



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Mikroaalttoyhdistelmäunit
HBC84K553S**



BOSCH

[fi] Käyttöohje

Sisällysluettelo

Tärkeitä turvaohjeita	3
Vahinkojen syyt	5
Uusi laitteesi	6
Ohjauspaneeli	6
Valitsimet ja näyttö	6
Lämpötilanvalitsin	7
Toimintovalitsin	7
Uunitila	7
Varusteet	7
Varusteiden asettaminen uuniin	7
Lisävarusteet	8
Hoitotuotteet ja tarvikkeet	8
Ennen ensimmäistä käyttöä	8
Kellonajan asetus	8
Uunin kuumentaminen	8
Varusteiden puhdistus	8
Luukun lukitsin	8
Uunin säätäminen	8
Uunitoiminto ja lämpötila	9
Mikroaaltouuni	9
Ohjeita astioista	9
Mikroaaltotehot	9
Mikroaaltokäytön säätäminen	9
Mikrokombi-yhdistelmäkäyttö	10
Mikrokombi-yhdistelmäkäytön säätäminen	10
1,2,3-sarjakäyttö	10
Sarjakäytön säätäminen	10
Aikatoimintojen säätäminen	11
Hälytin	11
Toiminta-aika	11
Päättymisaika	11
Kellonaika	12
Lapsilukko	12
Lapsilukon kytkeminen päälle	12
Lapsilukon kytkeminen pois päältä	12
Lapsilukko ohjelma-automaatiikan yhteydessä	12
Perusasetusten muuttaminen	13

Automaattinen pois päältä kytkeytyminen	13
Hoito ja puhdistus	13
Puhdistusaine	14
Lasisuojuksen puhdistaminen	14
Lasien puhdistus	15
Häiriötaulukko	15
Häiriötaulukko	16
Uunilampun vaihto	16
Luukun tiivisteiden vaihto	17
Huoltopalvelu	17
Mallinumero ja sarjanumero	17
Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet	17
Energiansäästö	17
Ympäristöystävällinen hävittäminen	17
Ohjelma-automaatiikka	18
Astia	18
Säätäminen	18
Sulatus ja kypsennys ohjelma-automaatiikan avulla	18
Testattu koekeittiössämme	20
Sulatus, kuumennus ja kypsennys mikrossa	20
Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä	23
Kakut ja leivonnaiset	23
Leipomisvihjeitä	25
Paistaminen ja grillaaminen	25
Paisto- ja grillausvihjeitä	28
Paistokset, gratiinit, paahtoleivät	28
Valmistuotteet	29
Testiruoat	29
Paistaminen	30
Grillaus	30
Akryyliamidi elintarvikkeissa	30

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

⚠ Tärkeitä turvaohjeita

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.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja

osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

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

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitântä johdon läheltä.

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

Katso varusteita koskeva kuvaus käyttöohjekirjassa.

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.
- 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.
- 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 lämpimänäpito-pakkauksissa. 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.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Jos laite sijoitetaan kalusteeseen, jossa on somisteovi, suljettu somisteovi aiheuttaa ylikuumenemisen. Käytä laitetta vain somisteovi avoinna.

Räjähdyksivaara!

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

Vakavien terveysvahinkojen vaara!

- Puutteellinen puhdistus voi ajan mittaan aiheuttaa laitteen ulkopinnan vaurioitumisen. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos. Puhdista laite säännöllisesti ja poista elintarvikkejäämät heti. Pidä uunitila, luukun tiiviste, luukku ja luukun lukko aina puhtaina; ks. myös luku *Puhdistus ja hoito*.
- Jos laitteen luukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut, laitteesta voi päästä ulos mikroaaltoenergiaa. Älä käytä laitetta, jos laitteen luukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut. Soita huoltopalveluun.
- Ilman ulkokuorta olevasta laitteesta voi päästä ulos mikroaaltoenergiaa. Älä poista koskaan ulkokuorta. Käänny huolto- ja korjaustöissä huoltopalvelun puoleen.
- Ruokien valmistaminen mikroaaltouunissa ilman rutilää aiheuttaa laitteen ylikuormittumisen. Lasipinta voi murtua. Valmista ruoat aina rutilällä ja käyttöön soveltuvassa astiassa.

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitântäjohtoja. 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 liitântäjohto ei joudu

kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.

- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liitännöissä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laitteessa on korkeajännitettä. Älä poista ulkokuorta.
- Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä. Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

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.
- 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.

Palovamman vaara!

- Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi. Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.
- 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.

Loukkaantumisvaara!

- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- 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.

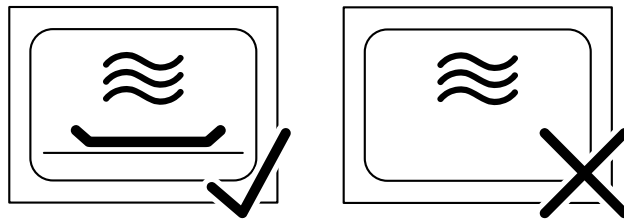
Vahinkojen syyt

Huomio!

- Kipinöiden muodostuminen: Metallin - esim. lusikan lasissa - pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnalta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.
- Leivinpelti, leivinpaperi, alumiinifolio tai astia uunitilan pohjalla: Älä aseta leivinpeltiä tai astiaa uunin pohjalle. Älä levitä alumiinifoliota uunin pohjalle. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumeneminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Alumiinivuokat: Älä käytä laitteessa alumiinivuokaa. Muodostuvat kipinät vaurioittavat laitetta.
- Vettä kuumassa uunissa: Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteat elintarvikkeet: Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu. Älä varastoi ruokia laitteessa. Tästä voi aiheutua korroosiot.

- Hedelmämehu: Älä täytä uunipannua liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpirakkaa. Uunipannusta valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: Anna uunin jäähtyä luukku suljettuna. Älä laita mitään laitteen luukun väliin. Vaikka luukku on vain raollaan, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vaurioitua.
- Kondenssivettä uunitilassa: Luukun lasissa, sisäseinillä ja pohjalla voi olla kondenssivettä. Se on normaalia, eikä se vaikuta mikroaaltoven toimintaan. Pyyhi kondenssivesi pois uunista jokaisen kypsennyksen jälkeen, jotta vältät ruostumisvaaran.
- Hyvin likainen tiiviste: Jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste puhtaana.
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen avoimen luukun päälle. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.

- Laitteen kuljetus: Älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.
- Mikron käyttö ilman ruokia: Laitteen käyttö ilman uunitilassa olevaa ruokaa aiheuttaa ylikuormituksen. Älä kytke laitetta päälle ilman, että uunitilassa on ruokaa. Poikkeuksena on pikainen astiatesti, ks. mikroaaltoastioita koskeva luku.



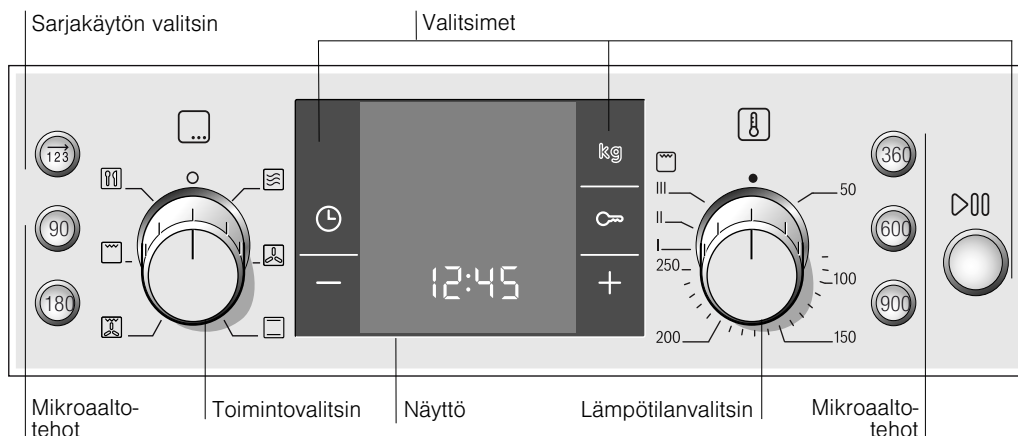
- Mikrouuni-popcorn: Liian valitse liian korkeaa mikroaaltotehoa. Käytä korkeintaan 600 W:n tehoa. Laita Popcorn-pussi aina lasilautaselle. Ylikuormitus voi särkeä luukun lasin.

Uusi laitteesi

Tässä tutustut uuteen laitteeseesi. Selostamme Sinulle ohjauspaneelin ja yksittäiset käyttöelementit. Saat tietoja uunista ja lisävarusteista.

Ohjauspaneeli

Tässä näet yleiskuvan ohjauspaneelistä. Yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



Pyöreät valitsimet

Pyöreät valitsimet ovat sisäänpainettavia. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä nolla-asennossa.

Valitsimet

Yksittäisten valitsinten alla on tunnistimet. Älä paina voimakkaasti. Kosketa vain kevyesti kyseistä symbolia.

Poikkeus: sarjakäytön valitsin ja mikroaaltotehojen valitsimet ovat normaaleja painonäppäimiä.

Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla asetetaan erilaiset toiminnot. Näytössä näkyvät asetetut arvot.

Valitsin	Käyttö
123	Sarjakäytön valinta
90	Mikroaaltotehon 90 W valinta
180	Mikroaaltotehon 180 W valinta
360	Mikroaaltotehon 360 W valinta

Valitsin	Käyttö
600	Mikroaaltotehon 600 W valinta
900	Mikroaaltotehon 900 W valinta
kg Kilogramma	Kilogrammojen valinta ohjelmien yhteydessä.
⌚ Aikatoiminnot	Hälyttimen ⌚, toiminta-ajan ⌚, päättymisajan ⌚ ja kellonajan ⌚ valinta.
- Miinus	Säätöarvojen laskeminen.
+ Plus	Säätöarvojen nostaminen.
⏸ Käynnistys/Tauko	Paina lyhyesti = toiminnon käynnistäminen/pysäyttäminen Paina pitkään = toiminnon keskeyttäminen

Näytössä näkyvän aikatoiminnon tunnistat suluista [] kyseisen symbolin ympärillä. Poikkeus: kun kyseessä on kellonaika, symboli ⌚ palaa vain, kun muutat aikaa.

Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella säädät lämpötilan tai grillaustehon.

Asetus	Merkitys
● Nolla-asento	Uuni ei kuumene.
50-250 Lämpötila-alue	Lämpötila uunissa °C.
I, II, III Grillitehot	Grillin  tehoalueet. I = teho 1, pieni II = teho 2, keski III = teho 3, täysi

Näytössä palaa symboli , kunnes uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan. Grillattaessa symboli ei pala.

Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon.

Asetus	Käyttö
○ Nolla-asento	Uuni on kytketty pois päältä.
 Mikroaaltokäyttö	Mikroaaltotehojen säätämistä varten.
 Kiertoilma	Sokerikakun paistamiseen vuoassa yhdellä tasolla.
 Ylä-/alalämpö	Leipomiseen ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakuihin, joissa on kostea täyte (esim. juustokakku).

Asetus	Käyttö
 Kiertoilmagrillaus	Linnuille ja suuremmille lihanpalloille.
 Grilli	Suurille määrille matalia, pieniä grillituotteita (esim. pihvit, makkarat).
 Ohjelmat	5 sulatusohjelmaa 15 kypsennysohjelmaa Uunitoiminto ja toiminta-aika on määritely painon mukaan.

Uunitila

Laitteessa on jäähdytyspuhallin.

Jäähdytyspuhallin

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

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

Huomautuksia

- Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa käytön jälkeen.
- Mikrokäytössä laite on kylmä. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy siitä huolimatta päälle. Se voi käydä edelleen, vaikka mikrokäyttö on jo päättynyt.
- Luukun lasissa, sisäseinillä ja pohjalla voi olla kondenssivettä. Se on normaalia, eikä se vaikuta mikroaaltotoimintaan. Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois.

Uunitilan lamppu syttyy vasta, kun painat valitsinta .

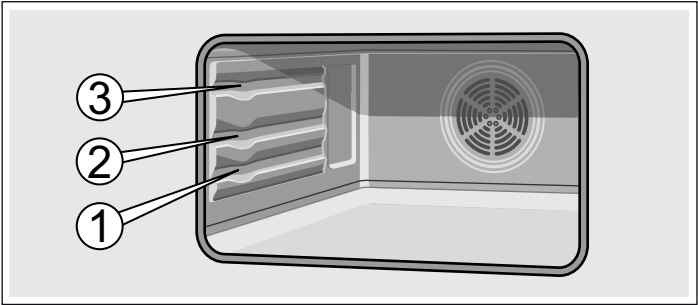
Varusteet

Laitteen mukana toimitetut varusteet sopivat monille ruokalajeille. Varmista, että laitot varusteen aina oikein päin uunitilaan.

Jotta jotkut ruokalajit onnistuvat vielä paremmin tai uunin käyttö on vielä vaivattomampaa, saatavana on valikoima lisävarusteita.

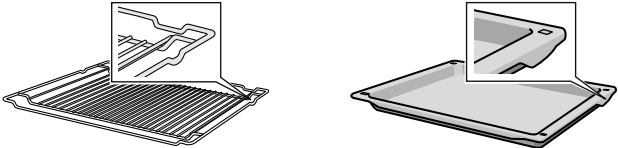
Varusteiden asettaminen uuniin

Varusteet voidaan asettaa uuniin kolmeen eri korkeuteen.



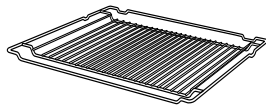
Huomautuksia

- Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos ilman, että se kallistuu. Tällöin ruoka on helppo ottaa ulos uunista.
- Varmista työntäessäsi varustetta uuniin, että ritilässä ja uunipannussa oleva ulkonema on taaksepäin.



- Varusteet voivat kuumentuessaan muuttaa muotoaan. Jäähdytyksessä varuste palaa alkuperäiseen muotoonsa, eikä tämä vaikuta varusteen toimintaan.

