



**BOSCH**

**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



# Kalusteisiin sijoitettava uuni

**HMG8764.6**

**[fi]** Käyttöohje

Kalusteisiin sijoitettava uuni



# Sisällysluettelo

|  |   |           |   |  |           |
|--|---|-----------|---|--|-----------|
|    | <b>Määräystenmukainen käyttö</b> . . . . .          | <b>4</b>  |    | <b>Paistolämpömittari</b> . . . . .                        | <b>22</b> |
|    | <b>Tärkeitä turvaohjeita</b> . . . . .              | <b>5</b>  |   | Uunitoiminnot . . . . .                                    | 22        |
|  | Yleistä . . . . .                                   | 5         |   | Paistolämpömittarin pistäminen elintarvikkeeseen . . . . . | 22        |
|  | Mikroaalto . . . . .                                | 5         |   | Sisälämpötilan asettaminen . . . . .                       | 23        |
|  | Paistolämpömittari . . . . .                        | 7         |   | Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat . . . . .              | 24        |
|  | Puhdistustoiminto . . . . .                         | 7         |    | <b>Lapsilukko</b> . . . . .                                | <b>24</b> |
|    | <b>Vaurioiden syyt</b> . . . . .                    | <b>8</b>  |   | Aktivointi ja deaktivointi . . . . .                       | 24        |
|  | Yleistä . . . . .                                   | 8         |    | <b>Perusasetukset</b> . . . . .                            | <b>24</b> |
|  | Mikroaalto . . . . .                                | 8         |   | Perusasetusten muuttaminen . . . . .                       | 24        |
|    | <b>Ympäristönsuojelu</b> . . . . .                  | <b>9</b>  |   | Perusasetukset . . . . .                                   | 25        |
|  | Energiansäästö . . . . .                            | 9         |   | Sähkökatko . . . . .                                       | 25        |
|  | Ympäristöystävällinen hävittäminen . . . . .        | 9         |   | Kellonajan muuttaminen . . . . .                           | 25        |
|    | <b>Tutustuminen laitteeseen</b> . . . . .           | <b>10</b> |    | <b>Sapatti-ohjelma</b> . . . . .                           | <b>26</b> |
|  | Ohjauspaneeli . . . . .                             | 10        |   | Sapatti-asetuksen käynnistäminen . . . . .                 | 26        |
|  | Valitsimet . . . . .                                | 10        |    | <b>Home Connect</b> . . . . .                              | <b>26</b> |
|  | Näyttö . . . . .                                    | 11        |   | Asentaminen . . . . .                                      | 26        |
|  | Käyttötavat . . . . .                               | 11        |   | Kaukokäynnistys . . . . .                                  | 26        |
|  | Uunitoiminnot . . . . .                             | 12        |   | Home Connect -asetukset . . . . .                          | 27        |
|  | Mikroaaltouuni . . . . .                            | 13        |   | Etädiagnoosi . . . . .                                     | 27        |
|  | Lisätietoja . . . . .                               | 13        |   | Tietosuojaa koskeva huomautus . . . . .                    | 27        |
|  | Uunitilaan liittyvät toiminnot . . . . .            | 13        |   | Standardinmukaisuustodistus . . . . .                      | 27        |
|  | <b>Varusteet</b> . . . . .                          | <b>14</b> |  | <b>Puhdistusaine</b> . . . . .                             | <b>28</b> |
|  | Mukana toimitetut varusteet . . . . .               | 14        |   | Soveltuvat puhdistusaineet . . . . .                       | 28        |
|  | Varusteiden asettaminen uuniin . . . . .            | 14        |   | Laitteen pitäminen puhtaana . . . . .                      | 29        |
|  | Lisävaruste . . . . .                               | 15        |  | <b>Puhdistustoiminto</b> . . . . .                         | <b>29</b> |
|  | <b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> . . . . .          | <b>16</b> |   | Pyrolyysi . . . . .  | 29        |
|  | Ensimmäinen käyttöönotto . . . . .                  | 16        |   | Kuivaus . . . . .  | 30        |
|  | Uunitilan ja varusteiden puhdistus . . . . .        | 16        |  | <b>Ristikot</b> . . . . .                                  | <b>31</b> |
|  | <b>Koneen käyttö</b> . . . . .                      | <b>17</b> |   | Ristikoiden irrotus ja asennus . . . . .                   | 31        |
|  | Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä . . . . . | 17        |  | <b>Laitteen luukku</b> . . . . .                           | <b>32</b> |
|  | Toiminnon käynnistäminen . . . . .                  | 17        |   | Luukun suojuksen irrotus . . . . .                         | 32        |
|  | Käyttötavan säätäminen . . . . .                    | 17        |   | Luukun lasien irrotus ja asennus . . . . .                 | 32        |
|  | Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen . . . . .   | 17        |  | <b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> . . . . .             | <b>34</b> |
|  | Pikakuumennus . . . . .                             | 18        |   | Toimintahäiriöiden korjaaminen itse . . . . .              | 34        |
|  | <b>Aikatoiminnot</b> . . . . .                      | <b>18</b> |   | Maksimi käyttöaika . . . . .                               | 35        |
|  | Toiminta-ajan asettaminen . . . . .                 | 18        |   | Uunitilan lamput . . . . .                                 | 35        |
|  | Päättymisajan asettaminen . . . . .                 | 19        |  | <b>Huoltopalvelu</b> . . . . .                             | <b>35</b> |
|  | Hälyttimen asetus . . . . .                         | 20        |   | Mallinumero ja sarjanumero . . . . .                       | 35        |
|  | <b>Mikroaaltouuni</b> . . . . .                     | <b>20</b> |   |  |           |
|  | Astia . . . . .                                     | 20        |   |  |           |
|  | Mikroaaltotehot . . . . .                           | 21        |   |  |           |
|  | Mikroaaltokäytön säätäminen . . . . .               | 21        |   |  |           |
|  | Mikrokombi-yhdistelmäkäytön säätäminen . . . . .    | 21        |   |  |           |
|  | Kuivaus . . . . .                                   | 22        |   |  |           |

|   |           |
|---|-----------|
|  <b>Ruoat</b> .....                     | <b>36</b> |
| Asetuksia koskevia ohjeita .....  | 36        |
| Ruoan valitseminen .....  | 36        |
| Paistotunnistin .....   | 37        |
| Ruoan valinta .....   | 37        |
|  <b>Testattu koekeittiössämme</b> ..... | <b>38</b> |
| Älä käytä silikonivuokia .....  | 38        |
| Kakut ja pienet leivonnaiset .....  | 38        |
| Leipä ja sämpylät .....   | 41        |
| Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset .....   | 43        |
| Laatikkoruoka, paistos ja kohokas .....   | 44        |
| Lintu .....   | 46        |
| Liha .....  | 47        |
| Kala .....  | 50        |
| Vihannekset ja lisukkeet .....  | 52        |
| Jälkiruoka .....  | 54        |
| Eco-uunitoiminnot .....   | 55        |
| Akryyliamidi elintarvikkeissa .....   | 56        |
| Matalalämpökypsennys .....  | 57        |
| Kuivaaminen .....   | 58        |
| Umpioiminen .....   | 59        |
| Taikinan kohotus .....  | 60        |
| Sulatus .....   | 60        |
| Ruokien lämmittäminen mikroaaltounilla .....  | 61        |
| Lämpimänäpito .....   | 62        |
| Testiruokat .....   | 63        |

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: [www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi) ja Online-Shopista: [www.bosch-eshop.com](http://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 liittämisestä johtuvia vaurioita.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

→ "Varusteet" sivulla 14

## Tärkeitä turvaohjeita

### Yleistä

#### Varoitus – Palovaara!

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

#### Varoitus – Palovamman vaara!

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

#### Varoitus – Palovamman vaara!

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

#### Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

#### Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

#### Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!

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

### Mikroaalto

#### Varoitus – Palovaara!

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

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

### **⚠ Varoitus – Räjähdyksivaara!**

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

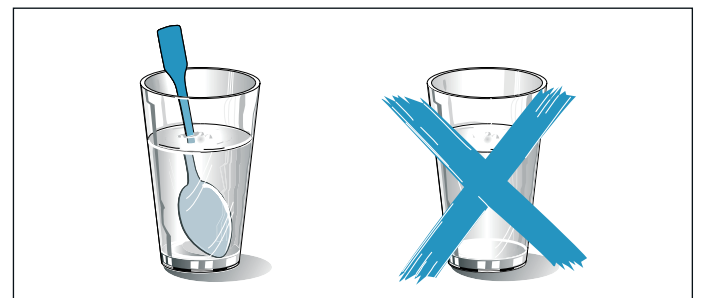
### **⚠ Varoitus – Palovamman vaara!**

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

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

### **⚠ Varoitus – Palovamman vaara!**

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



### **⚠ Varoitus – Loukkaantumisaara!**

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

### **⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!**

Laitteessa on korkeajännitettä. Älä poista ulkokuorta.

**⚠️ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!**

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

**Paistolämpömittari****⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!**

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

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

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

**⚠️ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!**

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

**⚠️ Varoitus – Terveysvahinkojen vaara!**

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

**⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!**

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



## Vaurioiden syyt

### Yleistä

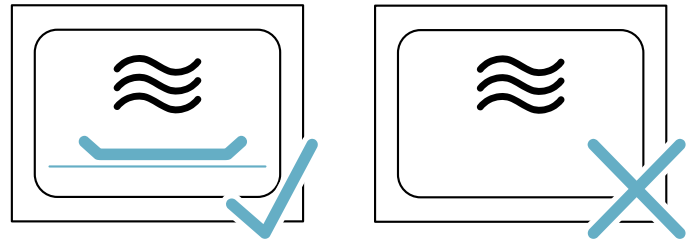
#### Huomio!

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

### Mikroaalto

#### Huomio!

- Kipinöiden muodostuminen: metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnasta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.
- Varusteiden yhdistäminen: älä yhdistä ritilää uunipannun kanssa. Jos varusteet laitetaan uuniin suoraan päällekkäin, seurauksena voi olla kipinöiden muodostuminen. Laita varusteet kulloinkin omalle kannatinkorkeudelleen.
- Pelkkä mikroaaltokäyttö: käytettäessä vain mikroaaltotoimintoa ei voida käyttää uunipannua tai leivinpeltiä. Seurauksena voi olla kipinöiden muodostuminen, ja uunitila vaurioituu. Käytä laskualustana mukana toimitettua ritilää tai mikroaaltotoimintoa yhdessä jonkin uunitoiminnon kanssa.
- Alumiinivuoat: älä käytä laitteessa alumiinivuoasia. Muodostuvat kipinät vaurioittavat laitetta.
- Mikroaaltokäyttö ilman ruokia: laitteen käyttö ilman uunitilassa olevaa ruokaa aiheuttaa ylikuormituksen. Älä käynnistä mikroaaltouunia ilman, että uunitilassa on ruokaa. Poikkeuksena on lyhyt astiatesti. → "Mikroaaltouuni" sivulla 20



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

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

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

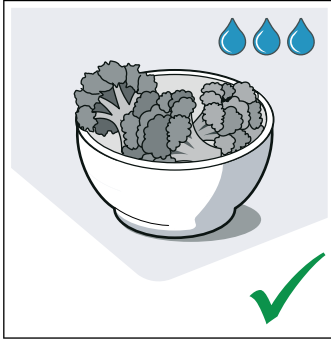
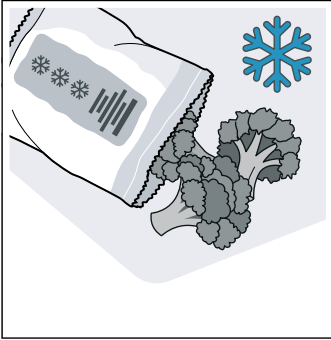


## Ympäristönsuojelu

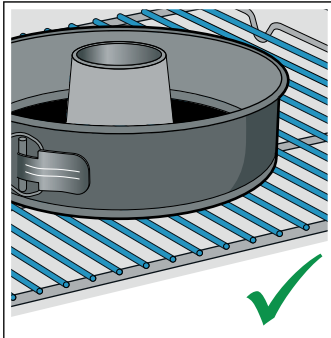
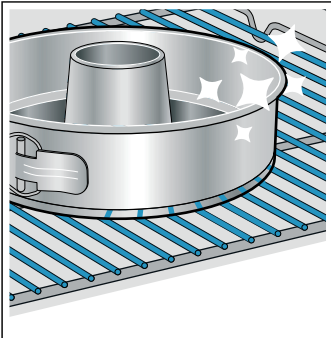
Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

### Energiansäästö

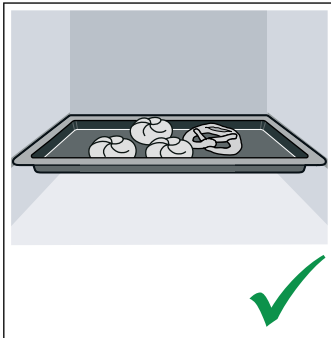
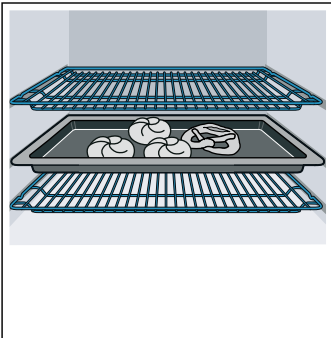
- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Anna pakastettujen elintarvikkeiden sulaa ennen kuin laitat ne uuniin.



