



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



**Kompakti yhdistelmäuuni jossa
mikroaaltotoiminto
CMG636B.1**



BOSCH

[fi] Käyttöohje

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	5		Lapsilukko	21
	Tärkeitä turvaohjeita	5		Aktivointi ja deaktivointi	21
	Yleistä	5		Perusasetukset	21
	Mikroaalto	6		Perusasetusten muuttaminen	21
	Vaurioiden syyt	7		Perusasetukset	21
	Yleistä	7		Sähkökatko	22
	Mikroaalto	8		Kellonajan muuttaminen	22
	Ympäristönsuojelu	8		Sapatti-ohjelma	22
	Energiansäästö	8		Sapatti-asetuksen käynnistäminen	22
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	8		Puhdistusaine	23
	Tutustuminen laitteeseen	9		Soveltuvat puhdistusaineet	23
	Ohjauspaneeli	9		Uunitilan pinnat	24
	Valitsimet	9		Laitteen pitäminen puhtaana	24
	Näyttö	10		Ristikot	24
	Käyttötavat	10		Ristikoiden irrotus ja asennus	24
	Uunitoiminnot	11		Laitteen luukku	25
	Mikroaaltouuni	12		Luukun suojuksen irrotus	25
	Lisätietoja	12		Luukun lasien irrotus ja asennus	25
	Uunitilaan liittyvät toiminnot	12		Mitä tehdä häiriön sattuessa?	27
	Varusteet	13		Toimintahäiriöiden korjaaminen itse	27
	Mukana toimitetut varusteet	13		Maksimi käyttöaika	27
	Varusteiden asettaminen uuniin	13		Uunitilan lamput	27
	Lisävaruste	13		Huoltopalvelu	28
	Ennen ensimmäistä käyttöä	14		Mallinumero ja sarjanumero	28
	Ensimmäinen käyttöönotto	14		Ruoat	28
	Uunitilan ja varusteiden puhdistus	14		Asetuksia koskevia ohjeita	28
	Koneen käyttö	15		Ruoan valinta Assistilla	29
	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä	15			
	Toiminnon käynnistäminen	15			
	Käyttötavan säätäminen	16			
	Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen	16			
	Pikakuumennus	16			
	Aikatoiminnot	17			
	Toiminta-ajan asettaminen	17			
	Päätymisajan asettaminen	17			
	Hälyttimen asetus	18			
	Mikroaaltouuni	19			
	Astia	19			
	Mikroaaltotehot	19			
	Mikroaaltokäytön säätäminen	19			
	Mikrokombi-yhdistelmäkäytön säätäminen	20			
	Kuivaus	20			



Testattu koekeittiössämme 29

Silikonivuoat	29
Kakut ja pienet leivonnaiset	29
Leipä ja sämpylät	32
Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset	34
Laatikkoruoka, paistos ja kohokas	35
Lintu	36
Liha	38
Kala	41
Vihannekset ja lisukkeet	43
Jälkiruoka	45
Energiansäästö Eco-uunitoiminnoilla	45
Akryyliamidi elintarvikkeissa	47
Matalalämpökypsennys	47
Kuivaaminen	48
Umpioiminen	49
Taikinan kohotus	50
Sulatus	50
Ruokien lämmittäminen mikroaaltouunilla	52
Lämpimänäpito	53
Testiruoat	54

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

Määräystenmukainen käyttö

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.
→ "Varusteet" sivulla 13

Tärkeitä turvaohjeita

Yleistä

Varoitus – Palovaara!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

⚠️ Varoitus – Loukkaantumiswaara!

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

⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠️ Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!

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

Mikroaalto

⚠️ Varoitus – Palovaara!

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

- Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan. Älä lämmitä elintarvikkeita 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.

⚠️ Varoitus – Räjähdyksivaara!

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

⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!

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

⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!

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

⚠️ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Sopimaton astia voi haljeta. Posliinisten ja keraamisten astioiden kahvoissa ja kansissa voi olla pieniä reikiä. Näiden reikien takana on ontto tila. Onttoon tilaan päässyt kosteus voi aiheuttaa astian halkeamisen. Käytä vain mikrokäyttöön soveltuvia astioita.

⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!

Laitteessa on korkeajännitettä. Älä poista ulkokuorta.

⚠️ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

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

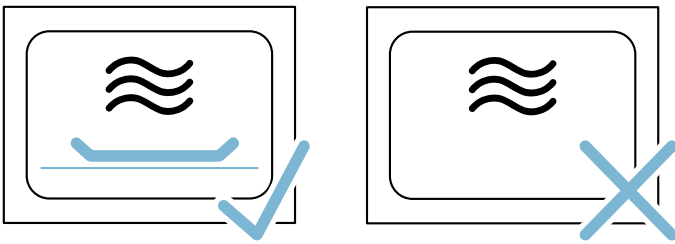
 Vaurioiden syyt**Yleistä****Huomio!**

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

Mikroaalto

Huomio!

- Kipinöiden muodostuminen: metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnasta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.
- Varusteiden yhdistäminen: älä yhdistä ritilää uunipannun kansa. Jos varusteet laitetaan uuniin suoraan päällekkäin, seurauksena voi olla kipinöiden muodostuminen. Laita varusteet kulloinkin omalle kannatinkorkeudelleen.
- Alumiinivuoat: älä käytä laitteessa alumiinivuokaa. Muodostuvat kipinät vaurioittavat laitetta.
- Mikroaaltokäyttö ilman ruokia: laitteen käyttö ilman uunitilassa olevaa ruokaa aiheuttaa ylikuormituksen. Älä käynnistä mikroaaltouunia ilman, että uunitilassa on ruokaa. Poikkeuksena on lyhyt astiatesti. → "Koneen käyttö" sivulla 15



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

Ympäristönsuojelu

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

Energiansäästö

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



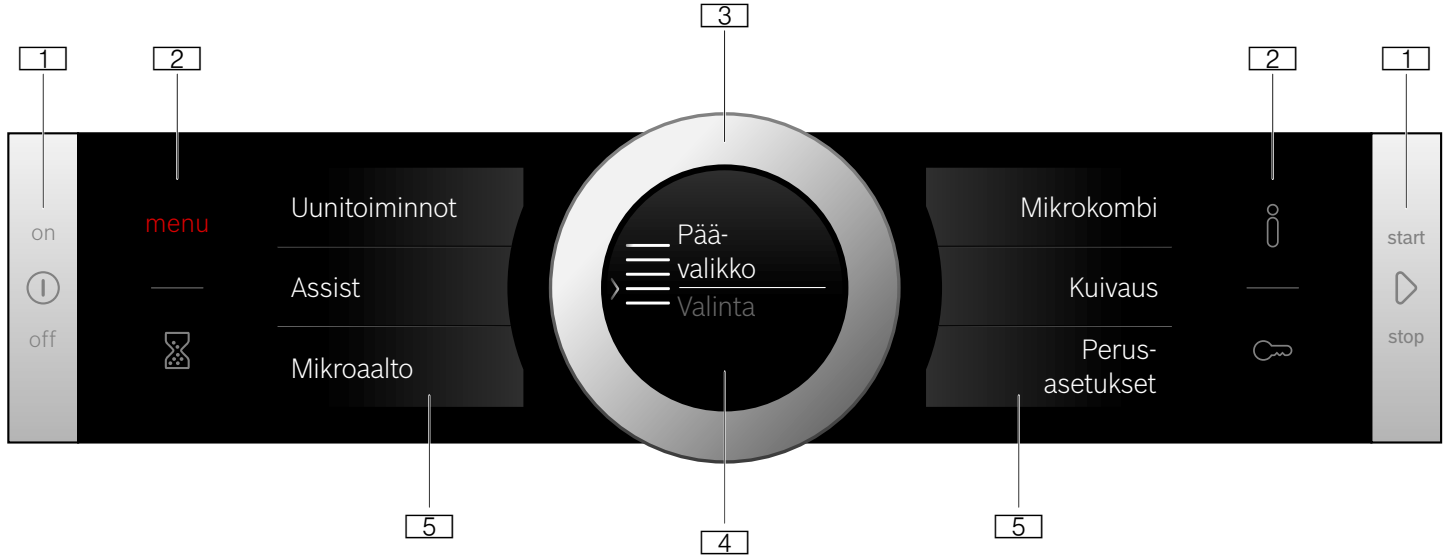
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

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

Tutustuminen laitteeseen

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

Huomautus: Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



1 Valitsimet

Ohjauspaneelissa vasemmalla ja oikealla olevat valitsimet ovat painettavia. Käytä valitsinta painamalla. Laitteissa, joiden etusivu ei ole terästä, myös nämä molemmat valitsimet ovat kosketuskenttiä, joten niitä ei paineta.

2 Kosketuskentät

Kosketuskenttien alapuolella on tunnistimet. Valitse toiminto näppäämällä kyseistä symbolia.

3 Kiertovalitsin

Kiertovalitsin on suunniteltu siten, että voit kääntää sitä rajoituksetta vasemmalle tai oikealle. Paina valitsinta kevyesti ja käännä sitä sormilla haluamaasi suuntaan.

4 Näyttö

Näytössä näet senhetkiset asetusarvot, valintamahdollisuudet ja ohjetekstit.

5 Kosketusnäytöt

Kosketusnäytöissä näet senhetkiset valintamahdollisuudet. Voit tehdä valinnan suoraan näppäämällä kyseistä tekstikenttää. Tekstikentät muuttuvat valinnasta riippuen.

Valitsimet

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

Ohjauspaneeli

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

Yhteenvedossa näkyy ohjauspaneeli, kun laite on kytketty päälle ja näytössä on valikkonäyttö.

Valitsimet ja kosketuskentät

Tästä löydät lyhyet selostukset eri valitsimien ja kosketuskenttien toiminnoista.

Symboli	Merkitys	
Valitsimet		
ⓘ	on/off	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä
▶	start/stop	Toiminnon käynnistäminen ja pysäyttäminen tai keskeyttäminen, jos valitsinta painetaan pitkään (n. 3 sekuntia)
Kosketuskentät		
menu	Valikko	Käyttötapojen valikon avaaminen
⌚	Hälytin	Hälyttimen valinta
i	Informaatio	Ohjeiden haku näyttöön
🔒	Lapsilukko	Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi painamalla valitsinta pitkään (n. 4 sekuntia)

Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella muutat asetuksia, jotka näkyvät näytössä.

Kiertovalitsinta käytät myös valintalistojen selaamiseen kosketusnäytöissä.

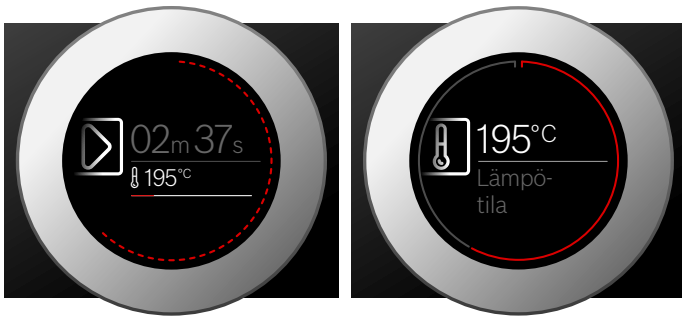
Useimpien valintalistojen kohdalla sinun on kierrettävä valitsinta taas takaisinpäin, kun ensimmäinen tai viimeinen kohta on saavutettu.

Näyttö

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

Arvo, jonka voit juuri nyt säätää, on korostettu ja kirjoitus on valkoinen. Taustalla oleva arvo on harmaa.

Korostus	Korostettua arvoa voidaan muuttaa heti ilman, että se on ensin valittava. Toiminnon käynnistämisen jälkeen korostettuna on aina lämpötila tai teho. Valkoinen viiva on samalla kuumenemista osoittava viiva, ja se muuttuu punaiseksi. Huomautus: Mikroaaltokäytössä on toiminta-aika korostettuna. Kuumenemisviiva ei ilmesty näyttöön.
Suurennus	Kun muutat korostettua arvoa kiertovalitsimella, näyttössä näkyy suurennettuna vain tämä arvo.



Kehäviiva

Näytön ulkoreunassa on kehäviiva.

Kun muutat jotain arvoa, kehäviiva näyttää, missä kohdalla valintalistaa olet. Kehäviiva on säätöalueesta riippuen yhtenäinen tai jaettu segmentteihin, valintalistan pituudesta riippuen.

Kehäviiva muuttuu käytön aikana punaiseksi sekunneittain. Segmentit täyttyvät taas alusta aina täyden minuutin välein. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, segmentit sammuvat sekunnin välein.

Lämpötilanäyttö

Uunitilan senhetkinen lämpötila näkyy näyttössä graafisesti toiminnon käynnistämisen jälkeen.

Kuumenemisviiva	Lämpötilan alapuolella oleva valkoinen viiva muuttuu vasemmalta oikealle punaiseksi sitä mukaa, kun uunitila kuumenee. Kun esilämmität uunin, ajan kohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle, kun viiva on kokonaan punainen. Tehojen asetuksen yhteydessä, esimerkiksi grillaus- tehot, kuumenemisviiva on heti kokonaan punainen.
Jälkilämmön näyttö	Kun laite on kytketty pois päältä, kehäviiva näyttää uunitilassa olevan jälkilämmön. Mitä enemmän jälkilämpötila laskee, sitä tummemmaksi kehäviiva muuttuu ja häviää sitten kokonaan.

