

SIEMENS



# Kalusteisiin sijoitettava uuni

HM676G0.6S

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

fi Käyttöohje

Register  
your  
product  
online



# Sisällysluettelo

	<b>Määräystenmukainen käyttö</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Mikroaaltouuni</b> . . . . .	<b>18</b>
	<b>Tärkeitä turvaohjeita</b> . . . . .	<b>5</b>	Astia . . . . .	18	
	Yleistä . . . . .	5	Mikroaaltotehot . . . . .	19	
	Mikroaalto . . . . .	5	Yhdistetyn mikroaaltokäytön ja uunitoiminnon säättäminen . . . . .	19	
	Puhdistustoiminto . . . . .	7	Mikroaaltokäytön säättäminen . . . . .	19	
	<b>Vaurioiden syyt</b> . . . . .	<b>8</b>	Kuivaus . . . . .	20	
	Yleistä . . . . .	8		<b>Sapatti-ohjelma</b> . . . . .	<b>20</b>
	Mikroaalto . . . . .	8	Sapatti-asetuksen käynnistäminen . . . . .	20	
	<b>Ympäristönsuojelu</b> . . . . .	<b>9</b>		<b>Puhdistustoiminto</b> . . . . .	<b>21</b>
	Energiansäästö . . . . .	9	Ennen puhdistustoimintoa . . . . .	21	
	Ympäristöystävällinen hävittäminen . . . . .	9	Itsepuhdistuksen säättäminen . . . . .	21	
	<b>Tutustuminen laitteeseen</b> . . . . .	<b>10</b>	Puhdistustoiminnon jälkeen . . . . .	21	
	Ohjauspaneeli . . . . .	10		<b>Home Connect</b> . . . . .	<b>22</b>
	Valitsimet . . . . .	10	Asentaminen . . . . .	22	
	Näyttö . . . . .	10	Kaukokäynnistys . . . . .	22	
	Käyttötavat-valikko . . . . .	11	Home Connect -asetukset . . . . .	22	
	Uunitoiminnot . . . . .	11	Etädiagnoosi . . . . .	22	
	Lisätietoja . . . . .	12	Tietosuoja koskeva huomautus . . . . .	23	
	Uunitilaan liittyvät toiminnot . . . . .	12	Standardinmukaisuustodistus . . . . .	23	
	<b>Varusteet</b> . . . . .	<b>12</b>		<b>Puhdistusaine</b> . . . . .	<b>23</b>
	Mukana toimitetut varusteet . . . . .	12	Soveltuvat puhdistusaineet . . . . .	23	
	Varusteiden asettaminen uuniin . . . . .	13	Laitteen pitäminen puhtaana . . . . .	24	
	Lisävaruste . . . . .	13		<b>Ristikot</b> . . . . .	<b>25</b>
	<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> . . . . .	<b>14</b>	Ristikoiden irrotus ja asennus . . . . .	25	
	Ensimmäinen käyttöönotto . . . . .	14		<b>Laitteen luukku</b> . . . . .	<b>26</b>
	Uunitilan ja varusteiden puhdistus . . . . .	14	Luukun suojuksen irrotus . . . . .	26	
	<b>Koneen käyttö</b> . . . . .	<b>15</b>	Luukun lasien irrotus ja asennus . . . . .	26	
	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä . . . . .	15		<b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> . . . . .	<b>28</b>
	Toiminnon käynnistäminen tai keskeyttäminen . . . . .	15	Vianetsintätaulukko . . . . .	28	
	Käyttötavan säättäminen . . . . .	15	Maksimi käyttöaika ylittynyt . . . . .	28	
	Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen . . . . .	15	Uunitilan lamput . . . . .	28	
	Pikakuumennus . . . . .	15		<b>Huoltopalvelu</b> . . . . .	<b>29</b>
	<b>Aikatoiminnot</b> . . . . .	<b>16</b>	Mallinumero ja sarjanumero . . . . .	29	
	Hälytin . . . . .	16		<b>Ruoat</b> . . . . .	<b>29</b>
	Toiminta-aika . . . . .	16	Asetuksia koskevia ohjeita . . . . .	29	
	Päätymisaika . . . . .	17	Ruoan valitseminen . . . . .	30	
	<b>Lapsilukko</b> . . . . .	<b>17</b>	Ruoan valinta . . . . .	30	
	Aktivointi ja deaktivointi . . . . .	17			
	Laitteen luukku lukittu . . . . .	17			
	<b>Perusasetukset</b> . . . . .	<b>17</b>			
	Asetusten muuttaminen . . . . .	17			
	Asetukset . . . . .	18			
	Kellonajan muuttaminen . . . . .	18			

**Testattu koekeittiössämme . . . . . 31**

Silikonivuoat . . . . .	31
Kakut ja pienet leivonnaiset . . . . .	31
Leipä ja sämpylät . . . . .	35
Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset . . . . .	37
Laatikkoruoka, paistos ja kohokas . . . . .	39
Lintu . . . . .	40
Liha . . . . .	42
Kala . . . . .	45
Vihannekset ja lisukkeet . . . . .	47
Jälkiruoka . . . . .	49
Eco-uunitoiminnot . . . . .	50
Akryyliamidi elintarvikkeissa . . . . .	52
Matalalämpökypsennys . . . . .	52
Kuivaaminen . . . . .	54
Umpioiminen . . . . .	54
Taikinan kohotus . . . . .	55
Sulatus . . . . .	56
Ruokien lämmittäminen mikroaaltounilla . . . . .	57
Lämpimänäpito . . . . .	59
Testiruokat . . . . .	59

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

**Määräystenmukainen käyttö**

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.  
→ "Varusteet" sivulla 12

## Tärkeitä turvaohjeita

### Yleistä

#### Varoitus – Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voi syttyä palamaan. Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.
- Laitteen luukkuja avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

#### Varoitus – Palovamman vaara!

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

#### Varoitus – Palovamman vaara!

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

#### Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

#### Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

#### Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!

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

### Mikroaalto

#### Varoitus – Palovaara!

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

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

### ⚠ Varoitus – Räjähdyksivaara!

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

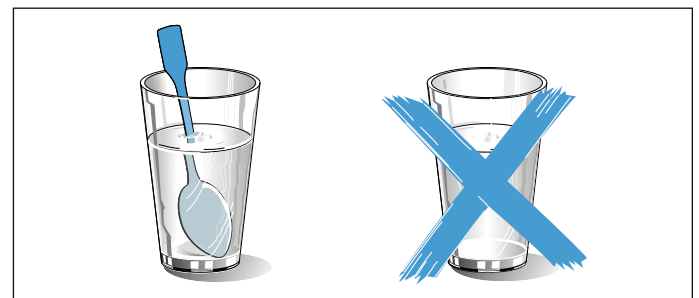
### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

- Kun laitetta käytetään pelkästään mikroaaltokäytöllä, kuivaustoiminto kytkee suurimmilla tehoilla automaattisesti päälle lämmityselementin ja kuumentaa siten uunitilan. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita. Kiellettyä on ruokien tai vaatteiden kuivaaminen, tohveleiden, jyvä- tai viljatyynyjen, pesusienien, kosteiden pesulappujen ja vastaavien lämmittäminen. Esimerkiksi ylikuumentuneet tohvelit, jyvä- tai viljatyynyt, pesusienet, kosteat pesulaput tai vastaavat voivat aiheuttaa palovammoja

### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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



### ⚠ Varoitus – Loukkaantumiswaara!

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

### ⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

Laitteessa on korkeajännitettä. Älä poista ulkokuorta.

**⚠️ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!**

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

**Puhdistustoiminto****⚠️ Varoitus – Palovaara!**

- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta aina ennen kuin käynnistät itsepuhdistuksen. Älä puhdista varusteita puhdistustoiminnon mukana.
- Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Jos luukun tiiviste on vaurioitunut, luukun alueelta purkautuu korkea kuumuus. Älä hankaa tai irrota tiivistettä. Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.

**⚠️ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!**

Laite kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumattomalla pinnoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdista tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia puhdistustoiminnon mukana. Älä puhdista varusteita puhdistustoiminnon mukana.

**⚠️ Varoitus – Terveysvahinkojen vaara!**

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

puhdistustoiminnon kuluessa. Älä oleskele huoneessa pitkää aikaa. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen läheltä. Noudata ohjeita myös, kun kyseessä on ajastettu käyttö ja päättymisaika on siirretty myöhäisemmäksi.

**⚠️ 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

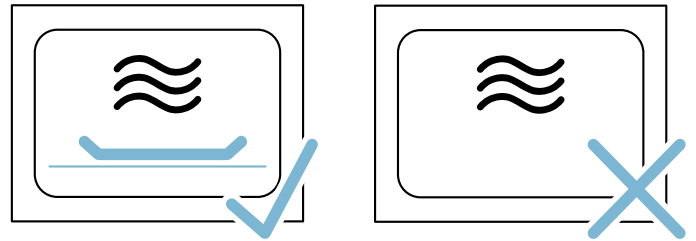
#### Huomio!

- 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 värjäytyksiä.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteus uunitilassa: uunitilassa pitkään oleva kosteus voi aiheuttaa korroosiota. Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen. Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- Jäähtymisen laitteen luukku avoimena: kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Älä laita mitään laitteen luukun väliin. Vaikka luukku on vain raollaan, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vaurioitua. Anna uunitilan kuivua avoimena vain, kun käytössä on muodostunut runsaasti kosteutta.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.
- Runsaasti likaantunut tiiviste: jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste puhtaana. Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.
- 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 kanssa. 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 18



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

Tämä laite vastaa normia EN 55011 tai CISPR 11. Kyseessä on ryhmän 2, luokan B tuote.

Ryhmä 2 tarkoittaa, että mikroaaltoja käytetään elintarvikkeiden lämmittämiseen. Luokka B kertoo, että laite sopii yksityisille kotitalouksille.