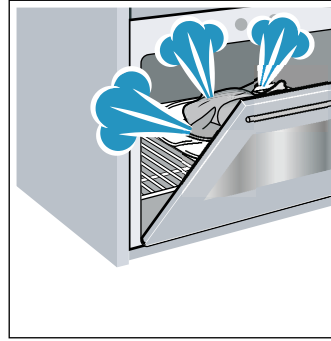
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.



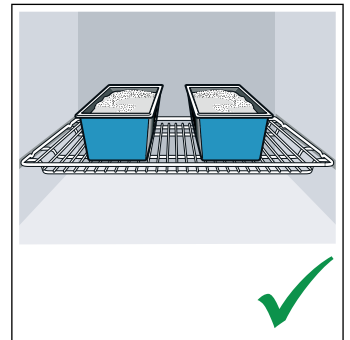
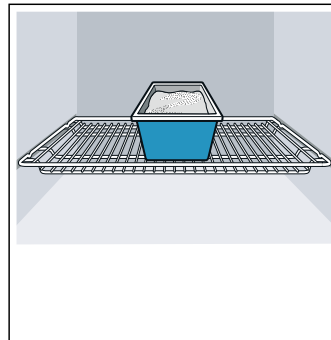
- Poista uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.



- Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.



- Paista useampia kakkuja mieluiten peräjälkeen. Uunitila on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa myös 2 pitkänmallista vuokaa vierekkäin uuniin.



- Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsentämiseen.

### Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

## Tutustuminen laitteeseen

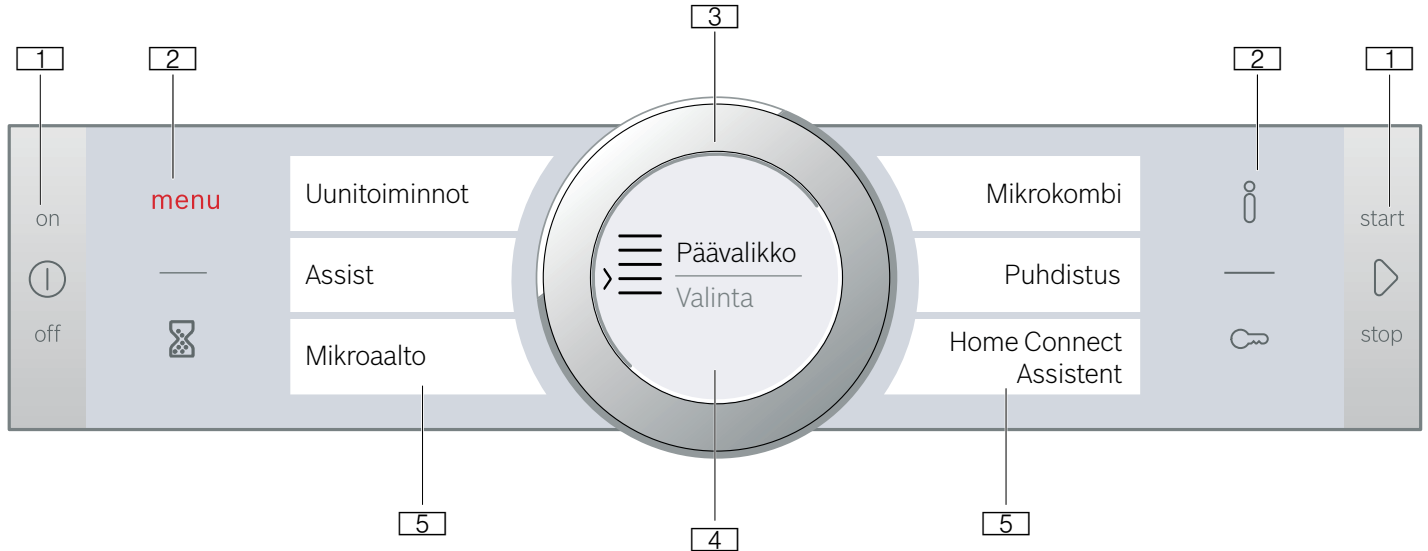
Tässä luvussa selostamme näytöt ja valitsimet. Lisäksi opit tuntemaan laitteen eri toiminnot.

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

## Ohjauspaneeli

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

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



### 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 asetusravat, 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.

### Valitsimet ja kosketuskentät

Tästä löydät lyhyet selostukset eri valitsimien ja kosketuskenttien toiminnoista.

| Symboli   |             | Merkitys   |
|---|-------------|--|
| <b>Valitsimet</b>   |             |  |
|  | on/off      | Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä  |
|  | start/stop  | Toiminnon käynnistäminen ja pysäyttäminen tai keskeyttäminen, jos valitsinta painetaan pitkään (n. 3 sekuntia) |
| <b>Kosketuskentät</b>   |             |  |
| <b>menu</b>   | Valikko     | Käyttötapojen valikon avaaminen  |
|  | Hälytin     | Hälyttimen valinta   |
|  | 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.

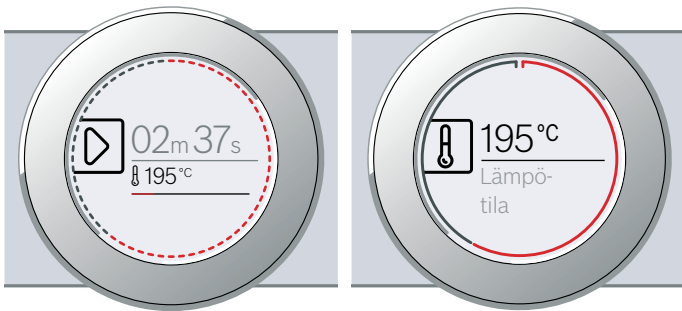
Useimpien valintalistojen kohdalla sinun on kierrettävä valitsinta taas takaisinpäin, kun ensimmäinen tai viimeinen kohta on saavutettu.

## 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.<br>Toiminnon käynnistämisen jälkeen korostettuna on aina lämpötila tai teho. Valkoinen viiva on samalla kuumenemista osoittava viiva, ja se muuttuu punaiseksi.<br><b>Huomautus:</b> 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.<br>Tehojen asetuksen yhteydessä, esimerkiksi grillaus-<br>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. Näytöissä 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.

Lämpötila

< Uunitoiminto  
4D-kiertoilma

## Käyttötavat

Laitteessa on erilaisia käyttötapoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.

Löydät tähän liittyvät tarkat kuvaukset kyseisistä luvuista.













| Käyttötapa   | Käyttö   |
|--|--|
| Uunitoiminnot<br>→ "Koneen käyttö" sivulla 17        | Ruokien optimaalista varmistusta varten käytettävissä on erilaisia, tarkasti sovitettuja uunitoimintoja. |
| Assist<br>→ "Ruoat" sivulla 36                       | Useille ruoille on ohjelmoitu sopivat asetukset jo valmiiksi.  |
| Mikroaaltouuni<br>→ "Mikroaaltouuni" sivulla 20      | Mikroaaltouunilla voit kypsentää, kuumentaa tai sulattaa ruoat nopeasti.                                 |
| Mikrokombi<br>→ "Mikroaaltouuni" sivulla 20          | Tällä voit kytkeä käyttöön mikroaaltokäytön lisäksi uunitoiminnon.                                       |
| Puhdistus<br>→ "Puhdistustoiminto" sivulla 29        | Puhdistusta varten on käytettävissä erilaisia puhdistustoimintoja: pyrolyysi ja kuivaus.                 |
| Home Connect -avustin<br>→ "Home Connect" sivulla 26 | Tällä toiminnolla voit yhdistää uunin liikkuvaan päätelaitteeseen.                                       |
| Perusasetukset<br>→ "Perusasetukset" sivulla 24      | 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.

Lämpötila-asetusten yli 275 °C ja grillaustehon 3 kohdalla laite laskee lämpötilan n. 40 minuutin kuluttua lämpötilaan n. 275 °C tai grillausteholle 1.

| Uunitoiminto  | Lämpötila   | Käyttö  |
|---|---|---|
|  4D-kiertoilma           | 30-275 °C   | Leivontaan ja paistamiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.   |
|  Ylä-/alalämpö           | 30-300 °C   | Perinteiseen leipomiseen ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.  |
|  Kiertoilma Eco          | 30-275 °C   | Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön uunitilaan. Uunitoiminto on tehokkaimmillaan välillä 125-275 °C. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen kiertoilmakäytöllä kypsennettäessä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen. |
|  Ylä-/alalämpö Eco       | 30-300 °C   | Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen. Lämpö tulee ylhäältä ja alhaalta. Uunitoiminto on tehokkaimmillaan välillä 150-250 °C. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen perinteisellä käytötavalla kypsennettäessä.  |
|  Kiertoilmagrillaus    | 30-300 °C   | Linnun, kokonaisen kalan ja suurempien lihanpalojen paistamiseen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kiertää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.  |
|  Grilli, suuri pinta   | Grillaustehot:<br>1 = pieni teho<br>2 = keskiteho<br>3 = täysi teho | Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.   |
|  Grilli, pieni pinta   | Grillaustehot:<br>1 = pieni teho<br>2 = keskiteho<br>3 = täysi teho | Pienten pihvi-, makkara- tai paahtoleipämäärien grillaamiseen ja gratinointiin. Grillivastuksen alla oleva keskiosa kuumenee.   |
|  Pizzateho             | 30-275 °C   | Pizzan kypsentämiseen ja sellaisten ruokien valmistamiseen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.   |
|  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.

Mikroaaltotehot ovat tehotasoja, ja ne eivät vastaa aina tarkasti wattilukua, jota laite käyttää.

| 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.                                       |
| Maksimi wattimäärä | 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 ylikuumentumiselta.

#### 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 24

#### 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 24

### 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 24

## Varusteet

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

### Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:

|   |   |
|---|---|
|   | <p><b>Ritilä</b><br/>Astioille, kakku- ja uunivuolle.<br/>Paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.<br/>Ritilä soveltuu mikroounikäyttöön.</p>                                      |
|   | <p><b>Uunipannu</b><br/>Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille.<br/>Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä.</p> |
|   | <p><b>Leivinpelti</b><br/>Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.</p>  |
|  | <p><b>Paistolämpömittari</b><br/>Mahdollistaa täsmällisen paistamisen.<br/>Käyttö kuvataan aiheeseen liittyvässä luvussa. → "Paistolämpömittari" sivulla 22</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 muuttaa muotoaan. Tämä ei vaikuta toimintaan. Kun varuste on jäähtynyt, muoto palaa entiselleen.

### Mikroaaltouuni

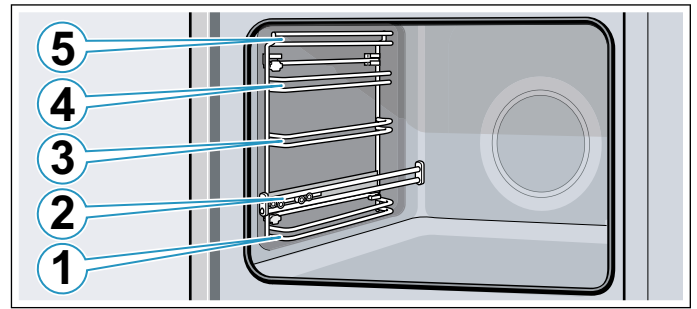
Pelkkää mikroaaltotoimintoa käytettäessä voidaan käyttää vain mukana toimittua ritilää. Uunipannu tai leivinpelti voi aiheuttaa kipinöintiä, ja uunitila vaurioituu.

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

### Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Uunitilan ylin kannatinkorkeus on merkitty useissa laitteissa grillisymbolilla.