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Ilmoita tällöin HEZ-numero.



Ritilä

Lasista, posliinista tai mikrokäyttöön soveltuvasta muovista valmistetut astiat, kakkuvuoat, paistit, grillipalat.

Huomautuksia

- Työnnä ritilä ulkonema taaksepäin uuniin.
- Työnnä ritilä uuniin avoin sivu uuninluukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin .
- Työnnä mikroaaltokäytössä aina ritilä korkeudelle 1.



Uunipannu HEZ862000

Suurille paisteille, kuiville ja mehuk-
kaille kakuille, paistoksille ja gratii-
neille. Voidaan käyttää myös
roiskesuojana, kun grillaat lihaa suo-
raan rutilällä. Työnnä lisäksi
uunipannu korkeudelle 1.

Huomautuksia

- Työnnä uunipannu ulkonema taaksepäin uuniin.
- Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkua kohti.

Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman uuniin saatavana olevia varusteita. Lisävarusteiden saatavuus ja online-tilausmahdollisuudet vaihtelevat maittain. Lisätietoja löydät myyntiasiakirjoista.

Lisävarusteet	HEZ-numero	Käyttö
Emaloitu leivin- pelti	HEZ861000	Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti rajoitti- meen asti uuniin viiste uuninluukkuun päin.
Lasinen paisto- vuoka	HEZ915001	Pataruoille ja paistoksille, jotka valmistetaan uunissa. Se sopii erityisen hyvin ohjelma-automaatiikkaa var- ten.

Hoitotuotteet ja tarvikkeet

Voit hankkia kodinkoneitasi varten sopivia hoito- ja puhdistusaineita tai muita varusteita huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai eräissä maissa Internetin kautta e-Shopista. Ilmoita tällöin kyseinen tuotenumero.

Teräspintojen hoito- liinat	Tuotenu- mero 311134	Vähentää lian kertymistä. Li- nojen sisältämä erikoisöljy hoitaa teräslaitteiden pinnat optimaalisesti.
Uunin ja grillin puh- distusgeeli	Tuotenu- mero 463582	Uunitilan puhdistukseen. Geeli on hajutonta.
Mikrokuituliina, jossa kennora- kenne	Tuotenu- mero 460770	Sopii erityisesti herkkien pin- tojen kuten esim. lasin, keraa- misen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen. Mik- rokuituliina poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.
Luukun lukitsin	Tuotenu- mero 612594	Varmistaa, että lapset eivät saa avattua uuninluukkua. Lukitsin ruuvataan paikalleen eri tavoin laitteen luukusta riippuen. Noudata luukun lukitsimen mukana olevaa ohjetta.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Seuraavassa kerromme toimenpiteet, jotka Sinun on tehtävä ennen kuin valmistat ensimmäisen kerran ruokaa uunissasi. Lue ensin luku *Turvallisuusohjeet*.

Kellonajan asetus

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, näytössä näkyy symboli ☹ ja neljä nollaa. Aseta kellonaika.

1. Paina valitsinta ☹.
- Näyttöön ilmestyy kellonaika 12:00.
2. Aseta kellonaika valitsimella + tai -.

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Uunin kuumentaminen

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia. Tähän sopii parhaiten kuumennus yhden tunnin ajan ylä-/alalämmöllä ☹ 240 °C. Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia.

1. Aseta toimintovalitsimella Ylä-/alalämpö ☹.
2. Aseta lämpötilanvalitsimella 240 °C.
3. Paina valitsinta ☹.

Kytke tunnin kuluttua uuni pois päältä. Kierrä tätä varten toimintovalitsin nolla-asentoon.

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä talousliinalla.

Luukun lukitsin

Laitteesi mukana on luukun lukitsin. Se kiinnitetään uuniin. Noudata asennusohjetta.

Avaa lukitsin painamalla sitä ylöspäin. Lukitsin ruuvataan paikalleen eri tavoin laitteen luukusta riippuen. Noudata luukun lukitsimen mukana olevaa ohjetta. Varmista uuninluukkua sulkiessasi, että luukku lukittuu.

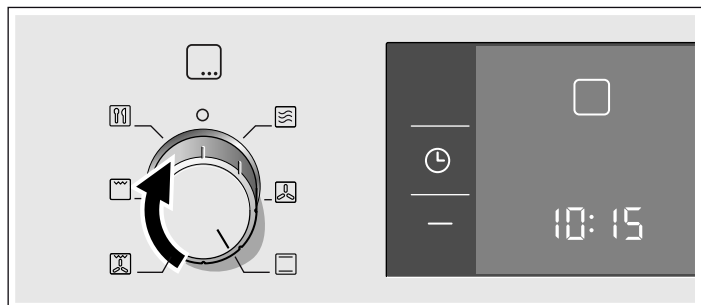
Uunin säätäminen

Voit tehdä uuniin erilaisia säätöjä. Tässä opastamme Sinua säätämään haluamasi uunitoiminnon ja lämpötilan tai grillitehon. Voit asettaa uunin toiminta-ajan ja toiminnon päättymisajan ruokaasi varten. Katso sitä varten ohjeet luvusta *Aikatoimintojen säätäminen*.

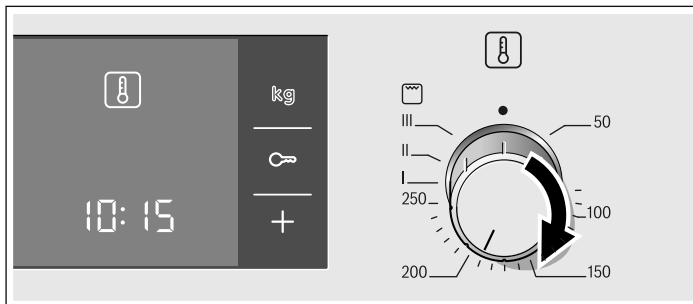
Uunitoiminto ja lämpötila

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö 190 °C.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.



2. Sääda lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.



3. Paina valitsinta .

Uuni alkaa kuumentua.

Uunin kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Asetusten muuttaminen

Voit milloin tahansa muuttaa uunitoiminnon ja lämpötilan tai grillaustehon kyseisellä valitsimella.

Mikroaaltouuni

Mikroaallot muuttuvat elintarvikkeissa lämmöksi.

Mikroaaltouunia voidaan käyttää solo-tilassa eli yksin, tai yhdessä toisen uunitoiminnon kanssa. Saat tietoa astioista ja mikroaaltouunin säätämisestä.

Huomautuksia

- Luvusta *Testattu koekeittiössämme* löydät esimerkkejä sulatuksesta, kuumennuksesta ja kypsennyksestä mikroaallojen avulla.
- Valmista ruoat aina ritilällä ja käyttöön soveltuvassa astiassa.

Ohjeita astioista

Sopiva astia

Sopivia astioita ovat kuumuutta kestävät lasi-, lasikeramiikka-, posliini- ja keramiikka-astiat tai lämmönkestävät muoviasiat. Näistä materiaaleista mikroaallot pääsevät läpi.

Voit käyttää myös tarjoiluastioita. Siten Sinun ei tarvitse siirtää ruokaa astiasta toiseen. Käytä kulta- ja hopeakoristeisia astioita vain, jos valmistaja takaa, että ne sopivat mikroaaltouuniin.

Sopimaton astia

Metalliasiat ovat sopimattomia. Mikroaallot eivät läpäise metallia. Suljetussa metalliastiassa oleva ruoka jää kylmäksi.

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 mikroa päälle ilman ruokaa. Poikkeuksena on seuraava astiatesti.

Jos et ole varma, sopiiko astiasi mikroon, tee seuraava testi:

1. Laita tyhjä astia ½ - 1 minuutiksi täydelle teholle säädettyyn laitteeseen ritilällä korkeudelle 1.
2. Tarkasta lämpötila välillä.

Astian pitäisi olla kylmä tai kädenlämpöinen.

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

Mikroaaltotehot

Valitsimilla voit säätää haluamasi mikroaaltotehon.

90 W	herkkien ruokien sulatukseen
180 W	sulatukseen ja jatkokypsentämiseen
360 W	lihan kypsentämiseen ja herkkien ruokien lämmittämiseen
600 W	ruokien kuumentamiseen ja kypsentämiseen
900 W	nesteiden kuumentamiseen

Huomautuksia

- Kun painat valitsinta, valittu teho palaa näytössä.
- Mikroaaltotehon 900 W voit asettaa korkeintaan 30 minuutiksi. Kaikkien muiden tehojen kohdalla voit asettaa toiminta-ajan 1 tuntiin ja 30 minuuttiin asti.

Mikroaaltokäytön säätäminen

Esimerkki: Mikroaaltoteho 600 W, toiminta-aika 17 minuuttia.

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan .

2. Paina halutun mikroaaltotehon valitsinta.

Teho 600 W palaa ja näytössä näkyy ehdotettu toiminta-aika.

3. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai -.

4. Paina valitsinta .

Toiminto käynnistyy. Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Mikroaaltokäyttö on päättynyt. Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella .

Uuninluukun avaaminen välillä

Toiminto pysähtyy. Kun olet sulkenut luukun, paina lyhyesti valitsinta . Toiminto jatkuu.

Toiminta-ajan muuttaminen

Tämän voit tehdä milloin tahansa. Muuta toiminta-aika valitsimella + tai -.

Mikroaaltotehon muuttaminen

Paina uuden mikroaaltotehon valitsinta. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai - ja käynnistä uudelleen.

Toiminnon keskeyttäminen

Pidä valitsin  noin 4 sekunnin ajan painettuna ja kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Huomautuksia

- Kun asetat toimintovalitsimen asentoon , näytössä näkyy ehdotuksena aina suurin mikroaaltoteho.
- Jos avaat laitteen luukun välillä, puhallin käy edelleen.

Mikrokombi-yhdistelmäkäyttö

Yksi uunitoiminto on yhtä aikaa mikron kanssa käytössä. Näin voit valmistaa esimerkiksi lihamurekkeen. Kun kytket lisäksi mikron käyttöön, lihamureke valmistuu nopeammin.

Voit kytkeä käyttöön kaikki mikroaaltotehot.
Poikkeus: 900 W.

Soveltuvat uunitoiminnot

-  Kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Kiertoilmagrillaus
-  Grilli

Mikrokombi-yhdistelmäkäytön säätäminen

Esimerkki: Mikroaalto 360 W, 17 minuuttia ja kiertoilma  190°C.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto ja lämpötilanvalitsimella lämpötila.
2. Paina halutun mikroaaltotehon valitsinta.
Ehdotettu toiminta-aika ilmestyy näyttöön.
3. Aseta toiminta-aika valitsimella **+** tai **-**.
4. Paina valitsinta .

Toiminto käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Yhdistelmäkäyttö on päättynyt. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella .

Uuninluukun avaaminen välillä

Toiminto pysähtyy. Kun olet sulkenut luukun, paina lyhyesti valitsinta . Toiminto jatkuu.

Toiminnon pysäyttäminen

Paina lyhyesti valitsinta . Uuni on taukotilassa. Paina uudelleen valitsinta , toiminto jatkuu.

Toiminta-ajan muuttaminen

Tämän voit tehdä milloin tahansa. Muuta toiminta-aika valitsimella **+** tai **-**.

Mikroaaltotehon muuttaminen

Paina uuden mikroaaltotehon valitsinta. Aseta toiminta-aika valitsimella **+** tai **-** ja käynnistä uudelleen.

Toiminnon keskeyttäminen

Pidä valitsin  noin 4 sekunnin ajan painettuna tai kierrä toimintovalitsin ja lämpötilanvalitsin takaisinpäin nolla-asentoon.

1,2,3-sarjakäyttö

Sarjakäytössä voit asettaa jopa kolme eri mikroaaltotehoa ja -aikaa peräkkäin ja käynnistää sitten laitteen.

Astia

Käytä aina mikroaaltouuniin sopivia lämmönkestäviä astioita.

Sarjakäytön säätäminen

Aseta jokaiselle sarjakäytön vaiheelle toiminta-aika.

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan .
2. Paina valitsinta .
Näyttöön ilmestyy  sarjakäytön ensimmäistä toimintoa varten.
3. Aseta ensimmäinen mikroaaltoteho ja toiminta-aika.
4. Paina valitsinta .
Näyttöön ilmestyy  sarjakäytön toista toimintoa varten.
5. Aseta toinen mikroaaltoteho ja toiminta-aika.
6. Paina valitsinta .
Näyttöön ilmestyy  sarjakäytön kolmatta toimintoa varten.
7. Aseta kolmas mikroaaltoteho ja toiminta-aika.
8. Paina valitsinta .

Toiminto käynnistyy. Sarjakäytön ensimmäinen vaihe ilmestyy näyttöön. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Sarjakäyttö on päättynyt. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella .

Asetuksen muuttaminen

Muutos on mahdollista vain ennen käynnistystä. Paina valitsinta  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy sarjakäytön numero. Muuta asetusta.

Uuninluukun avaaminen välillä

Toiminto pysähtyy. Kun olet sulkenut luukun, paina lyhyesti valitsinta . Toiminto jatkuu.

Toiminnon pysäyttäminen

Paina lyhyesti valitsinta . Uuni on taukotilassa. Paina uudelleen valitsinta , toiminto jatkuu.

Toiminnon keskeyttäminen

Pidä valitsin  noin 4 sekunnin ajan painettuna tai kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Toiminta-ajan haku näyttöön

Paina valitsinta  yhden kerran.

Huomautus:

Voit myös yhdistää yhden uunitoiminnon sarjakäyttöön. Aseta ensin uunitoiminto.

Aikatoimintojen säätäminen

Uunissa on erilaisia aikatoimintoja. Valitsimella ⌚ haet näyttöön valikon ja siiryt toiminnosta toiseen. Voit tehdä asetuksia niin kauan kuin kaikki aikasymbolit palavat. Sulkumerkit [] osoittavat Sinulle, mitä aikatoimintoa käsittelet. Jo säädetyn aikatoiminnon voit muuttaa suoraan valitsimella + tai -, kun aikasymboli on suluissa.