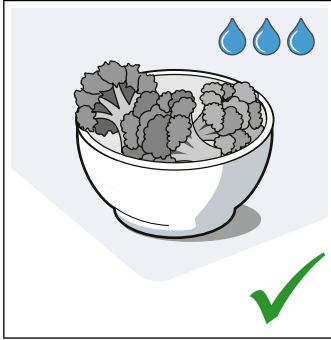
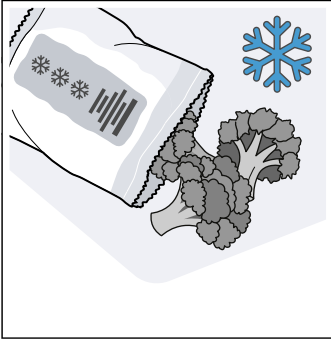


## Ympäristönsuojelu

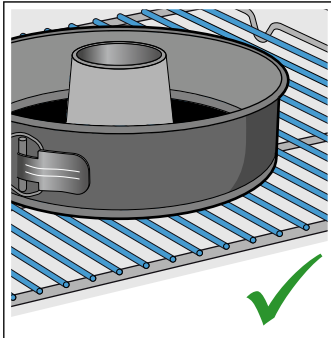
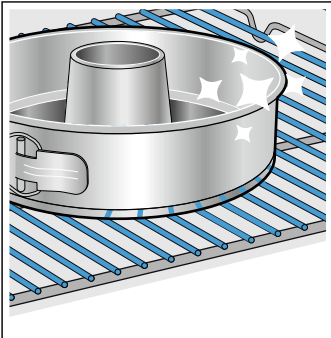
Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

### Energiansäästö

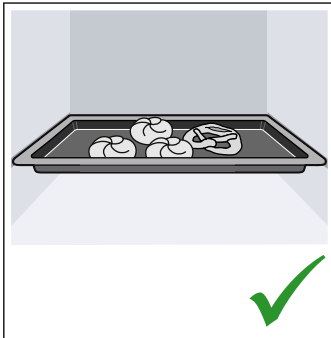
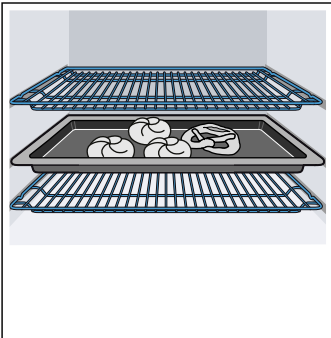
- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Anna pakastettujen elintarvikkeiden sulaa ennen kuin laitat ne uuniin.



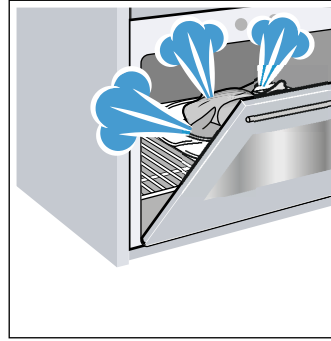
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.



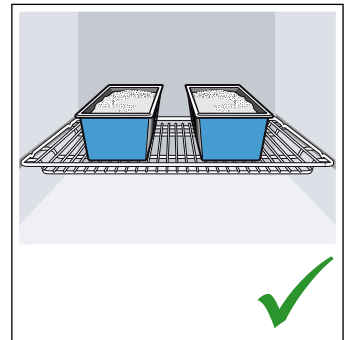
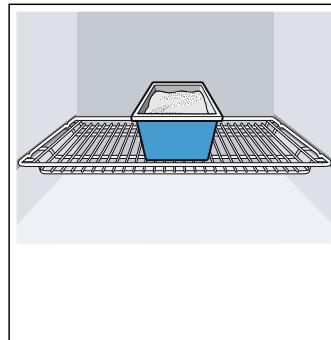
- Poista uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.



- 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 loppukypsentämiseen.

### 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.

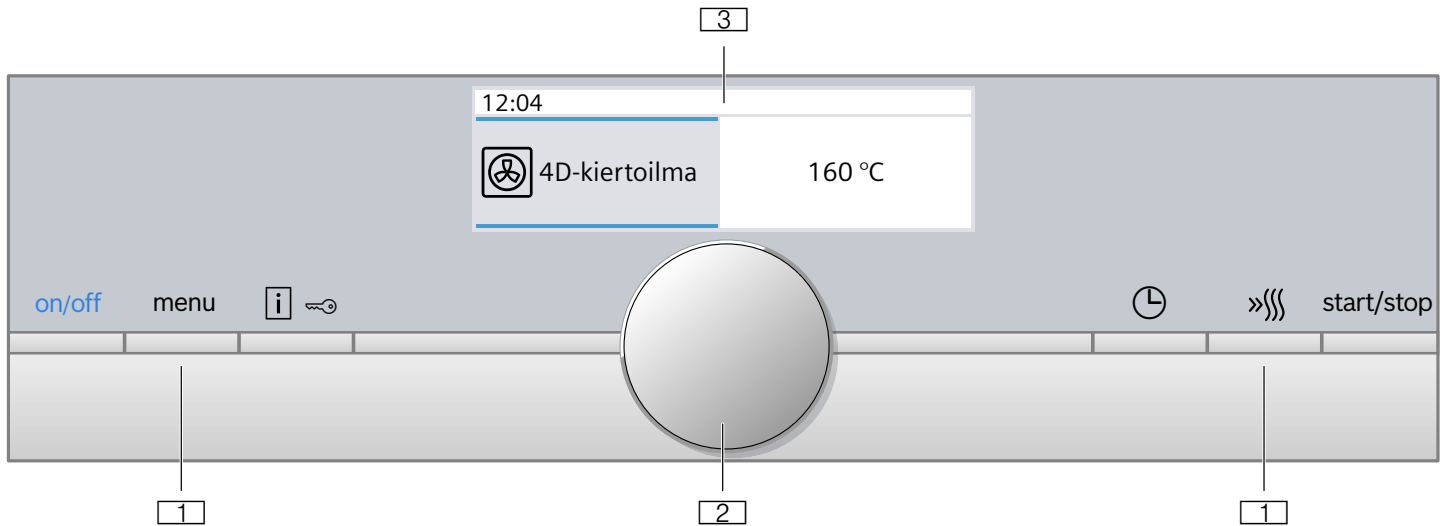
## Tutustuminen laitteeseen

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
i	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, ajankohta 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 .

## 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 29	Tästä löydät useille ruoille sopivat asetukset jo valmiiksi ohjelmoituina.
Mikroaalto → "Mikroaaltouuni" sivulla 18	Mikroaaltouunilla voit kypsittää, kuumentaa tai sulattaa ruoat nopeasti.
Mikro-yhdistelmä → "Mikroaaltouuni" sivulla 18	Tällä voit kytkeä käyttöön mikroaaltokäytön lisäksi uunitoiminnon.
Kuivaus → "Mikroaaltouuni" sivulla 18	Käytä jokaisen mikroaaltokäytön jälkeen.
Itsepuhdistus → "Puhdistustoiminto" sivulla 21	Itsepuhdistus on toiminto, jossa uuni puhdistuu itsestään.
Asetukset → "Perusasetukset" sivulla 17	Voit muuttaa laitteen perusasetuksia omien tarpeidesi mukaan.
Home Connect → "Home Connect" sivulla 22	Tällä toiminnolla voit yhdistää uunin liikkuvaan päätelaitteeseen.

## Uunitoiminnot

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

Hyvin korkeiden lämpötilojen kohdalla laite laskee pidemmän ajan kuluttua vähän lämpötilaa.


Uunitoiminnot	Lämpötila	Käyttö
 4D-kiertoilma	30-275 °C	Leivontaan ja paistamiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
 Ylä-/alalämpö	30-300 °C	Perinteiseen leipomiseen ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
 Kiertoilma eco	30-275 °C	Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön uunitilaan. Uunitoiminto on tehokkaimmillaan välillä 125-275 °C. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen kiertoilmakäytöllä kypsennettäessä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.
 Ylä-/alalämpö eco	30-300 °C	Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen yhdellä tasolla. Lämpö tulee ylhäältä ja alhaalta. Uunitoiminto on tehokkaimmillaan välillä 150-250 °C. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen perinteisellä käyttötavalla kypsennettäessä.
 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.
	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

Laite 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.

**Huomautus:** Mikroaaltokäytön yhteydessä käyttöä jatketaan luukun sulkemisen jälkeen valitsimella start/stop. Voit muuttaa tähän liittyvää perusasetusta.

#### Uunivalo

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

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

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

### Jäähdytyspuhallin

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

#### Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

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

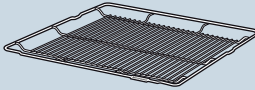
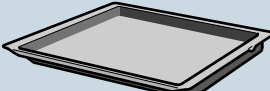
**Huomautus:** Voit muuttaa jäähdytyspuhallimen jälkikäyntiajan pituuden perusasetuksissa.  
→ "Perusasetukset" sivulla 17

## Varusteet

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

### Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:

	<b>Ritilä</b> Astiaille, kakku- ja uunivuolille. Paisteille, grillipaloille ja pakasteruolille. Ritilä soveltuu mikrouunikäyttöön.
	<b>Uunipannu</b> Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruolille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä.



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

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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

### Mikroaaltouuni

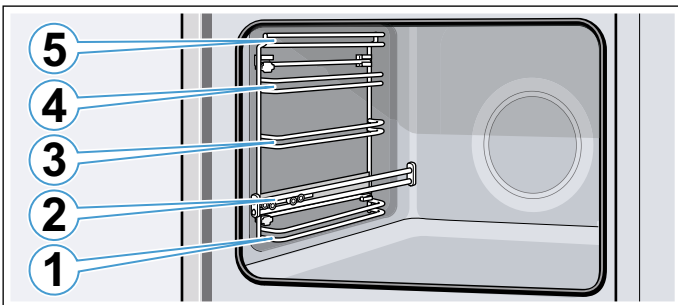
Pelkkää mikroaaltotoimintoa käytettäessä voidaan käyttää vain mukana toimitettua ritilää. Uunipannu tai leivinpelti voi aiheuttaa kipinöintiä, ja uunitila vaurioituu.

