugetit, pakaste, 250 g	Uunipannu	2		190-210	360	15-20
Kana, 1,5 kg	Ritilä	2		200-220	-	70-90
Kana, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		210-230	360	30
					180	15-25
Ankka & hanhi						
Ankka, 2 kg	Ritilä	2		180-200	-	90-110
Ankka, 2 kg	Ritilä	2		170-190	180	60-80
Ankanrinta, à 300 g	Ritilä	3		230-250	-	17-20
Hanhi, 3 kg	Ritilä	2		160-180	-	120-150
Hanhi, 3 kg	Ritilä	2		170-190	180	80-90
Hanhenkoivet, à 350 g	Ritilä	2		210-230	-	40-50
Hanhenkoivet, à 350 g	Ritilä	2		170-190	180	30-40
Kalkkuna						
Minikalkkuna, 2,5 kg	Ritilä	2		180-200	-	70-90

* Esilämmitä 5 min

** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Minikalkkuna, 2,5 kg	Ritilä	2		170-190	180	60-80
Kalkkunanrinta, luuton, 1 kg	Kannellinen astia	2		240-260	-	80-100
Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg	Ritilä	2		180-200	-	80-100
Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg	Kannellinen astia	2		210-230	360	45-50

* Esilämmitä 5 min
** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita

Liha

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja lihan kypsennykseen. 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 tihkuva rasva ja lihaneste valuvat pannuun. Voit valmistaa nesteestä kastikkeen. Sen lisäksi savua muodostuu vähemmän ja uuni pysyy puhtaampana.

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.

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 paistovuoassa, 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.

Lihan 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 kypsennyksen päätyttyä. 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 paistovuoassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

Paistaminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Tietyt ruokat voidaan valmistaa mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen. Kypsennysaika lyhentyy huomattavasti.

Toisin kuin tavallisen käytön yhteydessä, paisto aika 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 lihakääryleissä 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 samankokoisia 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.

Paistolämpömittari

Kypsennys tiettyyn kypsyyssasteeseen onnistuu käyttämällä paistolämpömittaria. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja paistolämpömittarin kiinnittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja.

→ "Paistolämpömittari" sivulla 19

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto monille eri liharuville. 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

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Mikroaalto- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Porsaanliha						
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kanneton astia	2		180-190	-	110-130
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kannellinen astia	2		220-240	360	55-65
Porsaanpaisti, josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg	Ritilä	2		190-200	-	130-140
Porsaanfileepaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		220-230	-	70-80
Porsaanfileepaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		210-230	90	50-60
Porsaanfilee, 400 g	Ritilä	3		220-230	-	20-25
Kassler luulla, 1 kg (lisää hieman vettä)	Kannellinen astia	2		210-230	-	70-90
Kassler luulla, 1 kg	Kanneton astia	2		-	360	40-50
Porsaanpihvit, paksuus 2 cm	Ritilä	5		2	-	16-20
Porsaan medaljongit, paksuus 3 cm (esilämmitä 5 min)	Ritilä	5		3*	-	8-12
* Esilämmitä						
** Kääntämättä						

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Naudanliha						
Naudanfilee, medium, 1 kg	Ritilä	2		210-220	-	40-50
Naudanfilee, medium, 1 kg	Kannellinen astia	2		240-260	90	30-40
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200-220	-	130-160
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Ritilä	2		220-230	-	60-70
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	2		240-260	180	30-40
Pihvi, paksuus 3 cm, medium (älä esilämmitä)	Ritilä	3		3	-	15-20
Jauhelihipihvi, korkeus 3-4 cm	Ritilä	4		3	-	25-30
Vasikanliha						
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		160-170	-	100-120
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200-210	90	70-80
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kanneton astia	2		200-210	-	100-120
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kanneton astia	2		180-200	90	60-70
Lampaanliha						
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	2		170-190	-	50-80
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		260-280	360	30-40
Lampaansatula luulla **	Ritilä	2		180-190	-	40-50
Lampaansatula luulla, 1 kg**	Kanneton astia	2		190-210	90	30-40
Lampaankyljys	Ritilä	3		3	-	12-16
Grillimakkarat	Ritilä	4		3	-	10-15
Liharuokat						
Lihamureke, 1 kg	Kanneton astia	2		170-180	-	60-70
Lihamureke, 1 kg	Kanneton astia	2		170-190	360	30-40
* Esilämmitä						
** Kääntämättä						