Huomautus: Termisen hitauden takia näyttössä oleva lämpötila voi poiketa vähän uunitilan todellisesta lämpötilasta.

Kosketusnäytöt

Kosketusnäytöt ovat näyttö- ja käyttöelementtejä. Näyttöissä näkyvät toimintoon liittyvät valintamahdollisuudet ja tehdyt asetukset. Toiminto on helppo valita näppäämällä suoraan tekstikenttää.

Valitun toiminnon tunnustat sivulla olevasta punaisesta pystysuorasta palkista. Tähän liittyvä arvo näkyy näyttössä valkoisella korostettuna.

Tekstikentän sivussa oleva pieni punainen nuoli osoittaa toiminnon, johon voit siirtyä selaamalla eteen- tai taaksepäin.



Käyttötavat

Laitteessa on erilaisia käyttötapoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.

Löydät tähän liittyvät tarkat kuvaukset kyseisistä luvuista.













Käyttötapa	Käyttö
Uunitoiminnot → "Koneen käyttö" sivulla 15	Ruokien optimaalista varmistusta varten käytettävissä on erilaisia, tarkasti sovitettuja uunitoimintoja.
Assist → "Ruokat" sivulla 28	Useille ruoille on ohjelmoitu sopivat asetukset jo valmiiksi.
Mikroaaltouuni → "Mikroaaltouuni" sivulla 19	Mikroaaltouunilla voit kypsentää, kuumentaa tai sulattaa ruokat nopeasti.
Mikrokombi → "Mikroaaltouuni" sivulla 19	Tällä voit kytkeä käyttöön mikroaaltokäytön lisäksi uunitoiminnon.
Kuivaus → "Mikroaaltouuni" sivulla 19	Käytä jokaisen mikroaaltokäytön jälkeen.
Perusasetukset → "Perusasetukset" sivulla 21	Voit muuttaa laitteen perusasetuksia omien toiveidesi mukaan.

Uunitoiminnot

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

Yksittäisten uunitoimintojen symbolit helpottavat tunnistamista.

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

Uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
 4D-kiertoilma	30-275 °C	Leivotaan ja paistamiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
 Ylä-/alalämpö	30-300 °C	Perinteiseen leipomiseen ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
 Kiertoilma Eco	30-275 °C	Valittujen ruokien energiankäytön kannalta optimaaliseen kypsennykseen yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin energiankäytön kannalta optimaalisen lämmön tasaisesti uunitilaan.
 Ylä-/alalämpö Eco	30-300 °C	Valittujen ruokien energiankäytön kannalta optimaaliseen kypsennykseen. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
 Kiertoilmagrillaus	30-300 °C	Linnun, kokonaisen kalan ja suurempien lihanpalojen paistamiseen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
 Grilli, suuri pinta	Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
 Grilli, pieni pinta	Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Pienten pihvi-, makkara- tai paahtoleipämäärien grillaamiseen ja gratinointiin. Grillivastuksen alla oleva keskiosa kuumenee.
 Pizzateho	30-275 °C	Pizzan kypsentämiseen ja sellaisten ruokien valmistamiseen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumevat.
 Mieto kypsennys	70-120 °C	Ruskistettujen, mureiden lihanpalojen hellävaraiseen ja hitaaseen kypsennykseen avoimessa astiassa. Lämpötila on matala, ja lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
 Alalämpö	30-250 °C	Vesihauteessa kypsentämiseen ja jälkikypsentämiseen. Lämpö tulee alhaalta.
 Lämpimänäpito	60-100 °C	Kypsennettyjen ruokien lämpimänä pitämiseen.
 Astioiden esilämmitys	30-70 °C	Astioiden lämmittämiseen.

Ehdotetut arvot

Laite ehdottaa jokaiselle uunitoiminnoille lämpötilan tai tehon. Voit ottaa nämä käyttöön tai muuttaa niitä kyseisellä alueella.

Mikroaaltouuni

Oikean mikroaaltotehon valinnan helpottamiseksi löydät tästä yhteenvedon erilaisista käyttötarkoituksista.

Mikroaaltoteho	maksimi toiminta-aika	Käyttö
90 W	1 tunti 30 minuuttia	Hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien sulatukseen.
180 W	1 tunti 30 minuuttia	Sulatukseen ja jatkokypsennykseen.
360 W	1 tunti 30 minuuttia	Lihan kypsennykseen ja hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien lämmitykseen.
600 W	1 tunti 30 minuuttia	Ruokien kuumentamiseen ja kypsentämiseen.
1000 W	30 minuuttia	Nesteiden kuumentamiseen.

Mikrokombi

Voit yhdistää tietyt uunitoiminnot mikroaaltokäytön kanssa. Laite kuumenee, ja samalla kytketään mikroaaltokäyttö päälle. Näin ruoka valmistuu nopeammin.

Tähän tarkoitukseen sopivat mikroaaltotehon välillä 90 ja 360 W.

Lisätietoja

Laitteessa on useimmissa tapauksissa tallennettuna ohjeita ja lisätietoja parhaillaan käynnissä olevasta toiminnosta.

Näppää kenttää **i**. Ohje näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan. Jos ohje on pidempi, selaa kiertovalitsimella ohjeen loppuun saakka.

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

Uunitilaan liittyvät toiminnot

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

Laitteen luukun avaaminen

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

Huomautus: Mikroaaltokäytön yhteydessä käyttöä jatketaan luukun sulkemisen jälkeen valitsimella start/stop **D**. Voit muuttaa tähän liittyvää perusasetusta.
→ "Perusasetukset" sivulla 21

Uunivalo

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

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

Huomautus: Perusasetuksissa voi määritellä, että uunivalo ei kytkeydy päälle käytön aikana.
→ "Perusasetukset" sivulla 21

Jäähdytyspuhallin

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

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

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

Huomautus: Voit muuttaa jäähdytyspuhalltimen jälkikäyntiajan pituuden perusasetuksissa.
→ "Perusasetukset" sivulla 21

Varusteet

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

Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:

	<p>Ritilä Astioille, kakku- ja uunivuolle. Paisteille ja grillipaloille. Ritilä soveltuu mikrouunikäyttöön.</p>
	<p>Uunipannu Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruville ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä.</p>

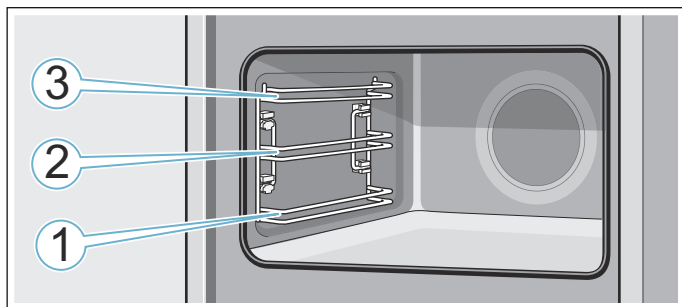
Käytä vain alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu erityisesti tätä laitetta varten.

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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

Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 3 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.




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

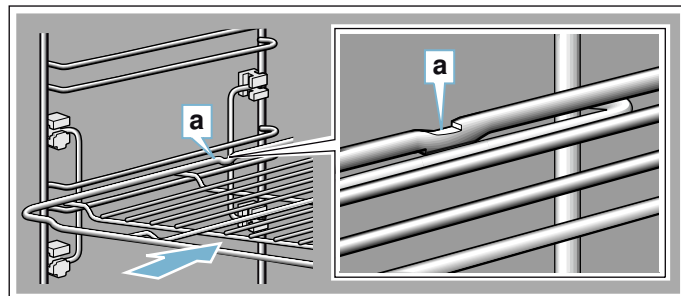
Huomautuksia

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

Lukitustoiminto

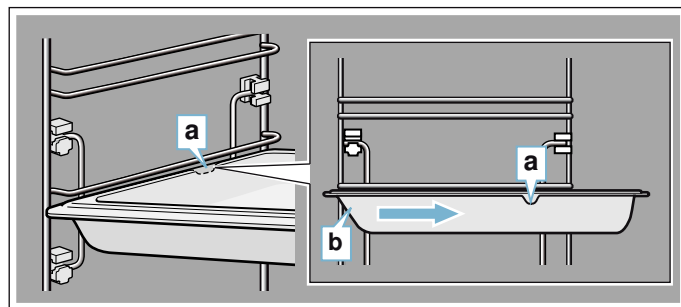
Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

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



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

Esimerkkikuva: uunipannu



Lisävaruste

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

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

Ilmoita ostosta tehdessäsi lisävarusteen tarkka tilausnumero.

Huomautus: Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu" sivulla 28

Lisävaruste	Tilausnumero
Ritilä Astioille, kakku- ja uunivuoille sekä grillituotteiden paistamista varten.	HEZ634080
Uunipannu Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastiana, kun grillaat suoraan ritilällä.	HEZ632070
Leivinpelti Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.	HEZ631070
Paistiritilä Lihalle, linnulle ja kalalle. Ritilä asetetaan uunipannuun, johon rasva ja lihaneste valuvat.	HEZ324000
Uunipannu, tarttumaton pinnoite Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Leivonnaiset ja paistit irtoavat uunipannusta helpommin.	HEZ632010
Leivinpelti, tarttumaton pinnoite Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille. Leivonnaiset irtoavat leivinpelistä helpommin.	HEZ631010
Profi-pannu Suurten ruokamäärien valmistamiseen.	HEZ633070
Profi-pannun kansi Kannen avulla Profi-pannusta tulee Profi-paistovuoka.	HEZ633001
Pizzapelti Pizzalle ja suurille pyöreille kakuille.	HEZ617000
Grillipelti Grillaukseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi. Käytä vain uunipannussa.	HEZ625071
Paistokivi Itsepaistetulle leivälle, sämpylöille ja pizzalle, joihin haluat rapean pohjan. Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.	HEZ327000
Lasinen paistovuoka (5,1 litra) Haudutettaville ruoille ja paistoksille. Sopii erityisen hyvin käyttötavalle "Ruoat".	HEZ915001
Lasivuoka Suurille paisteille, mehukkaille kakuille ja paistoksille.	HEZ864000
Lasipannu Paistoksille, vihannesruoille ja leivonnaisille.	HEZ636000



Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Ensimmäinen käyttöönotto

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, tai sähkökatkon jälkeen, näyttöön ilmestyvät ensimmäisen käyttöönoton asetukset. Pyynnön ilmestymiseen voi kuluu muutamia sekunteja.

Huomautus: Voit muuttaa näitä asetuksia milloin tahansa taas perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 21

Kielen asetus

Näyttöön ilmestyy ensimmäisenä kieli. Oletusasetuksena on saksan kieli "Deutsch".

1. Aseta haluamasi kieli kiertovalitsimella.
2. Vahvista näppämällä seuraavaa tekstikenttää. Näyttöön ilmestyy seuraava asetus.

Kellonajan asetus

Kellonaika käynnistyy asetuksella "klo 12:00".

1. Näppää tekstikenttää "Kellonaika".
2. Aseta kiertovalitsimella kellonaika.
3. Vahvista näppämällä seuraavaa tekstikenttää "Lopeta asetukset".

Näyttöön ilmestyy huomautus, että ensimmäinen käyttöönotto on päättynyt.

Uunitilan ja varusteiden puhdistus

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

Uunitilan puhdistus


Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

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

Tee annetut asetukset. Seuraavasta kappaleesta löydät ohjeet uunitoiminnon ja lämpötilan säätämisestä. → "Koneen käyttö" sivulla 15

Asetukset

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

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

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

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.



Koneen käyttö

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


Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

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

Huomautus: Lapsilukko ja ajastin voidaan asettaa myös, kun laite on kytketty pois päältä. Eräät näytön viestit ja huomautukset, esim. uunitilan jälkilämpö, näkyvät myös, kun laite on kytketty pois päältä.

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


Laitteen kytkeminen päälle

Laite kytketään päälle valitsimella on/off .

Näyttöön ilmestyy Bosch-logo ja sen jälkeen uunitoimintojen valintalista.

Huomautus: Perusasetuksissa voit määritellä, mikä käyttötapa näytössä näkyy, kun laite kytketään päälle.
→ "Perusasetukset" sivulla 21

Laitteen kytkeminen pois päältä


Laite kytketään pois päältä valitsimella on/off .

Käynnissä oleva toiminto keskeytyy.

Näyttöön ilmestyy kellonaika tai jälkilämmön näyttö.


Huomautus: Perusasetuksissa voit määritellä, näkyykö kellonaika näytössä, kun laite on kytketty pois päältä.
→ "Perusasetukset" sivulla 21


Toiminnon käynnistäminen

Kaikki toiminnot on käynnistettävä valitsimella start/stop .

Käynnistyksen jälkeen näytössä näkyy asetusten lisäksi aikanäyttö. Näyttöön ilmestyvät lisäksi kehäviiva ja kuumenemisviiva.

Toiminnon pysäyttäminen

Valitsimella start/stop  voit myös keskeyttää toiminnon ja jatkaa sitä taas.

Jos painat valitsinta start/stop  n. 3 sekunnin ajan, toiminto keskeytyy kokonaan ja kaikki asetukset nollautuvat.

Huomautus: Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.

Käyttötavan säätäminen

Kun laite on kytketty päälle, näyttöön ilmestyy asetettu käyttötapaehdotus.