Hälytin

Voit käyttää hälytintä minuuttikellona. Se käy uunista erillään. Hälyttimellä on oma äänimerkki. Siten kuulet, onko hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika kulunut loppuun.

1. Paina valitsinta ⌚ yhden kerran.

Näytössä palavat aikasymbolit, sulkumerkit ovat symbolin ⌚ ympärillä.

2. Aseta hälyttimen käyntiaika valitsimella + tai -.

Ehdotusarvo valitsin + = 10 minuuttia

Ehdotusarvo valitsin - = 5 minuuttia

Asetettu aika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Hälytin käynnistyy. Näytössä palaa symboli [⌚] ja hälyttimen käyntiaika kuluu näytössä. Muut aikasymbolit sammuvat.

Hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Näytössä näkyy 00:00. Kytke hälytin pois päältä valitsimella ⌚.

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

Muuta hälyttimen käyntiaika valitsimella + tai -. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Hälyttimen käyntiaika-asetuksen poistaminen

Säädä valitsimella - hälyttimen käyntiaika takaisinpäin arvoon 00:00. Muutos tulee voimaan muutaman sekunnin kuluttua. Hälytin on kytketty pois päältä.

Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Etusijalla olevan aikatoiminnon symboli on suluissa.

Hälyttimen ⌚, toiminta-ajan ⌚, päättymisaajan ⌚ tai kellonajan ⌚ voit hakea näyttöön painamalla valitsinta ⌚ niin monta kertaa, että sulkumerkit ovat kyseisen symbolin ympärillä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

Toiminta-aika

Voit säätää ruokasi kypsennysajan uunissa. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut. Siten Sinun ei tarvitse keskeyttää muita töitä kytkeäkseen uunin pois päältä. Kypsennysaika ei ylitä vahingossa.

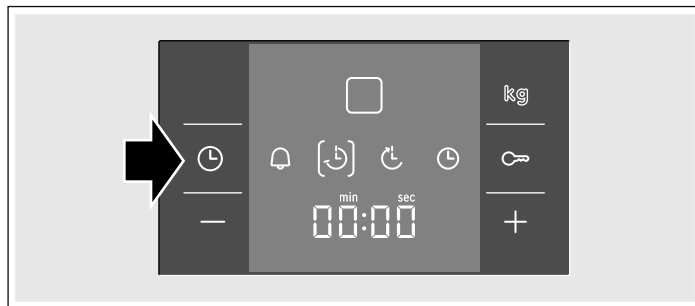
Esimerkkikuva: Toiminta-aika 45 minuuttia.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.

2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.

3. Paina valitsinta ⌚ kaksi kertaa.

Näytössä näkyy 00:00. Aikasymbolit palavat, sulkumerkit ovat symbolin ⌚ ympärillä.



4. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai -.

Ehdotusarvo valitsin + = 30 minuuttia

Ehdotusarvo valitsin - = 10 minuuttia



5. Paina valitsinta ⌚.

Toiminta-aika kuluu näytössä ja symboli [⌚] palaa. Muut aikasymbolit sammuvat.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy 00:00. Paina valitsinta ⌚. Äänimerkki sammuu. Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Toiminta-ajan muuttaminen

Muuta toiminta-aika valitsimella + tai -. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta ⌚.

Toiminta-ajan poistaminen

Säädä toiminta-aika valitsimella - takaisinpäin arvoon 00:00. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Toiminta-aika on poistettu. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta ⌚.

Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Etusijalla olevan aikatoiminnon symboli on suluissa.

Hälyttimen ⌚, toiminta-ajan ⌚, päättymisaajan ⌚ tai kellonajan ⌚ voit hakea näyttöön painamalla valitsinta ⌚ niin monta kertaa, että sulkumerkit ovat kyseisen symbolin ympärillä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

Päättymisaika

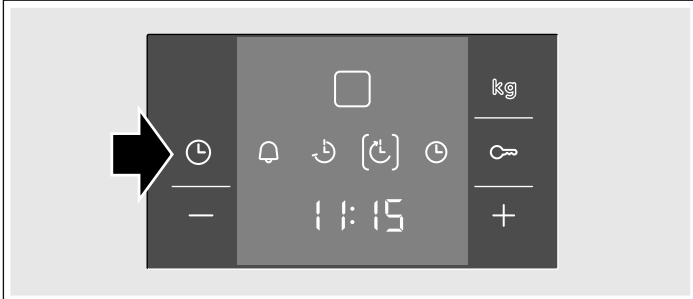
Voit siirtää aikaa, jolloin haluat ruokasi olevan valmista. Uuni käynnistyy automaattisesti ja on valmis haluttuna ajankohtana. Voit esimerkiksi laittaa ruoan aamulla uuniin ja säätää siten, että se on valmista keskipäivällä.

Varmista, että elintarvikkeet eivät ole liian kauan uunissa ja pilaannu.

Esimerkkikuva: Kello on 10:30, toiminta-aika on 45 minuuttia ja uunin pitää olla valmis kello 12:30.

1. Aseta toimintovalitsin.
2. Aseta lämpötilanvalitsin.
3. Paina valitsinta  kaksi kertaa.
4. Aseta toiminta-aika valitsimella **+** tai **-**.
5. Paina valitsinta .

Sulkumerkit ovat symbolin  ympärillä. Näyttöön ilmestyy kellonaika, jolloin ruoka on valmis.



6. Siirrä päättymisaika myöhemmäksi valitsimella **+** tai **-**.



7. Paina valitsinta .

Uuni menee odotustilaan. Näytössä näkyy kellonaika, jolloin ruoka on valmista, ja symboli  on sulussa. Symbolit  ja  sammuvat. Kun uuni käynnistyy, toiminta-aika kuluu näytössä ja symboli  on sulussa. Symboli  sammuu.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy 00:00. Paina valitsinta . Voit asettaa uuden toiminta-ajan valitsimella **+** tai **-**. Tai paina valitsinta  kaksi kertaa ja kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Päättymisaika-asetuksen muuttaminen

Muuta päättymisaika valitsimella **+** tai **-**. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta  kaksi kertaa. Älä muuta päättymisaika-asetusta, jos toiminta-aika kuluu jo parhaillaan. Kypsennystulos ei olisi silloin enää oikea.

Päättymisaika-asetuksen poistaminen

Muuta valitsimella **-** päättymisaikan tilalle tämänhetkinen kellonaika. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Uuni käynnistyy. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta  kaksi kertaa.

Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Etusijalla olevan aikatoiminnon symboli on sulussa.

Hälyttimen , toiminta-ajan , päättymisaikan  tai kellonajan  voit hakea näyttöön painamalla valitsinta  niin monta kertaa, että sulkumerkit ovat kyseisen symbolin ympärillä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

Kellonaika

Kun laite on liitetty ensimmäisen kerran sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatkos, näytössä palaa symboli  ja neljä nollaa. Aseta kellonaika.

1. Paina valitsinta .

Näyttöön ilmestyy kellonaika 12:00.

2. Aseta kellonaika valitsimella **+** tai **-**.

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonajan muuttaminen

Mikään muu aikatoiminto ei saa olla asetettuna.

1. Paina valitsinta  neljä kertaa.

Näytössä palavat aikasympoolit, sulkumerkit ovat symbolin  ympärillä.

2. Muuta kellonaika valitsimella **+** tai **-**.

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonajan poistaminen näytöstä

Voit poistaa kellonajan näytöstä. Katso sitä varten ohjeet luvusta *Perusasetusten muuttaminen*.

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä uunin vahingossa päälle.

Uuni ei reagoi mihinkään säätöihin. Hälytin ja kellonaika voidaan asettaa myös silloin, kun lapsilukko on kytketty päälle.

Lapsilukon kytkeminen päälle

Edellytys: toiminta-aika ei saa olla asetettuna, ja toimintovalitsin on nolla-asennossa.

Paina valitsinta  noin neljän sekunnin ajan.

Näyttöön ilmestyy symboli . Lapsilukko on kytketty päälle.

Lapsilukon kytkeminen pois päältä

Paina valitsinta  noin neljän sekunnin ajan.

Symboli  sammuu näytössä. Lapsilukko on kytketty pois päältä.

Lapsilukko ohjelma-automaatiikan yhteydessä

Kun ohjelma-automaatiikka on kytketty päälle, lapsilukko ei toimi.

Perusasetusten muuttaminen

Uunissa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä säätöjä omien tarpeidesi mukaan.

Perusasetus	Valinta 0	Valinta 1	Valinta 2	Valinta 3
c0 Näytön valaistuksen kirkkaus	-	yö	keskimääräinen*	päivä
c1 Äänimerkin kesto Äänimerkin kuulumisaika toiminta-ajan päättymisen jälkeen.	-	n. 10 s	n. 2 min*	n. 5 min
c2 Kellonajan näyttö Kellonajan näyttö, kun uuni on kytketty pois päältä.	vain käytön aikana*	aina*	-	-
c3 Toiminnon jatkuminen Toiminnon jatkuminen uuninluukun avaamisen ja uudelleen sulkemisen jälkeen. Käytön jatkuminen kun luukku suljetaan: pois * Jatka käyttöä valitsimella 	pois*	automaattisesti	-	-
c4 Odotusaika, ennen kuin asetus otetaan käyttöön	-	n. 2 s	n. 5 s*	n. 10 s
c5 Käyttöjännite	220-230 V*	230-240 V	-	-
c6 Palautus tehdasasetuksiin Kaikkien muutosten palauttaminen perusasetuksiin.	ei*	kyllä	-	-

* Tehdasasetus

Uunin pitää olla pois päältä.

1. Paina valitsinta  noin 4 sekunnin ajan.
Näyttöön ilmestyy äänimerkin keston tämänhetkinen perusasetus, esim.   merkiksi valinnasta 2.
2. Muuta perusasetus valitsimella  tai .

3. Vahvasta valitsimella .
Näyttöön ilmestyy seuraava perusasetus. Voit käydä kaikki tasot läpi valitsimella  ja tehdä muutokset valitsimella  tai .
4. Paina lopuksi valitsinta  noin 4 sekunnin ajan.
Kaikki perusasetukset on otettu käyttöön.
Voit muuttaa perusasetuksia milloin tahansa.

Automaattinen pois päältä kytkeytyminen

Jos et ole useamman tunnin aikana muuttanut laitteen asetuksia, laitteen automaattinen pois päältä kytkeytyminen aktivoituu. Uuni lakkaa kuumenemasta. Tämän tapahtumisaikankohta riippuu asetetusta lämpötilasta tai grillaustehosta.

Automaattinen pois päältä kytkeytyminen aktivoituu
Kuulet äänimerkin. Näyttöön ilmestyy F8. Uuni lakkaa kuumenemasta.

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Automaattisen pois päältä kytkeytymisen poistaminen
Jotta automaattinen pois päältä kytkeytyminen ei aktivoidu tarpeettomasti, aseta toiminta-aika. Uuni kuumenee, kunnes toiminta-aika on kulunut loppuun.

Hoito ja puhdistus

Mikroaaltouunisi pysyy kauan kauniina ja ehjänä, jos hoidat ja puhdistat sitä huolellisesti. Neuvomme seuraavassa, kuinka hoidat ja puhdistat laitettasi oikealla tavalla.

Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

Palovamman vaara!

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

Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä väreroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.

- Luukun lasissa olevat, valumajälkiä muistuttavat varjot ovat heijastumia uunilampun valosta.
- 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 paljaita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.
- Epämiellyttävät hajut esim. kalan valmistuksen jälkeen voit poistaa helposti. Laita pari pisaraa sitruunanmehua kupilliseen vettä. Laita lusikka astiaan viivästyneen kiehumisen välttämiseksi. Kuumenna vettä 1 - 2 minuuttia suurimmalla mahdollisella mikroaaltoteholla.

Puhdistusaine

Jotta eri pinnat eivät vahingoitu vääristä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita. Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- metallista puhdistuslastaa laitteen luukun lasin puhdistamiseen,
- metallista puhdistuslastaa luukun tiivisteiden puhdistamiseen,
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä,
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Alue	Puhdistusaine
Ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesuainetta tai metallista puhdistuslastaa.
Ruostumaton teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Asiakaspalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistusaineita.
Uuni	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikka- vesi: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Kun likaantuminen on runsasta: uunin- puhdistusaine, käytä vain kylmässä uunissa. Käytä mieluiten terässientä.
Uunilampun lasisuo- jus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Luukun ulkolasi	Lasinpesuaine: Kuivaa heti pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Luukun sisälasi	Lasinpesuaine: Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puh- distuslastaa.
Tiiviste	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla, älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdis- tuslastaa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai har- jalla.

Itsepuhdistuva pinta uunin sisätilassa

Uunin takaseinä on pinnoitettu itsepuhdistuvalla emalilla. Se puhdistuu itsestään uunin ollessa käytössä. Suuret roiskeet häviävät yleensä vasta useamman käyttökerran jälkeen.

Huomautuksia

- Älä käsittele itsepuhdistuvaa pintaa uuninpuhdistusaineella. Jos uuninpuhdistusainetta pääsee vahingossa takaseinään, poista se heti sienellä ja runsaalla vedellä.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Ne naarmuttavat tai rikkovat huokoisen pinnan.
- Älä käsittele itsepuhdistuvaa pintaa teräsvillalla.
- Emalin kevyt värjäytyminen ei vaikuta itsepuhdistukseen.

Uunitilan pohjan ja sivuseinien puhdistus

Käytä talousliinaa ja kuumaa astianpesuaineliuosta tai etikkavettä.

Käytä pinttyneeseen likaun teräsvillaa tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmässä uunissa.