Paisto-, haudutus- ja grillausvihjeitä

Uunitila likaantuu voimakkaasti.	Valmista ruoka kannellisessa paistovuossa tai käytä grillipeltiä. Grillipeltiä käyttämällä pääset parhaisiin tuloksiin. Grillipelti on hankittavissa lisävarusteena.
Paisti on liian tumma ja pinta paikoitel- len 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 kääntäessäsi. Käytä grillipihtejä.

Kala

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja kala kypsentyttämiseen. 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 luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luokkuun 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 luokku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa uunin luokku 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 paistovuokat heijastavat lämpöä peiliin 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 paistovuokassa. 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 ominaisuudet säilyvät hyvin ja voit käyttää suolaa ja mausteita säästeliäästi. Kun kypsennät kokonaisia kaloja, lisää yksi - kolme ruokalusikallista vettä tai sitruunanmehua.

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

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

Paistolämpömittari

Kypsennys tiettyyn kypsyyssasteeseen onnistuu käyttämällä paistolämpömittaria. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja paistolämpömittarin kiinnittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja. → "Paistolämpömittari" sivulla 19

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto kalaruokille. 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. ½ - 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:

-  Ylä-/alalämpö
-  Kiertoilmagrillaus

-  Grilli suuri pinta
-  Mikroaalto

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Kala						
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Ritilä	2		170-190	-	20-30
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Ritilä	3		2	90	15-20
Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kannellinen astia	2		-	600 360	3 2-7
Kala, grillattu, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Ritilä	2		170-190	-	30-40
Kala, grillattu, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Kanneton astia	2		230-250	360	30-40
Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Kannellinen astia	2		-	600 360	10 10-15
Kalafileet						
Kalafilee, paneroimaton, grillattu	Ritilä	4		1*	-	15-25
Kalafilee, paneroimaton, höyrytetty, 400 g	Kannellinen astia	2		-	600 360	4 3-8
Kalapihvit						
Kalapihvi, paksuus 3 cm**	Ritilä	4		3	-	10-20
Kala, pakaste						
Kala, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kannellinen astia	2		-	600 360	5 7-12
Kalafilee, paneroimaton	Kannellinen astia	2		210-230	-	20-30
Kalafilee, paneroimaton, 400 g	Kannellinen astia	2		-	600	10-15
Kalafilee, kuorutettu	Ritilä	2		200-220	-	45-60
Kalafilee, kuorutettu, 400 g	Kanneton astia	2		3	360	15-20
Kalapuikot (käännä välillä)	Uunipannu	3		200-220	-	20-30
Kalaruoat						
Kalaterriini, 1000 g	Terriinivuoka	2		-	360	20-25
* Esilämmitä						
**Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2						

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 mikroaaltotoimintoyhdistelmää 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 siirtyä 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.

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

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila°C / grillausteho	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Kasvikset, tuoreet						
Kasvikset, tuoreet, 250 g*	Kannellinen astia	2		-	600	6-10
Kasvikset, tuoreet, 500 g*	Kannellinen astia	2		-	600	10-15
Kasvikset, pakaste						
Pinaatti, 450 g*	Kannellinen astia	2		-	600	11-16
Sekavihannekset, 250 g*	Kannellinen astia	2		-	600	8-12
Sekavihannekset, 500 g*	Kannellinen astia	2		-	600	13-18
Kasvisruoat						
Grillivihannekset	Uunipannu	5		3	-	10-15
Perunat						
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	3		160-180	-	45-60
Uuniperunat, puolitetut, 1 kg	Uunipannu	3		200-220	360	15-20
Kuoriperunat, kokonaiset, 250 g*	Kannellinen astia	2		-	600	8-11
Kuoritut perunat, halkaistu neljään lohkokoon, 500 g*	Kannellinen astia	2		-	600	12-15
Perunatuotteet, pakaste						
Röstiperunat**	Uunipannu	3		-	-	-
Perunataskut, täytetyt**	Uunipannu	3		-	-	-
Kroketit**	Uunipannu	3		-	-	-
Ranskalaiset perunat**	Uunipannu	3		-	-	-
Ranskalaiset perunat, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		190-210	-	30-40
* Sekoita välillä kaksi - kolme kertaa						
** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita						