Jos haluat asettaa jonkin muun käyttötavan, tee se valikon kautta. Löydät eri käyttötapoihin liittyvät tarkat kuvaukset kyseisistä luvuista.

Toimi näin:

1. Näppää kyseistä tekstikenttää. Toiminto näkyy korostettuna.
2. Muuta kiertovalitsimella korostettuna näkyvää valintaa.
3. Tee tarvittaessa muut asetukset. Näppää sitä varten kyseistä tekstikenttää ja muuta arvoa kiertovalitsimella.
4. Käynnistä valitsimella start/stop ▷. Laite käynnistää toiminnon.

Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

Jos Uunitoiminnon-käyttötapa ei ole valittuna, näppää valikossa tekstikenttää "Uunitoiminnot". Uunitoimintojen valintalista ilmestyy kosketusnäyttöihin.

Esimerkkikuva: kiertoilma Eco 195 °C.

1. Näppää haluamasi uunitoiminnon tekstikenttää. Selaa tarvittaessa kiertovalitsimella valintalista.



Lämpötila näkyy valkoisella korostettuna.

2. Aseta kiertovalitsimella lämpötila.



3. Käynnistä valitsimella start/stop ▷. Näytössä näkyvä aika kertoo, miten pitkään toiminto on ollut käynnissä.



Laite alkaa kuumentua.

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsimella on/off ⏻.

Huomautus: Voit asettaa laitteella myös toiminnon keston ja päättymisajan. → "Aikatoiminnot" sivulla 17

Muuttaminen

Lämpötila pysyy korostettuna käynnistämisen jälkeen. Kun käännät kiertovalitsinta, voit muuttaa heti lämpötilaa ja ottaa sen käyttöön.

Jos haluat muuttaa uunitoimintoa, keskeytä toiminto ensin valitsimella start/stop ▷ ja näppää uunitoiminnon tekstikenttää. Näyttöön ilmestyy valintalista. Näppää haluamaasi uunitoimintoa. Näyttöön ilmestyy tähän liittyvä lämpötilaehdotus.

Huomautus: Jos muutat uunitoimintoa, myös muut asetukset nollautuvat.

Pikakuumennus

Pikakuumennuksella voit lyhentää kuumennusaikaa eräiden uunitoimintojen kohdalla.

Pikakuumennukseen soveltuvat uunitoiminnot ovat:

- 4D-kiertoilma
- Ylä-/alalämpö

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

Säätäminen

Varmista, että uunitoiminto sopii tarkoitukseen ja että asetettu lämpötila on vähintään 100 °C. Muutoin pikakuumennusta ei saa aktivoitua.

1. Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen.
2. Näppää tekstikenttää "Pikakuumennus". Tekstikentässä lukee "päälle". Näyttöön ilmestyy vahvistusta koskeva huomautus.

Kun pikakuumennus on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttöön ilmestyy huomautus. Tekstikentässä lukee "pois". Laita ruoka uuniin.




Huomautus: Toiminta-aika käynnistyy heti pikakuumennuksen yhteydessä. Aseta toiminta-aika vasta, kun pikakuumennus on päättynyt.


Keskeyttäminen

Keskeytä pikakuumennus näppäämällä uudelleen tekstikenttää "Pikakuumennus". Tekstikentässä lukee "pois".

Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja.

Aikatoiminto	Käyttö
 Toiminta-aika	Kun asetettu toiminta-aika on päättynyt, toiminto päättyy automaattisesti.
 Loppu	Aseta toiminta-aika ja haluamasi päättymisaika. Laitte käynnistyy automaattisesti siten, että toiminto päättyy haluttuun kellonaikaan.
 Hälytys	Hälytys toimii minuuttikellon tapaan. Hälytys käy toiminnosta ja muista aikatoiminnoista riippumatta. Kun asetettu aika on päättynyt, laite ei kytkeydy automaattisesti päälle tai pois päältä.

Voit hakea toiminta-ajan ja päättymisaajan näyttöön kosketusnäyttöjen avulla toiminnon asettamisen jälkeen. Hälyttimellä on oma kenttä , ja sitä voidaan säätää milloin tahansa.

Kun toiminta-aika tai hälyttimen käyntiaika on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin näppäimellä kenttää tai kosketusnäyttöä.

Huomautus: Perusasetuksissa voit määrittellä, miten kauan äänimerkki kuuluu. → "Perusasetukset" sivulla 21

Toiminta-ajan asettaminen

Voit asettaa laitteella ruokasi kypsennysajan. Siten kypsennysaika ei ylitä tahattomasti eikä sinun tarvitse keskeyttää muita töitä lopettaaksesi toiminnon.

Säätäminen

Riippuen siitä, mihin suuntaan käänät kiertovalitsinta ensin, toiminta-aika alkaa ehdotetusta arvosta: vasemmalle 10 minuuttia, oikealle 30 minuuttia.


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

Voit asettaa ajaksi enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia.

Esimerkkikuva: kello on 10:00, toiminta-aika 45 minuuttia.

1. Aseta käyttötapa ja lämpötila tai teho.
2. Näppää ennen käynnistystä tekstikenttää "Toiminta-aika". Näytössä näkyy toiminta-aika valkoisella korostettuna.
3. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika. Päättymisaika lasketaan automaattisesti mukaan.





4. Käynnistä valitsimella start/stop . Toiminta-aika kuluu.



Laitte alkaa kuumentua.

Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu merkkiäni. Laitte lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy toiminta-aika 00 min 00 s.

Voit asettaa tekstikentän "Toiminta-aika" avulla uuden toiminta-ajan tai jatkaa käyttöä ilman asetettua toiminta-aikaa valitsimella start/stop .

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsimella on/off .

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Muuttaaksesi toiminta-aikaa näppää tekstikenttää "Toiminta-aika". Toiminta-aika näkyy valkoisella korostettuna, ja voit muuttaa sen kiertovalitsimella. Muutos otetaan käyttöön heti.

Jos haluat keskeyttää toiminta-ajan, käänä toiminta-aika takaisinpäin nolla-asentoon. Kun muutos on otettu käyttöön, toiminto jatkuu ilman toiminta-aikaa.

Päättymisaajan asettaminen

Voit siirtää myöhemmäksi kellonaikaa, jolloin toiminta-aika päättyy. Voit esimerkiksi laittaa ruoan aamulla uuniin ja säätää siten, että se on valmista keskipäivällä.

Huomautuksia

- Varmista, että elintarvikkeet eivät ole liian kauan uunissa ja pilaannu.
- Älä aseta päättymisaikaa enää, kun toiminto on jo käynnistynyt. Kypsennystulos ei olisi silloin enää oikea.

Säätäminen

Toiminta-ajan päättymistä voidaan siirtää enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia myöhäisemmäksi.

Esimerkkikuva: kello on 10:00, asetettu toiminta-aika on 45 minuuttia ja ruoan pitää olla valmista klo 12:00.

1. Aseta käyttötapa ja lämpötila tai teho.
2. Aseta toiminta-aika.

- Näppää ennen käynnistystä tekstikenttää "Loppu". Näytössä näkyy laskettu päättymisaika valkoisella korostettuna.
- Siirrä kiertovalitsimella päättymisaika myöhäisemmäksi.



- Käynnistä valitsimella start/stop. Näytössä näkyy kellonaika, jolloin laite käynnistyy.



Laite on odotustilassa. Kun laite käynnistyy, näytössä näkyy toiminta-ajan kulumisen.

Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu merkkiäni. Laite lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy toiminta-aika 00 min 00 s.

Voit asettaa tekstikentän "Toiminta-aika" avulla uuden toiminta-ajan tai jatkaa käyttöä ilman asetettua toiminta-aikaa valitsimella start/stop.

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsimella on/off.

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Kun toiminto on käynnistynyt, päättymisaikaa ei voi enää muuttaa.

Jos haluat poistaa toiminta-ajan tai päättymisaika-asetuksen, keskeytä toiminto valitsimella start/stop. Voit jatkaa käyttöä ilman toiminta-aikaa ja asetettua päättymisaikaa.

Hälyttimen asetus

Hälytyn käynnin muiden asetusten kanssa. Voit tehdä hälyttimen asetukset milloin tahansa, myös kun laite on kytketty pois päältä. Hälyttimellä on oma merkkiäni, joten kuulet, onko hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika kulunut loppuun.

Säätäminen

Hälyttimen käyntiaika alkaa aina nolosta minuutista.

Mitä suurempi arvo, sitä suurempia ovat aikavälit säätämisen yhteydessä.

Voit asettaa ajaksi enintään 24 tuntia.

- Näppää kenttää. Symboli palaa punaisena. Näytössä näkyy hälyttimen käyntiaika valkoisella korostettuna.
- Aseta kiertovalitsimella hälyttimen käyntiaika.
- Käynnistä kentällä.

Huomautus: Hälytyn käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua myös automaattisesti.

Hälyttimeen asetettu aika kuluu.

Hälytyn jää näkyviin näyttöön, kun laite on kytketty pois päältä. Kun toiminto on käynnissä, etualalla näkyvät tämän toiminnon asetukset. Kun näppäät kenttää, hälyttimen käyntiaika näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

Kun hälyttimen aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttöön ilmestyy huomautus. Symboli ei pala enää.

Ohje: Jos asetettu hälyttimen aika koskee laitteen käyttöä, käytä toiminta-aikaa. Aika näkyy näytössä etusijalla ja laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Muuttaaksesi hälyttimen käyntiaikaa näppää kenttää. Hälyttimen käyntiaika näkyy valkoisella korostettuna, ja voit muuttaa sen kiertovalitsimella.

Jos haluat keskeyttää hälyttimen käyntiajan, käännä hälyttimen aika ääriasentoon takaisinpäin. Kun muutos on otettu käyttöön, symboli sammuu.

Mikroaaltouuni

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

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

Astia

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

Soveltuvat astiat

Sopivia astioita ovat kuumuutta kestävät astiat, jotka ovat lasia, keraamista lasia, posliinia, keramiikkaa tai lämmönkestävää muovia. Nämä materiaalit päästävät mikroaallot läpi.

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

Sopimattomat astiat

Metalliastiat eivät sovi käyttöön. Mikroaallot eivät läpäise metallia. Ruoka pysyy suljetussa metalliastiassa kylmänä.

Huomio!

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

Astiatesti

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

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

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

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

Mikroaaltotehot


Käytettävissäsi on eri mikroaaltotehoja, jotka sopivat erityyppisten ruokien valmistukseen.

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

Teho	Käyttö	maksimi toiminta-aika
90 W	hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien sulatukseen	1 h 30 min
180 W	sulatukseen ja jatkokypsennykseen	1 h 30 min
360 W	lihan kypsennykseen ja hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien lämmitykseen	1 h 30 min
600 W	ruokien kuumentamiseen ja kypsentämiseen	1 h 30 min
1000 W	nesteiden kuumentamiseen	30 min


Mikroaaltokäytön säätäminen

Ota huomioon soveltuvaa astiaa koskevat tiedot ennen kuin kytket mikroaaltokäytön päälle.

1. Näppää kenttää **menu**. Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
2. Näppää tekstikenttää "Mikroaalto".
3. Näppää haluamasi mikroaaltotehon tekstikenttää. Näytössä näkyy toiminta-aika valkoisella korostettuna.
4. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika.
5. Käynnistä valitsimella start/stop . Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä. Kuumenemisviiva ei ilmesty näyttöön mikroaaltokäytön yhteydessä.



Laite käynnistyy.


Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu merkkiääni. Laitteen toiminta päättyy. Näytössä näkyy toiminta-aika 00 min 00 s.

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsimella on/off .

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Toiminta-aika pysyy korostettuna käynnistämisen jälkeen. Kun käänät kiertovalitsinta, voit muuttaa suoraan toiminta-aikaa ja ottaa sen käyttöön.






Jos haluat muuttaa mikroaaltotehoa, pysäytä käyttö valitsimella start/stop . Näppää haluamasi tehon tekstikenttää ja jatka käyttöä valitsimella start/stop . Toiminta-aika pysyy muuttumattomana.

Jos haluat keskeyttää mikroaaltokäytön, pysäytä käyttö valitsimella start/stop  ja valitse toinen käyttötapa.

Mikrokombi-yhdistelmäkäytön säätäminen


Eräiden uunitoimintojen kohdalla voit kytkeä lisäksi käyttöön mikroaaltotehon.

Soveltuvat uunitoiminnot ovat:


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

Mikrokombi-yhdistelmäkäytössä käytettävissäsi ovat mikroaaltotehot 90 W, 180 W ja 360 W.

Ota huomioon soveltuvia astioita koskevat ohjeet ennen kuin asetat mikroaaltokäytön.

1. Näppää kenttää **menu**. Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
2. Näppää tekstikenttää "Mikrokombi".
3. Näppää haluamasi uunitoiminnon tekstikenttää.
4. Näppää haluamasi mikroaaltotehon tekstikenttää. Näytössä näkyy lämpötila tai teho valkoisella korostettuna.
5. Aseta kiertovalitsimella lämpötila tai teho.
6. Näppää tekstikenttää "Toiminta-aika". Näytössä näkyy toiminta-aika valkoisella korostettuna.
7. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika.
8. Käynnistä valitsimella start/stop . Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä. Laitte käynnistyy.


Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu merkkiääni. Laitteen toiminta päättyy. Näytössä näkyy toiminta-aika 00 min 00 s.

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsimella on/off .