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.

Uunitilan ylin kannatinkorkeus on merkitty useissa laitteissa grillisymbolilla.

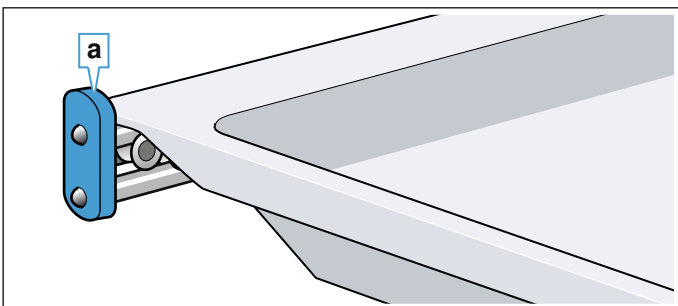


Työnnä varuste kannatinkorkeudella 1, 3, 4 ja 5 aina kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos ilman, että se kallistuu. Korkeudella 2 olevilla kannatinkiskoilla voit vetää varusteen pidemmälle ulos.

Varmista, että varuste on paikallaan kannatinkiskolla kielekkeen **a** takana.

Esimerkkikuva: uunipannu




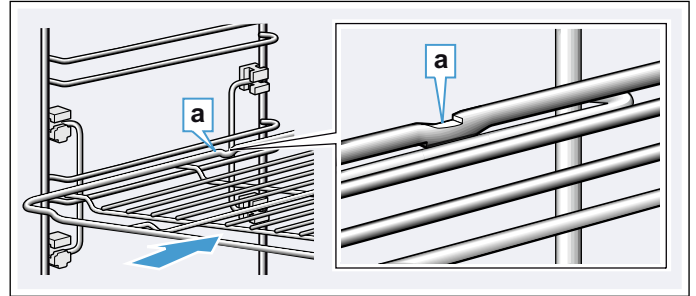
### Huomautuksia

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

### Lukitustoiminto

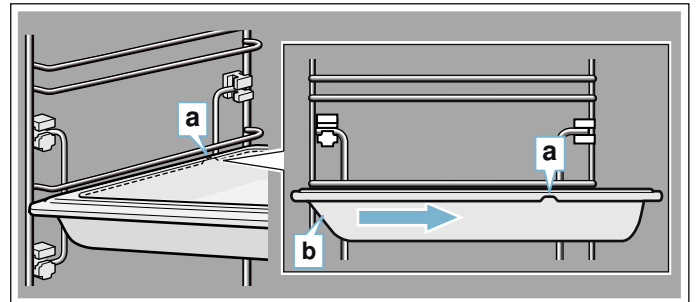
Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistumisen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

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 lovi **a** on takana ja osoittaa alaspäin. Varusteen vinon reunan **b** pitää olla laitteen luukkuja kohti.

Esimerkkikuva: uunipannu



### Lisävaruste

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

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

**Huomautus:** Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu" sivulla 29

#### Lisävarusteet

##### Ritilä

Astioille, kakku- ja uunivuolle sekä grillituotteiden paistamista varten.

##### Uunipannu

Mehukkaalle kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeärsastiana, kun grillaat suoraan ritilällä.

<b>Leivinpelti</b>
Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.
<b>Paistiritilä</b>
Lihalle, linnulle ja kalalle. Ritilä asetetaan uunipannuun, johon rasva ja lihaneste valuvat.
<b>Uunipannu, tarttumaton pinnoite</b>
Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Leivonnaiset ja paistit irtoavat uunipannusta helpommin.
<b>Leivinpelti, tarttumaton pinnoite</b>
Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille. Leivonnaiset irtoavat leivinpelistä helpommin.
<b>Profi-pannu ja paistiritilä</b>
Suurten ruokamäärien valmistamiseen.
<b>Profi-pannun kansi</b>
Kannen avulla Profi-pannusta tulee Profi-paistovuoka.
<b>Pizzapelti</b>
Pizzalle ja suurille pyöreille kakuille.
<b>Grillipelti</b>
Grillaukseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi. Käytä vain uunipannussa.
<b>Paistokivi</b>
Itsepaistetulle leivälle, sämpylöille ja pizzalle, joihin haluat rapean pohjan. Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.
<b>Lasinen paistovuoka</b>
Haudutettaville ruoille ja paistoksille. Sopii erityisen hyvin käyttötavalle "Ruoat".
<b>Lasivuoka</b>
Suurille paisteille, mehukkaille kakuille ja paistoksille.
<b>Lasipannu</b>
Paistoksille, vihannesruoille ja leivonnaisille.
<b>Somistelilat</b>
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 17*

### 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, ja poista liimanauha laitteen sisältä ja sen ympäriltä. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.

Tee annetut asetukset.

Asetukset	
Uunitoiminto	4D-kiertoilma 
Lämpötila	maksimi
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 kytketty 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 määrittellä, 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 määrittellä, 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.

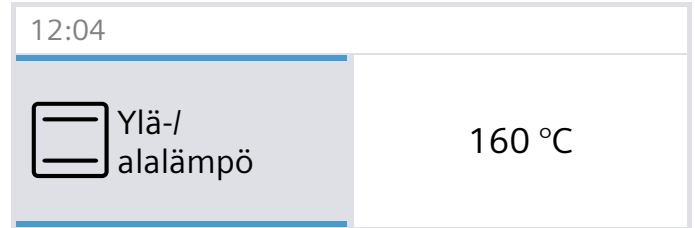
### Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

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.

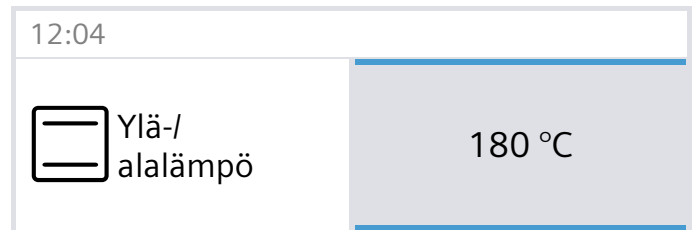
Muuta arvot muita asetuksia varten seuraavasti:

Esimerkkikuva: ylä/alalämpö, 180 °C.

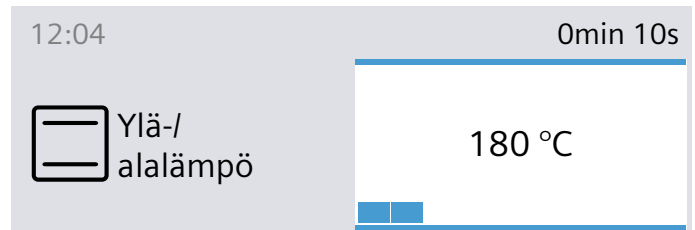
1. Aseta kiertovalitsimella uunitoiminto.



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



4. Käynnistä valitsimella start/stop.



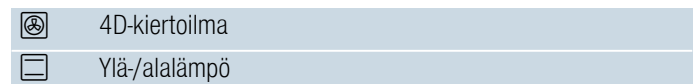
Näytössä näkyvät asetettu uunitoiminto ja lämpötila.

### Pikakuumennus

Valitsimella »»» voit kuumentaa uunitilan erityisen nopeasti.

Pikakuumennus ei ole mahdollista kaikilla uunitoiminnoilla.

Soveltuvat uunitoiminnot:



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

### Säätäminen

Varmista, että uunitoiminto sopii tarkoitukseen. Lämpötila pitää olla asetettu arvoon yli 100 °C, muutoin pikakuumennus ei käynnisty.

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



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

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

### Huomautuksia

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

### Keskeyttäminen

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

## Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja.

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

### 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 ⏸.

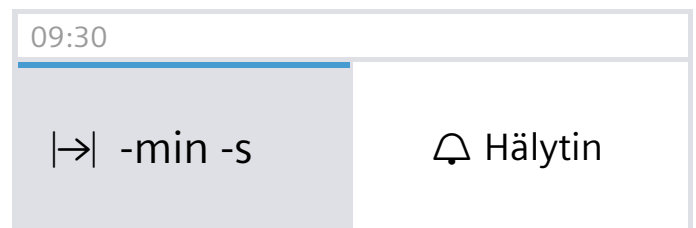
## Toiminta-aika

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

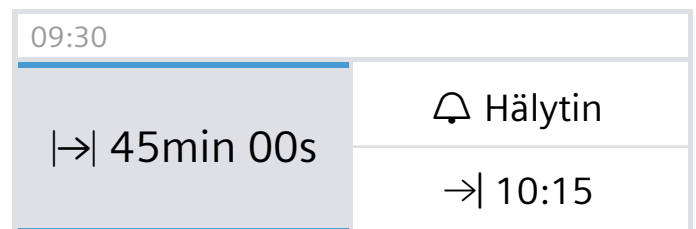
Edellytys: uunitoiminto ja lämpötila on asetettu.

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 merkkiäänä. Uuni lakkaa kuumenemasta. Tilarivillä näkyy "Päättynyt". 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.

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

09:30	
→  45min 00s	Hälytin
	→  10:15

- Siirrä kiertovalitsimella päättymisaika myöhäisemmäksi.

09:30	
→  45min 00s	Hälytin
	→  12:45

- Vahvista valitsimella start/stop.