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Riisi						
Pitkäjyväinen riisi, 250 g + 500 ml vettä	Kannellinen astia	2		-	600	7-9
					180	13-16
Luonnonriisi, 250 g + 650 ml vettä	Kannellinen astia	2		-	600	11-13
					180	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml vettä	Kannellinen astia	2		-	600	12-14
					180	22-27
Vilja						
Kuskus, 250 g + 500 ml vettä	Kannellinen astia	2		-	600	6-8
Hirssi, kokonainen, 250 g + 600 ml vettä	Kannellinen astia	2		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/maissisuurimot, 125 g + 500 ml vettä*	Kannellinen astia	2		-	600	6-8
					180	4-7
Suurimot, 250 g + 750 ml vettä	Kannellinen astia	2		-	600	11-13
					180	25-30
Muna						
Munahyydyke 2 kananmunasta	Kannellinen astia	2		-	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 ritilälle, työnnä ritilä 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 (jääkaappikylmä).
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 ruokaluskallinen 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 kestävästä, matalaa lasiastiaa, esim. uunivuon kantta. Älä käytä posliiniasiaa 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:

-  4D-kiertoilma
-  Mikroaalto

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C / ko-hotusteho	Mikroaaltoteho watteina	Aika minuutteina
Vanukas vanukasjauheesta	Kannellinen astia	2		-	600	5-8
Jogurtti	Annosvuokat	Uunitilan pohja		40-45	-	8-9h
Riisipuuro, 125 g + 500 ml maista*	Kannellinen astia	2		-	600	10
					180	20-25
Hedelmähilloke, 500 g	Kannellinen astia	2		-	600	9-12
Mikroaaltouunissa valmistettava popcorn, 1 pussi à 100 g**	Kanneton astia	2		-	600	4-6

* Sekoita välillä kaksi - kolme kertaa
 ** Laita suljettu pussi astiaan

Energiansäästö Eco-uunitoiminnoilla

Voit säästää ruoanvalmistuksessa sähköä käyttämällä Eco-kiertoilmatoimintoa ja Eco-ylä-/alalämpöä.

Laita ruokat kylmään tyhjäan uuniin. Vain silloin energian käyttö on optimaalista. Pidä laitteen luukku aina suljettuna ruokien kypsennyksen aikana.

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

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.

Uunipannu tai leivinpelti

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

Kakkuvuokat ja astiat

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

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

Valkopeltivuokat, keraamiset vuokat ja lasivuokat 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. Säädä 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	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Vuokakakut					
Sokerikakku, vuoka	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		140-160	60-80
Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	2		150-170	20-30
Täytekakkupohja, 2 munaa	Torttuvuoka	2		150-170	20-30
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Savariini	Torvikakkuvuoka	2		150-170	50-70
Makea piirakka uunipellillä					
Sokerikakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		150-170	25-40
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		170-180	25-35

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Kääretorttu	Leivinpelti	3		180-190	15-20
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	3		160-170	25-35
Hiivataikinalaivonnainen kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		160-180	15-20
Pienet leivonnaiset					
Muffinit	Muffinpelti	2		160-180	15-25
Kuppikakut	Leivinpelti	3		150-160	25-35
Lehtitaikinalaivonnaiset	Leivinpelti	3		170-190	20-35
Tuulihatut	Leivinpelti	3		200-220	35-45
Pikkuleivät	Leivinpelti	3		140-160	15-30
Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150	30-45
Pienet hiivataikinalaivonnaiset	Leivinpelti	3		160-180	25-35
Leipä & sämpylät					
Sekaleipä, 1,5 kg	Pitkänomainen vuoka	2		200-210	35-45
Ohutleipä	Uunipannu	3		250-275	15-20
Pullat, tuore	Leivinpelti	3		170-190	15-20
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	3		180-200	20-30
Liha					
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kanneton astia	2		180-190	120-140
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200-220	140-160
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		170-180	110-130
Kala					
Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kannellinen astia	2		190-210	25-35
Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Kannellinen astia	2		190-210	45-55
Kalafilée, paneroimaton, höyrytetty	Kannellinen astia	2		190-210	15-25