Muuttaminen ja keskeyttäminen

Lämpötila pysyy korostettuna käynnistämisen jälkeen. Kun käänät kiertovalitsinta, voit muuttaa heti lämpötilaa tai tehoa ja ottaa sen käyttöön.

Jos haluat muuttaa toiminta-ajan, näppää tekstikenttää "Toiminta-aika" ja muuta se kiertovalitsimella. Muutos otetaan käyttöön heti.

Jos haluat muuttaa uunitoimintoa tai mikroaaltotehoa, pysäytä ensin toiminto valitsimella start/stop . Näppää uunitoiminnon tai mikroaaltotehon tekstikenttää ja muuta asetusta.

Huomautus: Jos muutat uunitoimintoa tai mikroaaltotehoa, myös muut asetukset nollautuvat.



Jos haluat keskeyttää Mikrokombi-yhdistelmäkäytön, pysäytä toiminto valitsimella start/stop  ja valitse toinen käyttötapa.

Kuivaus

Kuivaa uunitila jokaisen käytön jälkeen, jotta uunitilaan ei jää kosteutta.

Kuivauksen käynnistäminen

Kuivauksen yhteydessä uunitila lämmitetään siten, että kosteus höyrystyy uunitilassa. Avaa sen jälkeen laitteen luukku, jotta vesihöyry pääsee poistumaan uunitilasta.


1. Annan laitteen jäähtyä.
2. Poista karkea lika uunitilasta heti ja pyyhi kosteus pois uunitilan pohjalta.
3. Kytke laite tarvittaessa päälle valitsimella on/off .
4. Näppää kenttää **menu**. Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
5. Näppää tekstikenttää "Kuivaus". Toiminta-aika näkyy näytössä. Sitä ei voi muuttaa.
6. Käynnistä valitsimella start/stop . Kuivaustoiminto käynnistyy ja päättyy automaattisesti 10 minuutin kuluttua.
7. Avaa laitteen luukku ja jätä se 1 - 2 minuutiksi auki, jotta kosteus pääsee poistumaan uunitilasta.

Uunitilan kuivaaminen käsin

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


Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle tai muuttamasta asetuksia.



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

Aktivointi ja deaktivointi

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

Paina kulloinkin noin 4 sekunnin ajan kenttä .

Näyttöön ilmestyy vahvistusta koskeva huomautus.

Kun laite on kytketty päälle, kenttä  palaa punaisena. Kun laite on kytketty pois päältä, kenttä  ei pala.

Perusasetukset


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

Perusasetusten muuttaminen

Laitteen pitää olla kytkettynä päälle.

- Näppää kenttä **menu**.
Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
- Näppää tekstikenttä "Perusasetukset".
Kosketusnäyttöihin ilmestyvät asetukset.
- Näppää haluamasi asetuksen tekstikenttä.
Tekstikentän vieressä oleva punainen palkki näyttää, mikä asetusta on valittuna.
Näytössä näkyy tähän liittyvä arvo.
- Muuta tarvittaessa arvoa kiertovalitsimella.
- Näppää seuraavan asetuksen tekstikenttä.
Tähän liittyvä arvo ilmestyy näyttöön, ja voit muuttaa sen kiertovalitsimella.
- Selaa asetukset läpi ja muuta tarvittaessa kiertovalitsimella.
Selaa asetukset näppäämällä tekstikenttä "Muut asetukset".
- Vahvista näppäämällä kenttä **menu**.
Näyttöön ilmestyy kysymys muutosten tallentamisesta.
- Näppää tekstikenttä "Tallennetaan".
Näyttöön ilmestyy huomautus, että asetukset tallennettiin.

Keskeyttäminen

Jos et halua tallentaa muutoksia, näppää kenttä **menu** ja sen jälkeen tekstikenttä "Ei tallenneta". Näyttöön ilmestyy huomautus, että asetuksia ei tallennettu. Kun et tarvitse laitetta, kytke laite pois päältä valitsimella on/off .

Perusasetukset

Kaikki perusasetukset eivät välttämättä ole käytävissä; tämä riippuu laitteen mallista.

Asetus	Valinta
Kieli	Muita kieliä valittavana
Kellonaika	Kellonajan muoto 24 h
Tehdasasetukset	Palautetaan Ei palauteta*
Äänimerkki	Lyhyt kesto (30 s) Keskimääräinen kesto (1 min)* Pitkä kesto (5 min)
Äänenvoimakkuus	5-portainen valikko
Valitsinääni	Kytketty päälle Kytketty pois päältä* (merkkiäni on/off  ei kytkeydy pois)
Näytön kirkkaus	5-portainen valikko

Kellonäyttö	Pois Digitaalinen* Analoginen
Valo	Pois päältä, kun laite käytössä Päällä, kun laite käytössä*
Jatkuu automaattisesti	Ei jatku automaattisesti* Kun luukku suljetaan (vain käytötavalle Mikroaalto)
Lapsilukko	Vain valitsinlukko* Luukun lukitus ja valitsinlukko
Käyttö päälle kytkemisen jälkeen	Päävalikko Uunitoiminnot* Mikroaaltouuni Mikrokombi Avustin
Himmennys yön ajaksi	Kytkeyty pois päältä* Kytkeyty päälle
Tuotemerkki	Näytetään* Ei näytetä
Puhaltimen jälkikäynti-aika	Suositus* Minimi
Sapatti-asetus	Kytkeyty päälle Kytkeyty pois päältä*

* Tehdasasetus (tehdasasetukset voivat vaihdella laitteen mallista riippuen)

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

Sähkökatko

Asetuksiin tekemäsi muutokset pysyvät muistissa myös sähkökatkon sattuessa.

Vain ensimmäiseen käyttöönottoon liittyvät asetukset on tehtävä uudelleen pidemmän sähkökatkon jälkeen. Lyhyen sähkökatkon laite pystyy ohittamaan.

Kellonajan muuttaminen

Jos haluat muuttaa kellonaikaa, esimerkiksi kesäajasta talviaikaan, muuta perusasetusta.

Laitteen pitää olla kytkettynä päälle.

- Näppää kenttää **menu**. Näytössä näkyy käyttötapojen valikoima.
- Näppää tekstikenttää "Perusasetukset". Kosketusnäyttöihin ilmestyvät asetukset.
- Näppää tekstikenttää "Kellonaika". Näyttöön ilmestyy kellonaika.
- Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
- Vahvasta näppämällä kenttää **menu**. Näyttöön ilmestyy kysymys muutosten tallentamisesta.
- Näppää tekstikenttää "Tallennetaan". Näyttöön ilmestyy huomautus, että asetukset tallennettiin.



Sapatti-ohjelma

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

Sapatti-asetuksen käynnistäminen

Ennen kuin voit käyttää sapatti-asetusta, se on aktivoitava perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 21

Kun perusasetuksiin on tehty tarvittava muutos, sapatti-asetus näkyy viimeisenä uunitoimintojen valikossa.

Laite kuumenee ylä-/alalämmöllä. Lämpötila voidaan asettaa välille 85 °C ja 140 °C.

Jos Uunitoiminnot-käyttötavan pitää olla valittuna. Uunitoimintojen valintalista ilmestyy kosketusnäyttöihin.

- Näppää tekstikenttää "Sapatti-asetus". Näytössä näkyy lämpötilaehdotus valkoisella korostettuna.
 - Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
 - Näppää ennen käynnistystä tekstikenttää "Toiminta-aika". Näytössä näkyy toiminta-aikaehdotus valkoisella korostettuna.
 - Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
- Huomautus:** Päätymisaika lasketaan automaattisesti mukaan, mutta sitä voidaan siirtää myöhäisemmäksi.
- Käynnistä valitsimella start/stop \triangleright . Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Laite alkaa kuumentua.

Kun sapatti-asetuksen toiminta-aika on päätynyt, kuuluu merkkiääni. Laite lakkaa kuumentamasta. Näytössä näkyy toiminta-aika 00 m 00 s.

Kytke laite pois päältä valitsimella on/off ⓪ .

Huomautus: Jos avaat laitteen luukun, toiminto ei keskeydy.

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Asetuksia ei voida muuttaa käynnistämisen jälkeen.

Jos haluat keskeyttää sapatti-asetuksen, kytke laite pois päältä valitsimella on/off ⓪ . Valitsimella start/stop \triangleright et voi enää pysäyttää toimintoa.

Puhdistusaine

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

Soveltuvat puhdistusaineet

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

Huomio!

Pintavauriot

Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita,
- kovia hankaustynyjä tai puhdistussieniä,
- painepesuria tai höyrysuihkua,
- lämpöpuhdistukseen tarkoitettuja erikoispuhdistusaineita.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Alue	Puhdistus
Laitteen ulkopuoli	
Teräsetusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Levitä pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Muovi	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Maalatut pinnat	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
Ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Luukun lasit	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa tai teräslankapesintä.

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

Laitteen sisäpuoli

Emalipinnat ja itsepuhdistuvat pinnat	Ota huomioon uunitilan pintoja koskevat ohjeet taulukon lopussa.
Uunilampun lasisuojaus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta.
Luukun tiiviste Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.
Teräksinen luukun kehys	Ruostumattoman teräksen puhdistusaine: Noudata valmistajan ohjeita. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta. Irrota luukun kehys puhdistusta varten.
Luukun teräksinen sisäkehys	Ruostumattoman teräksen puhdistusaine: Noudata valmistajan ohjeita. Värjäymät voidaan poistaa tällä. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Kannatinjärjestelmä	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitelasvaa kannatinkiskoista, puhdista ne mieluiten paikoilleen työnnettyinä. Älä pese astianpesukoneessa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä.

Huomautuksia

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

Uunitilan pinnat

Uunitilan takaseinä on itsepuhdistuva. Tunnistat tämän rosoisesta pinnasta.

Pohja, katto ja sivuosat ovat emaloidut ja niiden pinta on sileä.

Emalipintojen puhdistus

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

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

Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu.

Itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

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

Jos itsepuhdistuvat pinnat eivät enää puhdistu itsestään ja niihin muodostuu tummia tahroja, voit puhdistaa ne kuumennusmenetelmällä.

Säätäminen

Poista ensin ristikot, kannattimet, varusteet ja astiat uunita. Puhdista uunitilan sileät emalipinnat, laitteen luukun sisäpuoli ja uunilampun lasisuojuus.

1. Valitse uunitoiminto 4D-kiertoilma.
2. Aseta maksimilämpötila.
3. Käynnistä toiminto ja anna sen jatkua vähintään 1 tunnin ajan.

Keramiikkakerros regeneroituu.

Kun uunitila on jäähtynyt, poista ruskehtavat tai vaaleat jäämät vedellä ja pehmeällä sienellä.

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

Huomio!

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

Laitteen pitäminen puhtaana

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

Ohjeita

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

Ristikot

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

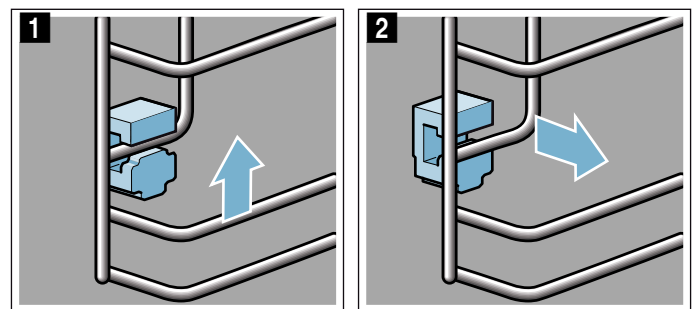
Ristikoiden irrotus ja asennus

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

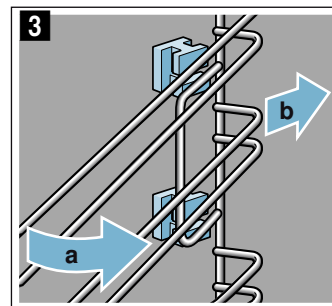
Ristikot kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia ristiköitä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Ristikoiden irrotus

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



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

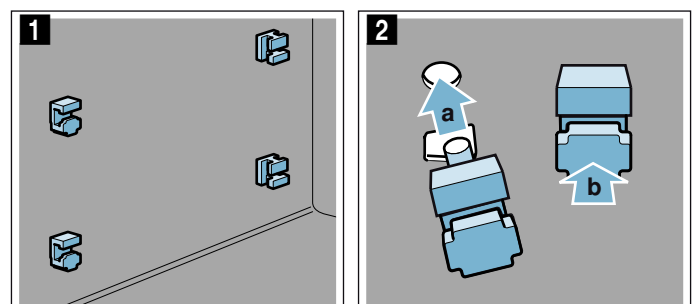


Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

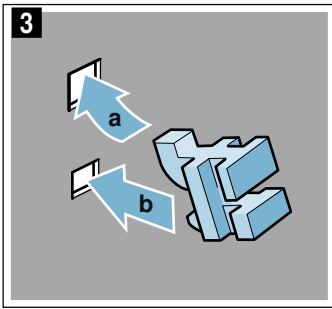
Kannattimien asentaminen

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

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

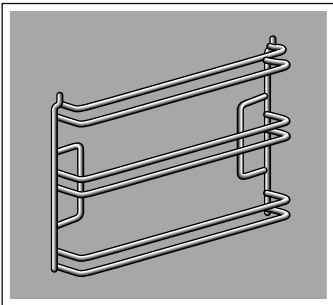


3. Ripusta takimmainen kannattimen koukusta ylemmään reikään **a** ja paina kannatin paikalleen alempaan reikään **b** (kuva **3**).