Lasisuojuksen puhdistaminen

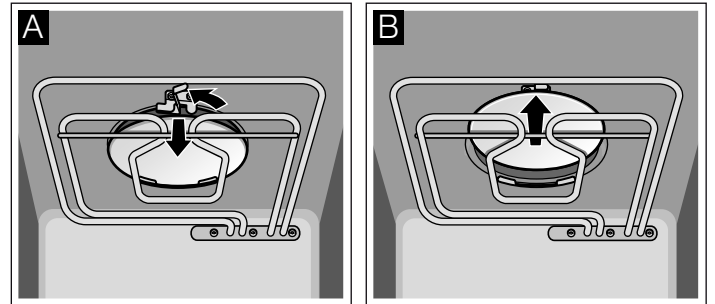
Voit ottaa uunin katossa olevan lasisuojuksen pois paikaltaan puhdistusta varten

⚠ Palovamman vaara!

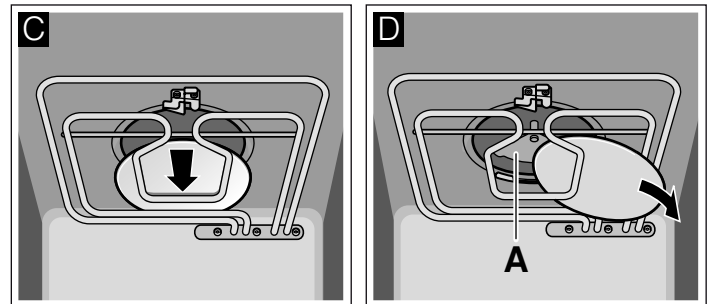
Älä irrota lasia heti laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen. Uunin pitää olla kylmä.

Irrutus

1. Laita astiapypyhe uuniin.
2. Vedä uunin katossa olevia hakasia eteenpäin. (kuva A)
Paina lasisuojusta edestä toisen käden peukalolla alaspäin. Päästä hakaset irti.
3. Työnnä suojusta molemmin käsin eteenpäin ja laita se grillivastuksen päälle. (kuva B)



4. Työnnä vielä vähän taaksepäin. (kuva C)
5. Käännä sivusta alaspäin ja ota pois paikaltaan. (kuva D)



⚠ Loukkaantumisvaara!

Älä kosketa tai puhdista mikroaaltoantennia (A)!

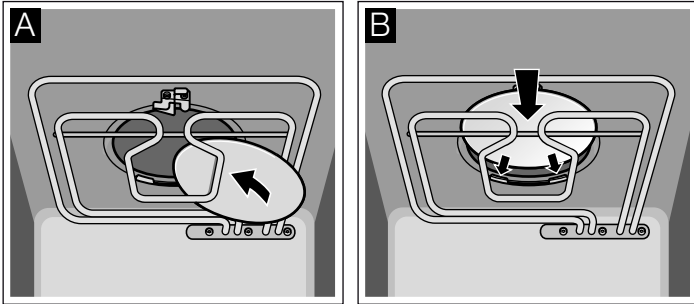
Kevyt likaantuminen:
pese lasisuojaus kuumalla astianpesuaineliuksella.

Pinttynyt lika:
puhdistaa lasisuojaus samalla tavoin kuin uunin emalipinnat.

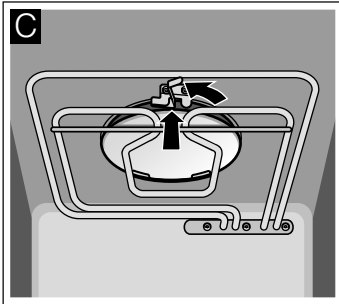
Asennus

1. Työnnä suojuksen sileä sivu alaspäin sisään ja laita se grillivastuksen päälle. (kuva A)

2. Työnnä molemmiin käsin taaksepäin molempiin hakasiin. (kuva B)



3. Vedä hakasia eteenpäin ja paina lasisuojusta ylöspäin. Päästä hakaset irti. (kuva C)



Ota astiapypyhe uunista.

⚠ Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Älä käytä laitetta koskaan ilman mikroaaltoantennin lasisuojusta. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos.

Lasien puhdistus

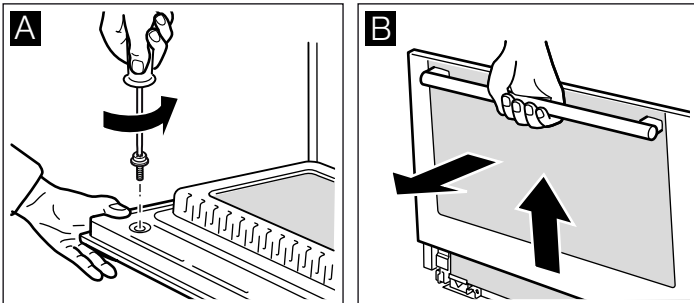
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistusta varten.

⚠ Palovamman vaara!

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

Irrotus

1. Avaa uuninluukku.
2. Irrota luukussa olevat kaksi ruuvia TORX-ruuvitaltalla (TORX 20). Pidä luukun lasista toisella kädellä kiinni. (kuva A)
3. Käännä luukku viistoon asentoon ja vedä lasi kahvasta ylöspäin pois paikaltaan. (kuva B)



4. Sulje luukku.

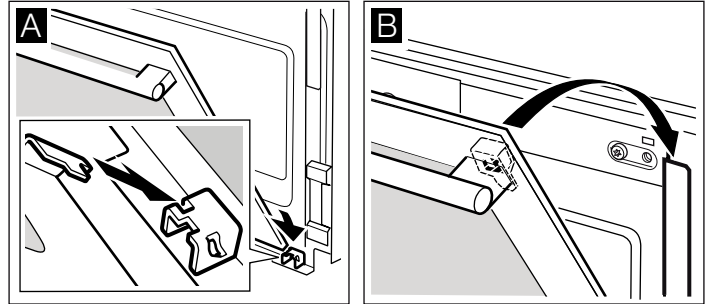
Huomautus: Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

⚠ Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

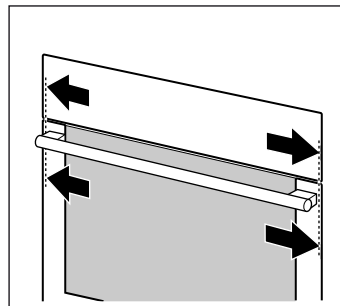
Asennus

1. Aseta luukun lasi molemmiin käsin ohjaimeen. (kuva A)
2. Paina luukun lasi alaspäin, nosta sitä vähän ja ripusta ylhäällä paikalleen. (kuva B)

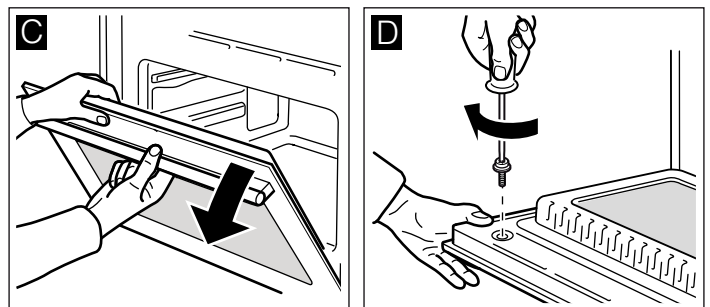


Huomio!

Varmista, että luukun lasi on täsmällisesti paikallaan ohjauspaneeliin nähden.



3. Avaa luukku kokonaan, pidä lasista toisella kädellä kiinni. (kuva C)
4. Paina luukku vielä kerran alas ja kierrä ruuvit TORX-ruuvitaltalla (TORX 20) kiinni käsikireyteen, sulje luukku. (kuva D)



Huomio!

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Häiriötaulukko

Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuasia. Ennen kuin soitat huoltoon, yritä poistaa häiriö itse taulukon avulla.

Jos ruoka ei joskus onnistu parhaalla mahdollisella tavalla, tutustu lukuun *Testattu koekeittiössämme*. Sieltä löydät monia vihjeitä ja ohjeita ruoanvalmistukseen.

⚠ Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko.

Häiriötaulukko

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Laite ei toimi	Sulake palanut	Tarkista sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa.
	Pistoke ei ole pistorasiassa	Kytke pistoke pistorasiaan.
	Sähkökatko	Tarkasta, toimiiko keittiön valo.
Näytössä palaa ⌚ ja neljä nollaa.	Sähkökatko	Aseta kellonaika uudelleen.
Uuni ei kuumene. Kaksoispiste vilkkuu näytössä.	Uuni on esittelytilassa.	Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä ja noin 20 sekunnin kuluttua taas päälle. Paina nyt noin 2 minuutin kuluessa valitsinta ⏻ noin 4 sekunnin ajan, kunnes kaksoispiste palaa jatkuvasti.
Näyttöön ilmestyy F8.	Automaattinen pois päältä kytkeytyminen aktivoitui.	Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.
Mikroaaltouuni ei käynnisty.	Luukku ei ole kunnolla kiinni.	Tarkasta, onko luukun väliin jäänyt ruoantähteitä tai joku esine. Varmista, että tiivisteiden pinnat ovat puhtaat. Tarkasta, onko luukun tiiviste kääntynyt pois paikaltaan.
	Mikroaaltotoiminto ei käynnistynyt.	Paina valitsinta ⏻.
Laite ei kuumene asetettuun lämpötilaan.	Valitsinta ⏻ ei painettu.	Paina valitsinta ⏻.
Mikroaaltotoiminto keskeytyy ilman havaittavaa syytä.	Mikrossa on häiriö.	Jos tämä virhe esiintyy toistamiseen, soita huoltopalveluun. Uunikäyttö ilman mikroa on mahdollista.
Ruoat kuumenevat mikroaaltotoiminnolla hitaammin kuin tähän asti.	Olet asettanut liian pienen mikroaaltotehon.	Valitse suurempi teho.
	Laitteessa on tavallista suurempi määrä ruokaa.	Kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen aika
	Ruoka oli tavallista kylmempää.	Sekoita tai käännä ruokaa välillä.

Virheilmoitukset

Eräiden virheilmoitusten kohdalla voit ehkä itse korjata asian.

Jos näyttöön ilmestyy virheilmoitus, jossa on **E**, paina valitsinta ⏻. Aseta sen jälkeen kellonaika uudelleen. Jos virheilmoitus ilmestyy uudelleen näyttöön, soita huoltopalveluun.

Virheilmoitus	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohje
Kellonäyttöön ilmestyy virheilmoitus "E101" tai "E104".	Lämpötila-anturissa on vika.	Soita huoltopalveluun. Pelkkä mikroaaltokäyttö on mahdollista.
Kellonäyttöön ilmestyy virheilmoitus "E010", "E310", "E009" tai "E309".	Tekninen vika.	Soita huoltopalveluun.

Uunilampun vaihto

Voit vaihtaa uunilampun itse. Lämmönkestäviä halogeenilamppuja 12 V, 20 W on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä.

⚠ Sähköiskun vaara!

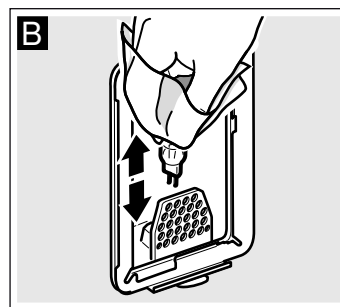
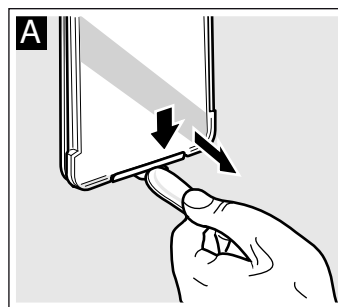
Älä vaihda uunilamppua, kun laite on kytketty päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä.

Huomautus: Ota uusi halogeenilamppu pakkauksesta aina kuivalla liinalla. Se pidentää lampun käyttöikää.

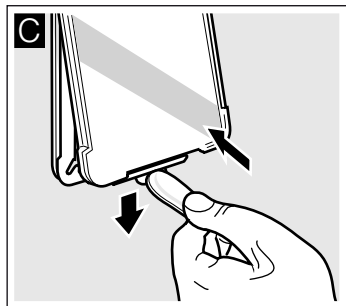
Toimi näin

1. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
2. Laita keittiöpyyhe kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
3. Ota lampun suojuus pois. Avaa sitä varten lasisuojuus alhaalta kädellä.
Jos lasisuojuus on vaikea irrottaa, käytä apuna lusikkaa. (kuva A)

4. Vedä lamppu pois paikaltaan ja korvaa se saman tyyppisellä lampulla. (kuva B)



5. Laita lampun suojus paikalleen. (kuva C)



6. Poista astiapypyhe. Kytke sulake sulakerasiassa taas päälle tai liitä verkkopistoke.

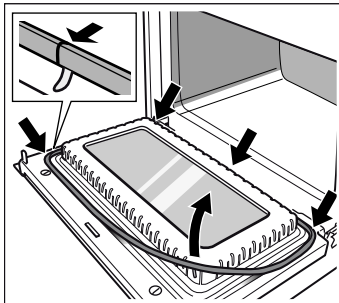
Luukun tiivisteiden vaihto

Jos luukun tiiviste on viallinen, se täytyy vaihtaa. Tiivisteitä on saatavana huoltopalvelusta. Ilmoita aina laitteesi E-numero ja FD-numero.

⚠ Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Älä käytä laitetta, jos luukun tiiviste on vaurioitunut. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos. Käytä laitetta vasta, kun se on korjattu.

1. Avaa uuninluukku.
2. Irrota vanha tiiviste.
3. Luukun tiivisteessä on 5 koukkuja. Uusi tiiviste kiinnitetään näillä koukuilla uuninluukkuun.



Huomautus: Tiivisteessä alhaalla keskellä oleva yhtymäkohta johtuu valmistustekniikasta.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Pyrimme aina löytämään sopivan ratkaisun ja välttämään tarpeettomat huoltokorjaajan käynnit.

Mallinumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyyppikilpi numeroineen löytyy uunista. Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu ☎	

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa Sinulle kustannuksia myös takuuaikana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)
Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

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

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.

Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

Tässä annamme ohjeita energiansäästöstä leipomisen ja paistamisen yhteydessä ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästö

Esilämmitä uuni vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.