09:31	→  Laite ei käynnisty 2h 30min
4D-kiertoilma	180 °C

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

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

## Asetukset

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

Voit muuttaa seuraavia asetuksia:

Asetus	Valinta
Kielen valinta	Muita kieliä valittavana
Kellonaika	Tämänhetkisen kellonajan asetus
Päiväys	Tämänhetkisen päiväyksen asetus
Äänimerkin kesto	Lyhyt (30 s) 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*
Varoitus Mikroaalto Leivinpelti	Näytetään Ei näytetä
Himmennys yön ajaksi	Kytkeyty pois päältä Kytkeyty päälle (näyttö himmennetty klo 22:00 ja klo 5:59 välillä)
Tuotemerkki	Näytetään Ei näytetä
Mikrouunin kuivaus	Kytkeyty päälle Kytkeyty pois päältä
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 ilmestyvät ensimmäisen käyttöönoton asetukset.

Aseta kieli, kellonaika ja päiväys uudelleen.



## Mikroaaltouuni

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

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

## Astia

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

Sopivia astioita ovat kuumuutta kestävätkin 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 säädetyyn 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**

Käytettävissäsi on eri mikroaaltotehoja, jotka sopivat erityyppisten ruokien valmistukseen.

Mikroaaltotoimintoa käytettäessä pitää aina määrittää toiminta-aika. Voit ottaa käyttöön ehdotetun toiminta-ajan tai muuttaa sitä kyseisellä alueella.

Teho	Ruokalajit	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 kypsennykseen	1 h 30 min
maks.	nesteiden kuumentamiseen	30 min






Maksimiteho on tarkoitettu vain nesteiden kuumentamiseen, ei ruokien lämmittämiseen. Mikroaaltouunin maksimiteho lasketaan laitteen suojaamiseksi ensimmäisten minuuttien aikana portaittain tehoon 600 W. Täysi teho on käytettävissä taas jäähtymisajan jälkeen.

**Yhdistetyn mikroaaltokäytön ja uunitoiminnon säätäminen**

Kaikki uunitoiminnot eivät sovellu yhdistettäväksi mikroaaltokäyttöön.

Valittavissa ovat tehot 90 W - 360 W.


Soveltuvat uunitoiminnot:

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

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

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


Jotta vältetään kondenssiveden muodostuminen pelkässä mikroaaltokäytössä, laite kytkee teholla 600 W ja maksimiteholla automaattisesti lisäksi päälle lämmityselementin. Uunitila ja varusteet kuumenevat. Tämä ei vaikuta kypsennystulokseen.

**Huomautus:** Voit kytkeä tämän toiminnon pois päältä perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 17

### **Varoitus – Palovammojen vaara!**

Kun laitetta käytetään pelkästään mikroaaltokäytöllä, kuivaustoiminto kytkee suurimmilla tehoilla automaattisesti päälle lämmityselementin ja kuumentaa siten uunitilan. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

### **Toiminta-aika on kulunut loppuun**

Kuulet merkkiäänä. Mikroaaltokäyttö on päättynyt. Näytössä näkyy I→I 0 min 00 s ja tilariville ilmestyy sana "Päättynyt". 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.

**Huomautus:** Jos olet muuttanut tähän liittyvän perusasetuksen, varmista, että mikroaaltouunin toiminto ei jatku uuni tyhjänä. → *Sivu 17*

### **Varoitus – Palovamman vaara!**

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

### **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.

### **Huomio!**

Emalivauriot: älä käynnistä toimintoa, kun uunitilan pohjalla on vettä. Pyyhi ennen käyttöä vesi uunitilan pohjalta.

## **Uunitilan kuivaaminen käsin**

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Poista lika uunitilasta.
3. Kuivaa uunitila sienellä.
4. Jätä laitteen luukku auki 1 tunniksi, jotta uunitila kuivuu kokonaan.


## **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 17

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

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

### **Toiminta-aika on kulunut loppuun**

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

### **Päätymisajan siirtäminen**

Päätymisajan siirtäminen ei ole mahdollista.

### **Sapatti-asetuksen keskeyttäminen**


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

## Puhdistustoiminto

Puhdista uunitila käyttötavalla "Itsepuhdistus".  
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 puhdistustoiminnan aikana.

### Varoitus

#### Palovamman vaara!

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

### Varoitus

#### Terveysvahinkojen vaara!

Puhdistustoiminto kuumentaa uunitilan hyvin kuumaksi, jolloin paistamisesta, grillauksesta ja leivonnasta jääneet jäämät poltetaan. Tällöin vapautuu höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja. Tuuleta keittiötä perusteellisesti puhdistustoiminnan kuluessa. Älä oleskele huoneessa pitkää aikaa. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen läheltä. Noudata ohjeita myös, kun kyseessä on ajastettu käyttö ja päättymisaika on siirretty myöhäisemmäksi.

## Ennen puhdistustoimintoa

Voit puhdistaa ristikot ja kannattimet puhdistustoiminnan mukana. Poista karkea lika ennen puhdistusta.

Poista varusteet ja astiat uunista. Vain siten saavutat hyvän puhdistustuloksen koko uunitilassa.

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

### Varoitus

#### Palovaara!

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

- Jos luukun tiiviste on vaurioitunut, luukun alueelta purkautuu korkea kuumuus. Älä hankaa tai irrota tiivistettä. Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.



### Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Laite kuumenee puhdistustoiminnan aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumaton pintoja ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdista tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia puhdistustoiminnan mukana. Älä puhdista varusteita puhdistustoiminnan mukana.


## Itsepuhdistuksen säätäminen

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


Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnan kuluessa.

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 merkkiään. Uuni lakkaa kuumenemasta. Tilariville ilmestyy "Päättynyt". Voit sammuttaa äänimerkin valitsimella .

## 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 päättymisaajan siirtämisestä. Siten uuni on päivällä koko ajan käytettävissä. → "Aikatoiminnot" sivulla 16

## Puhdistustoiminnan jälkeen

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

Pyyhi kannattimet kostella liinalla. Työnnä sen jälkeen kaikki kannattimet useita kertoja sisään ja ulos. Puhdistuksen jälkeen kannattimiin saattaa jäädä värjäytymiä. Sillä ei ole vaikutusta toimintaan.

### 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 sitruunahapolla.

## Home Connect

Wi-Fi toimii tässä laitteessa ja laitetta voidaan kauko-ohjata mobiililaitteella.

Jos laitetta ei ole liitetty kotiverkkoon, laite toimii, kuten uuni ilman verkkoyhteyttä ja sitä voidaan edelleen käyttää näytön kautta.

Home Connect -toiminnon käytettävyys riippuu Home Connect -palveluiden saatavuudesta maassasi. Home Connect -palvelut eivät ole käytettävissä kaikissa maissa. Lisätietoja aiheesta osoitteesta [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Huomautuksia

- Varmista, että noudatat tämän käyttöohjeen turvaohjeita ja että noudatat niitä silloinkin, kun olet pois kotoa ja käytät laitetta Home Connect -sovelluksella. Sinun on myös noudatettava Home Connect -sovelluksen ohjeita. → "Tärkeitä turvaohjeita" sivulla 5
- Laitteen käyttö suoraan itse laitteesta on aina etusijalla. Tällöin laitetta ei voi käyttää Home Connect -sovelluksen kautta.

## Asentaminen

Jotta voit käyttää Home Connect -sovellusta laitteessasi, tarvitset:

- sähköverkkoon liitetyn ja päälle kytketyn laitteen,

- älypuhelimien tai tablettitietokoneen, jossa on iOS- tai Android-käyttöjärjestelmän uusin versio,
- Home Connect -sovelluksen,
- mukana toimitetun Home Connect -asennusohjeen,
- ja laitteesi kotiverkkosi WLAN-signaalin toimintaetäisyydellä

Sovellus ohjaa sinut koko menettelyn läpi. Noudata sovelluksessa olevia ohjeita.

## Kaukokäynnistys

Jotta voit käynnistää laitteen ja käyttää sitä Home Connect -sovelluksen avulla, kaukokäynnistys on aktivoitava. Jos kaukokäynnistys on deaktivoitu, voit Home Connect -sovelluksessa vain hakea näyttöön käyttötilat ja tehdä laiteasetuksia.


**Huomautus:** Eräät käyttötavat voit käynnistää vain uunista käsin.

Kaukokäynnistys deaktivoituu automaattisesti:

- jos avaat uuninluukun 15 minuuttia kaukokäynnistykseen aktivoinnin jälkeen.
- jos avaat uuninluukun 15 minuuttia käytön päättymisen jälkeen.

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

### Kaukokäynnistykseen aktivointi

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

## Home Connect -asetukset

Voit muuttaa Home Connectin milloin tahansa tarpeidesi mukaan.

**Huomautus:** Löydät Home Connect -asetukset laitteesi perusasetuksista. Näytössä näkyvät asetukset riippuvat siitä, onko Home Connect -yhteys muodostettu ja onko laite yhdistetty kotiverkkoon.

Perusasetus	Mahdolliset asetukset	Selitys
WiFi	Kytkeminen päälle / Kytkeminen pois	Voit kytkeä langattoman moduulin päälle ja pois päältä. Kun Wi-Fi on aktivoitu, voit käyttää Home Connect -toimintoa. Laite kuluttaa verkossa olleessaan valmiustilassa enintään 2 W.
Verkko	Yhdistä verkkoon / Irrota verkosta	Kytke verkkoyhteys tarpeen mukaan (esimerkiksi loman ajaksi) päälle tai pois päältä. Verkkotiedot jäävät muistiin, kun yhteys kytketään pois päältä. Odota päälle kytkemisen jälkeen muutama sekunti, kunnes laite yhdistyy taas verkkoon.
Yhdistä sovellukseen		Käynnistä yhdistämistoiminto sovelluksen ja laitteen välillä.
Kaukokäyttö	päälle / pois	Laitteen toimintojen aktivointi Home Connect -sovelluksella. Jos deaktivoitu, sovelluksessa näkyvät vain laitteen käyttötilat.
Laitetiedot 		Näytössä näkyvät verkko- ja laitetiedot.

## Etädiagnoosi

Huoltopalvelu voi ottaa häiriötapauksessa yhteyden laitteeseesi etädiagnoosin avulla.