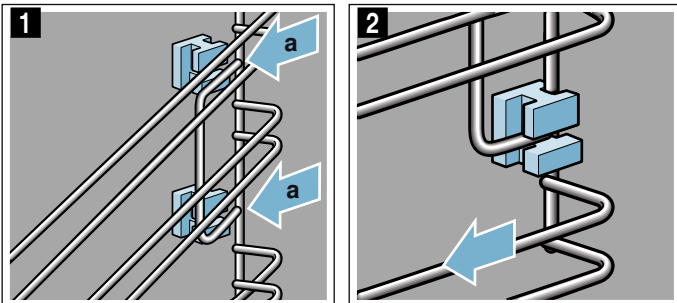
Ristikoiden asennus

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

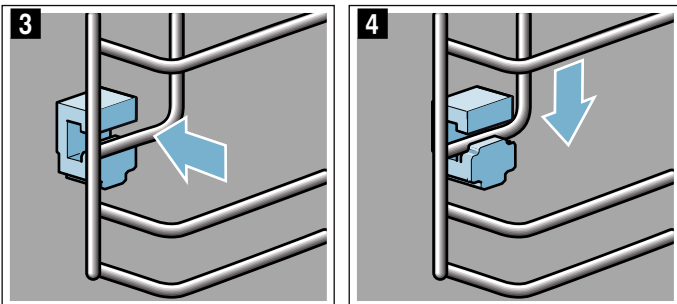
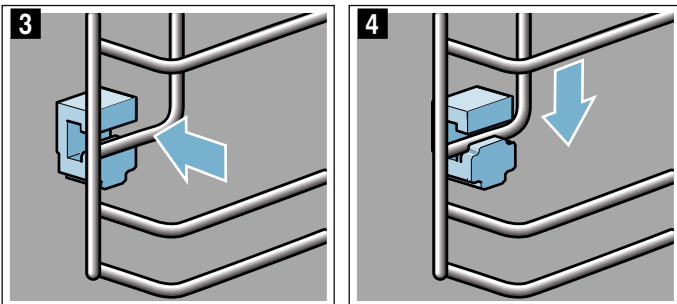


Ristikko sopii oikealle ja vasemmalle.

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



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



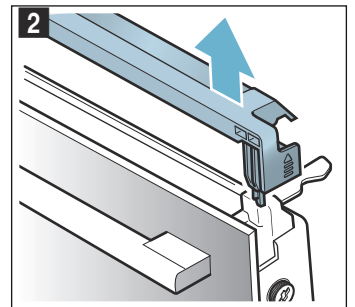
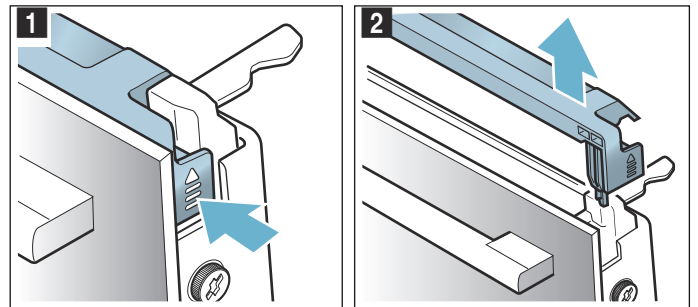
Laitteen luukku

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

Luukun suojuksen irrotus

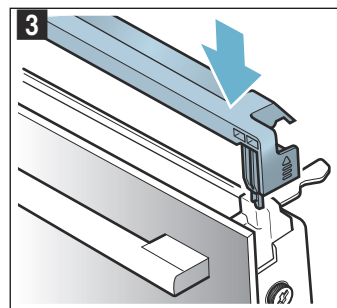
Luukun suojuksen teräsosan väri voi muuttua. Voit irrottaa suojuksen perusteellista puhdistusta varten.

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



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

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



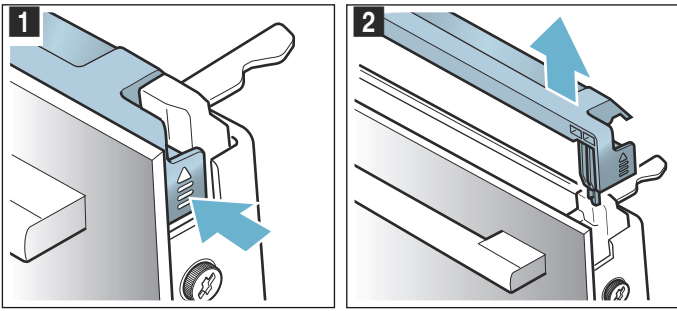
5. Sulje laitteen luukku.

Luukun lasien irrotus ja asennus

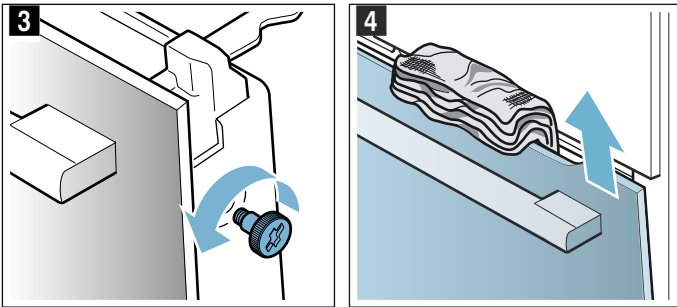
Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrottaminen laitteesta

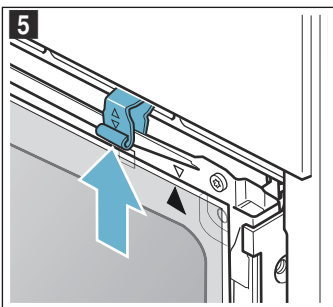
1. Avaa laitteen luukku hiukan.
2. Paina suojusta vasemmalta ja oikealta (kuva **1**).
3. Irrota suojus (kuva **2**).



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



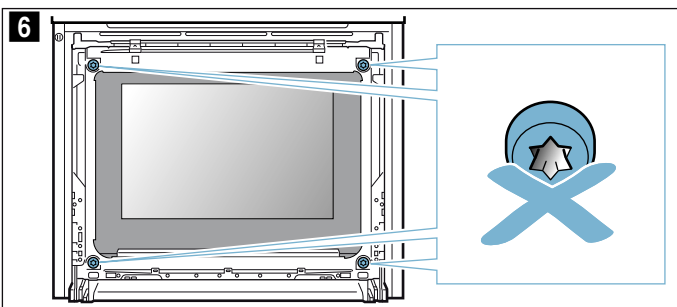
6. Paina välilasin yläosassa olevia molempia pidikkeitä ylöspäin, älä ota niitä pois paikoiltaan (kuva 5). Pidä lasista toisella kädellä kiinni. Ota lasi pois paikaltaan.



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

⚠ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!
Kun ruuvit avataan, laitteen turvallisuus ei ole enää taattu. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos laitteesta. Älä kierrä ruuveja koskaan auki.

Älä kierrä neljää mustaa ruuvia irti (kuva 6).



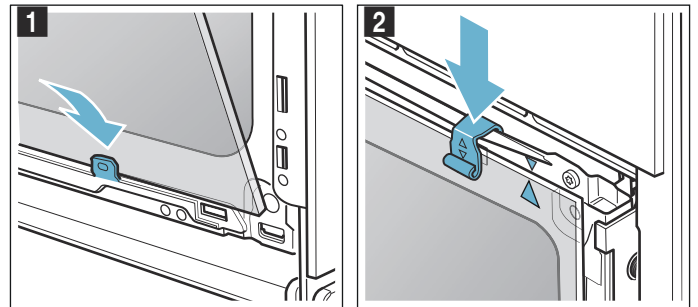
⚠ Varoitus – Loukkaantumiswaara!

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

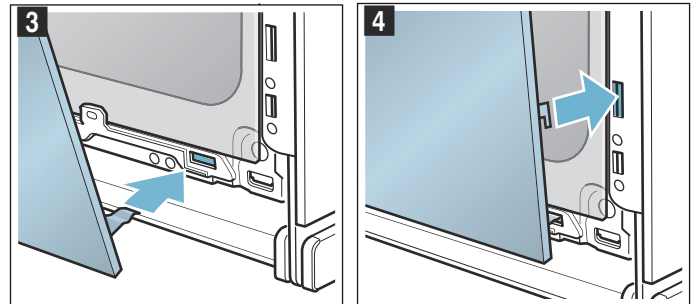
Asennus laitteeseen

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

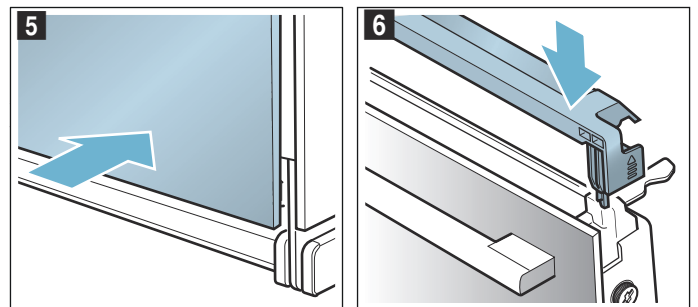
1. Aseta välilevy alhaalla pidikkeeseen (kuva 1) ja paina ylhäältä paikalleen.
2. Paina molemmat pidikkeet alas (kuva 2).



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



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



9. Sulje laitteen luukku.

Huomio!

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Laitte ei toimi.	Sulake palanut.	Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.
	Sähkökatko	Tarkasta, palaako keittiön lamppu tai toimivatko muut laitteet keittiössä.
Näytössä näkyy "Sprache Deutsch".	Sähkökatko	Aseta kieli ja kellonaika ja uudelleen.
Kellonaika ei näy näytössä, kun laite on kytketty pois päältä.	Perusasetusta muutettu.	Muuta kellonäyttöä koskevaa perusasetusta.
Laitte ei kuumene, näytössä palaa symboli [Z].	Esittelytila on aktivoitu perusasetuksissa.	Irrota laite sähköverkosta (kytke sulake sulakerasiassa pois päältä) ja deaktivoi sitten esittelytila perusasetuksissa 3 minuutin kuluessa.
Kiertovalitsin on pudonnut laakerointipisteestään ohjauspaneelista.	Kiertovalitsimen lukitus on erehdyksessä vapautettu.	Kiertovalitsin voidaan ottaa pois paikaltaan. Aseta kiertovalitsin yksinkertaisesti takaisin ohjauspaneelissa olevaan laakeriin ja paina se paikalleen lukitukseen saakka siten, että sitä saa taas kierrettyä.
Kiertovalitsin on raskasliikkeinen.	Kiertovalitsimen alla on liikaa.	Kiertovalitsin voidaan ottaa pois paikaltaan. Vapauta lukitus vetämällä kiertovalitsin yksinkertaisesti pois laakerointipisteestä. Tai paina kiertovalitsimen ulkoreunaa siten, että se kallistuu ja siihen on helppo tarttua. Puhdista kiertovalitsin ja sen laitteessa oleva laakeri varovasti astianpesuaineliuksella ja keittiöliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä teräviä tai hankaavia aineita. Älä liota tai pese astianpesukoneessa. Älä poista kiertovalitsinta liian usein, jotta sen laakerointi pysyy vakaana.

⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Virheilmoitukset näytössä

Jos näyttöön ilmestyy virheilmoitus, jossa on kirjain "D" tai "E", esim. D0111 tai E0111, kytke laite valitsimella on/off [1] pois päältä ja taas päälle.

Jos kyseessä oli tilapäinen häiriö, näyttö sammuu. Jos virheilmoitus ilmestyy uudelleen, ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita heille tarkka virheilmoitus.

Maksimi käyttöaika

Jos laitteen asetuksia ei muuteta useampaan tuntiin, laite lakkaa automaattisesti kuumentamasta. Näin estetään tahaton jatkuva käyttö.

Maksimi käyttöaika riippuu kulloisestakin käyttötavan asetuksesta.

Maksimi käyttöaika saavutettu

Näyttöön ilmestyy huomautus, että maksimi käyttöaika saavutettu.

Jos haluat jatkaa käyttöä, näppää jotain kenttää tai kierrä kiertovalitsinta.

Kun et tarvitse laitetta, kytke laite pois päältä valitsimella on/off [1].

Toimintahäiriöiden korjaaminen itse

Voit usein korjata laitteen tekniset häiriöt helposti itse.

Jos joku ruoka ei onnistu parhaalla mahdollisella tavalla, katso käyttöohjeen lopussa olevia vihjeitä ja ohjeita. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 29

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

Uunitilan lamput

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

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

Huoltopalvelu

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


Mallinumero ja sarjanumero

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



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

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

E-Nr.		FD-Nr.	
Huoltopalvelu 			

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

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

Ruokat

Käyttötavalla "Assist" voit valmistaa erilaisia ruokia. Laite valitsee optimaaliset asetukset puolestasi.