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"> ■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä. ■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. ■ Suuret, paksut kypsennettävät elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.
Leipominen	Ylä-/alalämpö enint. 200 °C. Kiertoilma enint. 180 °C.
Pikkuleivät	Ylä-/alalämpö enint. 190 °C. Kiertoilma enint. 170 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.
Uunissa valmistettavat ranskalaiset perunat	Levitä pellille tasaisesti ilman, että ne menevät päällekkäin. Paista vähintään 400 g peltiä kohtia, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

Matalalämpökypsennys

Matalalämpökypsennyksellä tarkoitetaan hidasta kypsentämistä 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 kypsentää punertaviksi tai täsmälleen tiettyyn kypsyyteen. Liha pysyy hyvin mehukkaana, mureana ja pehmeänä.

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

Käytä vain tuoretta ja hygieenisesti käsiteltyä lihaa, jossa ei ole luuta. 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 ritilälle korkeudelle 2.

Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista matalalämpökypsennykseen liittyvistä vinkeistä.

Laite on varustettu matalalämpökypsennystoiminnolla. Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt. Anna uunitilan lämmitä hyvin astia uunin sisällä noin 15 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- korkeus	Uunitoi- minto	Ruskistusai- ka minuutteina	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Lintu						
Ankanrinta, 400 g	Kanneton astia	2		6-8	90*	45-60
Broilerin rintafilee, à 200 g	Kanneton astia	2		5-7	90*	30-60
Kalkkunanrinta, luuton, 1 kg	Kanneton astia	2		8-10	90*	150-210
Porsaanliha						
Porsaanfilepaisti, paksuus 5-6 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	2		8-10	80*	210-240
Porsaanfilee, kokonainen	Kanneton astia	2		6-8	80*	90-120
Porsaan medaljongit, paksuus 4 cm	Kanneton astia	2		5-7	80*	90-120
Naudanliha						
Naudanpaisti (ulkopaisti), paksuus 6-7 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	2		8-10	80*	210-270
Naudanfilee, kokonainen, 1 kg	Kanneton astia	2		4-6	80*	150-210
Paahtopaisti, paksuus 5-6 cm	Kanneton astia	2		6-8	80*	210-270
Naudan medaljongit/fileeselkä, paksuus 4 cm	Kanneton astia	2		5-7	80*	30-60
Vasikanliha						
Vasikanpaisti, paksuus 4-5 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	2		8-10	80*	210-240
Vasikanpaisti, paksuus 10-15 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	2		8-10	80*	210-240
Vasikanfilee, kokonainen, 800 g	Kanneton astia	2		5-7	80*	120-150
Vasikan medaljongit, paksuus 4 cm	Kanneton astia	2		5-7	80*	45-90

* Esilämmitä

Ruoka	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Ruskistusai- ka minuutteina	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Lampaanliha						
Lampaanselykset, ilman luuta, à 200 g	Kanneton astia	2		5-7	80*	120-180
Lampaanreisi, luuton, medium, 1 kg sidottu	Kanneton astia	2		6-8	80*	180-240
* Esilämmitä						

Matalalämpökypsennykseen liittyviä vinkkejä

Ankanrinnan matalalämpökypsennys.	Laita ankanrinta kylmänä pannuun ja ruskista ensin nahkapuoli. Grillaa 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 3
- 2 ritilää: korkeudet 3+1

Kääntelee 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

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika tun- teina
Siemenhedelmät (omenarenkaat, paksuus 3 mm, ritilää kohti 200 g)	1-2 ritilää	-		80	5-9
Kivihedelmät (luumut)	1-2 ritilää	-		80	8-10
Juurekset (porkkanat), raastettu, ryöpätty	1-2 ritilää	-		80	5-8
Sienet viipaleina	1-2 ritilää	-		60	6-9
Yrtit, puhdistettu	1-2 ritilää	-		60	2-6

Umpioiminen

Voi käyttää laitetta hedelmien ja vihannesten umpioimiseen.