Ota yhteys huoltopalveluun ja varmista, että laite on yhdistetty Home Connect -palvelimeen ja tarkasta, onko etädiagnoosipalvelu käytettävissä maassanne.

**Huomautus:** Lisätietoja etädiagnoosipalvelun käytettävyydestä maassanne saat Home Connet - verkkosivuilta kohdasta Help & Support: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Tietosuojaa 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 valmistelee 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 2014/53/EU perusluonteisia vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä.

Täydellinen radio- ja telepäätelaitteita (RED) koskeva vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy Internetistä sivulta [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.



2,4 GHz taajuusalue: 100 mW maks.  
5 GHz taajuusalue: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wsätiloissa-Fi): käyttö vain si

## 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!

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

Alue	Puhdistus
<b>Laiteen ulkopuoli</b>	
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.
Maalattut 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 kalkinpoistoainetta pääsee luukun kahvaan, pyyhi se heti pois. Näitä tahroja ei saa muutoin enää poistettua.
<b>Laitteen sisäpuoli</b>	
Emalipinnat	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliuksella. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta. <b>Huomio!</b> Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin. Seurauksena voi olla emalivaurioita. Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.  Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu. Käytä mieluiten puhdistustoimintoa. → "Puhdistustoiminto" sivulla 21 <b>Huomautus:</b> Elintarvikkejäämistä voi muodostua valkoisia tahroja. Nämä ovat vaarattomia eivätkä ne vaikuta laitteen toimintaan. Poista ne tarvittaessa sitruunahapolla.
Uunilampun lasisuojaus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta.
Luukun kehys	terästä: Käytä ruostumattoman teräksen puhdistusainetta. Noudata valmistajan ohjeita. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta. muovia: Puhdista kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. 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 voitelurasvaa kannatinkiskoista, puhdista ne mieluiten paikoilleen työnnettyinä. Älä pese astianpesukoneessa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä.

- 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 pinttyynyttä likaa.

### Varoitus – Palovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistolieri voi syttyä palamaan. Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.

### 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.

## Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä värieroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.
- Luukun lasin varjot, jotka näyttävät raidoilta, ovat uunivalon heijastumia.



## Ristikot

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

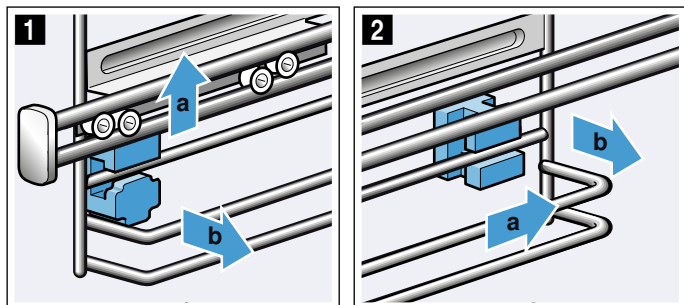
### Ristikoiden irrotus ja asennus

#### ⚠ 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**).

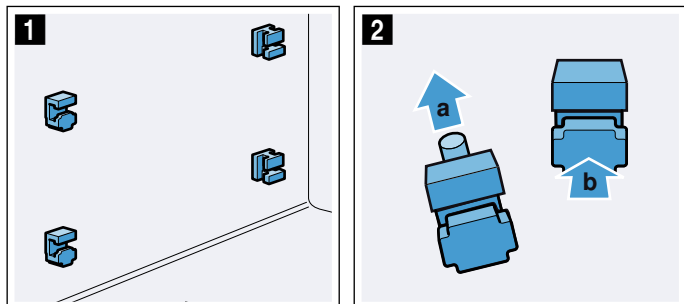


Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

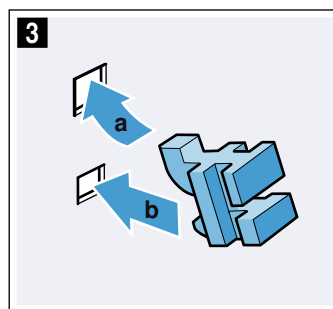
#### Kannattimien asentaminen

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**).

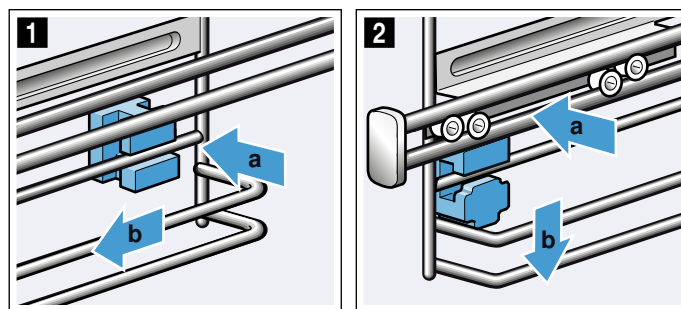


#### Ristikoiden asennus

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

Ristikko sopii vain oikealle tai vasemmalle. Kiskot pitää saada vedettyä eteenpäin ulos.

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**).



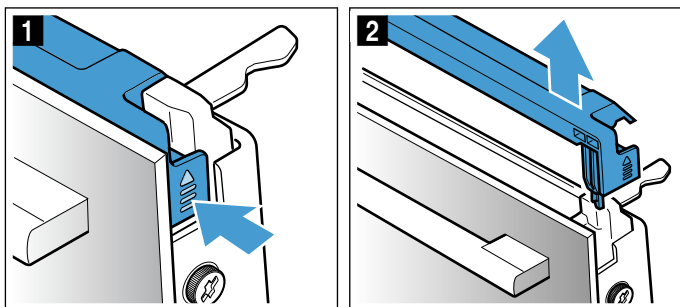
## Laitteen luukku

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

### Luukun suojuksen irrotus

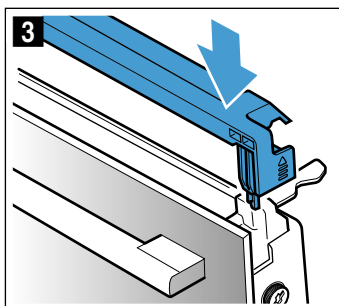
Luukun suojuksen teräsosan väri voi muuttua. Voit irrottaa suojuksen perusteellista puhdistusta varten.

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).



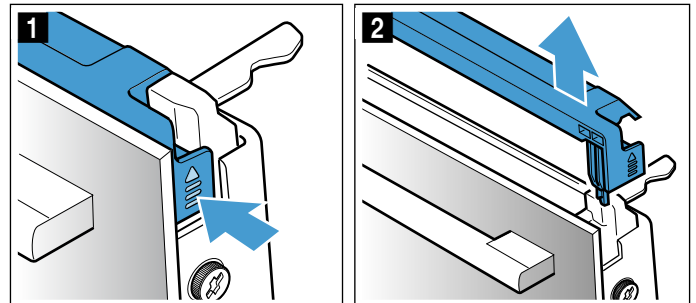
5. Sulje laitteen luukku.

### Luukun lasien irrotus ja asennus

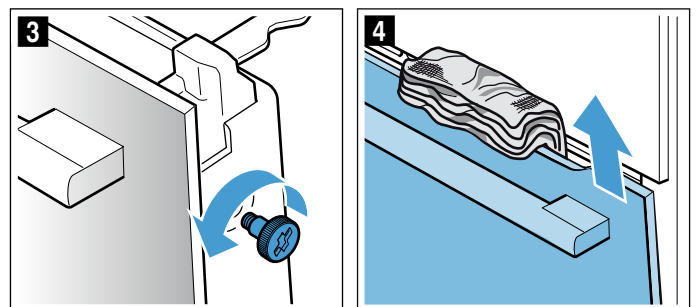
Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

#### Irrottaminen laitteessa

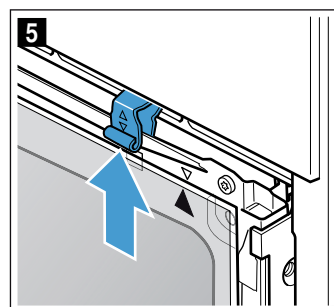
1. Avaa laitteen luukkua hiukan.
2. Paina suojusta vasemmalta ja oikealta (kuva 1).
3. Irrota suojus (kuva 2).



4. Löystyä 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.

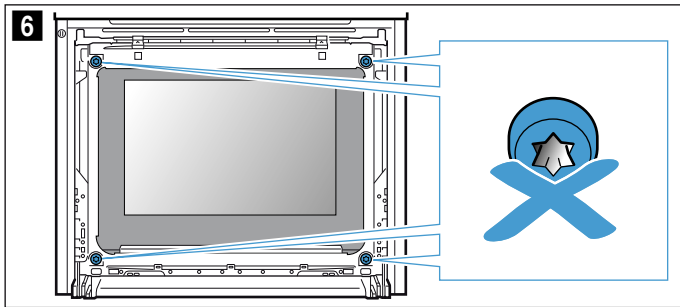


Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

**⚠ Varoitus – Vakavien terveysturvahinkojen 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).

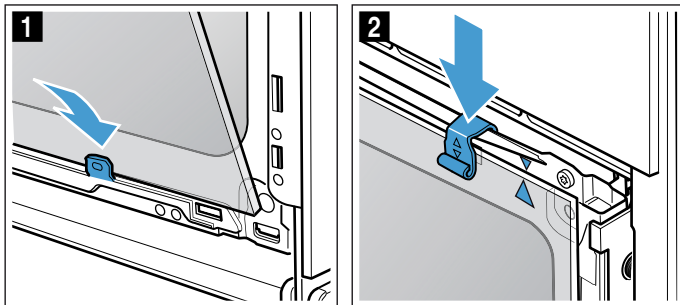
**⚠ Varoitus****Loukkaantumisvaara!**

- 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.