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

Avaa laitteen luukku mahdollisimman harvoin kypsennyksen, leipomisen tai paistamisen aikana.

Paista useampia kakkuja mieluiten peräkkäin. Uunitila on vielä lämmin. Toisen kakun paistoaika voi siten lyhentyä.

Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsennykseen.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Ohjelma-automatiikka

Ohjelma-automatiikan avulla voit valmistaa ruokia vaivattomasti. Valitset ohjelman ja syötät ruuan painon. Ohjelma-automatiikka huolehtii optimaalisesta asetuksesta. Valittavanasi on 20 ohjelmaa.

Astia

Ohjelma-automatiikka sopii vain kannellisessa astiassa paistamiseen. Käytä kaikkiin ohjelmiin kannellista astiaa. Laita astia rutilälle, korkeus 1.

Sopiva astia

Sopivia astioita ovat kuumuutta kestävät astiat (300 °C saakka), esimerkiksi lasi- tai keramiikka-astiat.

Sopimaton astia

Lasittamatonta savea tai muovia olevat tai muovisilla kädensijoilla varustetut astiat eivät ole sopivia.

Metalliset astiat eivät ole sopivia.

Eräissä ohjelmissa käytetään mikroaaltotehoa. Mikroaallot eivät läpäise metallia. Ruoka ei ruskistu eikä kypsytavanomaiseen tapaan.

Astian koko

Lihan tulee peittää astian pohjasta noin kaksi kolmasosaa. Siten saat herkullisen paistoliemen.

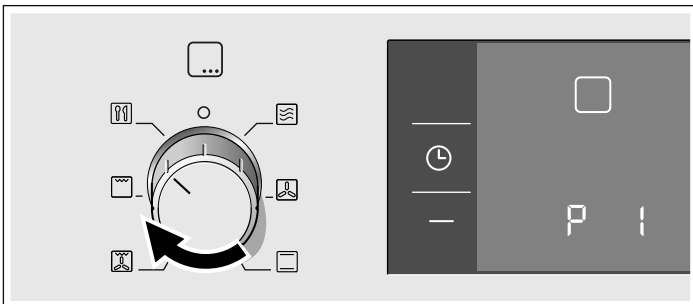
Lihan ja kannen välisen etäisyyden pitää olla vähintään 3 cm. Liha voi turvota paistamisen aikana.

Säätäminen

Kun olet valinnut ohjelman, kytke uuni päälle. Lämpötilanvalitsimen pitää olla nolla-asennossa.

Esimerkkikuva: Hiivataikinalaivonnainen (ohjelma 2), paino 1 kg.

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan Ohjelma-automatiikka . Näyttöön ilmestyy ensimmäinen ohjelman numero.



2. Valitse ohjelman numero valitsimella + tai -.



3. Paina valitsinta . Näyttöön ilmestyy painoehdotus 0,50 kg.



4. Aseta paino valitsimella + tai -.



5. Paina valitsinta . Ohjelma käynnistyy. Toiminta-aika kuluu näytössä ja symboli  on sulussa.

Ohjelma on päättynyt

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy 00:00. Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella .

Ohjelman muuttaminen

Kun ohjelma on käynnistynyt, ohjelman numeroa ja asetettua painoa ei voi enää muuttaa.

Ohjelman keskeyttäminen

Pidä valitsin  noin 4 sekunnin ajan painettuna ja kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Toiminta-ajan ja päättymisaajan muuttaminen

Ohjelma-automatiikan yhteydessä et voi muuttaa toiminta-aikaa etkä päättymisaikaa.

Sulatus ja kypsennys ohjelma-automatiikan avulla

Huomautuksia

- Ota elintarvike pakkauksesta ja punnitse se. Jos et voi antaa tarkkaa painoa, pyöristä ylös- tai alaspäin.
- Käytä ohjelmissa aina mikron kestäviä astioita, esimerkiksi lasisia tai keraamisia, tai uunipannua. Noudata ohjelmataulukossa olevia varusteohjeita.
- Aseta elintarvikkeet kylmään uuniin.
- Taulukko, jossa mainitaan sopivat elintarvikkeet, painoalueet ja tarvittavat varusteet, on ohjeiden jälkeen.
- Painon asettaminen painorajojen ulkopuolelle ei ole mahdollista.
- Useiden ruokalajien yhteydessä kuulet jonkin ajan kuluttua äänimerkin. Käännä elintarvike tai sekoita ruokaa.

Sulatus

Huomautuksia

- Pakasta ja säilytä pakastetut elintarvikkeet mahdollisimman litteinä kerta-annoksina -18 °C:ssa.
- Laita pakastettu elintarvike matalaan astiaan, esim. lasi- tai posliinilautaselle.
- Peitä herkät ja ulkonevat osat pienellä palalla alumiinifoliota. Siten vältät ennenaikaisen kypsymisen. Varmista, että alumiinifolio ei kosketa uunitilan seiniä.
- Kun elintarvike on sulanut, anna sen jälkisolaa vielä 10 - 90 minuuttia, jotta lämpötila tasaantuu.

- Lihaa, lintua tai kalaa sulatettaessa muodostuu nestettä. Poista neste kääntämisen yhteydessä. Älä missään tapauksessa käytä sitä tai päästä sitä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa.
- Laita naudan-, lampaan- ja porsaanliha astiaan ensin rasvapuoli alaspäin.
- Sulata leipää vain tarvittava määrä. Se kuivuu nopeasti.
- Poista jo sulanut jauheliha kääntämisen yhteydessä.
- Laita kokonaiset linnut astiaan ensin rintapuoli alaspäin, linnunosat nahkapuoli alaspäin. Peitä luut ja siivet pienellä palalla alumiinifoliota.
- Peitä kokonaisen kalan pyrstö, kalafileen reunat ja kalapihvien ulkonevat päät alumiinifoliolla.

Ohjelman nro		Sopiva elintarvike	Paino kg	Astia / varuste, kannatinkorkeus
Sulatus				
1	Kokonainen leipä***	Vehnäleipä, sekaleipä, kokojyväleipä	0,20 - 1,50	Matala avoin astia Ritilä, korkeus 1
2	Kakku, kuiva*	Sokerikakku ilman kuorrutetta, hiiva-taikinalaivonnainen	0,20 - 1,50	Matala avoin astia Ritilä, korkeus 1
3	Jauheliha*	Naudan-, lampaan-, sianjauheliha	0,20 - 1,00	Matala avoin astia Ritilä, korkeus 1
4	Lintu kokonaisena**	Broileri, ankka	0,70 - 2,00	Matala avoin astia Ritilä, korkeus 1
5	Kala kokonaisena**	Purotaimen, turska	0,20 - 1,20	Matala avoin astia Ritilä, korkeus 1

* Merkkiäni kääntämistä varten, kun noin puolet ajasta on kulunut

** Merkkiäni kääntämistä varten, kun 1/3 ja 2/3 ajasta on kulunut

*** Merkkiäni kääntämistä varten, kun 2/3 ajasta on kulunut

Kypsennys

Vihannekset

Huomautuksia

- Tuoreet vihannekset:
Leikkaa samankokoisiksi paloiksi. Lisää 2 ruokalusikallista vettä 100 g:aa vihanneksia kohden.
- Pakastetut vihannekset:
Sopivia ovat vain kiehauskettavat, esikypsennettävät vihannekset. Pakastevihannekset kermakastikkeessa eivät ole sopivia. Lisää 1 -2 ruokalusikallista vettä 100 g:aa kohden. Älä lisää vettä pinaattiin ja punakaaliin.
- Anna vihanneksen vetäytyä vielä noin 5 minuuttia ohjelman päättymisen jälkeen.

Perunat

Huomautuksia

- Kuoritut perunat:
Leikkaa perunat samankokoisiksi paloiksi. Lisää 100 g:aa

perunoita kohden kaksi ruokalusikallista vettä ja vähän suolaa

- Anna perunoiden vetäytyä vielä noin 5 minuuttia ohjelman päättymisen jälkeen. Kaada muodostunut vesi ensin pois.

Riisi

Huomautuksia

- Älä käytä keittopussiriisiä. Riisi kuohuu voimakkaasti kypsennettäessä. Aseta raakapaino (ilman nestettä). Lisää kaksin- tai kaksi ja puolikertainen määrä nestettä riisin joukkoon.
- Anna viljatuotteen vetäytyä vielä noin 5 - 10 minuuttia ohjelman päättymisen jälkeen.

Kala

Huomautus:

Kalafilee, tuore:
Lisää 1-3 ruokalusikallista vettä tai sitruunanmehua.

Ohjelman nro		Sopiva elintarvike	Paino kg	Astia / varuste, kannatin- korkeus
	Kypsennys			
6	Vihannekset, tuoreet*	Kukkakaali, parsakaali, porkkana, kyssä- kaali, purjo, paprika, kesäkurpitsa	0,20 - 1,00	Kannellinen astia, ritilä, Korkeus 1
7	Vihannekset, pakaste*	Kukkakaali, parsakaali, porkkanat, kyssä- kaali, punakaali, pinaatti	0,20 - 1,00	Kannellinen astia, ritilä, Korkeus 1
8	Kuoritut perunat*	Kiinteät, melko kiinteät tai jauhoiset peru- nat	0,20 - 1,00	Kannellinen astia, ritilä, Korkeus 1
9	Riisi, pitkäjyväinen riisi*		0,10 - 0,50	Korkea kannellinen astia Ritilä, korkeus 1
10	Tuoreen kalafileen haudutus	Hauki-, turska-, puna-ahven-, seiti-, kuhafi- lee	0,20 - 1,00	Kannellinen astia, ritilä, Korkeus 1

* Merkkiäni sekoittamista varten, kun puolet ajasta on kulunut.

Yhdistelmäkypsennys

Pizza

Huomautus: Käytä esikypsennettyä, pakastettua pizzaa.

Lintu

Huomautuksia

- Laita broileri astiaan rintapuoli alaspäin.
- Laita broilerinpalat astiaan nahkapuoli ylöspäin.
- Kypsennä kalkkunanrinta ilman nahkaa. Lisää 100-150 ml nestettä kalkkunanrinnan joukkoon. Lisää kääntämisen jälkeen tarvittaessa vielä 50-100 ml nestettä.
- Anna kalkkunanrinnan vetäytyä vielä noin 10 minuuttia ohjelman päättymisen jälkeen.

Liha

Huomautuksia

- Kypsennä paahtopaistia ensin rasvapuoli alaspäin.
- Naudanpaisti, vasikanpaisti, lampaanreisi ja porsaanpaisti: paistin tulee peittää astian pohjasta kaksi kolmasosaa. Lisää 50 ml nestettä paistin joukkoon. Lisää kääntämisen jälkeen tarvittaessa vielä 50-100 ml nestettä.
- Lisää lihamurekkeen joukkoon 50-100 ml nestettä.
- Anna paistin vetäytyä vielä noin 10 minuuttia ohjelman päättymisen jälkeen.

Ohjelman nro	Sopiva elintarvike	Paino kg	Astia / varuste, kannatinkorkeus
Yhdistelmäkypsennys			
11	Pizza, pakastettu	Pizza, ohut pohja, esikypsennetty	Uunipannu Korkeus 1
12	Lasagne Bolognese, pakastettu		Avoim astia, rutilä, Korkeus 1
13	Broileri, tuore***	Broileri kokonaisena	Korkea kannellinen astia Rutilä, korkeus 1
14	Broilerinpalat, tuoreet	Broilerin koipireisi, broilerinpuolikas	Korkea kannellinen astia Rutilä, korkeus 1
15	Kalkkunanrinta, tuore*	Kalkkunanrinta ilman nahkaa	Kannellinen astia, rutilä, Korkeus 1
16	Naudan patapaisti, tuore**		Kannellinen astia, rutilä, Korkeus 1
17	Paahtopaisti, tuore*	5-6 cm paksu paahtopaisti	Avoim astia, rutilä, Korkeus 1
18	Porsaanpaisti, tuore***	Etuselkä, luuton, käärepaisti	Kannellinen astia, rutilä, Korkeus 1
19	Lampaanreisi, tuore	Lampaanreisi, luuton	Kannellinen astia, rutilä, Korkeus 1
20	Lihamureke	n. 8 cm paksu	Kannellinen astia, rutilä, Korkeus 1

* Merkkiäni kääntämistä varten, kun noin puolet ajasta on kulunut

** Merkkiäni kääntämistä varten, kun 1/3 ja 2/3 ajasta on kulunut

*** Merkkiäni kääntämistä varten, kun 2/3 ajasta on kulunut

Testattu koekeittiössämme

Tästä löydät valikoiman ruokia ja niiden parhaat mahdolliset säädöt. Opastamme valitsemaan ruokaan parhaiten sopivan uunitoiminnon, lämpötilan tai mikroaaltotehon. Annamme ohjeet sopivista varusteista ja kannatinkorkeuksista. Saat myös astioita ja valmistusta koskevia vihjeitä.

Huomautuksia

- Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään ja tyhjään uuniin. Esilämmitä vain, kun taulukossa kehoitetaan niin tekemään. Poista ennen käyttöä uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.
- Laita leivinpaperi varusteelle vasta esilämmityksen jälkeen.
- Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.
- Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita. Varusteita on saatavana lisävarusteena alan liikkeistä tai huoltopalvelusta.
- Käytä aina patalappua, kun otat kuuman varusteen tai astian uunista.
- Kun käytät mikroa solo-tilassa, siis yksin ilman uunitoimintoa, käytä aina rutilää korkeudella 1.

Sulatus, kuumennus ja kypsennys mikrossa

Seuraavista taulukoista löydät useita käyttömahdollisuuksia ja säätöarvoja mikroaaltouunien varten.

Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat astiasta, elintarvikkeen laadusta, lämpötilasta ja ominaisuuksista.

Taulukoissa on mainittu yleisimmät aikavälit. Aseta ensin lyhin aika ja pidennä sitä tarvittaessa.