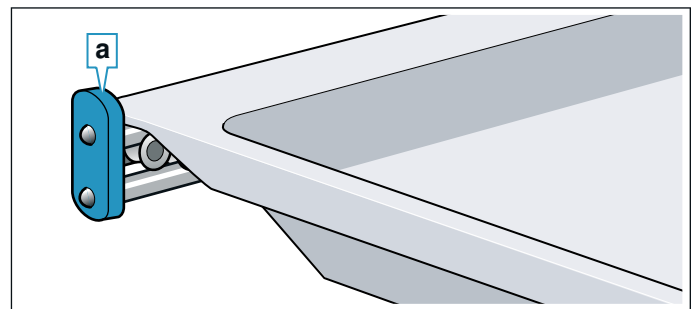


Työnnä varuste kannatinkorkeudella 1, 3, 4 ja 5 aina kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

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

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

Esimerkkikuva: uunipannu




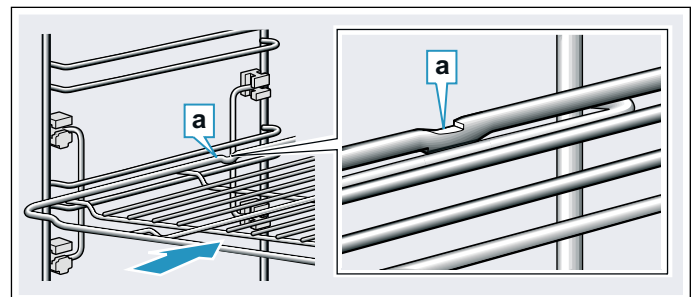
### Huomautuksia

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

### Lukitustoiminto

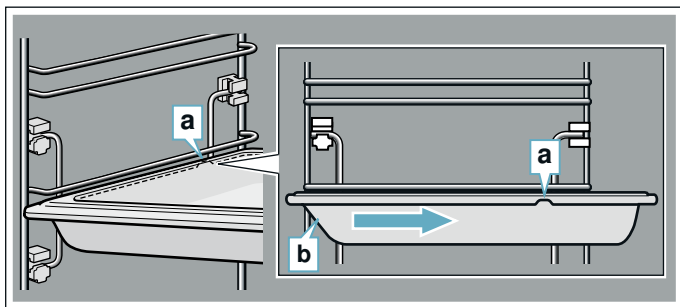
Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistumisen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

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



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

Esimerkkikuva: uunipannu



## Lisävaruste

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

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

**Huomautus:** Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu" sivulla 35

### Lisävaruste

#### Ritilä

Astioille, kakku- ja uunivuoille sekä grillituotteiden paistamista varten.

#### Uunipannu

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

#### Leivinpelti

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.

#### Paistiritilä

Lihalle, linnulle ja kalalle.

Ritilä asetetaan uunipannuun, johon rasva ja lihaneste valuvat.

#### Uunipannu, tarttumaton pinnoite

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

#### Leivinpelti, tarttumaton pinnoite

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.

Leivonnaiset irtoavat leivinpelistä helpommin.

#### Profi-pannu ja paistiritilä

Suurten ruokamäärien valmistamiseen.

#### Profi-pannun kansi

Kannen avulla Profi-pannusta tulee Profi-paistovuoka.

#### Pizzapelti

Pizzalle ja suurille pyöreille kakuille.

#### Grillipelti

Grillaukseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi. Käytä vain uunipannussa.

#### Paistokivi

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

Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.

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

Haudutettaville ruoille ja paistoksille.

Sopii erityisen hyvin käyttötavalle "Ruoat".

#### Lasivuoka

Suurille paisteille, mehukkaille kakuille ja paistoksille.

#### Lasipannu

Paistoksille, vihannesruoille ja leivonnaisille.

#### Somistelilat

Kalusteen ja laitteen pohjalevyn peittämistä varten.





## Ennen ensimmäistä käyttöä

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

### Ensimmäinen käyttöönotto

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

**Huomautus:** Voit muuttaa näitä asetuksia milloin tahansa taas perusasetuksissa. → *"Perusasetukset" sivulla 24*

### Home Connect -toiminnolla

Voit tehdä asetukset laitteessa tai mobiililaitteesi Home Connect -toiminnolla.

1. Näppää kohtaa "Home Connect -toiminnolla".
2. Noudata luvussa Home Connect olevia ohjeita. → *"Home Connect" sivulla 26*

### Laitteessa

Tee seuraavat asetukset laitteessa:

#### Kielen asetus

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

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

#### Kellonajan asetus

Kellonaika käynnistyy asetuksella "klo 12:00".

1. Näppää tekstikenttää "Kellonaika".
2. Aseta kiertovalitsimella kellonaika.
3. Vahvista näppäämällä 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, ja poista liimanauha laitteen sisältä ja sen ympäriltä. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.

Tee annetut asetukset. Seuraavasta kappaleesta löydät ohjeet uunitoiminnon ja lämpötilan säätämisestä.

→ *"Koneen käyttö" sivulla 17*

#### Asetukset

|               |               |
|---------------|---------------|
| Uunitoiminto  | 4D-kiertoilma |
| Lämpötila     | maksimi       |
| Toiminta-aika | 1 tunti       |

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

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

#### Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuoksella 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 kytketty automaattisesti pois päältä.

### Laitteen kytkeminen päälle

Laite kytketään päälle valitsimella on/off .

Näyttöön ilmestyy Bosch-logo ja sen jälkeen uunitoimintojen valintalista.

**Huomautus:** Perusasetuksissa voit määrittellä, mikä käyttötapa näytössä näkyy, kun laite kytketään päälle. → "Perusasetukset" sivulla 24

### Laitteen kytkeminen pois päältä


Laite kytketään pois päältä valitsimella on/off .

Käynnissä oleva toiminto keskeytyy.

Näyttöön ilmestyy kellonaika tai jälkilämmön näyttö.


**Huomautus:** Perusasetuksissa voit määrittellä, näkykö kellonaika näytössä, kun laite on kytketty pois päältä. → "Perusasetukset" sivulla 24


### 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:

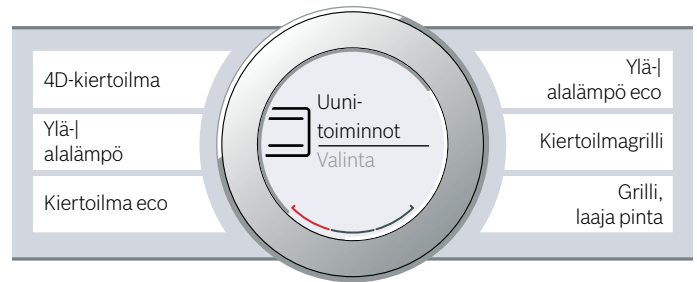
1. Näppää kyseistä tekstikenttää. Toiminto näkyy korostettuna.
2. Muuta kiertovalitsimella korostettuna näkyvää valintaa.
3. Tee tarvittaessa muut asetukset. Näppää sitä varten kyseistä tekstikenttää ja muuta arvoa kiertovalitsimella.
4. Käynnistä valitsimella start/stop . Laite käynnistää toiminnon.

### Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

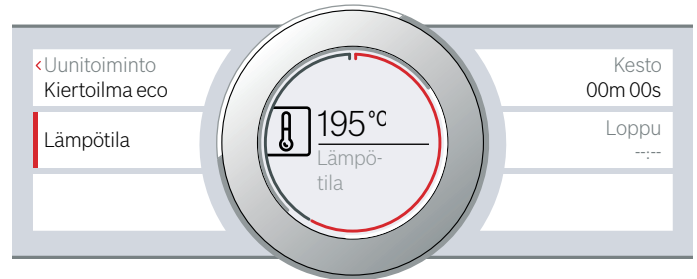
Jos Uunitoiminnon käyttötapa ei ole valittuna, näppää valikossa tekstikenttää "Uunitoiminnot". Uunitoimintojen valintalista ilmestyy kosketusnäyttöihin.


Esimerkkikuva: kiertoilma Eco  195 °C.

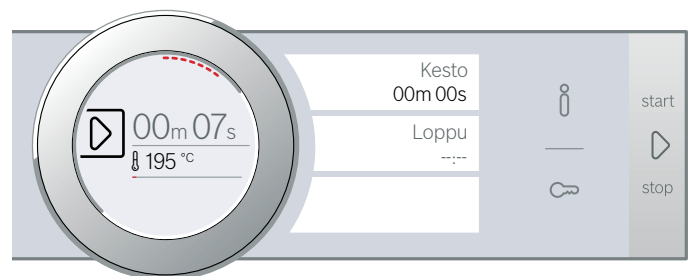
1. Näppää haluamasi uunitoiminnon tekstikenttää. Selaa tarvittaessa kiertovalitsimella valintalista.




2. Lämpötila näkyy valkoisella korostettuna. 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 18

## 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 ja varuste uuniin vasta kun pikakuumennus on päättynyt.

## Säätäminen

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

1. Uunitoiminnot 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. Laite 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 päättymisajan 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 näppäämällä kenttää tai kosketusnäyttöä.

**Huomautus:** Perusasetuksissa voit määrittellä, miten kauan äänimerkki kuuluu. → "Perusasetukset" sivulla 24

## 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 käännät kiertovalitsinta ensin, toiminta-aika alkaa ehdotetusta arvosta: vasemmalle 10 minuuttia, oikealle 30 minuuttia.

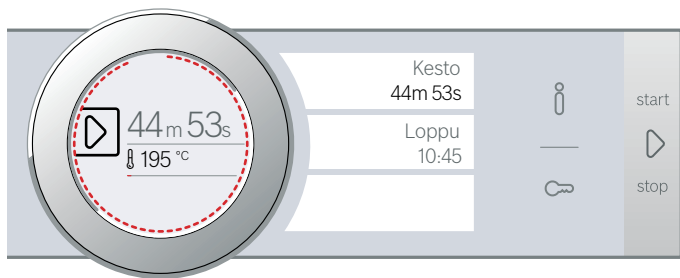
Toiminta-aika voidaan asettaa yhteensä tuntiin asti minuutin jaksoissa, sen jälkeen 5 minuutin jaksoissa. Voit asettaa ajaksi enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia.

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.



Laite alkaa kuumentua.

Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu merkkiäni. Laite lakkaa kuumentamasta. 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, käännä 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.

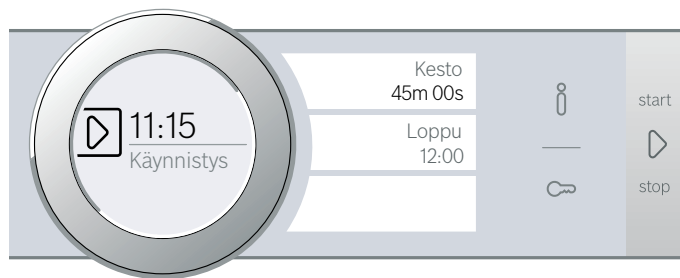
Esimerkkikuva: kello on 10:00, asetettu toiminta-aika on 45 minuuttia ja ruoan pitää olla valmista klo 12:00.

1. Aseta käyttötapa ja lämpötila tai teho.
2. Aseta toiminta-aika.
3. Näppää ennen käynnistystä tekstikenttää "Loppu". Näytössä näkyy laskettu päättymisaika valkoisella korostettuna.

4. Siirrä kiertovalitsimella päättymisaika myöhäisemmäksi.



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



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

Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu merkkiäni. Laite lakkaa kuumentamasta. 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



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


### Säätäminen

Hälyttimen käyntiaika alkaa aina nollostakin 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:** Hälytin käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua myös automaattisesti.  
Hälyttimeen asetettu aika kuluu.

Hälytin 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.

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

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

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

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

### Huomio!

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

### Astiatesti

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

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

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

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

Keskeytä testi.

### Varoitus – Palovamman vaara!

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

### Mukana toimitetut varusteet

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

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

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

## Mikroaaltotehot

Käytettävissäsi on eritasoisia mikroaaltotehoja, jotka sopivat erityyppisten ruokien valmistukseen.

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

| Taso  | 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            |
| maks. | nesteiden kuumentamiseen   | 30 min                |

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

## Mikroaaltokäytön säätäminen

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

- Näppää kenttää **menu**. Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
- Näppää tekstikenttää "Mikroaalto".
- Näppää haluamasi mikroaaltotehon tekstikenttää. Näytössä näkyy toiminta-aika valkoisella korostettuna.
- Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika.
- Käynnistä valitsimella start/stop  $\triangleright$ . 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  $\text{\textcircled{1}}$ .