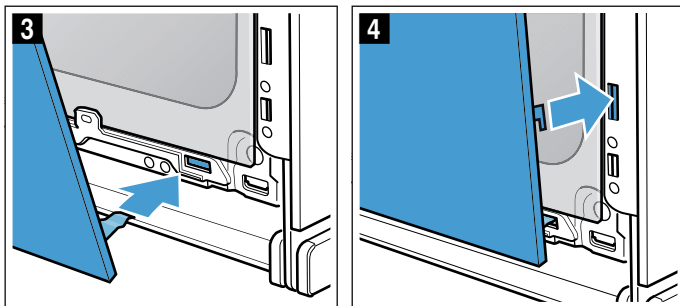
**Asennus laitteeseen**

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

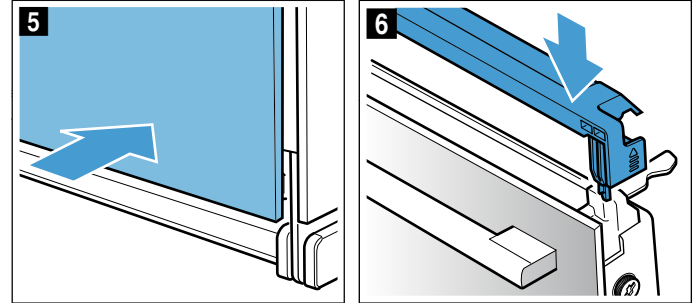
1. Aseta välilevy alhaalla pidikkeeseen (kuva 1) ja paina ylhäältä paikalleen.
2. Paina molemmat pidikkeet alas (kuva 2).



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



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



9. Sulje laitteen luukku.

**Huomio!**

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

## Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

**Huomautus:** Jos ruoka ei joskus onnistu parhaalla mahdollisella tavalla, tutustu käyttöohjeen lopussa olevaan taulukko-osaan. Sieltä löydät monia vihjeitä ja ohjeita. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 31

### Vianetsintätaulukko

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

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/aputoimenpide
Laite ei toimi	Sulake palanut	Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa
	Sähkökatko	Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä
Laitteen luukkua 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".
Laite ei käynnisty ja näyttöön ilmestyy viesti "Uunitila liian kuuma"	Uunitila on valitulle ruoalle tai uunitoiminnolle liian kuuma	Anna uunitilan jäähtyä ja käynnistä toiminto uudelleen
Uunitilan valo ei pala	LED-lamppu on palanut	Soita huoltopalveluun
Home Connect ei toimi asianmukaisesti.		Mene sivulle <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>
Pelkkää mikroaaltoa käytettäessä uunitila kuumenee.	Kuivaustoiminto on kytketty päälle.	Jotta vältetään kondenssiveden muodostuminen pelkässä mikroaaltokäytössä, laite kytkee tehon 600 W ja maksimitehon yhteydessä automaattisesti lisäksi päälle ylälämmön. Tämä ei vaikuta kypsennystulokseen. Voit kytkeä tämän toiminnon pois päältä perusasetuksista. Noudata mikroaaltouunia koskevia ohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 18

### 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,

### ⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

### ⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Älä yritä korjata laitetta itse. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.

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

### 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.

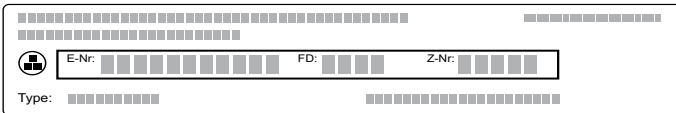
## Huoltopalvelu

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.


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



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr., FD-Nr., Z-Nr., and Type. Each field is followed by a series of small squares representing the characters in that field.

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 31

### 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 18

## Ruoan valitseminen

Ruoat on järjestetty yhteneväisen rakenteen mukaan:

- Ryhmä
- Ruokalaji
- Ruoka

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

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

## Ruoan valinta

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

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

### Asetuksen tekeminen on päättynyt

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

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

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

### Säädön keskeyttäminen

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

### Päättymisajan siirtäminen

Eräiden ruokalajien kohdalla voit siirtää päättymisajan myöhäisemmäksi. Ohjeen päättymisajan siirtämisestä löydät kohdasta Aikatoiminnot. → "Aikatoiminnot" sivulla 16

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, fyysikaalinen ilmiö. Lauhteen muodostumista voidaan vähentää esilämmityksen kautta tai avaamalla uuninluukku varovasti.

### Silikonivuoat

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

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

### Kakut ja pienet leivonnaiset

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

### Leivonnaisten kypsentyminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Kun käytät leivonnaisten kypsennykseen mikroaaltotoimintoyhdistelmää, voit lyhentää kypsennysaikaa huomattavasti.

Käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 18

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

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

Leivonnaisten kypsentyminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen on mahdollista vain yhdellä tasolla.

### Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

### Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä 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 laitettujen pelleillä tai vuoissa olevien leivonnaisten ei 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. Laita astia ja vuokat aina ritilälle.

#### Uunipannu tai leivinpelti

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

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

#### Leivontavuokat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Valkopeltivuokat, keraamiset vuokat ja lasivuokat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti. Kun haluat käyttää paistamiseen näitä vuokia ja ylä-/alälämpöä, 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 leivonnaisille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan koostumuksesta ja määrästä. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisempia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi arvo.

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




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

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

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




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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
<b>Vuokakakut</b>						
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 sokerikakkutaikin- asta, hieno	Torvikakku-/irtopohjavuoka	2		160-180	-	40-60
Hedelmäkakku sokerikakkutaikin- asta, hieno	Torvikakku-/irtopohjavuoka	2		160-180	90	35-45
Kakkupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	3		160-180	-	20-30
Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikina- pohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		150-170	-	65-85
Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikina- pohjalla	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
Täytekakkupohja, 2 kananmunaa	Torttuvuoka	2		150-170*	-	20-30
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
<b>Makea piirakka uunipellillä</b>						
Sokerikakku täytteellä	Leivinpelti	3		160-180	-	20-40
Sokerikakku, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-160	-	30-50
* Esilämmitä						
** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.						



Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
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
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3		180-200	-	30-40
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla 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
<b>Pienet leivonnaiset</b>						
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

\* Esilämmitä

\*\* Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Lehtitaikinalleivonnaiset, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		170-190*	-	20-45
Lehtitaikinalleivonnaiset, 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
<b>Pikkuleivät</b>						
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 ylemmäksi.
Kakku on ylhäältä liian tumma mutta alhaalta liian vaalea.	Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa alemmäksi. Valitse alhaisempi lämpötila ja pidennä paistoaikaa.
Vuokakakun takaosasta tulee liian tumma.	Älä aseta kakkuvuokaa aivan takaseinään, vaan ritilän keskelle.
Kakku on kauttaaltaan liian tumma.	Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja pidennä tarvittaessa paistoaikaa.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. Varmista, että kakkuvuoka ei ole uunitilan takaseinämän aukkojen edessä. Pienten leivonnaisten tulisi olla mahdollisimman samankokoisia ja -paksuisia.
Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä olevat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla pellillä.	Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitetut pelleillä tai vuoissa paistettavat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.
Kakku näyttää hyvältä mutta ei ole sisältä kypsä.	Paista alhaisemmalla lämpötilalla hieman pitempään ja lisää tarvittaessa vähemmän nestettä. Esipaista kakun pohja, kun kakkuun tulee kostea täyte. Ripottele pinnalle manteleita tai korppujauhoja ja levitä täyte niiden päälle.
Kakku ei irtoa kumottaessa.	Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen vuoassa 5 - 10 minuuttia. Jos se ei vielä kukaan irtoa, irrota reunaa varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka useamman kerran kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla.

## Leipä ja sämpylät

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

### Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

#### Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä 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 kahdella tasolla

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

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

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

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

#### Ritilä

Työnnä ritilä uuniin ”Microwave”-merkintä uunin

luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

#### Uunipannu tai leivinpelti

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

#### Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti. Kun haluat käyttää paistamiseen näitä vuoasia ja ylä-/alälämpöä, 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 leiville ja sämpylöille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisempia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

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

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

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

Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuoassa paistettavia taikinoita.






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
















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

### Huomio!

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila°C / grillausteho	Aika mi- nuutteina
<b>Leipä</b>					
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
<b>Sämpylät</b>					
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu**	Uunipannu	3		-	-
Pullat, tuore	Leivinpelti	3		170-190*	10-20
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		-	-
<b>Sämpylät, pakaste</b>					
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu**	Uunipannu	3		-	-
Liipeäleivonnaiset, valmiiksi leivotut**	Uunipannu	3		-	-
Voisarvet, valmiiksi leivotut	Uunipannu	3		170-190	30-35
<b>Paahtoleipä</b>					
Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kappaletta	Ritilä	3		190-210	10-15
Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kappaletta	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 metallivuoasia. Jos vuoan ja ritilän välissä esiintyy kipinöintiä tarkista, onko vuoan ulkopinta puhdas. Muuta vuoan paikkaa ritilällä. Jos se ei auta, jatka kypsennykseen ilman mikroaaltotoimintoa. Kypsennysaika pitenee.

Jos käytät muovisia, keraamisia tai lasisia vuoasia, 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-kiertoilmoittoa, voi valita korkeuden 1, 2, 3 ja 4 välillä.

#### Paistaminen useammalla tasolla

Käytä 4D-kiertoilmoittoa. Samanaikaisesti uuniin laitettuihin pelleille 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. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

### Uunipannu tai leivinpelti

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

Käytä runsastäytteisen pizzan paistamiseen uunipannua.

### Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti. Kun haluat käyttää paistamiseen näitä vuoasia 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 alhaisempia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi arvo.