Asetuksia koskevia ohjeita

- Kypsennystulos riippuu elintarvikkeiden laadusta ja astian koosta ja tyypistä. Jotta kypsennystulos on optimaalinen, käytä vain moitteettomia elintarvikkeita ja jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa. Käytä pakasteruokiin elintarvikkeita vain suoraan pakastimesta.
- Eräiden ruokien kohdalla näyttöön tulee ehdotus lämpötilasta, uunitoiminnosta ja kypsennysajasta. Voit muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa tarpeen mukaan
- Muiden ruokalajien kohdalla sinua kehoitetaan syöttämään elintarvikkeen paino. Syötä aina kokonaispaino, paitsi jos laite kehottaa sinua toimimaan toisin. Tällöin laite huolehtii ajan ja lämpötilan asetuksista. Painon asettaminen painorajojen ulkopuolelle ei ole mahdollista.
- Kypsennettäessä ruokia, joissa laite huolehtii lämpötilavalinnasta, lämpötila voi olla asetettu 300 °C saakka. Varmista sen tähden, että käytät riittävästi kuumuutta kestävästä astiasta.
- Saat ohjeet esimerkiksi astiasta, kannatinkorkeudesta tai nesteiden lisäämisestä lihan joukkoon. Eräiden ruokien kohdalla on tarpeen esimerkiksi kääntää tai sekoittaa ruokaa kypsennyksen aikana. Tämä näkyy lyhyesti näytössä käynnistyksen jälkeen. Merkkiäni muistuttaa sinua tästä sitten oikealla hetkellä.
- Ohjeita sopivista astioista ja valmistukseen liittyviä ohjeita ja vihjeitä löydät käyttöohjeen lopusta.
→ "Testattu koekeittiössämme" sivulla 29

Mikroaalto

Eräiden ruokien kohdalla mikroaaltokäyttö aktivoituu automaattisesti. Mikroaaltoja käytettäessä kypsennysaika lyhenee merkittävästi, se lähes puolittuu. Laite kehottaa sinua käyttämään mikroaaltokäyttöön soveltuvaa astiaa. Mikroaaltouunia käsittelevästä luvusta löydät sopivia astioita koskevia ohjeita.
→ "Mikroaaltouuni" sivulla 19

Ruoan valinta Assistilla

Selaa tasot läpi, jotta näet, mitä ruokalajeja Assistilla on käytettävissä ja onko sinun syötettävä elintarvikkeen paino. Punnitse sitä varten ensin elintarvike.

Ruoat on järjestetty yhteneväisen rakenteen mukaan:

- Luokka
- Ruokalaji
- Ruoka

Yksittäisillä tasoilla selataan kiertovalitsimella.

1. Näppää kenttää **menu**.
Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
2. Näppää tekstikenttää "Assist".
Näyttöön ilmestyvät luokat.
3. Näppää haluamaasi luokkaa.
Näyttöön ilmestyvät luokkaan kuuluvat ruokalajit.
4. Näppää haluamaasi ruokalajia.
Näyttöön ilmestyvät yksittäiset ruoat.
5. Näppää haluamaasi ruokaa.
Näyttöön ilmestyvät tähän liittyvät asetukset. Monien ruokien kohdalla voit muuttaa asetukset mielesi mukaisiksi.
Eräiden ruokien kohdalla sinun on syötettävä elintarvikkeen paino.
6. Käynnistä valitsimella start/stop ▷.
Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
Laite alkaa kuumentua.

Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu merkkiääni. Laite lakkaa kuumenemasta.

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsimella on/off ①.

Jälkikypsennys

Kun toiminta-aika on päättynyt, voit jälkikypsentää eräitä ruokia, jos et ole tyytyväinen kypsennystulokseen.

Näyttöön ilmestyy kysymys, haluatko jälkikypsentää. Jos haluat jälkikypsentää, näppää tekstikenttää "Jälkikypsennys". Näyttöön ilmestyy toiminta-aikaehdotus, jota voit muuttaa. Käynnistä valitsimella start/stop ▷.

Huomautus: Voit jälkikypsentää niin monta kertaa kuin haluat.

Kun olet tyytyväinen kypsennystulokseen, näppää tekstikenttää "Lopetus".

Kytke laite pois päältä valitsimella on/off ①.

Päättymisaajan siirtäminen

Eräiden ruokien kohdalla voit siirtää päättymisaajan myöhäisemmäksi. Näppää ennen käynnistystä tekstikenttää "Loppu" ja siirrä päättymisaika myöhäisemmäksi.

Laite siirtyy käynnistyksen jälkeen odotustilaan. Päättymisaikaa ei voi enää muuttaa.

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Asetuksia ei voida muuttaa käynnistämisen jälkeen.

Jos haluat keskeyttää, kytke laite pois päältä valitsimella on/off ①. Valitsimella start/stop ▷ et voi enää pysäyttää toimintoa.

Testattu koekeittiössämme

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

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

Silikonivuoat

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

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

Kakut ja pienet leivonnaiset

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

Leivonnaisten kypsentäminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Kun käytät leivonnaisten kypsentämiseen mikroaaltotoimintoyhdistelmää, voit lyhentää kypsennysaikaa huomattavasti.

Käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 19

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

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

Leivonnaisten kypsentäminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen on mahdollista vain yhdellä tasolla.

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavaa kannatinkorkeutta, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- Korkeus 1

Paistaminen kahdella tasolla

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

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

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

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

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

Leivinpaperi

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

Suosittelut asetusarvot

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

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




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

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

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

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






Käytettävät uunitoiminnot:

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

















Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Vuokakakut						
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	1		150-170	-	55-70
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	1		160-180	90	30-40
Sokerikakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	1		150-170	-	60-80
Hedelmäkakku sokerikakkutaikin- asta, hieno	Torvikakkuvuoka	1		160-180	-	45-60
Hedelmäkakku sokerikakkutaikin- asta, hieno	Torvikakkuvuoka	1		170-190	90	35-45
Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	1		150-170	-	20-40
Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikina- pohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikina- pohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	1		190-210	-	45-55
Ranskalainen omenapiiras	Piirakkavuoka, musta	1		190-210	-	25-40

* Esilämmitä











** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Savariini	Torvikakkuvuoka	1		150-160	-	65-75
Pullakakku irtopohjavuossa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Täytekakkupohja, 2 munaa	Torttuvuoka	1		170-180	-	20-30
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50





Makea piirakka uunipellillä

Sokerikakku täytteellä	Leivinpelti	1		160-180	-	20-40
Sokerikakku, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	-	35-50
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	1		170-190	-	25-40
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	-	40-55
Murotaikinakakku mehukkaalla täyt- teellä	Uunipannu	1		160-180	-	60-80
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	1		180-200	-	60-70
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täyt- teellä	Leivinpelti	1		160-180	-	15-25
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täyt- teellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		160-170	-	25-35
Hiivataikinaleivonnainen mehuk- kaalla täytteellä	Uunipannu	1		180-200	-	30-45
Hiivataikinaleivonnainen mehuk- kaalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-160	-	45-60
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	1		150-160	-	35-45
Kääretorttu	Leivinpelti	1		190-210*	-	10-15
Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Uunipannu	1		150-160	-	50-60
Struudeli, makea	Uunipannu	1		170-180	-	40-60
Struudeli, pakaste	Leivinpelti	1		190-210	-	30-45
Struudeli, pakaste	Uunipannu	1		200-220	90	20-25

Pienet leivonnaiset

Kuppikakut**	Leivinpelti	1		160*	-	25-35
Kuppikakut**	Leivinpelti	1		150*	-	25-35
Kuppikakut, 2 tasoa**	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140*	-	35-45
Muffinit	Muffinipelti	1		170-190	-	15-30
Muffinit, 2 tasoa	Muffinipellit	3+1		150-170*	-	20-30
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	1		160-170	-	30-40
Lehtitaikinaleivonnainen	Leivinpelti	2		170-190*	-	20-45
Lehtitaikinaleivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		170-190*	-	20-45
Tuulihatut	Leivinpelti	1		200-220	-	30-45
Viinerit	Leivinpelti	1		160-180	-	20-30

Pikkuleivät

Pursotinpikkuleivät**	Leivinpelti	1		150-160*	-	20-30
Pursotinpikkuleivät**	Leivinpelti	1		140-150*	-	25-35
Pikkuleivät	Leivinpelti	2		140-160	-	15-30
Pikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		130-150	-	20-35

* Esilämmitä

** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Marenki	Leivinpelti	2		80-90*	-	120-150
Marengit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		80-90*	-	120-180
Makronit	Leivinpelti	2		90-110	-	20-40
Makronit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		90-110	-	20-40

* Esilämmitä
** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintaa.

Kakkuja ja pieniä leivonnaisia koskevat vinkit

Haluat saada selville, onko kakku kypsä.	Työnnä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. Tai säädä lämpötila 10 °C astetta matalammaksi ja pidennä paistoaikaa. Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja reseptin ohjeita.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Voitele vain irtopohjavuolan pohja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla kerralla uunipannua.
Pienet leivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.	Leivonnaisten pitäisi olla noin 2 cm päässä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Kakku on liian kuiva.	Säädä lämpötila 10 °C astetta korkeammaksi ja lyhennä paistoaikaa.
Kakku on kauttaaltaan liian vaalea.	Jos kannatinkorkeus ja välineet ovat oikeat, nosta tarvittaessa lämpötilaa tai pidennä paistoaikaa.
Kakku on ylhäältä liian vaalea mutta alhaalta liian tumma.	Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa ylempiä.
Kakku on ylhäältä liian tumma mutta alhaalta liian vaalea.	Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa alemmaksi. Valitse alhaisempi lämpötila ja pidennä paistoaikaa.
Vuokakakun takaosasta tulee liian tumma.	Älä aseta kakkuvuokaa aivan takaseinään, vaan ritilän keskelle.
Kakku on kauttaaltaan liian tumma.	Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja pidennä tarvittaessa paistoaikaa.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. Varmista, että kakkuvuoka ei ole uunitilan takaseinämän aukkojen edessä. Pienten leivonnaisten tulisi olla mahdollisimman samankokoisia ja -paksuisia.
Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä olevat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla pellillä.	Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettut pelleillä tai vuoissa paistettavat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.
Kakku näyttää hyvältä mutta ei ole sisältä kypsä.	Paista alhaisemmalla lämpötilalla hieman pitempään ja lisää tarvittaessa vähemmän nestettä. Esipaista kakun pohja, kun kakkuun tulee kostea täyte. Ripottele pinnalle manteleita tai korppujauhoja ja levitä täyte niiden päälle.
Kakku ei irtoa kumottaessa.	Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen vuoassa 5 - 10 minuuttia. Jos se ei vielä kukaan irtoa, irrota reuna varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka useamman kerran kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla.

Leipä ja sämpylät

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavaa kannatinkorkeutta, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- Korkeus 1

Paistaminen kahdella tasolla

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

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

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

Leivinpaperi

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

Pakastetuotteet

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

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

Suosittelut asetusarvot

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

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

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

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

Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuoassa paistettavia taikinoita.






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








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







Huomio!

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Aika mi- nuutteina
Leipä					
Vaalea leipä, 750 g	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	1		200-220*	10-15
				180-190	25-35
Sekaleipä, 1,5 kg	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Kokojyväleipä, 1 kg	Uunipannu	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Ohutleipä	Uunipannu	1		250-270	20-30
Sämpylät					
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu	Uunipannu	2		200-220	10-20
Pullat, tuore	Leivinpelti	1		170-180*	15-25
Pullat, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-160*	20-30
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	1		180-200	25-35
Patonki, esipaistettu, kylmä	Uunipannu	2		200-220	10-20
* Esilämmitä					

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Aika mi- nuutteina
Sämpylät, pakaste					
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipais- tettu	Uunipannu	2		200-220	15-25
Lipeäleivonnaiset, valmiiksi leivotut	Leivinpelti	1		220-240	15-25
Voisarvet, valmiiksi leivotut	Leivinpelti	1		150-170*	20-35
Paahtoleipä					
Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kappaletta	Ritilä	2		3	5-15
Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kappa- letta	Ritilä	2		250	5-15
Paahtoleivän paahtaminen	Ritilä	3		3	3-6
* Esilämmitä					

Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

Leivonnaisten kypsentyminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Kun käytät leivonnaisten kypsennykseen mikroaaltotoimintoyhdistelmää, voit lyhentää kypsennysaikaa huomattavasti.

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

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

Leivonnaisten kypsentyminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen on mahdollista vain yhdellä tasolla.

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavaa kannatinkorkeutta, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- Korkeus 1

Paistaminen kahdella tasolla

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

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

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

Käytä runsastäytteisen pizzan paistamiseen uunipannua.

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

Leivinpaperi

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

Pakastetuotteet

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

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

Suosittelut asetusarvot

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

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




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






















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

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Pizza						
Pizza, tuore	Leivinpelti	1		200-220	-	20-30
Pizza, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, tuore, ohut pohja	Pizzapelti	1		210-230	-	20-30
Pizza, kylmä	Ritilä	1		210-230	-	10-20
Pizza, pakaste						
Pizza, ohut pohja, 1 kappaletta	Ritilä	1		210-230	-	10-20
Pizza, ohut pohja, 1 kappaletta	Uunipannu	1		210-230	90	10-20
Pizza, ohut pohja, 2 kappaletta	Ritilä + leivinpelti	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, paksu pohja, 1 kappale	Ritilä	1		180-200	-	20-30
Pizza, paksu pohja, 1 kappale	Uunipannu	1		200-220	90	15-25
Pizza, paksu pohja, 2 kappale	Uunipannu + ritilä	3+1		160-180	-	25-35
Pizzapatonki	Ritilä	1		200-220	-	20-30
Pizzapatonki, 2 kappaletta	Uunipannu	1		180-200	90	10-20
Minipizza	Leivinpelti	1		210-230	-	10-20
Minipizzat, 9 kappaletta	Uunipannu	1		210-230	90	10-20
Suolaiset leivonnaiset & quiche						
Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Piirakkavuoka, musta	1		190-210	-	30-45
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée)	Uunipannu	1		260-280*	-	10-20
Karjalanpiirakat	Uunivuoka	1		190-200	-	40-50
Empanadas-piirakat	Uunipannu	1		180-190	-	35-45
Turkkilaiset börek-piirakat	Uunipannu	1		180-200	-	35-45
* Esilämmitä						

Laatikkoruoka, paistos ja kohokas

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

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

Valmistus mikroaaltotoiminnolla

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

Käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 19

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

Kannatinkorkeudet

Käytä aina ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Voit paistaa yhdellä tasolla vuoissa tai yleispannulla.