**Huomautus:** Jos avaat laitteen luukun käytön aikana, toiminto pysähtyy. Luukun sulkemisen jälkeen voit jatkaa käyttöä painamalla valitsinta start/stop  $\triangleright$ . Jos olet muuttanut tähän liittyvän perusasetuksen, varmista, että mikroaaltouunin toiminto ei jatku uuni tyhjänä. → "Perusasetukset" sivulla 24

Jotta vältetään kondenssiveden muodostuminen pelkässä mikroaaltokäytössä, laite kytkee teholla 600 W ja maksimiteholla automaattisesti lisäksi päälle

lämmityselementin. Uunitila ja varusteet kuumenevat. Tämä ei vaikuta kypsennystulokseen.

**Huomautus:** Voit kytkeä tämän toiminnon pois päältä perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 24

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

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

### Muuttaminen ja keskeyttäminen

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

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

Jos haluat keskeyttää mikroaaltokäytön, pysäytä käyttö valitsimella start/stop  $\triangleright$  ja valitse toinen käyttötapaa.

## 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.

- Näppää kenttää **menu**. Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
  - Näppää tekstikenttää "Mikrokombi".
  - Näppää haluamasi uunitoiminnon tekstikenttää.
  - Näppää haluamasi mikroaaltotehon tekstikenttää. Näytössä näkyy lämpötila tai teho valkoisella korostettuna.
  - Aseta kiertovalitsimella lämpötila tai teho.
  - Näppää tekstikenttää "Toiminta-aika". Näytössä näkyy toiminta-aika valkoisella korostettuna.
  - Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika.
  - Käynnistä valitsimella start/stop  $\triangleright$ . Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
- 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  $\text{\textcircled{1}}$ .



## Muuttaminen ja keskeyttäminen

Lämpötila pysyy korostettuna käynnistämisen jälkeen. Kun käännät 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.

### Huomio!

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

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

### Uunitilan kuivaaminen käsin

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


## Paistolämpömittari

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

### Uunitoiminnot

Kaikki uunitoiminnot eivät sovellu paistolämpömittarin käyttöön.

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

|   |                    |
|---|--------------------|
|  | 4D -kiertoilma     |
|  | Ylä-/alalämpö      |
|  | Kiertoilma Eco     |
|  | Ylä-/alalämpö Eco  |
|  | Kiertoilmagrillaus |
|  | Pizzateho          |

### Huomautuksia

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

### Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

### Uunin lämpötila

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

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

### Paistolämpömittarin pistäminen elintarvikkeeseen

Ennen kuin laitat ruoat uuniin, pistä paistolämpömittari elintarvikkeeseen.

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

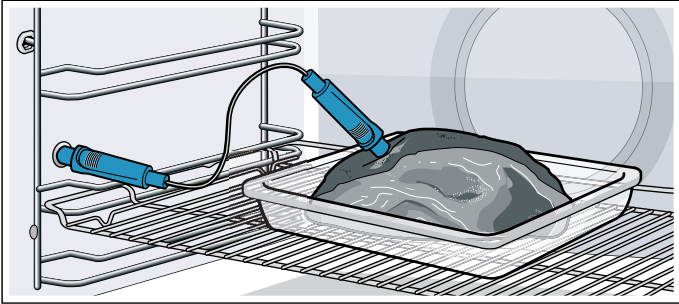
### Huomio!

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

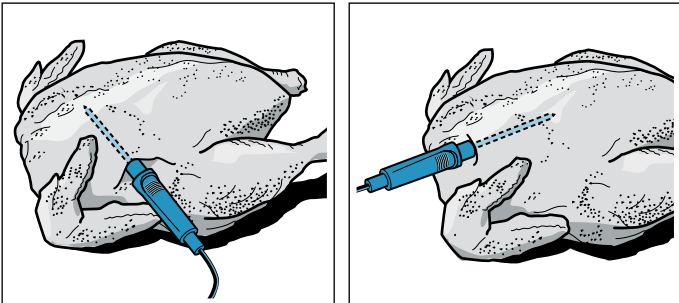


**Liha:** jos kypsennettävä tuote on suuri, pistä paistolämpömittari viistosti ylhäältä vasteeseen saakka lihaan.

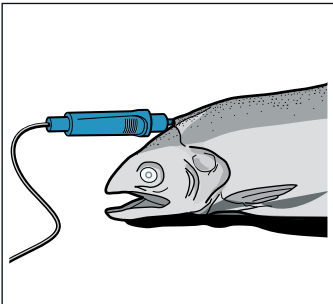
Jos kappale on ohut, työnnä se sivulta paksuimpaan kohtaan.



**Lintu:** pistä paistolämpömittari linnun rintalihan paksuimman kohdan läpi vasteeseen saakka. Pistä paistolämpömittari lintuun sen rakenteesta riippuen poikittain tai pitkittäin. Käännä sitten lintu ja aseta se rintapuoli alaspäin ritilälle.



**Kala:** pistä paistolämpömittari kalan pään takaa vasteeseen saakka selkäruodon suuntaan. Aseta kokonainen kala perunanpuolikkaan avulla vatsalleen ritilälle.



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

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

### Huomio!

Varmista, että paistolämpömittarin johto ei jää puristuksiin.

Älä käytä kannellista astiaa.

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

## Sisälämpötilan asettaminen

Paistolämpömittarin pitää olla uunissa vasemmalla olevassa pistokkeessa.

1. Näppää haluamasi uunitoiminnon tekstikenttää. Näytössä näkyy uunitilan ehdotettu lämpötila valkoisella korostettuna.
2. Aseta kiertovalitsimella uunin lämpötila.
3. Näppää tekstikenttää "Sisälämpötila". Näytössä näkyy ehdotettu sisälämpötila valkoisella korostettuna.
4. Aseta sisälämpötila kiertovalitsimella.
5. Käynnistä valitsimella start/stop ▷. Näytössä näkyvä aika kertoo, miten pitkään toiminto on ollut käynnissä.

Laite alkaa kuumentua.

Näytössä näkyy sisälämpötila korostettuna valkoisena, vasemmalla tämänhetkinen lämpötila, oikealla asetettu lämpötila, esim. "15 | 80 °C". Myös kuumenemisviiva tarkoittaa sisälämpötilaa.

Kun paistotuotteen sisälämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki. Laite lakkaa kuumenemasta. Näytössä on tämänhetkinen sisälämpötila sama kuin asetettu lämpötila, esim. "80 | 80 °C". Ajan kuluminen pysähtyy.

Kytke laite pois päältä valitsimella on/off ⊕ ja vedä paistolämpömittari pistokkeesta.

### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Uunitila, varusteet ja paistolämpömittari kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet ja paistolämpömittarin uunista.

### Muuttaminen

Käynnistyksen jälkeen on sisälämpötila korostettuna. Kun käännät kiertovalitsinta, sisälämpötila muuttuu suoraan ja lämpötila otetaan käyttöön.

Jos haluat muuttaa uunin lämpötilaa, näppää ensin tekstikenttää "Lämpötila".

Jos haluat muuttaa uunitoimintoa, keskeytä toiminto ensin valitsimella start/stop ▷.

**Huomautus:** Jos muutat uunitoimintoa, myös muut asetukset nollautuvat.

### Keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, vedä paistolämpömittari pois pistokkeesta ja lihasta. Valitsimella start/stop ▷ voit jatkaa käyttöä ilman paistolämpömittaria.

## Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat


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

Lisätietoja uunitoiminnosta ja lämpötilasta löydät käyttöohjeen lopusta. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 38

| Elintarvike                                  | Sisälämpötila °C |
|--|------------------|
| <b>Lintu</b>                                 |                  |
| Broileri                                     | 80-85            |
| Broilerinrinta                               | 75-80            |
| Ankka  | 80-85            |
| Ankanrinta, punertava                        | 55-60            |
| Kalkkuna                                     | 80-85            |
| Kalkkunanrinta                               | 80-85            |
| Hanhi  | 80-90            |
| <b>Porsaanliha</b>                           |                  |
| Porsaan etuselkä                             | 85-90            |
| Porsaanfilee, punertava                      | 62-70            |
| Porsaanseläke, täyskypsä                     | 72-80            |
| <b>Naudanliha</b>                            |                  |
| Naudanfilee tai paahtopaisti, englantilainen | 45-52            |
| Naudanfilee tai paahtopaisti, punertava      | 55-62            |
| Naudanfilee tai paahtopaisti, täyskypsä      | 65-75            |
| <b>Vasikanliha</b>                           |                  |
| Vasikanpaisti tai etuselkä, vähärasvainen    | 75-80            |
| Vasikanpaisti, lapa                          | 75-80            |
| Vasikanpotka                                 | 85-90            |
| <b>Lampaanliha</b>                           |                  |
| Lampaanreisi, punertava                      | 60-65            |
| Lampaanreisi, täyskypsä                      | 70-80            |
| Lampaanselys, punertava                      | 55-60            |
| <b>Kala</b>                                  |                  |
| Kala, kokonaisena                            | 65-70            |
| Kalafilee                                    | 60-65            |
| <b>Muut</b>                                  |                  |
| Lihamureke, kaikki lihalajit                 | 80-90            |
| Ruokien kuumentaminen, lämmitys              | 65-75            |


## Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle tai muuttamasta asetuksia.



Ohjauspaneeli lukittuu, eikä mitään asetuksia voida tehdä. Laitte 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 kenttää .

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

### Keskeyttäminen

Jos et halua tallentaa muutoksia, näppää kenttää **menu** ja sen jälkeen tekstikenttää "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  |
| Home Connect                     | WiFi:n kytkeminen päälle tai pois päältä<br>→ "Home Connect" sivulla 26              |
| Tehdasasetukset                  | Palautetaan<br>Ei palauteta*   |
| Äänimerkki                       | Lyhyt kesto (30 s)<br>Keskimääräinen kesto (1 min)*<br>Pitkä kesto (5 min)           |
| Äänivoimakkuus                   | 5-portainen valikko  |
| Valitsinäni                      | Kytkeyty päälle<br>Kytkeyty pois päältä* (merkkiäni on/<br>off ⓘ ei kytkeydy pois)   |
| Näytön kirkkaus                  | 5-portainen  |
| Kellonäyttö                      | Pois<br>Digitaalinen*<br>Analoginen  |
| Valo                             | Pois päältä, kun laite käytössä<br>Päällä, kun laite käytössä*                       |
| Jatkuu automaattisesti           | Ei jatku automaattisesti*<br>Kun luukku suljetaan<br>(vain käytettävälle Mikroaalto) |
| Lapsilukko                       | Vain valitsinlukko*<br>Luukun lukitus ja valitsinlukko                               |
| Käyttö päälle kytkemisen jälkeen | Päävalikko<br>Uunitoiminnot*<br>Mikroaaltouuni<br>Mikrokombi<br>Avustin              |
| Varoitus Mikroaalto Leivinpelti  | Näytetään*<br>Ei näytetä   |
| Himmennys yön ajaksi             | Kytkeyty pois päältä*<br>Kytkeyty päälle   |
| Tuotemerkki                      | Näytetään*<br>Ei näytetä   |
| Mikrouunin kuivaus               | Kytkeyty päälle*<br>Kytkeyty pois päältä   |
| Puhaltimen jälkikäyntiaika       | Suositus*<br>Minimi  |
| Sapatti-asetus                   | Kytkeyty päälle<br>Kytkeyty pois päältä*   |

\* Tehdasasetus (tehdasasetukset voivat vaihdella laitteen mallista riippuen)

**Huomautus:** Kielen, valitsinänen 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 näppäimellä 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 24*

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.

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

Laite alkaa kuumentua.

Kun sapatti-asetuksen toiminta-aika on päättynyt, kuuluu merkkiäni. Laite lakkaa kuumenemasta. 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 ▷ et voi enää pysäyttää toimintoa.



## Home Connect

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

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

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

### Huomautuksia

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

### Asentaminen

Jotta voit käyttää Home Connect -sovellusta laitteessasi, tarvitset:

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

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

### Kaukokäynnistys

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


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

Kaukokäynnistys deaktivoituu automaattisesti:

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

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

## Kaukokäynnistyksen aktivointi

1. Näppää kenttää **menu**.
2. Näppää tekstikenttää "Kaukokäynnistys".  
Näyttöön ilmestyy 



## Home Connect -asetukset

Voit muuttaa Home Connectin milloin tahansa tarpeidesi mukaan.

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

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

## Etädiagnoosi

Huoltopalvelu voi päästä käsiksi laitteeseesi etädiagnoosin avulla, kun esität huoltopalvelulle tätä koskevan toiveen, laitteesi on yhdistetty Home Connect -palvelimeen ja etädiagnoosi on käytettävissä maassa, jossa käytät laitetta

**Huomautus:** Lisätietoja ja ohjeita etädiagnoosin käytettävyydestä maassanne löydät paikallisilta verkkosivuilta: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Tietosuojaa koskeva huomautus

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

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

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

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

## Standardinmukaisuustodistus

Robert Bosch Hausgeräte GmbH vahvistaa täten, että Home Connect -toiminnoilla varustettu laite vastaa direktiivin 2014/53/EU perusluonteisia vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä.