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



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



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






















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



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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö

-  Pizzateho
-  coolStart-toiminto

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
<b>Pizza</b>						
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		-	-	-
<b>Pizza, pakaste</b>						
Pizza, ohut pohja, 1 kappale**	Ritilä	3		-	-	-
Pizza, ohut pohja, 1 kappale	Uunipannu	2		210-230	90	10-20
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
<b>Suolaiset leivonnaiset &amp; quiche</b>						
Suolaiset vuoassa paistettavat leivon- naiset	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Suolaiset vuoassa paistettavat leivon- naiset	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Piirakkavuoka, musta	3		190-210	-	30-40
Elsassilainen piirakka (Flamm- kuchen, tarte flambée)	Uunipannu	3		260-280*	-	10-15
Karjalanpiirakat	Uunivuoka	2		190-200	-	30-45
* Esilämmitä						
** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita						

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
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 18

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 uunin

luukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

### Uunipannu

Työnnä uunipannu varovasti perille asti viisto reuna laitteen luukkuun 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 määristä. Paistoksen kypsymisaika riippuu astian koosta ja paistoksen korkeudesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.




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



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

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- 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

\* Esilämmitä  
\*\* Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
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, kor- keus 4 cm	Uunivuoka	2		160-190	-	50-70
Perunagratiini, raa'at ainekset, kor- keus 4 cm	Uunivuoka	2		170-190	360	20-25
Perunagratiini, raa'at ainekset, kor- keus 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 kypsennykseen. 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 viistoreuna uunin luokkuun päin ritilän alla olevalle kannatintasolle.

Kaada uunipannuun linnun koosta ja tyyppistä riippuen enintään ½ litraa vettä. Lihasta tihkuva 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 paistovuokassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

### Paistaminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Mikroaaltouunitoimintoyhdistelmä soveltuu erityisen hyvin linturuokien valmistukseen. 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 kypsennysaika.

Käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Metalliset vuoat ja savipadat soveltuvat kypsennykseen vain ilman mikroaaltotoimintaa. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 18

### Grillaus

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

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

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

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

### Huomautuksia

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

### Suosittelut asetusarvot

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

Annetut arvot ovat voimassa, kun täyttämätön paistovalmis lintu laitetaan suoraan jääkaapista kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Kypsennysajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

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

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

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






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

### Ohjeita
















- Pistele ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä. Näin rasva pääsee valumaan pois.
- Leikkaa ankanrinnan nahkaan viiltoja. Älä käännä ankanrintaa.
- Jos käännät lintua paistamisen aikana, laita lintu uuniin ensin rintaosa/nahkapuoli alaspäin.
- Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen pinnan 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
<b>Broileri</b>						
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		-	-	-
* Esilämmitä 5 min						
** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita						

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Broileritikut, nugetit, pakaste, 250 g	Uunipannu	2		190-210	360	10-15
Kana, 1,5 kg	Ritilä	2		200-220	-	70-90
Kana, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		210-230	360 180	30 15-25
<b>Ankka &amp; hanhi</b>						
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	-	25-30
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
<b>Kalkkuna</b>						
Minikalkkuna, 2,5 kg	Ritilä	2		180-200	-	70-90
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 kypsentämiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

### Paistaminen ja haudutus

Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekonisiivuja.

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

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

### Paistaminen ritilällä

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

Kaada uunipannuun lihan koosta ja tyylistä 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. 1/2 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 kypsennysaika.

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

### Kanneton astia

Käytä lihan paistamiseen mieluiten korkeaa paistovuokaa. Aseta vuoka rutilälle. 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 rutilälle.

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 kypsentämistä. Kaada vuokaan haudutusliemeksi vettä, viiniä, etikkaa tai muuta vastaavaa. Astian pohjalla tulee olla nestettä 1-2 cm.

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

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

## Paistaminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Tietyt ruoat 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 kypsennysaika.

Käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Metalliset vuoat ja savipadat soveltuvat kypsennykseen vain ilman mikroaaltotoimintoa. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 18

### Huomio!

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

### Grillaus

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

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

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

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

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

### Huomautuksia

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

### Suosittelut asetusarvot

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

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

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

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






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




















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











olevista paistamiseen, hauduttamiseen ja grillaamiseen liittyvistä vinkeistä.

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
<b>Porsaanliha</b>						
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		230-240	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
<b>Naudanliha</b>						
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
<b>Vasikanliha</b>						
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		160-170	-	100-120
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200-210	90	70-80
* Esilämmitä						
** Kääntämättä						

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kanneton astia	2		200-210	-	100-120
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kanneton astia	2		200-220	180	30
					90	30-40
<b>Lampaanliha</b>						
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	2		170-190	-	50-80
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		240-260	360	30
					180	35-40
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
<b>Liharuokat</b>						
Lihamureke, 1 kg	Kanneton astia	2		170-180	-	60-70
Lihamureke, 1 kg + 20 ml vettä	Kanneton astia	2		170-190	360	30-40
* Esilämmitä						
** Kääntämättä						

## Paisto-, haudutus- ja grillausvihjeitä

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

## Kala

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja kala kypsentämiseen. 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 luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa uunin luukku avoimena.

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

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

### Huomautuksia

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

### Paistaminen ja hauduttaminen astiassa

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

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

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

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 ruokaluskallista 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 18

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

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

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

### 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 - ⅔.
















**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
<b>Kala</b>						
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Ritilä	2		170-190	-	20-30
* Esilämmitä						
**Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2						

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nutteina
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
<b>Kalafileet</b>						
Kalafilee, paneroimaton, grillattu	Ritilä	4		1*	-	15-25
Kalafilee, paneroimaton, höyrytetty, 400 g	Kannellinen astia	2		-	600 360	4 5-15
<b>Kalapihvit</b>						
Kalapihvi, paksuus 3 cm**	Ritilä	4		3	-	10-20
<b>Kala, pakaste</b>						
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, kuorrutettu	Ritilä	2		200-220	-	45-60
Kalafilee, kuorrutettu, 400 g	Kanneton astia	2		3	360	15-20
Kalapuikot (käännä välillä)	Uunipannu	3		200-220	-	20-30
<b>Kalaruoat</b>						
Kalaterriini, 1000 g	Terrini vuoka	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 korkeaa 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. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

### Uunipannu tai leivinpelti

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

### Leivinpaperi

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






### Suosittelut asetusarvot











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

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
<b>Kasvikset, tuoreet</b>						
Kasvikset, tuoreet, 250 g*	Kannellinen astia	2		-	600	6-10
Kasvikset, tuoreet, 500 g*	Kannellinen astia	2		-	600	10-15
<b>Kasvikset, pakaste</b>						
Pinaatti, 450 g*	Kannellinen astia	2		-	600	11-16
Sekavihannekset, 250 g + 25 ml vettä*	Kannellinen astia	2		-	600	8-12
Sekavihannekset, 500 g + 25 ml vettä*	Kannellinen astia	2		-	600	13-18
<b>Kasvisruoat</b>						
Grillivihannekset	Uunipannu	5		3	-	10-15
<b>Perunat</b>						
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	6-11
Kuoritut perunat, halkaistu neljään lohkokoon, 500 g*	Kannellinen astia	2		-	600	12-15
* Sekoita välillä kaksi - kolme kertaa						
** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita						



Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nutteina
<b>Perunatuotteet, pakaste</b>						
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
<b>Riisi</b>						
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
<b>Vilja</b>						
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	5-10
Polenta/maissisuurimot, 125 g + 500 ml vettä*	Kannellinen astia	1		-	600	6-8
Suurimot, 250 g + 750 ml vettä	Kannellinen astia	2		-	600	11-13
					180	15-20
<b>Kananmuna</b>						
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 18

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. Älä avaa laitteen luukkuu toiminnon aikana.

1. Kuumenna keittotasolla 1 litra maitoa (rasvapitoisuus 3,5 %) lämpötilaan 90 °C ja anna sen jäähtyä lämpötilaan 40 °C.  
Jos käytät iskukuumennettua maitoa, riittää kuumentaminen lämpötilaan 40 °C.
2. Sekoita joukkoon 150 g jogurttia (jääkaappikylmä).
3. Jaa kuppeihin tai pieniin lasihin ja peitä tuorekelmulla.
4. Laita kupit tai lasit uunin pohjalle ja tee taulukossa annetut asetukset.
5. Anna jogurtin jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

## Vanukas vanukasjauheesta

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

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

### Riisipuuron valmistus

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

### Hilloke

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

Sekoita kaksi - kolme kertaa kypsennyksen aikana.

### Popcorn mikroaaltouunissa

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

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



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






### ⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!

Ilmatiiviisti 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	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / ko- hotusteho	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Vanukas vanukasjauheesta	Kannellinen astia	2		-	600	5-8
Jogurtti	Annosvuokat	Uunitilan pohja		40-45	-	8-9h
Riisipuuro, 125 g + 500 ml maitoa*	Kannellinen astia	2		-	600 180	10 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

### Eco-uunitoiminnot

Kiertoilma Eco ja Ylä-/alalämpö Eco ovat älykkäitä uunitoimintoja lihan, kalan ja leivonnaisten hellävaraiseen kypsennykseen. Laite säätää optimaalisen energiansyötön uunitilaan. Kypsentaaminen tapahtuu vaiheittain jälkilämmöllä. Kypsennettävä tuote pysyy siten mehukkaana ja ruskistuu vähemmän. Valmistustavasta ja elintarvikkeesta riippuen voidaan säästää energiaa. Jos avaat laitteen luukun aikaisemmin kypsennyksen aikana tai uuni esilämmitetään, tämä vaikutus häviää.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi. Ota uunista pois varusteet, joita ei tarvita.

Laita ruoat kylmään tyhjään uuniin. Valitse lämpötila uunitoiminnolla Kiertoilma Eco väliltä 125-275 °C und uunitoiminnolla Ylä-/alalämpö väliltä 150-250 °C. Pidä laitteen luukku aina suljettuna kypsennyksen aikana. Kypsennä vain yhdellä tasolla.

Uunitoimintoa Kiertoilma Eco käytetään energiankulutuksen mittaamiseen kiertoilmakäytöllä kypsennettäessä ja energiatehokkuusluokan

määrittämiseen. Uunitoimintoa Ylä-/alalämpö Eco käytetään energiankulutuksen mittaamiseen perinteisellä käyttötavalla kypsennettäessä.