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Lasitölkit

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 kuusi¹/₂, 1 tai 1¹/₂ litran umpiointitölkkiä. Älä käytä suurempia tai korkeampia tölkkejä. Kannot voivat haljeta.

Umpiointitölkit 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.

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 umpiointitölkit 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 puhtaan 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, lasitölkkien määrä, tölkkien sisällön määrä, lämpö ja laatu voivat vaikuttaa umpioinnissa tarvittavaan aikaan. Tiedot koskevat litran kokoisia pyöreitä lasitölkkejä. Varmista, että lasitölkkien 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- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Umpioiminen					
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: 35
Kivihedelmät, esim. kirsikat, luumut	1 litran umpiointitölkit	1		160-170	Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40
				-	Jälkilämpö: 35
				-	Jälkilämpö: 25
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 rutilälle.

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

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin-korkeus	Uunitoi-minto	Lämpötila °C	Aika mi-nutteina
Hiivataikina, kevyt	Kulho	2		35-40	25-30
	Leivinpelti	2		35-40	10-20
Hiivataikina, raskas ja rasvainen	Kulho	2		35-40	20-40
	Leivinpelti	2		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 rutilälle. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 17

Työnnä rutilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luukkuun 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.

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin-korkeus	Uunitoi-minto	Mikroaaltote-ho watteina	Aika mi-nutteina
Leipä, sämpylät					
Leipä, 500 g	Kanneton astia	2		180	3
				90	10-15
Sämpylät	Rutilä	2		180	5-10
				90	5-10
Kakku					
Kakku, mehukas, 500 g	Kanneton astia	2		180	5
				90	15-20

* Käännä, kun ajasta on kulunut 1/2

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

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

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Kakku, kuiva, 750 g	Kanneton astia	2		180	2
				90	10-15
Liha & linnut					
Broileri, kokonainen, 1,2 kg*	Kanneton astia	2		180	10
				90	10-15
Linnunpalat, 250 g*	Kanneton astia	2		180	3
				90	5-10
Ankka, 2 kg*	Kanneton astia	2		180	10
				90	30-40
Liha, kokonainen, esim. paisti (raaka liha) 800 g*	Kanneton astia	2		180	15
				90	10-15
Liha, kokonainen, esim. paisti (raaka liha) 1 kg*	Kanneton astia	2		180	15
				90	20-30
Liha, kokonainen, esim. paisti (raaka liha) 1,5 kg*	Kanneton astia	2		180	15
				90	25-35
Liha, paloina tai viipaleina, esim. gulassi (raaka liha), 500 g*	Kanneton astia	2		180	8
				90	5-10
Jauheliha, sika-nauta, 200 g*	Kanneton astia	2		90	8-15
Jauheliha, sika-nauta, 500 g*	Kanneton astia	2		180	5
				90	10-15
Jauheliha, sika-nauta, 800 g*	Kanneton astia	2		180	10
				90	15-20
Kala					
Kala, kokonainen, 300 g*	Kanneton astia	2		180	3
				90	10-15
Kalafilee, 400 g*	Kanneton astia	2		180	5
				90	10-15
Hedelmät, vihannekset					
Marjat, 300 g	Kanneton astia	2		180	5-10
Vihannekset, 600 g	Kanneton astia	2		180	10
				90	8-13
Muut					
Voin sulattaminen, 125 g	Kanneton astia	2		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.

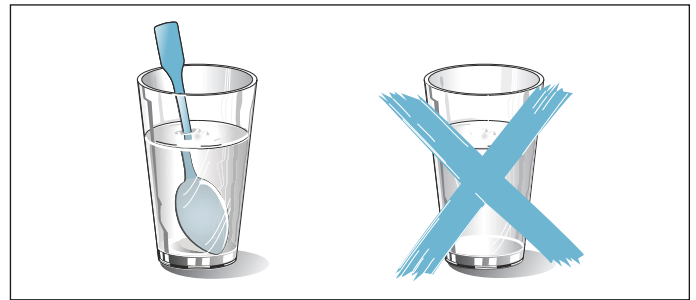
Kun lämmität tuttipulloa, pistä tuttipullo ritilälle ilman tuttia tai kantta. Ravista tai sekoita kunnolla lämmittämisen jälkeen ja tarkista ehdottomasti lämpötila.