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



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

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

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



## Puhdistusaine

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

### Soveltuvat puhdistusaineet

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

#### Huomio!

##### Pintavauriot

Älä käytä

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

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

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

#### Varoitus – Palovamman vaara!

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

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

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

### Laitteen sisäpuoli

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Emalipinnat                 | Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi:<br>Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliuksella. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta.<br><b>Huomio!</b><br>Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin. Seurauksena voi olla emalivaurioita. Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.<br><br>Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu.<br>Käytä mieluiten puhdistustoimintoa.<br>→ "Puhdistustoiminto" sivulla 29<br><b>Huomautus:</b> Elintarvikejäämistä voi muodostua valkoisia tahroja. Nämä ovat vaarattomia eivätkä ne vaikuta laitteen toimintaan.<br>Poista ne tarvittaessa sitruunahapolla. |
| Uunilampun lasisuojaus      | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta.   |
| Luukun kehys                | terästä:<br>Käytä ruostumattoman teräksen puhdistusainetta. Noudata valmistajan ohjeita. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta.<br>muovia:<br>Puhdista kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.<br>Irrota luukun kehys puhdistusta varten.   |
| Luukun teräksinen sisäkehys | Ruostumattoman teräksen puhdistusaine:<br>Noudata valmistajan ohjeita.<br>Värjäymät voidaan poistaa tällä.<br>Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta.   |
| Ristikot                    | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.  |
| Kannatinjärjestelmä         | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla tai harjalla.<br>Älä poista voitelurasvaa kannatinkiskoista, puhdista ne mieluiten paikoilleen työnnettyinä. Älä pese astianpesukoneessa.   |
| Varusteet                   | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.<br>Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä.<br>Emaloidut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa.  |
| Paistolämpömittari          | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla tai harjalla.<br>Älä pese astianpesukoneessa.   |



### Huomautuksia

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

### Laitteen pitäminen puhtaana

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

#### **Varoitus – Palovaara!**

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

### Ohjeita

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

## Puhdistustoiminto

Puhdista uunitila puhdistustoiminnolla "Pyrolyysi".

### Pyrolyysi


Puhdista uunitila puhdistustoiminnolla "Pyrolyysi".

Valittavanasi on kolme puhdistustehoa.

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


Mitä runsaampaa ja pinttynempää lika on, sitä suurempi pitää puhdistustehon olla. Uunitilan puhdistus kahden, kolmen kuukauden välein riittää. Tarvittaessa voit puhdistaa myös useammin. Puhdistus kuluttaa vain noin 2,5 - 4,7 kilowattia.

### Huomautuksia

- Laitteen luukku lukittuu turvallisuussyistä, kun tietty lämpötila on saavutettu. Luukun saa avattua vasta, kun lukitussymboli  näytössä sammuu.
- Uunivalo ei pala puhdistustoiminnon aikana.

#### **Varoitus**

##### **Palovamman vaara!**

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

#### **Varoitus**

##### **Terveysvahinkojen vaara!**

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

### Ennen puhdistustoimintoa

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

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

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

Puhdista luukun sisälasi kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneseen likaan uunipuhdistusainetta.



**⚠ Varoitus****Palovaara!**

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

**⚠ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!**

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

**Puhdistustoiminnon säätäminen**

Ennen kuin kytket puhdistustoiminnon päälle varmista, että olet noudattanut kaikkia ennakkovalmisteluja koskevia ohjeita.

Kunkin puhdistustehon toiminta-aika on asetettu ennakkoon kiinteästi eikä sitä voi muuttaa.

1. Näppää kenttää **menu**. Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
2. Näppää tekstikenttää "Puhdistus".
3. Näppää tekstikenttää "Pyrolyysi". Näytössä näkyy puhdistusteho korostettuna valkoisena.
4. Aseta kiertovalitsimella puhdistusteho. Päätymisaika lasketaan automaattisesti mukaan.
5. Käynnistä valitsimella start/stop  $\triangleright$ . Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä. Kuumenemisviiva ei ilmesty näyttöön puhdistustoiminnon yhteydessä.

Puhdistustoiminto käynnistyy.

Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnon kuluessa.

Laitteen luukku lukittuu pian käynnistyksen jälkeen. Näyttöön ilmestyy huomautus ja symboli  $\square$ .

Kun puhdistustoiminto on päättynyt, kuuluu merkkiäni. Näytössä näkyy toiminta-aika 00 min 00 s. Kytke laite pois päältä valitsimella on/off  $\text{\textcircled{1}}$ .

Laitteen luukun saa avattua vasta, kun lukitussymboli  $\square$  sammuu.

**Päätymisajan siirtäminen**

Voit siirtää päätymisajan myöhäisemmäksi. Näppää ennen käynnistystä tekstikenttää "Loppu" ja siirrä päätymisaika myöhäisemmäksi.

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

**Muuttaminen ja keskeyttäminen**

Kun toiminto on käynnistynyt, puhdistustehoa ei voi enää muuttaa.

Jos haluat keskeyttää puhdistustoiminnon, kytke laite pois päältä valitsimella on/off  $\text{\textcircled{1}}$ . Valitsimella start/stop  $\triangleright$  et voi enää pysäyttää toimintoa.

Laitteen luukku pysyy lukittuna, kunnes lukitussymboli  $\square$  näytössä sammuu.

**Puhdistustoiminnon jälkeen**

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

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

**Huomautuksia**

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

**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.

**Huomio!**

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

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

**Uunitilan kuivaaminen käsin**

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

## Ristikot

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

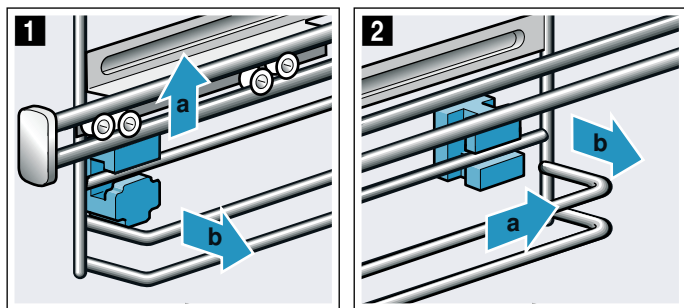
### Ristikoiden irrotus ja asennus

#### **⚠ Varoitus – Palovamman vaara!**

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

#### Ristikoiden irrotus

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

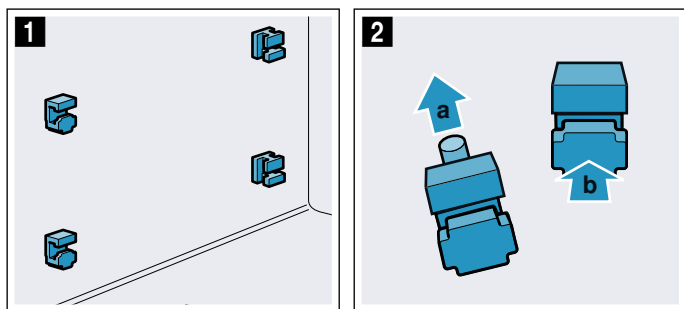


Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

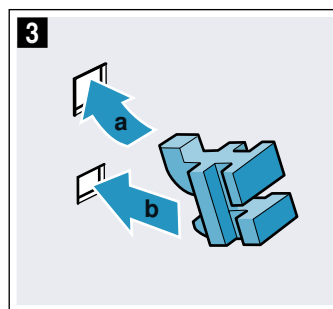
#### Kannattimien asentaminen

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

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



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

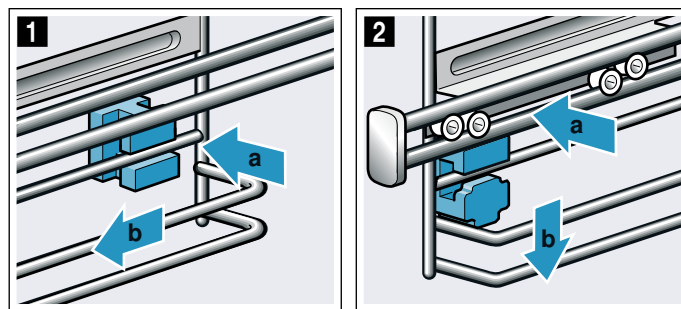


#### Ristikoiden asennus

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

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

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



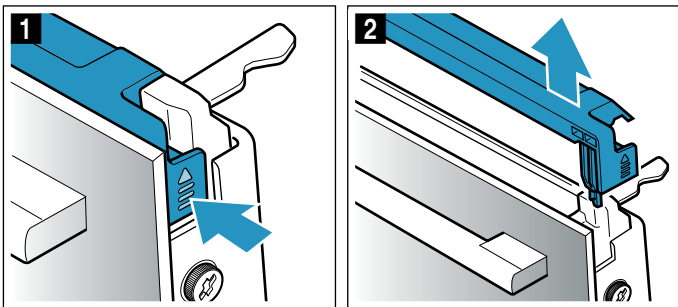
## Laitteen luukku

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

### Luukun suojuksen irrotus

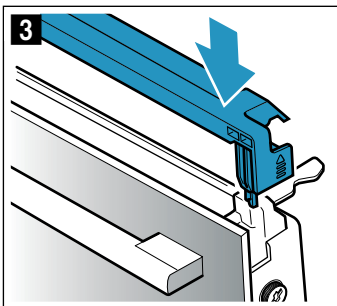
Luukun suojuksen teräsosan väri voi muuttua. Voit irrottaa suojuksen perusteellista puhdistusta varten.

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



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

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



5. Sulje laitteen luukku.

### Luukun lasien irrotus ja asennus

Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

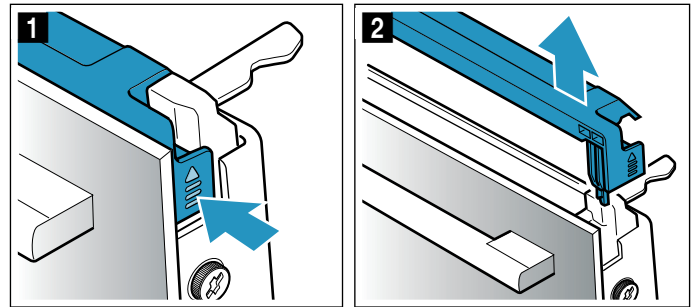
#### **Varoitus**

##### **Loukkaantumisvaara!**

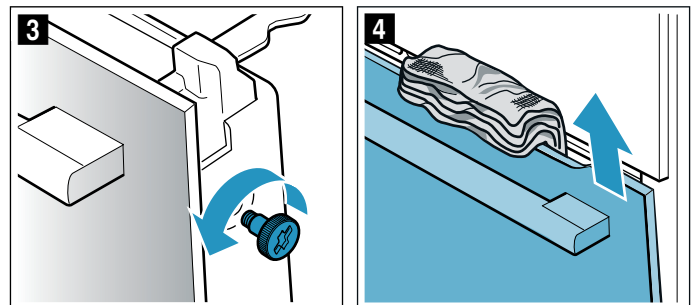
- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.
- Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat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

### Irrottaminen laitteessa

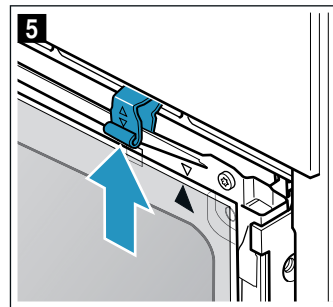
1. Avaa laitteen luukkua hiukan.
2. Paina suojusta vasemmalta ja oikealta (kuva 1).
3. Irrota suojus (kuva 2).



4. Löystytä laitteen luukussa vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit ja ota pois paikaltaan (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 paikaltaan (kuva 5). Pidä lasista toisella kädellä kiinni. Ota lasi pois paikaltaan.

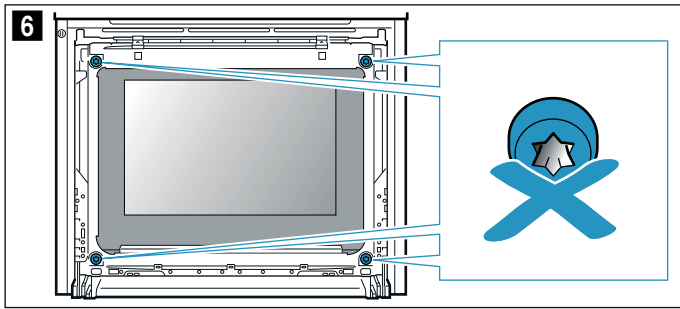


Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

**⚠ Varoitus – Vakavien terveystahinkojen vaara!**

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

Älä kierrä neljää mustaa ruuvia irti (kuva **6**).