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikein päin.

### Ritilä

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

### 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.

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

### Leivinpaperi

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



### Suosittelut asetusarvot



















Tästä kohdasta löydät tietoja erilaisten ruokien valmistamiseen. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot

on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. 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:

-  Kierroilma eco
-  Ylä-/alalämpö eco

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin-korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Aika minuutteina
<b>Vuokakakut</b>					
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
<b>Makea piirakka uunipellillä</b>					
Sokerikakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		150-170	25-40
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		170-180	25-35
Kääretorttu	Leivinpelti	3		180-190	15-20
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	3		160-170	25-35
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		160-180	15-20
<b>Pienet leivonnaiset</b>					
Muffinit	Muffinipelti	2		160-180	15-25
Kuppikakut	Leivinpelti	3		150-160	25-35
Lehtitaikinaleivonnaiset	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 hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		160-180	25-35

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Leipä &amp; sämpylät</b>					
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
<b>Liha</b>					
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
<b>Kala</b>					
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
Kalafilee, 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"> <li>■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä.</li> <li>■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi.</li> <li>■ Suuret, paksut kypsennettävät elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.</li> </ul>
Leipominen	Ylä-/alalämpö enint. 200 °C. 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 kohti, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

## Matalalämpökypsennys

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

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

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

Käytä vain tuoretta ja hygieenisesti käsiteltyä lihaa, jossa ei ole luita. Poista kalvot ja rasvajuonteet huolellisesti. Rasvaan tulee matalalämpökypsennyksessä voimakas ominaismaku. Voit käyttää myös maustettua tai marinoitua lihaa. Älä käytä sulatettua lihaa.

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

**Huomautus:** Aikahjattu 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.


Laitte 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

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Ruskistusai- ka minuutteina	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Lintu</b>						
Ankanrinta, punertava à 300 g	Kanneton astia	2		6-8	90*	45-60
Broilerin rintafilee, à 200 g, kypsä	Kanneton astia	2		4	120*	45-60
Kalkkunarinta, luuton, 1 kg, kypsä	Kanneton astia	2		6-8	120*	110-130
<b>Porsaanliha</b>						
Porsaanfilepaisti, paksuus 5-6 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	2		6-8	80*	130-180
Porsaanfilee, kokonainen	Kanneton astia	2		4-6	80*	45-70
<b>Naudanliha</b>						
Naudanpaisti (ulkopaisti), paksuus 6-7 cm, 1,5 kg, kypsä	Kanneton astia	2		6-8	100*	150-180
Naudanfilee, 1 kg	Kanneton astia	2		4-6	80*	90-120
Paahtopaisti, paksuus 5-6 cm	Kanneton astia	2		6-8	80*	120-180
Naudan medaljongit/fileesekä, paksuus 4 cm	Kanneton astia	2		4	80*	30-60
<b>Vasikanliha</b>						
Vasikanpaisti, paksuus 4-5 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	2		6-8	80*	80-140
Vasikanpaisti, paksuus 7-10 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	2		6-8	80*	140-200
Vasikanfilee, kokonainen, 800 g	Kanneton astia	2		4-6	80*	70-120
Vasikan medaljongit, paksuus 4 cm	Kanneton astia	2		4	80*	30-50
<b>Lampaanliha</b>						
Karitsanselkä, ilman luuta, rasvaa ja kalvoja, à 200 g	Kanneton astia	2		4	80*	30-45
Lampaanreiisi, luuton, medium, 1 kg sidottu	Kanneton astia	2		6-8	95*	120-180
* Esilämmitä						

## Matalalämpökypsennykseen liittyviä vinkkejä

Ankanrintan matalalämpökypsennys. Laita ankanrinta kylmänä pannuun ja ruskista ensin nahkapuoli. Grilla matalalämpökypsennyksen jälkeen 3-5 minuuttia, jotta pinnasta tulee rapea.

Matalalämpötoiminnolla kypsennetty liha ei ole yhtä kuumaa kuin tavanomaiseen tapaan paistettu liha. Jotta liha ei jäähdä 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 – Loukkaantumisaara!

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

## Lasitölkkit

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

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

Umpiointitölkkit eivät saa koskettaa toisiaan uunitilassa umpioinnin aikana.

## Hedelmien ja vihannesten valmistelu

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  4D-kiertoilma

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

**Taikinan kohotus**

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

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

**Taikinan kohottaminen**

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

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

**Kohottaminen leivottuna**


Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.

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

**Suosittelut asetusarvot**

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

Käytettävä uunitoiminto:

■  Ylä-/alalämpö

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
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 ritilälle. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 18

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

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

### Suosittelut asetusarvot

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

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

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




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

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

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













Käytettävä uunitoiminto:

■  Mikroaalto

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
<b>Leipä, sämpylät</b>						
Leipä, 500 g	Kanneton astia	2		-	180	3
					90	10-15
Sämpylät	Ritilä	2		140-160	90	2-4
<b>Kakku</b>						
Kakku, mehukas, 500 g	Kanneton astia	2		-	180	2
					90	10-15
Kakku, kuiva, 750 g	Kanneton astia	2		-	90	10-15
<b>Liha &amp; linnut</b>						
Broileri, kokonainen, 1,2 kg*	Kanneton astia	2		-	180	10
					90	10-15
Linnunpalat, 250 g*	Kanneton astia	2		-	180	10
					90	10-15
Ankka, 2 kg*	Kanneton astia	2		-	180	10
					90	40-50

\* Käännä, kun ajasta on kulunut 1/2



Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho wateina	Aika mi- nuutteina
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, 1000 g*	Kanneton astia	2		-	180	10
					90	20-30
<b>Kala</b>						
Kala, kokonainen, 300 g*	Kanneton astia	2		-	180	3
					90	10-15
Kalafilee, 400 g*	Kanneton astia	2		-	180	5
					90	10-15
<b>Hedelmät, vihannekset</b>						
Marjat, 300 g	Kanneton astia	2		-	180	5-10
Vihannekset, 600 g	Kanneton astia	2		-	180	10
					90	8-13
<b>Muut</b>						
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 tarkoitettuun 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.

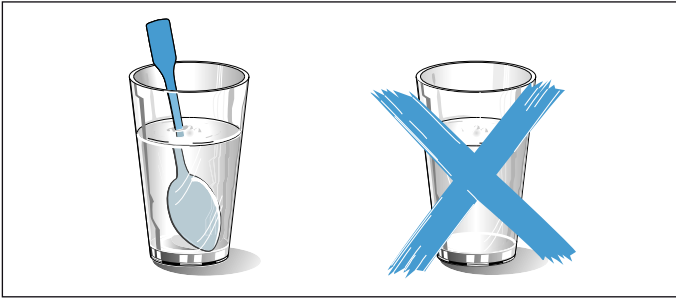
Kun lämmität tuttipulloa, pistä tuttipullo ritilälle ilman tuttia tai kantta. Ravista tai sekoita kunnolla lämmittämisen jälkeen ja tarkista ehdottomasti lämpötila.

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 kuumentaussasi aina lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.

**Huomio!**

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

**Suosittelut asetusarvot**

Taulukossa on asetusarvot erilaisten ruokien ja juomien lämmittämiseen mikroaaltouunissa. Ilmoitetut ajat ovat

ohjearvoja. Ne riippuvat astiasta, elintarvikkeen laadusta, lämpötilasta ja koostumuksesta. Tiedot on annettu aika-alueina. Aseta ensin lyhin aika ja pidennä sitä tarvittaessa.

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin.

Jos valmistamallesi 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 säästää sähköä.

Pyyhi uunitila valmistuksen jälkeen.

Käytettävä uunitoiminto:

-  Mikroaalto

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

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Lisukkeet, 500 g, esim. pasta, perunat, riisi	Kannellinen astia	2		-	600	7-15
Laatikkoruuat ja paistokset, 400 g, esim. lasagne, perunagratiini	Kanneton astia	2		180-200	180	20-25

## Lämpimänäpito

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

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

## Testiruuat

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 laitettut pelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3  
Leivinpelti: korkeus 1
- Vuoat ritilällä  
ensimmäinen ritilä: korkeus 3  
toinen ritilä: 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 ritilän sijaan uunipannua ja aseta irtopohjavuoka pannulle.




## Kakkupohja








Kakkupohja kahdella tasolla: aseta irtopohjavuoat limittäin päällekkäin ritilöille.

## Huomautuksia

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








Käytettävät uunitoiminnot:

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

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Leivonta</b>					
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

\* Esilämmitä 5 min, älä älä käytä pikalämmitystoimintoa

\*\* Esilämmitä, älä käytä pikalämmitystoimintoa

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Kuppikakut, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		140*	35-45
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
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 puhtaampana.

Käytettävä uunitoiminto:

-  Grilli suuri pinta

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Gril- laus- teho	Aika mi- nuutteina
<b>Grillaus</b>					
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 18

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






**Huomautus:** Tarkastaaksesi astian pelkällä mikroaaltokäytöllä kytke kuivaustoiminto perusasetuksissa pois päältä. → "Perusasetukset" sivulla 17

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Kiertoilmagrillaus
-  Mikroaalto

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
<b>Pakasteiden sulattaminen mikroaaltouunitoiminnolla</b>						
Liha	Kanneton astia	2		-	180	5
					90	10-15
<b>Kypsennys mikroaaltouunitoiminnolla</b>						
Munamaito	Kanneton astia	2		-	360	20
					180	20-25

\* Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Kakkupohja	Kanneton astia	2		-	600	7-9
Lihamureke	Kanneton astia	2		-	600	22-27
<b>Kypsennys myös mikroaaltouunitoimintoa hyödyntäen</b>						
Perunagradiini	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 kulu- nut 2/3						





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

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

Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla



9001189979  
981127