Jos Sinulla on elintarviketta eri määrä kuin taulukoissa on mainittu. Silloin pätee seuraava nyrkkisääntö: Kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen toiminta-aika, puolet määrästä = puolet ajasta

Työnnä rutilä uuniin korkeudelle 1. Laita astia keskelle. Silloin mikroaallot pääsevät ruokaan joka puolelta.

Sulatus

Huomautuksia

- Laita pakasteruoka avoimessa astiassa rutilälle.
- Herkät osat kuten esim. broilerin luut ja siivet tai paistin rasvaiset reunat voit peittää pienellä palalla alumiinifoliota.

Folio ei saa koskettaa uunitilan seiniä. Voit poistaa alumiinifolion, kun puolet sulatusajasta on kulunut.

- Käännä tai sekoita ruokaa välillä 1 - 2 kertaa. Isot palat tulisi kääntää useamman kerran. Poista sulamisneste kääntämisen yhteydessä.

- Anna sulaneen tuotteen vetäytyä vielä 10 - 60 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuu. Sitten voit ottaa linnuista sisäelimet pois.

Sulatus	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautukset
Naudan-, vasikan- tai porsaanliha kokonaisena (luulla ja luuttomana)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-15 min	Käännä useamman kerran
	1 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-30 min	
	1,5 kg	180 W, 25 min + 90 W, 25-30min	
Naudan-, vasikan tai porsaanliha paloina tai siivuinä	200 g	180 W, 5 min + 90 W, 4-6 min	Kun käännät, irrota sulaneet osat toisistaan
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Jauheliha, sekoitus	200 g	90 W, 10-15 min	Käännä useamman kerran, poista jos sulanut liha
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min	
	1 kg	180 W, 13 min + 90 W, 20-25 min	
Lintu tai linnunosat	600 g	180 W, 5 min + 90 W, 13-18 min	Käännä välillä
	1,2 kg	180 W, 10 min + 90 W, 20-25 min	
Ankka	2 kg	180 W, 20 min + 90 W, 30-40 min	Käännä useamman kerran
Hanhi	4,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 60-80 min	Käännä 20 minuutin välein, poista sulamisneste
Kalafilee, kalapihvi tai viipaleet	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Irrota sulaneet osat toisistaan
Kala kokonaisena	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Käännä välillä
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Vihannekset, esim. herneet	300 g	180 W, 8-13 min	Sekoita välillä varovasti
	600 g	180 W, 10 min + 90 W, 8-13 min	
Hedelmät, esim. vadelmat	300 g	180 W, 7-10 min	Sekoita välillä varovasti, irrota sulaneet osat toisistaan.
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Voi, sulatus	125 g	90 W, 7-9 min	Poista pakkaus kokonaan
	250 g	180 W, 2 min + 90 W, 3-5 min	
Kokonainen leipä	500 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Käännä välillä
	1 kg	180 W, 3 min + 90 W, 15-25 min	
Kakku, kuiva, esim. sokerikakku	500 g	90 W, 10-15 min	Vain kakut, joissa ei ole kuorrutetta, kermää tai kreemiä, irrota kakkupalat toisistaan
	750 g	180 W, 2 min + 90 W, 10-15 min	
Kakku, mehukas, esim. hedelmäkakku, rahkakakku	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	Vain kakut, joissa ei ole kuorrutetta, kermää tai kreemiä
	750 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min	

Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys

Huomautuksia

- Ota valmisruoka pakkauksestaan. Se lämpenee nopeammin ja tasaisemmin mikrouuniin tarkoitettussa astiassa. Ruoan eri ainesosat voivat lämmetä eri aikoihin.
- Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Levitä ruoka sen tähden astiaan mahdollisimman litteäksi. Älä laita elintarvikkeita kerroksittain.

- Peitä ruoka aina. Jos Sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikrouunikelmua.
- Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää 2 - 3 kertaa.
- Anna ruoan lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.
- Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista.
- Ruokien ominaismaut säilyvät hyvin. Sen tähden voit käyttää suolaa ja mausteita säästeliäästi.

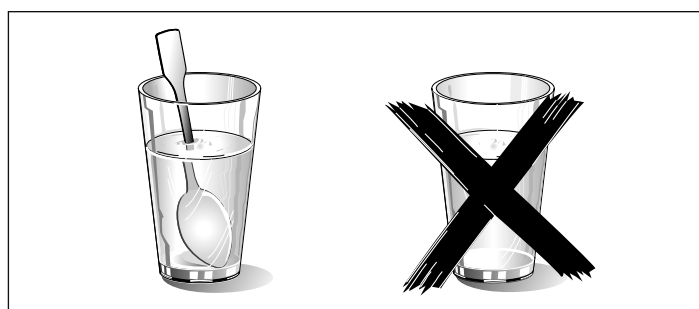
Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautuksia
Ateria, lautasruoka, valmisruoka	300-400 g	600 W, 11-15 min	Poista ruoka pakkauksesta; peitä lämmitettäessä
Keitto	400-500 g	600 W, 8-13 min	Kannellinen astia
Pataruoat	500 g	600 W, 10-15 min	Kannellinen astia
	1 kg	600 W, 20-25 min	
Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi	500 g	600 W, 12-17 min	Kannellinen astia
	1 kg	600 W, 25-30 min	

Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautuksia
Kala, esim. fileepalat	400 g	600 W, 10-15 min	Peitetty
	800 g	600 W, 18-23 min	
Lisukkeet, esim. riisi, nuudelit	250 g	600 W, 2-5 min	Kannellinen astia; lisää nestettä
	500 g	600 W, 7-10 min	
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat	300 g	600 W, 8-12 min	Kannellinen astia, lisää 1 rkl vettä
	600 g	600 W, 13-18 min	
Pinaatti	450 g	600 W, 11-16 min	Kypsennys vettä lisäämättä

Ruoan kuumentaminen

⚠ 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. Kun kuumennat nesteitä, laita aina lusikka astiaan. Siten vältät viivästyneen kiehumisen.



Huomio!

Metallin - esim. lusikan lasissa - pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnalta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.

Huomautuksia

- Ota valmisruoka pakkauksestaan. Se lämpenee nopeammin ja tasaisemmin mikrouuniin tarkoitettuun astiassa. Ruoan eri ainesosat voivat lämmetä eri aikoihin.
- Peitä ruoka aina. Jos Sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikrouunikelmua.
- Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää useita kertoja. Tarkasta lämpötila.
- Anna ruoan lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.
- Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista.

Ruoan kuumentaminen	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautuksia
Ateria, lautasruoka, valmisruoka	350-500 g	600 W, 4-8 min	Poista ruoka pakkauksesta; peitä lämmitettäessä
Juomat	150 ml	900 W, 1-3 min	Laita lusikka lasiin, älä kuumenna alkoholijuomia liikaa; tarkista välillä
	300 ml	900 W, 3-4 min	
	500 ml	900 W, 4-5 min	
Vauvanruoka, esim. maitopullo	50 ml	360 W, ½-1 min	Aseta pullo ilman tuttia tai kantta uunin pohjalle; ravista tai sekoita kunnolla lämmittämisen jälkeen; tarkista lämpötila ehdottomasti
	100 ml	360 W, 1-1½ min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Keitto 1 kuppi	175 g	900 W, 1½-2 min	-
Keitto 2 kuppia	à 175 g	900 W, 2-4 min	
Keitto 4 kuppia	à 175 g	900 W, 4-6 min	
Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi	500 g	600 W, 7-10 min	Peitetty
Pata	400 g	600 W, 5-7 min	Kannellinen astia
	800 g	600 W, 7-10 min	
Vihannekset	150 g	600 W, 2-3 min	Lisää vähän nestettä
	300 g	600 W, 3-5 min	

Ruoan kypsentaminen

Huomautuksia

- Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Levitä ruoka sen tähden astiaan mahdollisimman litteäksi. Älä laita elintarvikkeita kerroksittain.
- Kypsennä ruoka suljetussa astiassa. Jos Sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikrouunikelmua.
- Ruokien ominaismaut säilyvät hyvin. Sen tähden voit käyttää suolaa ja mausteita säästeliäästi.

- Anna ruoan lämpötilan tasaantua kypsennyksen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.
- Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista.

Ruonan kypsentyminen	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautuksia
Kokonainen broileri, tuore, ilman sisäelimiä	1,5 kg	600 W, 25-30 min	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut
Kalafilee, tuore	400 g	600 W, 8-13 min	-
Vihannekset, tuoreet	250 g	600 W, 6-10 min	Leikkaa samankokoisiksi paloiksi; lisää 100 g:aa kohden 1 - 2 rkl vettä; sekoita välillä
	500 g	600 W, 10-15 min	
Perunat	250 g	600 W, 8-11 min	Leikkaa samankokoisiksi paloiksi; lisää 100 g:aa kohden 1 - 2 rkl vettä; sekoita välillä
	500 g	600 W, 12-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Riisi	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	Lisää kaksinkertainen määrä nestettä; käytä korkeaa, kannellista astiaa
	250 g	600 W, 7-9 min + 180 W, 15-20 min	
Jälkiruoat, esim. vanukas (jauheesta)	500 ml	600 W, 5-8 min	Sekoita välillä vispilällä 2 - 3 kertaa
Hedelmät, hilloke	500 g	600 W, 9-12 min	-

Popcorn mikroaaltouunissa

Huomautuksia

- Käytä kuumuutta kestäväää, matalaa lasiastiaa, esim. uunivuoan kantta, lasilautasta tai lasivuokaa (Pyrex)
- Laita astia aina rutilälle korkeudelle 1.
- Älä käytä posliiniastiaa tai hyvin kuperaa lautasta.
- Tee asetus taulukon ohjeen mukaan. Tuotteesta tai määrästä riippuen voi ajan muuttaminen olla tarpeen.

- Jotta popcornit eivät pala, ota popcorn-pussi 1 minuutin ja 30 sekunnin kuluttua hetkeksi pois uunista ja ravistele sitä. Varo, kuumaa!
-  **Palovamman vaara!**
- Avaa popcorn-pussi varovasti, pussista voi tulla kuumaa höyryä.
- Älä valitse koskaan korkeinta mikroaaltotehoa.

	Paino	Varusteet	Korkeus	Mikroaaltoteho watteina, Kesto minuutteina
Popcorn mikroaaltouunissa	1 pussi à 100 g	Astia, rutilä	1	600 W, 4 min

Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä

Et löydä valmistettavalle ruokamäärälle säätötietoa.	Pidennä tai lyhennä kypsennysaikaa seuraavan nyrkkisäännön mukaan: Kaksinkertainen määrä = lähes kaksinkertainen aika Puolet määrästä = puolet ajasta
Ruoasta tuli liian kuivaa.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi kypsennysaika tai valitse matalampi mikroaaltoteho. Peitä ruoka ja lisää enemmän nestettä.
Ruoka ei ole toiminta-ajan päätyttyä vielä sulanut, kuumaa tai kypsää.	Aseta pidempi aika. Suurempiin määriin tai korkeampiin ruokiin tarvitaan enemmän aikaa.
Ruoka on kypsennysajan päätyttyä reunasta ylikuumentunut, mutta ei ole keskeltä vielä valmis.	Sekoita välillä ja valitse seuraavalla kerralla matalampi teho ja pidempi toiminta-aika.
Lintu tai liha on sulatuksen jälkeen pinnalta kypsynyt, mutta ei ole keskeltä vielä sulanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi mikroaaltoteho. Jos sulatettava määrä on suuri, käännä tuote myös useaan kertaan.

Kakut ja leivonnaiset

Taulukoista

Huomautuksia

- Ajat pätevät, kun ainekset laitetaan kylmään uuniin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja määrästä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita matalalla arvolla ja säädä tarvittaessa

- seuraavalla kerralla korkeampi arvo. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin.
- Lisätietoja löydät kohdasta *Leipomisvihjeitä* taulukkojen jälkeen.
- Laita kakkuvuoka aina rutilän keskelle.

Paistovuokat

Huomautus: Tummat metallivuokat ovat parhaita.

Vuokakakut	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	1		160-180	90 W	30-40

* Anna kakun jäähtyä uunissa noin 20 minuuttia.

** Laita uunipannulle

Vookakut	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Sokerikakku, hieno (esim. hiekkakakku)	Rengas-/pitkänomainen vuoka	1		150-170	-	60-80
Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	2		160-180	-	25-35
Hedelmäkakku, sokerikakkutaikinasta	Irtopohja-/torvivuoka	1		160-180	90 W	30-40
Täytekakkipohja, 2 munaa	Torttuvuoka	1		150-160	-	20-25
Täytekakku, 6 munaa (esilämmitys)	Tumma irtopohjavuoka	1		170-180	-	30-40
Reunallinen murotaikinapohja	Tumma irtopohjavuoka**	1		170-190	-	30-40
Hedelmä- tai rahkatorttu murotaikinapohjalla*	Tumma irtopohjavuoka	2		160-170	180 W	30-40
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Tumma irtopohjavuoka	1		190-200	-	40-50
Torvivuokakakku	Torvivuoka	1		160-180	90 W	30-40
Pähkinäkakku	Tumma irtopohjavuoka	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, ohut pohja, vähän täytettä, esilämmitys	Pyöreä pizzapelti	1		220-240	-	15-20
Pikantit kakut	Tumma irtopohjavuoka**	1		180-190	-	50-60

* Anna kakun jäähtyä uunissa noin 20 minuuttia.