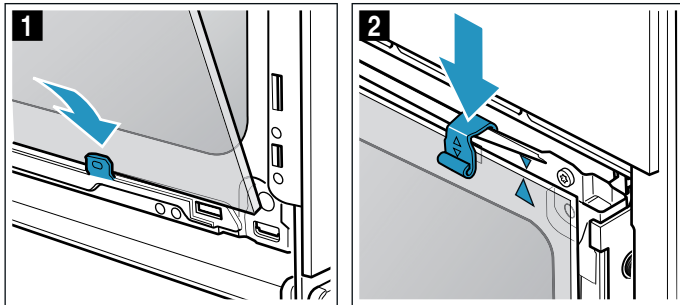
**⚠ Varoitus****Loukkaantumisvaara!**

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

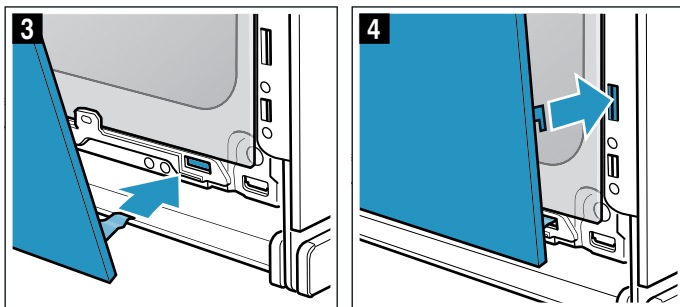
**Asennus laitteeseen**

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

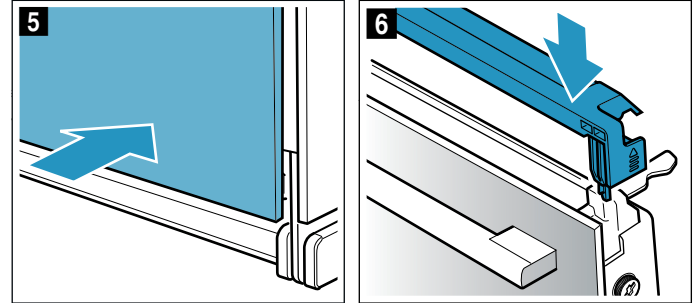
1. Aseta välilevy alhaalla pidikkeeseen (kuva **1**) ja paina ylhäältä paikalleen.
2. Paina molemmat pidikkeet alas (kuva **2**).



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



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



9. Sulje laitteen luukku.

**Huomio!**

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

## Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

### 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 38

| Häiriö  | Mahdollinen syy   | Aputoimenpide/ohjeet  |
|---|---|---|
| Laite ei toimi.   | Sulake palanut.<br>Sähkökatko                                 | Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.<br>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.  |
| Laitteen luukkua ei saa avattua.                                      | Laitteen luukku on lukittu lapsilukolla.                      | Deaktivoi lapsilukko painamalla n. 4 sekunnin ajan kenttää .<br>Lukitus voidaan kytkeä perusasetuksissa pois päältä.  |
| Laitteen luukkua ei saa avattua, näytössä palaa symboli .             | Laitteen luukku on lukittu puhdistustoiminnon takia.          | Odota, kunnes uuni on jäähtynyt ja symboli  sammuu.   |
| Laite ei kuumene, näytössä palaa symboli .                            | Esittelytila on aktivoitu perusasetuksissa.                   | Irrota laite sähköverkosta (kytke sulake sulakerasiassa pois päältä) ja deaktivoi sitten esittelytila perusasetuksissa 3 minuutin kuluessa.   |
| Laite ei käynnisty ja näyttöön ilmestyy viesti "Uunitila liian kuuma" | Uunitila on valitulle ruoalle tai uunitoiminnolle liian kuuma | Anna uunitilan jäähtyä ja käynnistä toiminto uudelleen  |
| 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 likaa.                               | 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.<br>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.<br>Älä poista kiertovalitsinta liian usein, jotta sen laakerointi pysyy vakaana. |
| Pelkkää mikroaaltoa käytettäessä uunitila kuumenee.                   | Kuivaustoiminto on kytketty päälle.                           | Jotta vältetään kondenssiveden muodostuminen pelkässä mikroaaltokäytössä, laite kytkee tehon 600 W ja maksimitehon yhteydessä automaattisesti lisäksi päälle ylälämmön. Tämä ei vaikuta kypsennystulokseen.<br>Voit kytkeä tämän toiminnon pois päältä perusasetuksista. Noudata mikroaaltouunia koskevia ohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 20  |
| Home Connect ei toimi asianmukaisesti.                                |   | Mene sivulle <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>   |

#### Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

#### Varoitus – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutuksemme 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 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 .

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

## 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.

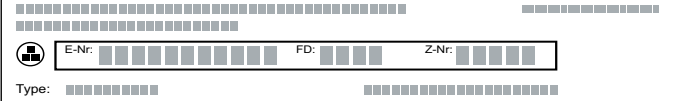
## Huoltopalvelu

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.

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



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

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

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700

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

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



## Ruokat

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

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

### Asetuksia koskevia ohjeita

- Kypsennystulos riippuu elintarvikkeiden laadusta ja astian koosta ja tyypistä. Jotta kypsennystulos on optimaalinen, käytä vain moitteettomia elintarvikkeita ja jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa. Käytä pakasteruokiin elintarvikkeita vain suoraan pakastimesta.
- Eräiden ruokien kohdalla näyttöön tulee ehdotus lämpötilasta, uunitoiminnosta ja kypsennysajasta. Voit muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa tarpeen mukaan
- Muiden ruokalajien kohdalla sinua kehoitetaan syöttämään elintarvikkeen paino. Syötä aina kokonaispaino, paitsi jos laite kehottaa sinua toimimaan toisin. Tällöin laite huolehtii ajan ja lämpötilan asetuksista. Painon asettaminen painorajojen ulkopuolelle ei ole mahdollista.
- Kypsennettäessä ruokia, joissa laite huolehtii lämpötilavalinnasta, lämpötila voi olla asetettu 300 °C saakka. Varmista sen tähden, että käytät riittävästi kuumuutta kestävästä astiasta.
- Saat ohjeet esimerkiksi astiasta, kannatinkorkeudesta tai nesteiden lisäämisestä lihan joukkoon. Eräiden ruokien kohdalla on tarpeen esimerkiksi kääntää tai sekoittaa ruokaa kypsennyksen aikana. Tämä näkyy lyhyesti näytössä käynnistyksen jälkeen. Merkkiäni muistuttaa sinua tästä sitten oikealla hetkellä.
- Ohjeita sopivista astioista ja valmistukseen liittyviä ohjeita ja vihjeitä löydät käyttöohjeen lopusta.  
→ "Testattu koekeittiössämme" sivulla 38

### 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 20

### Paistolämpömittari

Eräiden ruokien kohdalla voit käyttää myös paistolämpömittaria. Kun liität paistolämpömittarin laitteeseen, näyttöön tulevat mittarin käyttöön sopivat ruokalajit. Voit muuttaa uunin lämpötilan ja elintarvikkeen sisälämpötilan. → "Paistolämpömittari" sivulla 22

## Ruoan valitseminen

Ruoat on järjestetty yhteneväisen rakenteen mukaan:


- Ryhmä
- Ruokalaji
- Ruoka

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

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



## Paistotunnistin

Laitteessa on paistotunnistin. Tämä aktivoituu automaattisesti, kun valitset leivonnaisen valintalistan seuraavista ryhmistä. Kun paistotunnistin on aktivoitu, näyttöön ilmestyy symboli .

| Ryhmä               | Ruokalajit                            | Ruoat   |
|---------------------|---------------------------------------|---|
| Kakku, leipä, pizza | Kakku                                 | Vuokakakut  |
|                     |                                       | Kakku pellillä                                      |
|                     |                                       | Piirakka/tarteletti                                 |
|                     | Pienet leivonnaiset                   | Lehtitaikinalleivonnainen                           |
|                     |                                       | Muffinit  |
|                     |                                       | Hiivataikinalleivonnainen                           |
|                     | Leipä, sämpylät                       | Sämpylät  |
|                     |                                       | Leipä   |
|                     |                                       | Pannuleipä  |
|                     | Suolaiset leivonnaiset, pizza, quiche | Suolaiset leivonnaiset, quiche                      |
|                     |                                       | Pizza   |
|                     |                                       | Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée) |

Tällöin laite huolehtii paistamisen valvonnasta. Laite säättää paistoprosessin tällöin täysin automaattisesti, joten sinun ei tarvitse tehdä mitään muita asetuksia. Kun leivonnainen on valmis, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Kuulet merkkiään. Toiminta-aika vastaa suunnilleen leivonnaisen ohjeessa ilmoitettua aikaa, eikä se näy näytössä. Paistotunnistinkäyttö voidaan käynnistää vain, kun uuni on jäähtynyt.

Paistotunnistin ei valvo muiden leivonnaisten paistamista. Tässä käytettävissäsi on testattu asetus muutosmahdollisuuksineen.

Tummat metallivuoat sopivat käyttöön hyvin. Älä käytä silikonivuoasia tai silikonipitoisia varusteita. Paistotunnistin vaurioituu.

Kun näytössä näkyy "Älä avaa luukku", paistotunnistin on aktiivinen. Älä avaa laitteen luukku, koska silloin asetukset keskeytyvät. Laite kuumenee edelleen, ja voit muuttaa ehdotettua aikaa. Sinun on valvottava tapahtumaa itse.

## Ruoan valinta


Laite ohjaa sinut valitsemasi ruoan kaikkien asetusvaiheiden läpi.

Yksittäisillä tasoilla selataan kiertovalitsimella.


- Näppää kenttää **menu**. Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
- Näppää tekstikenttää "Assist". Näyttöön ilmestyvät luokat.
- Näppää haluamaasi luokkaa. Näyttöön ilmestyvät luokkaan kuuluvat ruokalajit.
- Näppää haluamaasi ruokalajia. Näyttöön ilmestyvät yksittäiset ruoat.

- Näppää haluamaasi ruokaa. Näyttöön ilmestyvät tähän liittyvät asetukset. Monien ruokien kohdalla voit muuttaa asetukset mielesi mukaisiksi. Eräiden ruokien kohdalla sinun on syötettävä elintarvikkeen paino.

**Ohje:** Tekstikentän "Vihje" kautta saat varusteita ja kannatinkorkeutta koskevia ohjeita.


- 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 .

## Jälkikypsennys

Kun toiminta-aika on päättynyt, voit jälkikypsentää eritä 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 .



## Päätymisaajan siirtäminen

Eräiden ruokien kohdalla voit siirtää päätymisaajan myöhäisemmäksi. Näppää ennen käynnistystä tekstikenttää "Loppu" ja siirrä päätymisaika myöhäisemmäksi.

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

## Muuttaminen ja keskeyttäminen

Asetuksia ei voida muuttaa käynnistämisen jälkeen.

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

## Testattu kokeittiossämme

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

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

### Älä käytä silikonivuokia

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

#### Huomio!

Älä käytä silikonivuokia tai silikonipitoista kestoleivinpaperia, kansia tai varusteita. Paistotunnistin voi vaurioitua. Paistotunnistin voi vioittua, vaikka sitä ei käytettäisikään.

Poikkeukset:

- Silikonilla päällystettyä leivinpaperia voit käyttää.
- Jos laitteen toimitukseen sisältyi paistolämpömittari, sitä voidaan käyttää.

### Kakut ja pienet leivonnaiset

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

### Leivonnaisten kypsentyminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Kun käytät leivonnaisten kypsentyämiseen mikroaaltotoimintoyhdistelmää, voit lyhentää kypsennysaikaa huomattavasti.

Käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → *"Mikroaaltouuni" sivulla 20*

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

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

Leivonnaisten kypsentyminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen on mahdollista vain yhdellä tasolla.

#### Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

#### Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

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

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

#### Paistaminen useammalla tasolla

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

Paistaminen kahdella tasolla:

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

Paistaminen kolmella tasolla:

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

Paistaminen neljällä tasolla:

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

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

#### Välineet

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

#### Ritilä

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

#### Uunipannu tai leivinpelti

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

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

#### Leivontavuokat

Tummat metallivuokat ovat parhaita.