Ruoista siirtyy 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 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.



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

Ruoka	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Juomien lämmittäminen					
200 ml (sekoita hyvin)	Kanneton astia	2		900	1-3
400 ml (sekoita hyvin)	Kanneton astia	2		900	2-6
Vauvanruoan kuumentaminen					
Maitopullo, 150 ml (sekoita hyvin)	Kanneton astia	2		360	1-3
Kasvikset, kylmä					
250 g	Kannellinen astia	2		600	3-8
Kasvikset, pakaste					
irraliset, 250 g	Kannellinen astia	2		600	8-12
Kermapinaatti, yhdeksi kappaleeksi pakas- tettu, 450 g (sekoita hyvin)	Kannellinen astia	2		600	11-16
Ruoat, kylmä					
Annosateria, 1 annos	Kannellinen astia	2		600	4-8
Keitto, pataruoka, 400 ml (sekoita hyvin)	Kannellinen astia	2		600	5-7
Lisukkeet, esim. pasta, perunat, riisi	Kannellinen astia	2		600	5-10

Ruoka	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Laatikkoruoaat ja paistokset, 400 g, esim. lasagne, perunagratiini	Kanneton astia	2		600	5-10
Ruoat, pakastettu					
Annosateria, 1 annos	Kannellinen astia	2		600	11-15
Keitto, pataruoka, 200 ml (sekoita hyvin)	Kannellinen astia	2		900	2-4
Lisukkeet, 500 g, esim. pasta, perunat, riisi	Kannellinen astia	2		600	7-10
Laatikkoruoaat ja paistokset, 400 g, esim. lasagne, perunagratiini	Kannellinen astia	2		600	11-15

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.

Testiruoaat

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 laitettujen pelleillä tai vuoissa olevien leivonnaisien ei välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
Leivinpelti: korkeus 1
- Vuokat rutilällä
ensimmäinen rutilä: korkeus 3
toinen rutilä: korkeus 1

Kannatinkorkeudet kolmella tasolla paistettaessa:

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

Kannellinen omenapiirakka

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.

Kannellinen omenapiirakka kahdella tasolla: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin päällekkäin.

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 pikakuuennusta.
- Valitse paistamiseen ensin alempi annetuista lämpötiloista.

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Leivonta					
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150*	25-40
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150*	25-40
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-150*	30-40
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		130-140*	35-55
Kuppikakut	Leivinpelti	3		160*	20-30
Kuppikakut	Leivinpelti	3		150*	25-35
Kuppikakut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150*	25-35
Kuppikakut, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		140*	35-45
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170**	25-35

* Esilämmitä 5 min, älä älä käytä pikalämmitystoimintoa

** Esilämmitä, älä käytä pikalämmitystoimintoa

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Kakkupohja, 2 tasoa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Kannellinen omenapiirakka	2x mustapeltivuokaa Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Kannellinen omenapiirakka	2x mustapeltivuokaa Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Kannellinen omenapiirakka, 2 tasoa	2x mustapeltivuokaa Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90


* Esilämmitä 5 min, älä älä käytä pikalämmitystoimintoa



** Esilämmitä, älä käytä pikalämmitystoimintoa

Grillaus

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Grilli suuri pinta

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Gril- laus- teho	Aika mi- nuutteina
Grillaus					
Paahtoleivän paahtaminen*	Ritilä	5		3	3-5
Naudan jauhelihapihvi, 12 kpl**	Ritilä	4		3	25-30

* Älä esilämmitä




** 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- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Pakasteiden sulattaminen mikroaaltouunitoiminnolla						
Liha	Kanneton astia	2		-	180	5
					90	10-15
Kypsennys mikroaaltouunitoiminnolla						
Munamaito	Kanneton astia	2		-	360	20
					180	20-25
Kakkupohja	Kanneton astia	2		-	600	7-9
Lihamureke	Kanneton astia	2		-	600	22-27
Kypsennys myös mikroaaltouunitoimintoa hyödyntäen						
Perunagratiini	Kanneton astia	2		170-190	360	25-30
Kakku	Kanneton astia	2		180-200	180	18-23
Broileri*	Ritilä	2		200-220	360	25-35

* Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3

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

siemens-home.com

Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla



9001158538
951221