** Laita uunipannulle

Kakku uunipannulla	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho wat- teina	Kesto minuut- teina
Sokerikakku kuivalla täytteellä	Uunipannu	2		160-180	-	25-35
Sokerikakku mehukkaalla täytteellä (hedelmät)	Uunipannu	1		160-180	90 W	30-40
Hiivataikina kuivalla täytteellä	Uunipannu	2		170-190	-	35-45
Hiivataikina mehukkaalla täytteellä (hedelmät)	Uunipannu	2		170-190	-	45-55
Murotaikina kuivalla täytteellä	Uunipannu	2		160-180	-	25-35
Murotaikina mehukkaalla täytteellä (hedelmät)	Uunipannu	1		160-180	-	50-60
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	1		190-200	-	40-50
Kääretorttu, esilämmitys	Uunipannu	2		170-190	-	10-20
Pullapitko, 500 g jauhoja	Uunipannu	2		160-180	-	40-50
Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Uunipannu	2		150-170	-	60-70
Stollen-joulupulla, 1 kg jauhoja	Uunipannu	2		140-150	-	65-75
Struudeli, makea	Uunipannu	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	Uunipannu	1		210-230	-	25-35
Täytetty piirakka, esilämmitys	Uunipannu	2		240-250	-	15-20

Pienleivonnaiset	Varusteet	Paistokorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Pikkuleivät	Uunipannu	2		150-170	20-30
Makroonit	Uunipannu	2		120-140	35-45
Marengit	Uunipannu	2		80-100	90-110
Muffinit	Muffinipelti rutilällä	2		160-180	35-45
Tuulihatut	Uunipannu	2		200-220	30-40
Lehtitaikinalleivonnaiset	Uunipannu	2		170-190	25-25
Hiivataikinalleivonnaiset	Uunipannu	2		200-220	20-30

Leipä ja sämpylät	Varusteet	Paistokorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Pannuleipä*	Uunipannu	2		220-240	15-20

* Esilämmitä uuni.

Leipä ja sämpylät	Varusteet	Paistokorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Sämpylät*	Uunipannu	2		200-220	20-30
Hapanleipä, 1,2 kg jauhoja*	Uunipannu	2		250 + 170	10 40-50
Hiivataikinasämpylät, makeat*	Uunipannu	2		190-210	15-25

* Esilämmitä uuni.

Leipomisvihjeitä

Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen.
Haluat käyttää silikonista, lasista, muovista tai keramiikasta valmistettua paistovuokaa.	Vuoan pitää kestää 250 °C:n kuumuutta. Kakut ruskistuvat näissä vuoissa vähemmän. Kun kytket mikrotoiminnon käyttöön, toiminta-aika ehkä lyhenee taulukossa määrittyyn aikaan verrattuna.
Näin varmistat, onko sokerikakku kypsä.	Pistä kakun korkeinta kohtaa puutikulla noin 10 minuuttia ennen mainitun kypsytysajan päättymistä. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta matalammaksi ja pidennä paistoaikaa. Noudata ohjeessa olevia sekoitusaikoja.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Rasvaa vain irtopohjavuoan pohja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Kakku on liian tumma.	Valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua vähän pidemmän aikaa.
Kakku on liian kuiva.	Pistele valmiiseen kakkuun hammastikulla pieniä reikiä. Kostuta se hedelmämehulla tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa.
Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, juovainen).	Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpötilassa vähän kauemmin. Jos kakkuun tulee mehukas täyte, esipaista pohjaa, ripottele sen päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä sitten täyte päälle. Noudata ohjeita ja paistoaikoja.
Kakku ei irtoa kumottaessa.	Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen vielä 5 - 10 minuuttia, sitten se irta-aa helpommin vuoasta. Jos se ei vielä kukaan irtoa, irrota reunaa varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka monta kertaa kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele vuoka seuraavalla kerralla hyvin ja ripottele siihen lisäksi korppujauhoja.
Olet mitannut uunin lämpötilan omalla mittarillasi ja huomannut lämpötiloissa eroja.	Valmistaja on mitannut uunin lämpötilan koeritilällä uunin keskikohdassa tietyn ajan kulu-uttua. Kaikki astiat ja varusteet vaikuttavat mitattuun arvoon, joten omis- sissäsi on aina eroja.
Vuoan ja ritilän välille muodostuu kipinöitä.	Tarkasta, onko vuoan ulkopinta puhdas. Muuta vuoan paikkaa uunissa. Jos se ei auta, jatka paistamista ilman mikrotoimintoa. Paistoaika pitenee.

Paistaminen ja grillaaminen

Taulukoista

Lämpötila ja paistoaika riippuvat ruokien ominaisuuksista ja määristä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita matalalla arvolla ja säädä tarvittaessa seuraavalla kerralla korkeampi arvo.

Lisätietoja löydät kohdasta *"Paisto- ja grillausvihjeitä"* taulukkojen jälkeen.

Astia

Voit käyttää kaikkia lämmönkestäviä, mikroaaltouuniin tarkoitettuja astioita. Metallisia paistoastioita voidaan käyttää ainoastaan paistamiseen ilman mikroaaltoja.

Astia voi kuumentua erittäin kuumaksi. Käytä patalappuja, kun otat sen uunista.

Aseta kuuma lasiastia kuivan keittiöpyyhkeen päälle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.

Ohjeita paistamisesta

Käytä lihan ja linnun paistamiseen korkeaa paistoastiaa.

Tarkasta, sopiiko astia uuniin. Se ei saa olla liian suuri.

Liha:
Peitä astian pohja pienellä määrällä nestettä. Laita patapaistin joukkoon vähän enemmän nestettä. Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut. Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Siten lihaneste jakautuu paremmin.

Lintu:
Käännä lihanpalat, kun ⅔ ajasta on kulunut.

Ohjeita grillauksesta

Huomautuksia

- Grillaa aina uuninluukku suljettuna äläkä esilämmitä.
- Käytä mahdollisimman saman paksuisia grillipaloja. Pihvien tulisi olla vähintään 2 - 3 paksuja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.
- Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.
- Tumma liha, esim. naudanliha, ruskistuu nopeammin kuin vaalea vasikan- tai sianliha. Vaalealihaiset grillipalat tai kala ovat usein pinnalta vain vaaleanruskeita, sisältä kuitenkin kypsiä ja mehukkaita.
- Grillivastus kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja taas päälle. Se on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetyistä grillaustehosta.

Ohjeita haudutuksesta

Käytä kalan haudutukseen kannellista astiaa.

Laita astiaan 2 - 3 ruokalusikallista nestettä ja vähän sitruunanmehua tai etikkaa.

Naudanliha

Huomautuksia

- Käännä naudan patapaisti, kun $\frac{1}{3}$ ja $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut. Anna vetäytyä lopuksi vielä noin 10 minuuttia.

- Käännä naudanfilee ja paahtopaisti, kun puolet ajasta on kulunut. Anna vetäytyä lopuksi vielä noin 10 minuuttia.
- Käännä pihvit, kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut.

Naudanliha	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Naudan patapaisti, n. 1 kg	Kannellinen astia, rutilä	1		190-210	-	120-140
Naudan patapaisti, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, rutilä	1		180-200	-	140-160
Naudan patapaisti, n. 2 kg	Kannellinen astia, rutilä	1		170-190	-	160-180
Naudanfilee, medium, n. 1 kg	Kannellinen astia, rutilä	1		200-220	90 W	30-40
Naudanfilee, medium, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, rutilä	1		230-240	90 W	45-55
Paahtopaisti, medium, n. 1 kg	Avoin astia, rutilä	1		240-250	180 W	30-40
Pihvi, medium, 3 cm paksu	Uunipannu + Rutilä	1 3		3	-	1. puoli: n. 10-15 2. puoli: n. 5-10

Vasikanliha

Huomautus: Käännä vasikanpaisti ja -potka, kun puolet ajasta on kulunut. Anna vetäytyä lopuksi vielä noin 10 minuuttia.

Vasikanliha	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuut- teina
Vasikanpaisti, n. 1 kg	Kannellinen astia, rutilä	1		210-220	90 W	60-70
Vasikanpaisti, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, rutilä	1		200-210	90 W	70-80
Vasikanpaisti, n. 2 kg	Kannellinen astia, rutilä	1		190-200	90 W	80-100
Vasikanpotka, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, rutilä	1		190-200	-	120-130

Porsaanliha

Huomautuksia

- Käännä vähärasvainen porsaanpaisti ja ilman kamaraa oleva paisti, kun puolet ajasta on kulunut. Anna vetäytyä lopuksi vielä noin 10 minuuttia.

- Laita paisti astiaan kamarapuoli ylöspäin. Tee kamaraan viiltoja. Älä käännä paistia. Anna vetäytyä lopuksi vielä noin 10 minuuttia.
- Älä käännä porsaanfileetä ja kassleria. Anna vetäytyä lopuksi vielä noin 5 minuuttia.
- Käännä talouskyljykset, kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut.

Porsaanliha	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Paisti, kamaraton, (esim. etuselkä), n. 750 g	Kannellinen astia, rutilä	1		220-240	180 W	40-50
Paisti kamaralla (esim. lapa), n. 1,5 kg	Avoin astia, rutilä	1		180-200	-	150
Paisti kamaralla (esim. lapa), n. 2 kg	Avoin astia, rutilä	1		170-190	-	180
Porsaanfilee, n. 500 g	Kannellinen astia, rutilä	1		210-230	90 W	20-25
Porsaanpaisti, vähärasvainen, n. 1 kg	Kannellinen astia, rutilä	1		210-230	90 W	50-60
Porsaanpaisti, vähärasvainen, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, rutilä	1		200-220	90 W	70-80
Porsaanpaisti, vähärasvainen, n. 2 kg	Kannellinen astia, rutilä	1		190-210	180 W, 10 min + 90 W, 75-85 min	85-95
Kassler luulla, n. 1 kg	Avoin astia, rutilä	1	-	-	360 W	45-50
Talouskyljys, 2 cm paksu	Uunipannu + Rutilä	1 3		2	-	1. puoli: n. 15-20 2. puoli: n. 10-15

Lampaanliha ja riista

Huomautus: Käännä lampaanliha ja riista, kun puolet ajasta on kulunut.

Lampaanliha ja riista	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Lampaansatula luulla, n. 1 kg	Avoin astia, ritilä	1		190-210	-	40-50
Lampaanreisi luuton, medium, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		180-200	-	90-100
Kauriinsatula luulla, n. 1 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		210-220	-	40-50
Kauriinreisi luuton, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		180-190	-	105-120
Villisianpaisti n. 1,5 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		200-220	-	90-100
Hirvipaisti, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		200-220	-	90-100
Kaniini, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		200-220	90 W	25-35

Muut

Huomautuksia

■ Anna lihamurekkeen vetäytyä loppuksi vielä noin 10 minuuttia.

■ Käännä makkarat, kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut.

Muut	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Lihamureke, n. 1 kg lihaa	Avoin astia, ritilä	1		170-190	600 W, 10 min + 180 W, 40-50 min	-
Makkarat, grillattavat, 4 - 6 kpl à noin 150 g	Uunipannu + Ritilä	1 3		3	-	1. puoli: n. 10-15 2. puoli: n. 5-10

Lintu

Huomautuksia

■ Laita kokonainen broileri, broilerinrinta ja minikalkkuna uuniin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut.

■ Laita kana uuniin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut ja säädä mikroaaltotehoksi 180 W.

■ Laita puolikas broileri ja broilerinpalat uuniin nahkapuoli ylöspäin. Älä käännä.

■ Käännä ankka ja hanhi, kun $\frac{1}{3}$ ja $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut.

■ Laita ankan- ja hanhenrinta uuniin nahkapuoli alaspäin. Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.

■ Käännä hanhenreidet, kun puolet ajasta on kulunut. Pistelet nahkaan reikiä.

■ Käännä kalkkunan käärepaisti, kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut.

■ Laita kalkkunanrinta ja -reisi uuniin nahkapuoli alaspäin. Käännä, kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut.

Lintu	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuut- teina
Broileri, kokonainen, n. 1,2 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		230-250	360 W	25-35
Kana, kokonainen	Kannellinen astia, ritilä	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Broileri, puolikas, à 500 g	Avoin astia, ritilä	1		180-200	360 W	30-35
Broilerinpalat, n. 800 g	Avoin astia, ritilä	1		190-210	360 W	30-35
Broilerinpalat, n. 1,5 kg	Avoin astia, ritilä	1		190-210	360 W	35-40
Broilerinrinta n. 500 g	Avoin astia, ritilä	1		190-210	180 W	25-30
Ankka, kokonainen, 1,5 - 1,7 kg	Uunipannu	1		170-190	180 W	60-80
Ankanrinta, 2 kpl à 300 - 400 g	Ritilä + Uunipannu*	2 1		3	90 W	18-22
Hanhi, kokonainen, 3 - 3,5 kg	Uunipannu	1		170-190	180 W	80-90
Hanhenrinta, 2 kpl à 500 g	Ritilä + Uunipannu*	2 1		210-230	90 W	20-25
Hanhenreidet, 4 kpl n. 1,5 kg	Ritilä + Uunipannu*	2 1		170-190	180 W	30-40
Minikalkkuna, kokonai- nen, n. 3 kg	Uunipannu	1		170-180	180 W	60-70
Kalkkunan käärepaisti, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		190-200	180 W	60-70
Kalkkunanrinta, n.1kg	Kannellinen astia, ritilä	1		200-210	-	80-90

* Laita uunipannuun 50 ml vettä

Lintu	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuut- teina
Kalkkunanreisi, n. 1,3 kg	Kannellinen astia, rutilä	1		210-230	360 W	45-50

* Laita uunipannuun 50 ml vettä

Kala ■ Kypsennä kokonainen, haudutettu kala vatsallaan.

Huomautuksia

■ Laita kokonainen grillattava kala, esimerkiksi purotaimen, keskelle rutilää.

Kala	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Grilli- teho	Mikroaalto- teho watteina	Kesto minuut- teina
Kala kokonainen, esim. purotaimen n. 300 g, grillattu	Uunipannu + Rutilä*	1 3		2	-	1. puoli: n. 10-15 2. puoli: n. 8-12
Kalapihvi, esim. lohi 3 cm paksu, grillattu	Uunipannu + Rutilä*	1 3		3	-	1. puoli: n. 10-12 2. puoli: n. 8-12
Kokonaiset kalat 2-3 kpl à 300 g, grillatut	Uunipannu + Rutilä*	1 3		2	-	1. puoli: n. 10-15 2. puoli: n. 10-15
Kokonaiset kalat n. 1 kg, haudutetut	Kannellinen astia, rutilä	1	-	-	600 W	10-15
Kokonaiset kalat n. 1,5 kg, haudutetut	Kannellinen astia, rutilä	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Kokonaiset kalat n. 2 kg, haudutetut	Kannellinen astia, rutilä	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Kalafilee, esim. seiti, n. 800 g, haudutettu	Kannellinen astia, rutilä	1	-	-	600 W	9-14

* Voitele rutilä öljyllä.