- Vuoat ritilällä: korkeus 1
- Uunipannu: korkeus 2

Voit paistaa kohokkaat myös vesihauteessa yleispannulla. Laita uunipannu sitä varten kannatinkorkeudelle 1.

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

Työnnä ritilä uuniin ”Microwave”-merkintä uunin luukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

Uunipannu

Työnnä uunipannu varovasti perille asti viisto reuna laitteen luukkuun päin.

Astia

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

Suosittelut asetusarvot

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





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













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

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin-korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho watteina	Aika minuutteina
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	1		200-220	-	35-55
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	1		140-160	360	20-30
Paistos, makea	Uunivuoka	1		170-190	-	45-60
Paistos, makea	Uunivuoka	1		140-160	360	25-35
Lasagne, tuore, 1 kg	Uunivuoka	1		160-180	-	50-60
Lasagne, tuore, 1 kg	Uunivuoka	1		180-200	360	20-30
Lasagne, pakaste, 400 g	Uunipannu	1		190-210	-	30-40
Lasagne, pakaste, 400 g	Kanneton astia	1		200-210	180	20-25
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Uunivuoka	1		170-180	-	50-65
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Uunivuoka	1		170-190	360	20-25
Kohokas	Uunivuoka	1		160-170*	-	40-50
Kohokas	Annosvuoat	1		170-190	-	65-75

* Esilämmitä

Lintu

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

Paistaminen ritilällä

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

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

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

Paistaminen astiassa

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

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

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

Kannellinen astia

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

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

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

Paistaminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Mikroaaltouunitoimintoyhdistelmä soveltuu erityisen hyvin linturuokien valmistuksen. Kypsennysaika lyhenee huomattavasti.

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

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

Käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Metalliset vuokat ja savipadat soveltuvat kypsennykseen vain ilman mikroaaltotoimintoa. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "*Mikroaaltouuni*" sivulla 19

Grillaus

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

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

Huomautus: Kun grillaat hyvin rasvaisia grillipaloja, älä laita uunipannua aivan ritilän alle, vaan kannatintasolle 1.

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

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

Huomautuksia

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

Suosittelut asetusarvot

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

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

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

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

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



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




Ohjeita























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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö

-  Kiertoilmagrillaus
-  Grilli, suuri pinta
-  Pizzateho

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Broileri						
Broileri, 1 kg	Kanneton astia	1		200-220	-	60-70
Broileri, 1 kg	Kannellinen astia	1		230-250	360	25-35
Broilerin rintafilee, à 150 g (grillaus, esilämmitä 5 min)	Ritilä	3		3*	-	15-20
Broilerin rintafilee, 2 kappaletta à 150 g (grillaus)	Kanneton astia	1		190-210	180	25-30
Broilerinpalat, à 250 g	Ritilä	2		220-230	-	30-35
Broilerinpalat, 4 kappaletta à 250 g	Kanneton astia	1		190-210	360	20-30
Broileritikut, nugetit, pakaste	Uunipannu	2		200-220	-	10-20
Broileritikut, nugetit, pakaste, 250 g	Uunipannu	1		190-210	360	15-20
Kana, 1,5 kg	Kanneton astia	1		200-220	-	70-90
Kana, 1,5 kg	Kannellinen astia	1		200-220	360	30
					180	15-25
Ankka & hanhi						
Ankka, 2 kg	Kanneton astia	1		180-200	-	90-110
Ankka, 2 kg	Uunipannu	1		170-190	180	60-80
Ankanrinta, à 300 g	Ritilä	2		230-250	-	17-20
Hanhi, 3 kg	Kanneton astia	1		160-170	-	120-150
Hanhi, 3 kg	Kanneton astia	1		170-190	180	30-40
Hanhenkoivet, à 350 g	Ritilä	2		210-230	-	40-50
Hanhenkoivet, à 350 g	Uunipannu	1		170-190	180	60-80
Kalkkuna						
Minikalkkuna, 2,5 kg	Kanneton astia	1		180-190	-	70-90
Minikalkkuna, 2,5 kg	Kannellinen astia	1		210-230	360	45-50
Kalkkunanrinta, luuton, 1 kg	Kannellinen astia	1		240-260	-	80-100
Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg	Kanneton astia	1		180-200	-	80-100
Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg	Kannellinen astia	1		210-230	360	45-50

* Esilämmitä

Liha

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

Paistaminen ja haudutus

Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekonisiivuja.

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

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

Paistaminen ritilällä

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

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

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

Paistaminen ja haudutus astiassa

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

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

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

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

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

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

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

Kannellinen astia

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

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

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

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

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

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

Paistaminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Tietyt ruokat voidaan valmistaa mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen. Kypsennysaika lyhentyy huomattavasti.

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

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

Käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Metalliset vuoat ja savipadat soveltuvat kypsennykseen vain ilman mikroaaltotoimintoa. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 19

Huomio!

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

Grillaus

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

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

Huomautus: Kun grillaat hyvin rasvaisia grillipaloja, älä laita uunipannua aivan rutilän alle, vaan kannatintasolle 1.

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

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

Huomautuksia

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

Suosittelut asetusarvot

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

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

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



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



























Käännä paistia ja grillattavaa lihaa, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. ½ - ⅔.

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila°C / grillausteho	Mikroaalto- teho watteina	Aika mi- nuutteina
Porsaanliha						
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kanneton astia	1		180-200	-	120-130
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kannellinen astia	1		180-200	180	40-50
Porsaanpaisti, josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg	Kanneton astia	1		190-200	-	130-140
Porsaanfilepaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	1		220-230	-	70-80
Porsaanfilepaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	1		210-230	90	50-60
Porsaanfilee, 400 g	Ritilä	2		220-230	-	20-25
Kassler luulla, 1 kg (lisää hieman vettä)	Kannellinen astia	1		210-220	-	60-80
Kassler luulla, 1 kg	Kanneton astia	1		-	360	40-50
Porsaanpihvit, paksuus 2 cm	Ritilä	3		2	-	16-20
Porsaan medaljongit, paksuus 3 cm (esilämmitä 5 min)	Ritilä	3		3*	-	8-12
Naudanliha						
Naudanfilee, medium, 1 kg	Kanneton astia	1		210-220	-	40-50
Naudanfilee, medium, 1 kg	Kannellinen astia	1		180-200	90	30-40
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	1		200-220	-	130-140
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	1		220-230	-	60-70
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	1		240-260	180	30-40
Pihvi, paksuus 3 cm, medium	Ritilä	3		3	-	15-20
Jauhelihipihvi, korkeus 3-4 cm****	Ritilä	2		3	-	20-30
Vasikanliha						
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	1		160-170	-	100-120
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	1		200-210	90	70-80
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kanneton astia	1		200-210	-	100-110
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kanneton astia	1		180-200	90	60-70
Lampaanliha						
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	1		170-190	-	50-70
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Kannellinen astia	1		180-200	90	50-60
Lampaansatula luulla **	Kanneton astia	1		180-190	-	40-50
Lampaansatula luulla **	Kanneton astia	1		190-210	90	30-40
Lampaankyljys***	Ritilä	3		3	-	12-18

* Esilämmitä

** Kääntämättä

** Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1

**** Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Makkarat						
Grillimakkarat	Ritilä	2		3	-	10-20
Liharuokat						
Lihamureke, 1 kg	Kanneton astia	1		170-180	-	70-80
Lihamureke, 1 kg	Kanneton astia	1		170-190	360	30-40

* Esilämmitä

** Kääntämättä

** Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1

**** Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3

Paisto-, haudutus- ja grillausvihjeitä

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

Kala

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

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

Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkäevä irtoaa helposti.

Paistaminen ja grillaaminen ritilällä

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

Huomautus: Kun grillaat hyvin rasvaisia grillipaloja, älä laita uunipannua aivan ritilän alle, vaan kannatintasolle 1.

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

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

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

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

Huomautuksia

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

Paistaminen ja hauduttaminen astiassa

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

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

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

Kannellinen astia

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

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

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

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

Höyrytys mikroaaltotoiminnolla

Voit höyryttää kalaa myös mikroaaltotoiminnolla.

Käytä siihen suljettua, mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaa astiaa tai sulje astia lautasella tai mikroaaltouuniin soveltuvalla erikoisfoliolla. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita koskevia ohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 19

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

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

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

Suosittelut asetusarvot

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

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

Taulukossa on kalojen paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen. Kun valmistat painavamman kalan, valitse ehdottomasti alhaisempi lämpötila. Kun valmistat useampia kaloja kerralla, määritä kypsennysaika painavimman kalan perusteella. Yksittäisten kalojen on hyvä olla lähes samankokoisia.





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









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

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Kierroilmagrillaus
-  Grilli, suuri pinta
-  Pizzateho
-  Mikroaalto

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Kala						
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kanneton astia	1		170-190	-	20-30
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Ritilä	2		2	90	15-20
Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kannellinen astia	1		-	600	3
					360	2-7
Kala, grillattu, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Kanneton astia	1		170-190	-	30-40
Kala, grillattu, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Kanneton astia	1		230-250	360	30-40
Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Kannellinen astia	1		-	600	10
					360	10-15
Kalafileet						
Kalafilee, paneroimaton, grillattu	Ritilä	2		1*	-	15-25
Kalafilee, paneroimaton, höyrytetty, 400 g	Kannellinen astia	1		-	600	4
					360	3-8

* Esilämmitä

**Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Kalapihvit						
Kalapihvi, paksuus 3 cm**	Ritilä	2		3	-	18-22
Kala, pakaste						
Kala, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kannellinen astia	1		-	600	5
					360	7-12
Kalafilee, paneroimaton	Kannellinen astia	1		210-230	-	25-40
Kalafilee, paneroimaton, 400 g	Kannellinen astia	1		-	600	10-15
Kalafilee, kuorutettu	Ritilä	2		220-240	-	35-45
Kalafilee, kuorutettu, 400 g	Kanneton astia	1		3	360	15-20
Kalapuikot (käännä välillä)	Leivinpelti	1		220-240	-	10-20
Kalaruoat						
Kalaterriini, 1000 g	Terriniivuoka	1		-	360	20-25
* Esilämmitä						
**Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1						

Vihannekset ja lisukkeet

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

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

Ruoanvalmistus mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

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

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

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

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

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

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

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

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Valmistaminen yhdellä tasolla

Noudata taulukossa annettuja tietoja.

Valmistaminen kahdella tasolla

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

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

Leivinpaperi

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




Suosittelut asetusarvot




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

























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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Kiertoilmagrillaus

-  Grilli, suuri pinta
-  Pizzateho
-  Mikroaalto

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Kasvikset, tuoreet						
Kasvikset, tuoreet, 250 g*	Kannellinen astia	1		-	600	8-12
Kasvikset, tuoreet, 500 g*	Kannellinen astia	1		-	600	12-17
Kasvikset, pakaste						
Pinaatti, 450 g*	Kannellinen astia	1		-	600	13-18
Sekavihannekset, 250 g*	Kannellinen astia	1		-	600	10-14
Sekavihannekset, 500 g*	Kannellinen astia	1		-	600	15-20
Kasvisruoat						
Grillivihannekset	Uunipannu	3		3	-	10-15
Perunat						
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	1		160-180	-	45-60
Uuniperunat, puolitetut, 1 kg	Uunipannu	1		200-220	360	15-20
Kuoriperunat, kokonaiset, 250 g*	Kannellinen astia	1		-	600	10-13
Kuoritut perunat, halkaistu neljään lohkokoon, 500 g*	Kannellinen astia	1		-	600	13-17
Perunatuotteet, pakaste						
Röstiperunat (käännä välillä)	Uunipannu	2		200-220	-	20-30
Perunataskut, täytetyt (käännä välillä)	Uunipannu	2		190-210	-	15-25
Kroketit	Leivinpelti	1		200-220	-	15-25
Ranskalaiset perunat (käännä välillä)	Leivinpelti	1		190-210	-	20-30
Ranskalaiset perunat, 500 g	Uunipannu	1		250-270	180	15-20
Ranskalaiset perunat, 2 tasoa (käännä välillä)	Uunipannu + leivinpelti	3+1		200-220	-	30-40
Riisi						
Pitkäjyväinen riisi, 250 g + 500 ml vettä	Kannellinen astia	1		-	600	7-9
					180	13-16
Luonnonriisi, 250 g + 650 ml vettä	Kannellinen astia	1		-	600	11-13
					180	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml vettä	Kannellinen astia	1		-	600	12-14
					180	22-27
Vilja						
Kuskus, 250 g + 500 ml vettä	Kannellinen astia	1		-	600	6-8
Hirssi, kokonainen, 250 g + 600 ml vettä	Kannellinen astia	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/maissisuurimot, 125 g + 500 ml vettä*	Kannellinen astia	1		-	600	6-8
					180	4-7
Suurimot, 250 g + 750 ml vettä	Kannellinen astia	1		-	600	11-13
					180	25-30
Muna						
Munahyydyke 2 kananmunasta	Kannellinen astia	1		-	360	6-8

* Sekoita välillä kaksi - kolme kertaa

Jälkiruoka

Voit valmistaa laitteella helposti jogurttia ja erilaisia jälkiruokia.