Paisto- ja grillausvihjeitä

Taulukossa ei ole ohjeita paistin painosta.	Valitse pienille paistinpaloille korkeampi lämpötila ja lyhyempi paistoaika. Suuremmille paistinpaloille valitset matalamman lämpötilan ja pidemmän kypsytysajan.
Kuinka voit varmistaa, onko paisti valmis.	Käytä paistomittaria (saatavana alan liikkeistä) tai tee "lusikkakoe". Paina paistia lusikalla. Jos se tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos se antaa periksi, se tarvitsee vielä vähän aikaa.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja lisää enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja lisää vähemmän nestettä.
Paisti ei ole kypsä.	Viipaloi paisti. Valmista kastike paistoastiassa ja laita paistiviipaleet kastikkeeseen. Kypsennä liha valmiiksi pelkällä mikrotoiminnolla.

Paistokset, gratiinit, paahtoleivät

Huomautuksia

- Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ainekset asetetaan kylmään uuniin.
- Käytä paistoksiin ja gratiineihin suurta, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa ruoka tarvitsee enemmän aikaa ja se tummuu pinnalta.
- Laita paistos mikron kestävässä astiassa rutilälle.

- Anna paistosten ja gratiinien jälkikypsyä pois päältä kytketyssä uunissa vielä 5 minuuttia.
- Käytä paistoksiin, perunagratiineihin ja lasagneen 4 - 5 cm korkeaa vuokaa.
- Laita soufflé annosvuokiin tai korkeaan vuokaan. Esilämmitä uuni.
- Kuorrutetut paahtoleivät: laita 4 kpl vierekkäin uunipannun keskelle. Jaa 12 kpl tasaisesti uunipannulle.

Paistokset, gratiinit, paahtoleivät	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Paistos, makea, n. 1,5 kg	Avoin astia, rutilä	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	Avoin astia, rutilä	1		160-180	-	40-50
Soufflé annosvuoissa	Rutilä	1		200-210	-	12-17
Pastapaistos, n. 1 kg	Avoin astia, rutilä	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne n. 2 kg	Avoin astia, rutilä	2		180-200	600 W	20-30
Perunagratiini, raa'at ainekset, n. 1,1 kg	Avoin astia, rutilä	1		170-190	600 W	20-25
Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kpl	Uunipannu	2		3	-	8-13

Paistokset, gratiinit, paah- toleivät	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grill- liteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Paah-toleivän kuorruttami- nen, 12 kpl	Uunipannu	2		3	-	9-14

Valmistuotteet

Huomautuksia

- Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.
 - Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ainekset asetetaan kylmään uuniin.
- Älä laita ranskalaisia perunoita, kroketteja ja röstiä päällekkäin.
 - Käännä kalapuikot, broilerin sticksit, nugetit ja vihannespurilainen, kun puolet ajasta on kulunut.
 - Aseta kermakakku ilman varustetta uunin pohjalle, korkeus 0.

Valmistuotteet	Varusteet	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho wat- teina	Kesto minuut- teina
Pizza ohut pohja	Uunipannu	1		210-230	-	20-25
Pizza paksu pohja	Uunipannu	1		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Uunipannu	1		210-230	-	15-20
Pizzapatonki	Uunipannu	2		180-190	-	15-20
Ranskalaiset perunat	Uunipannu	1		220-230	-	20-25
Kroketit	Uunipannu	1		200-220	-	25-35
Rösti, täytetyt perunataskut	Uunipannu	2		200-220	-	25-35
Sämpylät, patonki	Ritilä	2		200-220	-	15-20
Rinkilät, raa'at	Uunipannu*	2		190-210	-	20-25
Esipaistetut sämpylät tai patonki	Ritilä	2		140-150	-	12-15
Kalapuikot	Uunipannu	2		190-210	180 W	10-15
Broilerin sticksit, nugetit	Uunipannu	2		190-210	360 W	15-20
Vihannespurilainen	Uunipannu	2		200-220	180 W	15-25
Struudeli	Uunipannu	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	Ritilä	2		200-210	180 W	18-23

** Laita uunipannulle leivinpaperi.
Leivinpaperin pitää olla näihin lämpötiloihin sopivaa.

Testiruoat

Tarkastuslaitokset tarkastavat mikroaalto-yhdistelmälaitteiden laadun ja toiminnan näiden ruokalajien perusteella.

Normien EN 60705, IEC 60705 ja DIN 44547 ja EN 60350 (2009) mukaan

Sulatus mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautus
Liha	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Laita pyrex-vuoka Ø 22 cm ritilälle, korkeudelle 1. Poista sulanut liha noin 10 minuutin kuluttua.

Kypsennys mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautus
Munamaito	360 W, 10 min + 180 W, 20-25 min	Laita pyrex-vuoka ritilälle, korkeudelle 1.
Kakkupohja	600 W, 8-10 min	Laita pyrex-vuoka Ø 22 cm ritilälle, korkeudelle 1.
Lihamureke	600 W, 20-25 min	Laita pyrex-vuoka ritilälle, korkeudelle 1.

Kypsennys mikron yhdistelmällä

Ruokalaji	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Huomautus
Perunagradiini	600 W, 20-25 min		170-190	Laita pyrex-vuoka Ø 22 cm ritilälle, korkeudelle 1.

* Työnnä ritilä korkeudelle 2 ja uunipannu korkeudelle 1.

Ruokalaji	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Huomautus
Kakku	180 W, 15-20 min		180-200	Laita pyrex-vuoka Ø 22 cm ritilälle, korkeudelle 1.
Broileri*	360 W, 30-35 min		200-220	Käännä 15 minuutin kuluttua.

* Työnnä ritilä korkeudelle 2 ja uunipannu korkeudelle 1.

Paistaminen

- Huomautuksia**
 - Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

- Kannellinen omenapiirakka: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.

	Astia	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika minuutteina
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	2		160-180	20-30
	Uunipannu	2		150-170	20-30
Pikkuleivät	Uunipannu	2		150-170	25-35
	Uunipannu	2		140-160	25-35
Kakkupohja	Irtopohjavuoka ritilällä	1		170-180	30-40
Pannupulla	Uunipannu	2		170-190	45-55
Kannellinen omenapiirakka	2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm + Uunipannu	1		180-200	70-90

Grillaus

	Varusteet	Paistokorkeus	Uunitoiminto	Grilliteho	Kesto, minuutteina
Paahtoleivän ruskistaminen*	Ritilä	3		3	1-2
Beefburger 12 kpl**	Ritilä + uunipannu	3 1		3	30

- * Esilämmitä 5 minuuttia.
- ** Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.

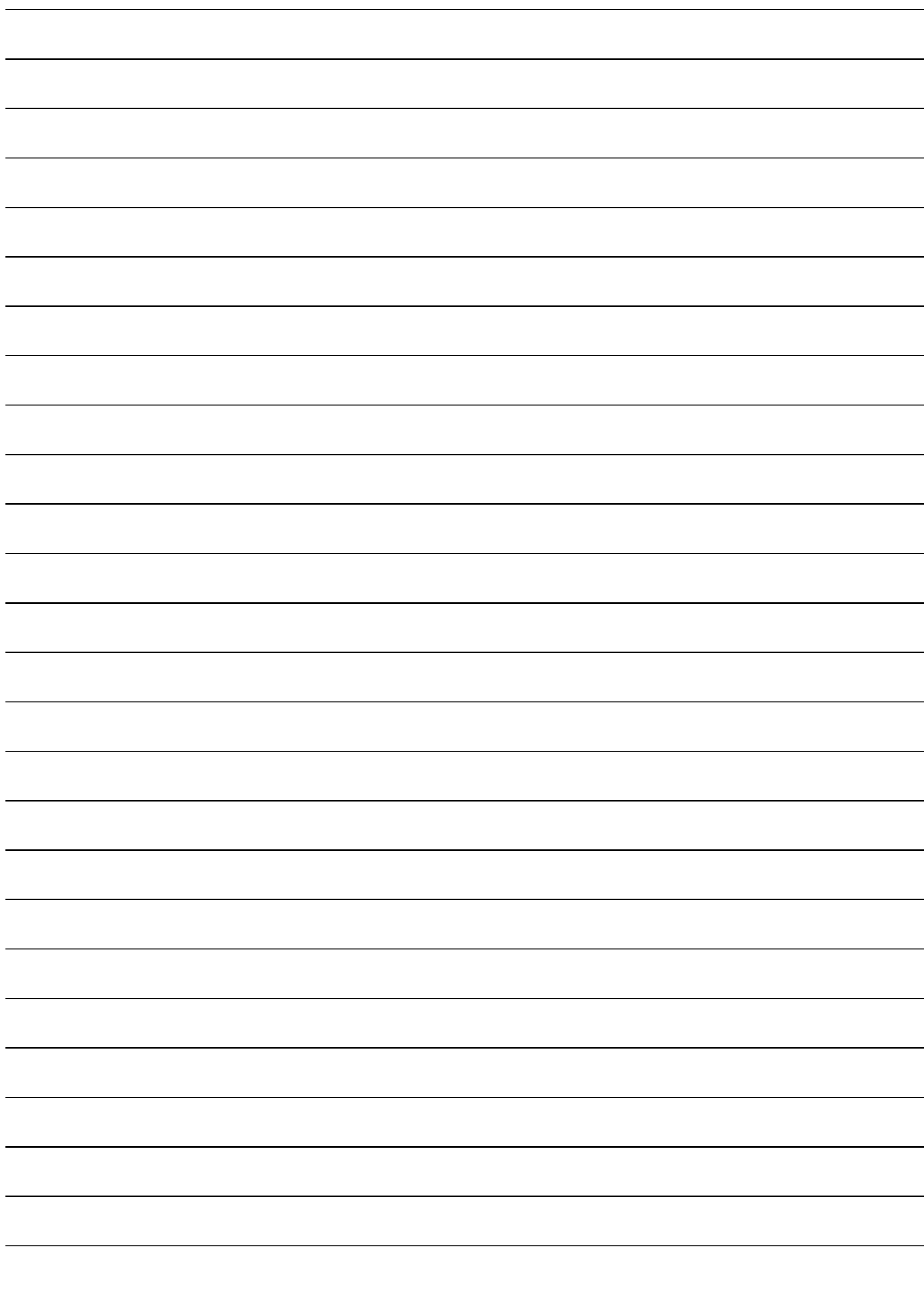
Akryyliamidi elintarvikkeissa

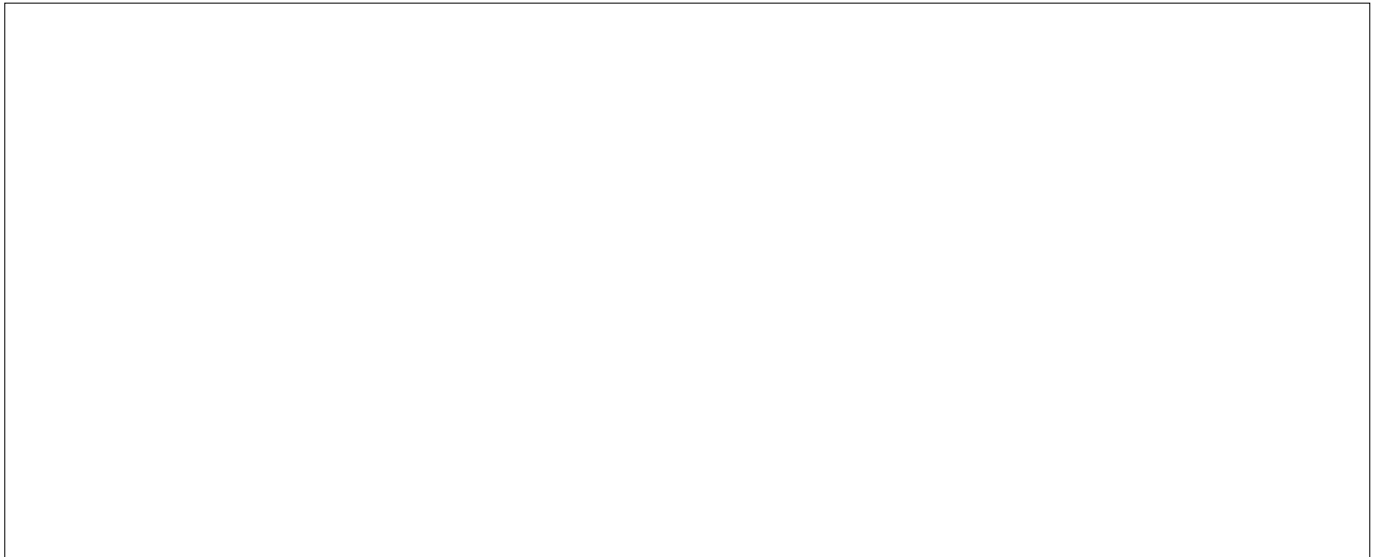
- Mitkä ruoat ovat kyseessä?**

Akryyliamidia syntyy etenkin valmistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten esim. perunalastuja,

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

Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta	
Yleistä	Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä. Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. Suuret, paksut elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.
Pikkuleipien paistaminen	Ylä-/alalämmöllä korkeintaan 200 °C, 3D-kiertoilmalla tai kiertoilmalla korkeintaan180 °C. Ylä-/alalämmöllä korkeintaan 190 °C, 3D-kiertoilmalla tai kiertoilmalla korkeintaan 170 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.
Ranskalaiset perunat uunissa	Levitä tasaisesti ja yhteen kerrokseen pellille. Paista vähintään 400 g peltiä kohtia, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000728068