Käytä mikroaaltouunitoimintoa käyttäessäsi aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → *"Mikroaaltouuni" sivulla 19*

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

Jogurtin valmistus

Poista välineet ja ristikot uunista. Uunin pitää olla tyhjä.

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

Vanukas vanukasjauheesta

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

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

Riisipuuron valmistus

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

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

Hilloke

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

Sekoita kaksi - kolme kertaa kypsennyksen aikana.

Popcorn mikroaaltouunissa

Käytä kuumuutta kestävästä, matalaa lasiastiaa, esim. uunivuoan kantta. Älä käytä posliiniasiaa tai hyvin kuperaa lautasta.

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



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






Varoitus – Palovamman vaara!

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

Suosittelut asetusarvot

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Ylä-/alalämpö
-  Mikroaalto

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

* Sekoita välillä kaksi - kolme kertaa

** Laita suljettu pussi astiaan

Energiansäästö Eco-uunitoiminnoilla

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

Laita ruoat kylmään tyhjään uuniin. Vain silloin energian käyttö on optimaalista. Pidä laitteen luokku aina suljettuna ruokien kypsennyksen aikana.

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

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritalä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

Kakkuvuoat ja astiat

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

Ruostumattomasta teräksestä tai alumiinista valmistetut paistovuoat heijastavat lämpöä peilin tavoin.

Heijastamattomat emalista, kuumuutta kestävästä lasista tai pinnoitetusta alumiinipainevalusta valmistetut astiat ovat parempia.

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

Leivinpaperi



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

























Suosittelut asetusarvot




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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Kiertoilma Eco
-  Ylä-/alalämpö Eco

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Vuokakakut					
Sokerikakku, vuoka	Rengas-/pitkänomainen vuoka	1		140-160	60-80
Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	1		140-160	20-40
Täytekakkupohja, 2 munaa	Torttuvuoka	1		150-170	20-30
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Savariini	Torvikakkuvuoka	1		150-160	65-75
Makea piirakka uunipellillä					
Sokerikakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	1		160-180	20-40
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	1		170-180	25-35
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	1		150-160	35-45
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Leivinpelti	1		150-170	20-35
Pienet leivonnaiset					
Muffinit	Muffinipelti	2		160-180	15-30
Kuppikakut	Leivinpelti	1		150-160	25-35
Lehtitaikinaleivonnaiset	Leivinpelti	2		170-190	25-50
Tuulihatut	Leivinpelti	1		200-220	35-45
Pikkuleivät	Leivinpelti	2		140-160	15-30
Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	2		140-150	25-40
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	1		150-160	30-40
Leipä & sämpylät					
Sekaleipä, 1,5 kg	Pitkänomainen vuoka	1		200-210	35-45
Ohutleipä	Uunipannu	1		250-270	15-20
Pullat, tuore	Leivinpelti	1		170-190	15-20
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	1		180-200	25-35
Liha					
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kanneton astia	1		180-190	120-140
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	1		200-220	140-160
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	1		170-180	110-130

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Kala					
Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kannellinen astia	1		190-210	25-35
Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Kannellinen astia	1		190-210	45-55
Kalafilee, paneroimaton, höyrytetty	Kannellinen astia	1		190-210	15-35

Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

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

Akryyliamidin muodostumisen vähentäminen ruoanvalmistuksessa

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

Matalalämpökypsennys

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

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

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

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

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

Huomautus: Aikaohjattu käyttö lopetusajalla ei ole mahdollista matalalämpökypsennyksen uunitoiminnolla.

Astia

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

Laita kanneton astia aina ritilälle korkeudelle 1.

Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista matalalämpökypsennykseen liittyvistä vinkeistä.

Laite on varustettu matalalämpökypsennystoiminnolla. Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt. Anna uunitilan lämmitä hyvin astia uunin sisällä vajaan 10 minuutin ajan.

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

Suosittelut asetusravot

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

Käytettävä uunitoiminto:

- □ Mieto kypsennys

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

* Esilämmitä

Matalalämpökypsennykseen liittyviä vinkkejä

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

Kuivaaminen

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

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

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

Raasta vihannekset ja ryöppää ne sen jälkeen. Valuta ryöpätyt vihannekset hyvin ja levitä ne tasaisesti ritilälle. Kuivaa yrtit varsineen. Levitä yrtit tasaisesti ja ohuelti pellille.

Käytä kuivaamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

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

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

Suosittelut asetusarvot

Taulukkoon on merkitty asetukset erilaisten elintarvikkeiden kuivaamiseen. Kuivauksen lämpötila ja kesto riippuvat kuivattavien elintarvikkeiden tyypistä,

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

Umpioiminen

Voi käyttää laitetta hedelmien ja vihannesten umpioimiseen.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisaara!

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

Lasitölkit

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

Käytä yhdellä umpioimiskerralla vain samankokoisia umpiointitölkkejä ja samoja elintarvikkeita. Voit umpioida uunissa samanaikaisesti enintään kuusi¹/₂, 1 tai 1¹/₂ litran umpiointitölkkiä. Älä käytä suurempia tai korkeampia tölkkejä. Kannet voivat haljeta.

Umpiointitölkit eivät saa koskettaa toisiaan uunitilassa umpioinnin aikana.

Hedelmien ja vihannesten valmistelu

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

Hedelmät

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

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

Vihannekset

Täytä vihannekset ja kuuma, keitetty vesi umpiointitölkkeihin.

kosteudesta, kypsyydestä ja paksuudesta. Mitä kauemmin kuivaat elintarvikkeita, sitä paremmin ne säilyvät. Mitä ohuempia viipaleista tehdään, sitä nopeammin ne kuivuvat ja sitä paremmin ne säilyttävät arominsa. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina.

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

Käytettävä uunitoiminto:

- ☺ 4D- kiertoilma

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

Umpioinnin lopettaminen

Hedelmät

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

Vihannekset


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





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

Suosittelut asetusarvot

Asetustaulukossa ilmoitetut ajat ovat hedelmien ja vihannesten umpioimisen ohjearvoja. Huoneen lämpötila, lasitölkkien määrä, tölkkien sisällön määrä, lämpö ja laatu voivat vaikuttaa umpioinnissa tarvittavaan aikaan. Tiedot koskevat litran kokoisia pyöreitä lasitölkkejä. Varmista, että lasitölkkien sisältö kuplii kunnolla, ennen kuin muutat lämpötilaa tai kytket uunin pois päältä. Kuplinta alkaa noin 30-60 minuutin kuluttua.

Käytettävä uunitoiminto:

-  4D-kiertoilma

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

Taikinan kohotus

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

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

Taikinan kohottaminen

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

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

Kohottaminen leivottuna


Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.





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

Suosittelut asetusarvot

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Ylä-/alalämpö

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

Sulatus

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

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita mikroaaltouunikäyttöön sopivassa astiassa rutilälle. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 19

Työnnä rutilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

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

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa ilmoitetut ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta, pakastuslämpötilasta (-18 °C) ja koostumuksesta. Tiedot on annettu aika-alueina. Aseta ensin lyhin aika ja pidennä sitä tarvittaessa. Sulattaminen onnistuu usein paremmin, kun se tehdään useammassa vaiheessa. Ne ilmoitetaan taulukossa allekkain.

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

















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

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




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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Mikroaalto

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

* Käännä, kun ajasta on kulunut 1/2

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Hedelmät, vihannekset					
Marjat, 300 g	Kanneton astia	1		180	5-10
Vihannekset, 600 g	Kanneton astia	1		180	10
				90	8-13
Muut					
Voin sulattaminen, 125 g	Kanneton astia	1		90	7-9
* Käännä, kun ajasta on kulunut 1/2					

Ruokien lämmittäminen mikroaaltouunilla

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

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

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

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

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

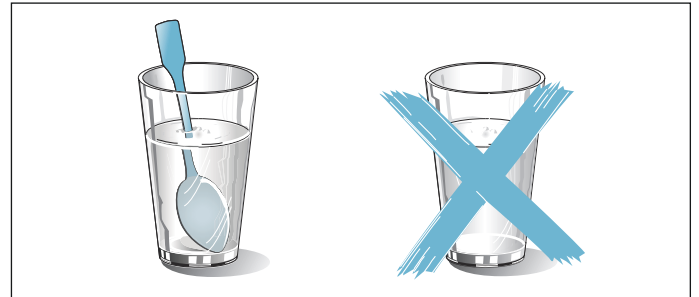
Kun lämmität tuttipulloa, pistä tuttipullo ritilälle ilman tuttia tai kantta. Ravista tai sekoita kunnolla lämmittämisen jälkeen ja tarkista ehdottomasti lämpötila.

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

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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



Huomio!

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

Suosittelut asetusarvot

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

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin.

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

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita.












Kypsennystulos on silloin paras mahdollinen ja säästät sähköä.

Pyyhi uunitila valmistuksen jälkeen.

Käytettävä uunitoiminto:

-  Mikroaalto

Ruoka	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Juomien lämmittäminen					
200 ml (sekoita hyvin)	Kanneton astia	1		1000	1-3
400 ml (sekoita hyvin)	Kanneton astia	1		1000	2-6
Vauvanruoan kuumentaminen					
Maitopullo, 150 ml (sekoita hyvin)	Kanneton astia	1		360	1-3

Ruoka	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Kasvikset, kylmä					
250 g	Kannellinen astia	1		600	3-8
Kasvikset, pakaste					
irraliset, 250 g	Kannellinen astia	1		600	8-12
Kermapinaatti, yhdeksi kappaleeksi pakas- tettu, 450 g (sekoita hyvin)	Kannellinen astia	1		600	11-16
Ruoat, kylmä					
Annosateria, 1 annos	Kannellinen astia	1		600	4-8
Keitto, pataruoka, 400 ml	Kannellinen astia	1		600	5-7
Lisukkeet, esim. pasta, perunat, riisi	Kannellinen astia	1		600	5-10
Laatikkoruoaat ja paistokset, 400 g, esim. lasagne, perunagratiini	Kanneton astia	1		600	5-10
Ruoat, pakastettu					
Annosateria, 1 annos	Kannellinen astia	1		600	11-15
Keitto, pataruoka, 200 ml (sekoita hyvin)	Kannellinen astia	1		1000	2-4
Lisukkeet, 500 g, esim. pasta, perunat, riisi	Kannellinen astia	1		600	7-10
Laatikkoruoaat ja paistokset, 400 g, esim. lasagne, perunagratiini	Kannellinen astia	1		600	11-15

Lämpimänäpito

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

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

Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

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

Leipominen

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

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
Leivinpelti: korkeus 1

Kannellinen omenapiirakka

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.

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




Kakkupohja










Kakkupohja kahdella tasolla: aseta irtopohjavuoat limittäin päällekkäin ritilöille.

Huomautuksia

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

Käytettävät uunitoiminnot:


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



Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Leivonta					
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	1		150-160*	20-30
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	1		140-150*	25-35
Kuppikakut	Leivinpelti	1		160*	25-35
Kuppikakut	Leivinpelti	1		150*	25-35
Kuppikakut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140*	35-45
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Kannellinen omenapiirakka	2x mustapeltivuokaa Ø 20 cm	1		180-200	60-70
Kannellinen omenapiirakka	2x mustapeltivuokaa Ø 20 cm	1		170-180	60-80
* Esilämmitä 5 min älä käytä pikalämmitystoimintoa					
** Esilämmitä, älä käytä pikalämmitystoimintoa					

Grillaus

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Grilli, suuri pinta




Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Gril- laus- teho	Aika mi- nuutteina
Grillaus					
Paahtoleivän paahtaminen	Ritilä	3		3	3-6
Naudan jauhelihapihvi, 12 kpl*	Ritilä	2		3	20-30
* Käännä, kun kokonaisuudesta on kulunut 2/3					








Valmistus mikroaaltotoiminnolla

Käytä mikroaaltouunitoimintoa käyttäessäsi aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 19

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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Kiertoilmagrillaus
-  Mikroaalto

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Pakasteiden sulattaminen mikroaaltouunissa						
Liha	Kanneton astia	1		-	180	5
					90	10-15
Kypsennys mikroaaltouunissa						
Munamaito	Kanneton astia	1		-	360	20
					180	20-25
Kakkupohja	Kanneton astia	1		-	600	7-9
Lihamureke	Kanneton astia	1		-	600	22-27
Kypsennys myös mikroaaltouunitoimintoa hyödyntäen						
Perunagradiini	Kanneton astia	1		150-170	360	25-30
Kakku	Kanneton astia	1		190-210	180	12-18
Broileri	Kanneton astia	1		180-200	360	25-35



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001095250

950227