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

#### Leivinpaperi

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

**Suosittelut asetusarvot**

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

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




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

















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

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









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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

| Ruokalaji                                    | Välineet/astiat             | Kannatin-korkeus | Uunitoiminto  | Lämpötila °C | Mikroaaltoteho watteina | Aika minutteina |
|--|-----------------------------|------------------|---|--------------|-------------------------|-----------------|
| <b>Vuokakakut</b>                            |                             |                  |   |              |                         |                 |
| Sokerikakku, yksinkertainen                  | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 2                |    | 150-170      | -                       | 50-70           |
| Sokerikakku, yksinkertainen                  | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 2                |    | 160-180      | 90                      | 30-40           |
| Sokerikakku, yksinkertainen, 2 tasoa         | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 3+1              |    | 140-150      | -                       | 60-80           |
| Sokerikakku, hieno                           | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 2                |    | 150-170      | -                       | 60-80           |
| Hedelmäkakku sokerikakkutaikinasta, hieno    | Torvikakku-/irtopohjavuoka  | 2                |    | 160-180      | -                       | 40-60           |
| Hedelmäkakku sokerikakkutaikinasta, hieno    | Torvikakku-/irtopohjavuoka  | 2                |    | 160-180      | 90                      | 35-45           |
| Kakkupohja sokerikakkutaikinasta             | Torttuvuoka                 | 3                |   | 160-180      | -                       | 20-30           |
| Hedelmä- tai rahkatorrtu murotaikinapohjalla | Irtopohjavuoka Ø 26 cm      | 2                |  | 150-170      | -                       | 65-85           |
| Hedelmä- tai rahkatorrtu murotaikinapohjalla | Irtopohjavuoka Ø 26 cm      | 2                |  | 160-180      | 180                     | 30-40           |
|  |                             |                  |   | 100          | -                       | 20              |
| Sveitsiläinen hedelmäpiirakka                | Pizzapelti                  | 3                |  | 170-190      | -                       | 45-55           |
| Ranskalainen omenapiiras                     | Piirakkavuoka, musta        | 3                |  | 190-210      | -                       | 25-40           |
| Savariini                                    | Torvikakkuvuoka             | 2                |  | 150-170      | -                       | 50-70           |
| Pullakakku irtopohjavuoassa                  | Irtopohjavuoka Ø 28 cm      | 2                |  | 160-170      | -                       | 20-30           |
| Täytekkupohja, 2 kananmunaa                  | Torttuvuoka                 | 2                |  | 150-170*     | -                       | 20-30           |
| Täytekkupohja, 3 kananmunaa                  | Irtopohjavuoka Ø 26 cm      | 2                |  | 160-170*     | -                       | 25-35           |
| Täytekkupohja, 6 kananmunaa                  | Irtopohjavuoka Ø 28 cm      | 2                |  | 150-170*     | -                       | 30-50           |

**Makea piirakka uunipellillä**

|   |                         |     |   |          |   |       |
|---|-------------------------|-----|---|----------|---|-------|
| Sokerikakku täytteellä                                | Leivinpelti             | 3   |  | 160-180  | - | 20-40 |
| Sokerikakku, 2 tasoa                                  | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 |  | 140-160  | - | 30-50 |
| Murotaikinakakku kuivalla täytteellä                  | Leivinpelti             | 3   |  | 170-190  | - | 25-35 |
| Murotaikinakakku kuivalla täytteellä, 2 tasoa         | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 |  | 160-170  | - | 35-45 |
| Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä               | Uunipannu               | 3   |  | 160-180  | - | 55-75 |
| Sveitsiläinen hedelmäpiirakka                         | Uunipannu               | 3   |  | 170-190  | - | 45-55 |
| Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä          | Uunipannu               | 3   |  | 160-180* | - | 15-25 |
| Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 |  | 150-170  | - | 20-30 |

\* Esilämmitä

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

| Ruokalaji   | Välineet/astiat         | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|---|-------------------------|----------------------|-------------------|--------------|------------------------------|-----------------------|
| Hiivataikinalaivonnainen mehuk-<br>kaalla täytteellä          | Uunipannu               | 3                    | ☐                 | 180-200      | -                            | 30-40                 |
| Hiivataikinalaivonnainen mehuk-<br>kaalla täytteellä, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  | ☒                 | 150-170      | -                            | 45-60                 |
| Pullapitko, pullakranssi                                      | Leivinpelti             | 2                    | ☐                 | 160-170      | -                            | 25-35                 |
| Kääretorttu   | Leivinpelti             | 3                    | ☐                 | 180-190*     | -                            | 15-20                 |
| Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g<br>jauhoja              | Leivinpelti             | 2                    | ☐                 | 150-170      | -                            | 45-60                 |
| Struudeli, makea  | Uunipannu               | 2                    | ☒                 | 170-180      | -                            | 50-60                 |
| Struudeli, pakaste  | Uunipannu               | 3                    | ☒                 | 200-220      | -                            | 35-45                 |
| Struudeli, pakaste  | Uunipannu               | 3                    | ☒                 | 200-220      | 90                           | 20-25                 |

### Pienet leivonnaiset

|  |                          |         |   |          |   |       |
|--|--------------------------|---------|---|----------|---|-------|
| Kuppikakut                                   | Leivinpelti              | 3       | ☐ | 160**    | - | 20-30 |
| Kuppikakut                                   | Leivinpelti              | 3       | ☒ | 150**    | - | 25-35 |
| Kuppikakut, 2 tasoa                          | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1     | ☒ | 150**    | - | 25-35 |
| Kuppikakut, 3 tasoa                          | Leivinpellit + uunipannu | 5+3+1   | ☒ | 140**    | - | 35-45 |
| Muffinit                                     | Muffinipelti             | 3       | ☐ | 170-190  | - | 15-20 |
| Muffinit, 2 tasoa                            | Muffinipelti             | 3+1     | ☒ | 160-180* | - | 15-30 |
| Pienet hiivataikinalaivonnaiset              | Leivinpelti              | 3       | ☐ | 160-180  | - | 25-40 |
| Pienet hiivataikinalaivonnaiset, 2<br>tasoa  | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1     | ☒ | 150-170  | - | 25-40 |
| Lehtitaikinalaivonnainen                     | Leivinpelti              | 3       | ☒ | 170-190* | - | 20-35 |
| Lehtitaikinalaivonnaiset, 2 tasoa            | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1     | ☒ | 170-190* | - | 20-45 |
| Lehtitaikinalaivonnaiset, 3 tasoa            | Leivinpellit + uunipannu | 5+3+1   | ☒ | 170-190* | - | 20-45 |
| Lehtitaikinalaivonnaiset, litteä,<br>4 tasoa | 4 ritilää                | 5+3+2+1 | ☒ | 180-200* | - | 20-35 |
| Tuulihatut                                   | Leivinpelti              | 3       | ☐ | 200-220  | - | 30-40 |
| Tuulihatut, 2 tasoa                          | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1     | ☒ | 190-210  | - | 35-45 |
| Viinerit                                     | Leivinpelti              | 3       | ☒ | 160-180  | - | 20-30 |

### Pikkuleivät

|                               |                          |       |   |           |   |         |
|-------------------------------|--------------------------|-------|---|-----------|---|---------|
| Pursotin pikkuleivät          | Leivinpelti              | 3     | ☐ | 140-150** | - | 25-40   |
| Pursotin pikkuleivät          | Leivinpelti              | 3     | ☒ | 140-150** | - | 25-40   |
| Pursotin pikkuleivät, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1   | ☒ | 140-150** | - | 30-40   |
| Pursotin pikkuleivät, 3 tasoa | Leivinpellit + uunipannu | 5+3+1 | ☒ | 130-140** | - | 35-55   |
| Pikkuleivät                   | Leivinpelti              | 3     | ☒ | 140-160   | - | 15-30   |
| Pikkuleivät, 2 tasoa          | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1   | ☒ | 140-160   | - | 15-30   |
| Pikkuleivät, 3 tasoa          | Leivinpellit + uunipannu | 5+3+1 | ☒ | 140-160   | - | 15-30   |
| Marenki                       | Leivinpelti              | 3     | ☒ | 80-90*    | - | 120-150 |
| Marengit, 2 tasoa             | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1   | ☒ | 80-90*    | - | 120-180 |
| Makronit                      | Leivinpelti              | 3     | ☒ | 90-110    | - | 20-40   |
| Makronit, 2 tasoa             | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1   | ☒ | 90-110    | - | 25-45   |
| Makronit, 3 tasoa             | Leivinpellit + uunipannu | 5+3+1 | ☒ | 90-110    | - | 30-45   |

\* Esilämmitä

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

**Kakkuja ja pieniä leivonnaisia koskevat vinkit**

|   |  |
|---|--|
| Haluat saada selville, onko kakku kypsä.  | Työnnä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei tartu tikkuun, kakku on valmis.  |
| Kakku painuu kasaan.  | Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. Tai säädä lämpötila 10 °C astetta matalammaksi ja pidennä paistoaikaa. Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja reseptin ohjeita.   |
| Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.   | Voitele vain irtopohjavuolan pohja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.  |
| Hedelmämehu valuu reunojen yli.   | Käytä seuraavalla kerralla uunipannua.   |
| Pienet leivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.  | Leivonnaisten pitäisi olla noin 2 cm päässä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.   |
| Kakku on liian kuiva.   | Säädä lämpötila 10 °C astetta korkeammaksi ja lyhennä paistoaikaa.   |
| Kakku on kauttaaltaan liian vaalea.   | Jos kannatinkorkeus ja välineet ovat oikeat, nosta tarvittaessa lämpötilaa tai pidennä paistoaikaa.  |
| Kakku on ylhäältä liian vaalea mutta alhaalta liian tumma.  | Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa ylemmäksi.   |
| Kakku on ylhäältä liian tumma mutta alhaalta liian vaalea.  | Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa 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.<br>Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.<br>Varmista, että kakkuvuoka ei ole uunitilan takaseinämän aukkojen edessä.<br>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 reunaa varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka useamman kerran kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla.  |

**Leipä ja sämpylät**

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

**Kannatinkorkeudet**

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

**Paistaminen yhdellä tasolla**

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

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

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

**Paistaminen kahdella tasolla**

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

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

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

**Välineet**

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

**Ritilä**

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

## Uunipannu tai leivinpelti

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

### Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

### Leivinpaperi

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

### Pakastetuotteet

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

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

### Suosittelut asetusarvot

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

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

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

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

Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuoassa paistettavia taikinoita.






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













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

### Huomio!

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

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



| Ruoka                                      | Välineet | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C /<br>grillausteho | Aika mi-<br>nuutteina |
|--|----------|----------------------|-------------------|--------------------------------|-----------------------|
| <b>Paahtoleipä</b>                         |          |                      |                   |                                |                       |
| Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kappaletta  | Ritilä   | 3                    |                   | 190-210                        | 10-15                 |
| Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kappaletta | Ritilä   | 3                    |                   | 230-250                        | 10-15                 |
| Paahtoleivän paahtaminen (älä esilämmitä)  | Ritilä   | 5                    |                   | 3                              | 3-5                   |
| * Esilämmitä                               |          |                      |                   |                                |                       |

## 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 kypsentäminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Kun käytät leivonnaisten kypsentämiseen mikroaaltotoimintoyhdistelmää, voit lyhentää kypsennysaikaa huomattavasti.

Voit käyttää yhdistelmäkäytössä tavallisia metallivuokia. Jos vuoan ja ritilän välissä esiintyy kipinöintiä tarkista, onko vuoan ulkopinta puhtas. 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. Suolainen leivonnainen ruskistuu alapuolelta vähemmän.

Leivonnaisten kypsentäminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen on mahdollista vain yhdellä tasolla.

### Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

#### Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

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

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

#### Paistaminen useammalla tasolla

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

Paistaminen kahdella tasolla:

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

Paistaminen neljällä tasolla:

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

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

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

#### Ritilä

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

#### Uunipannu tai leivinpelti

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

Käytä runsastytteisen pizzan paistamiseen uunipannua.

#### Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

#### Leivinpapperi

Käytä vain leivinpapperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpapperi aina peltiin sopivaksi.

### Pakastetuotteet

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

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

### Suosittelut asetusarvot

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

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

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

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

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

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

\* Esilämmitä

## 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 20

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

### Kannatinkorkeudet

Käytä aina ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Voit paistaa yhdellä tasolla vuoissa tai yleispannulla.

■ Vuoat ritilällä: korkeus 2

■ Uunipannu: korkeus 3

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

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

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

#### Ritilä

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

#### Uunipannu

Työnnä uunipannu varovasti perille asti viisto reuna laitteen luokkuun päin.

#### Astia

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

### Suosittelut asetusarvot

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

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

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







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

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita.

Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

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

| Ruoka  | Välineet / astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila °C | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|--|-------------------|----------------------|---|--------------|------------------------------|-----------------------|
| Paistos, suolainen, kypsät ainekset                    | Uunivuoka         | 2                    |  | 200-220      | -                            | 30-50                 |
| Paistos, suolainen, kypsät ainekset                    | Uunivuoka         | 2                    |  | 150-170      | 360                          | 20-30                 |
| Paistos, makea   | Uunivuoka         | 2                    |  | 170-190      | -                            | 40-60                 |
| Paistos, makea   | Uunivuoka         | 2                    |  | 150-170      | 360                          | 20-30                 |
| Lasagne, tuore, 1 kg                                   | Uunivuoka         | 2                    |  | 160-180      | -                            | 50-60                 |
| Lasagne, tuore, 1 kg                                   | Uunivuoka         | 2                    |  | 180-200      | 360                          | 20-30                 |
| Lasagne, pakaste, 400 g                                | Ritilä            | 2                    |  | 190-210      | -                            | 30-35                 |
| Lasagne, pakaste, 400 g                                | Kanneton astia    | 2                    |  | 200-210      | 180                          | 20-25                 |
| Perunagradiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm          | Uunivuoka         | 2                    |  | 160-190      | -                            | 50-70                 |
| Perunagradiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm          | Uunivuoka         | 2                    |  | 170-190      | 360                          | 20-25                 |
| Perunagradiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm, 2 tasoa | Uunivuoka         | 3+1                  |  | 150-170      | -                            | 60-80                 |
| Kohokas  | Uunivuoka         | 2                    |  | 160-180*     | -                            | 35-45                 |
| Kohokas  | Annosvuoat        | 2                    |  | 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 paistovuokassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

### Paistaminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Mikroaaltouunitoimintoyhdistelmä soveltuu erityisen hyvin linturuokien valmistuksen. Kypsennysaika lyhenee huomattavasti.

Toisin kuin tavallisen käytön yhteydessä, 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 20

### Grillaus

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

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

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

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

### Huomautuksia

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

### Paistolämpömittari

Kypsennys tiettyyn kypsyyssasteeseen onnistuu käyttämällä paistolämpömittaria. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja paistolämpömittarin kiinnittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja. → "*Paistolämpömittari*" sivulla 22

### 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. ½ - ⅔.

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

\* Esilämmitä 5 min

**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 pekoniiviä.

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 rutilällä

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

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

Työnnä rutilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luokkaan päin ja taivutettu puoli alaspäin ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luokkaan päin rutilän alla olevalle kannatintasolle.

## Paistaminen ja haudutus astiassa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Paistaminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Tietyt ruokat voidaan valmistaa mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen. Kypsennysaika lyhentyy huomattavasti.

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

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

Käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Metalliset vuokat ja savipadat soveltuvat kypsennykseen vain ilman mikroaaltotoimintaa. Nouda mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 20

### Huomio!

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

## Grillaus

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

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

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

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

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

### Huomautuksia

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

## Paistolämpömittari

Kypsennys tiettyyn kypsyyssasteeseen onnistuu käyttämällä paistolämpömittaria. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja paistolämpömittarin kiinnittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja. → "Paistolämpömittari" sivulla 22



**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. 1/2 - 2/3.

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

| Ruokalaji   | Välineet/astiat   | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila °C /<br>grillausteho | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|---|-------------------|----------------------|---|--------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| <b>Porsaanliha</b>  |                   |                      |   |                                |                              |                       |
| Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg                 | Kanneton astia    | 2                    |    | 180-190                        | -                            | 110-130               |
| Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg                 | Kannellinen astia | 2                    |    | 220-240                        | 360                          | 55-65                 |
| Porsaanpaisti, josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg | Ritilä            | 2                    |  | 190-200                        | -                            | 130-140               |
| Porsaanfileepaisti, 1,5 kg                                      | Kanneton astia    | 2                    |  | 220-230                        | -                            | 70-80                 |
| Porsaanfileepaisti, 1,5 kg                                      | Kannellinen astia | 2                    |  | 230-240                        | 90                           | 50-60                 |
| Porsaanfilee, 400 g   | Ritilä            | 3                    |  | 220-230                        | -                            | 20-25                 |
| Kassler luulla, 1 kg (lisää hieman vettä)                       | Kannellinen astia | 2                    |  | 210-230                        | -                            | 70-90                 |
| Kassler luulla, 1 kg  | Kanneton astia    | 2                    |  | -                              | 360                          | 40-50                 |
| Porsaanpihvit, paksuus 2 cm                                     | Ritilä            | 5                    |  | 2                              | -                            | 16-20                 |
| Porsaan medaljongit, paksuus 3 cm (esilämmitä 5 min)            | Ritilä            | 5                    |  | 3*                             | -                            | 8-12                  |
| <b>Naudanliha</b>   |                   |                      |   |                                |                              |                       |
| Naudanfilee, medium, 1 kg                                       | Ritilä            | 2                    |  | 210-220                        | -                            | 40-50                 |
| Naudanfilee, medium, 1 kg                                       | Kannellinen astia | 2                    |  | 240-260                        | 90                           | 30-40                 |
| Naudan patapaisti, 1,5 kg                                       | Kannellinen astia | 2                    |  | 200-220                        | -                            | 130-160               |
| Paahtopaisti, medium, 1,5 kg                                    | Ritilä            | 2                    |  | 220-230                        | -                            | 60-70                 |
| Paahtopaisti, medium, 1,5 kg                                    | Kanneton astia    | 2                    |  | 240-260                        | 180                          | 30-40                 |
| Pihvi, paksuus 3 cm, medium (älä esilämmitä)                    | Ritilä            | 3                    |  | 3                              | -                            | 15-20                 |
| Jauhelihipihvi, korkeus 3-4 cm                                  | Ritilä            | 4                    |  | 3                              | -                            | 25-30                 |
| <b>Vasikanliha</b>  |                   |                      |   |                                |                              |                       |
| Vasikanpaisti, 1,5 kg   | Kanneton astia    | 2                    |  | 160-170                        | -                            | 100-120               |
| Vasikanpaisti, 1,5 kg   | Kannellinen astia | 2                    |  | 200-210                        | 90                           | 70-80                 |
| Vasikanpotka, 1,5 kg  | Kanneton astia    | 2                    |  | 200-210                        | -                            | 100-120               |
| Vasikanpotka, 1,5 kg  | Kanneton astia    | 2                    |  | 200-220                        | 180                          | 30                    |
|   |                   |                      |   |                                | 90                           | 30-40                 |

\* Esilämmitä

\*\* Kääntämättä

| Ruokalaji                               | Välineet/astiat   | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C /<br>grillausteho | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|---|-------------------|----------------------|-------------------|--------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| <b>Lampaanliha</b>                      |                   |                      |                   |                                |                              |                       |
| Lampaanreisi, luuton, medium,<br>1,5 kg | Kanneton astia    | 2                    |                   | 170-190                        | -                            | 50-80                 |
| Lampaanreisi, luuton, medium,<br>1,5 kg | Kannellinen astia | 2                    |                   | 240-260                        | 360<br>180                   | 30<br>35-40           |
| Lampaansatula luulla **                 | Ritilä            | 2                    |                   | 180-190                        | -                            | 40-50                 |
| Lampaansatula luulla, 1 kg**            | Kanneton astia    | 2                    |                   | 190-210                        | 90                           | 30-40                 |
| Lampaankyljys                           | Ritilä            | 3                    |                   | 3                              | -                            | 12-16                 |
| Grillimakkarat                          | Ritilä            | 4                    |                   | 3                              | -                            | 10-15                 |
| <b>Liharuokat</b>                       |                   |                      |                   |                                |                              |                       |
| Lihamureke, 1 kg                        | Kanneton astia    | 2                    |                   | 170-180                        | -                            | 60-70                 |
| Lihamureke, 1 kg + 20 ml vettä          | Kanneton astia    | 2                    |                   | 170-190                        | 360                          | 30-40                 |
| * Esilämmitä                            |                   |                      |                   |                                |                              |                       |
| ** Kääntämättä                          |                   |                      |                   |                                |                              |                       |

## Paisto-, haudutus- ja grillausvihjeitä

|  |  |
|--|--|
| Uunitila likaantuu voimakkaasti.   | Valmista ruoka kannellisessa paistovuossa tai käytä grillipeltiä. Grillipeltiä käyttämällä pääset parhaisiin tuloksiin. Grillipelti on hankittavissa lisävarusteena. |
| Paisti on liian tumma ja pinta paikoitel-<br>len palanut ja/tai paisti on liian kuiva. | Tarkasta kannatinkorkeus ja lämpötila. Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja lyhennä tarvit-<br>taessa paistoaikaa.                                   |
| Kuori on liian ohut.   | Nosta lämpötilaa tai kytke paistoajan loputtua hetkeksi grilli päälle.   |
| Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike<br>on palanut.                                   | Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja laita astiaan tarvittaessa enemmän nestettä.  |
| Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike<br>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.<br>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<br>pelkällä mikrotoiminnolla.                       |
| Grillattavasta lihasta tulee liian kuivaa.   | Suolaa liha vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä. Älä pistele grillattavaa lihaa sitä kääntäes-<br>säsi. Käytä grillipihtejä.                      |

## Kala

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

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

Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkäevä irtoaa helposti.

### Paistaminen ja grillaaminen ritilällä

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

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

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

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

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

### Huomautuksia

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

## Paistaminen ja hauduttaminen astiassa

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

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

### Kanneton astia

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

### Kannellinen astia

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

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

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

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

## Höyrytys mikroaaltotoiminnolla

Voit höyryttää kalaa myös mikroaaltotoiminnolla.

Käytä siihen suljettua, mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaa astiaa tai sulje astia lautasella tai mikroaaltouuniin soveltuvalla erikoisfoliolla. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita koskevia ohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 20

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.

## Paistolämpömittari

Kypsennys tiettyyn kypsyyssasteeseen onnistuu käyttämällä paistolämpömittaria. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja paistolämpömittarin kiinnittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja. → "Paistolämpömittari" sivulla 22

## 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:

-  Ylä-/alalämpö
-  Kiertoilmagrillaus
-  Grilli, suuri pinta
-  Mikroaalto

| Ruoka  | Välineet / astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila °C /<br>grillausteho | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|--|-------------------|----------------------|---|--------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| <b>Kala</b>  |                   |                      |   |                                |                              |                       |
| Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen  | Ritilä            | 2                    |  | 170-190                        | -                            | 20-30                 |
| Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen  | Ritilä            | 3                    |  | 2                              | 90                           | 15-20                 |
| Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen | Kannellinen astia | 2                    |  | -                              | 600                          | 3                     |
|  |                   |                      |   |                                | 360                          | 2-7                   |

\* Esilämmitä

\*\*Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2

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

## Vihannekset ja lisukkeet

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

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

## Ruoanvalmistus mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

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

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

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

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

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

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

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

## Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

## Valmistaminen yhdellä tasolla

Noudata taulukossa annettuja tietoja.

## Valmistaminen kahdella tasolla

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

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

**Välineet**

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

**Ritilä**

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

**Uunipannu tai leivinpelti**

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

**Leivinpaperi**

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

**Suosittelut asetusarvot**





Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille ruokalajeille. Lämpötila ja aika riippuvat elintarvikkeen




















määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi arvo.

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






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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Kiertoilmagrillaus
-  Grilli, suuri pinta
-  Pizzateho
-  Mikroaalto

| Ruokalaji   | Välineet/astiat         | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila °C /<br>grillausteho | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|---|-------------------------|----------------------|---|--------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| <b>Kasvikset, tuoreet</b>                             |                         |                      |   |                                |                              |                       |
| Kasvikset, tuoreet, 250 g*                            | Kannellinen astia       | 2                    |    | -                              | 600                          | 6-10                  |
| Kasvikset, tuoreet, 500 g*                            | Kannellinen astia       | 2                    |    | -                              | 600                          | 10-15                 |
| <b>Kasvikset, pakaste</b>                             |                         |                      |   |                                |                              |                       |
| Pinaatti, 450 g*                                      | Kannellinen astia       | 2                    |   | -                              | 600                          | 11-16                 |
| Sekavihannekset, 250 g + 25 ml vettä*                 | Kannellinen astia       | 2                    |  | -                              | 600                          | 8-12                  |
| Sekavihannekset, 500 g + 25 ml vettä*                 | Kannellinen astia       | 2                    |  | -                              | 600                          | 13-18                 |
| <b>Kasvisruoat</b>                                    |                         |                      |   |                                |                              |                       |
| Grillivihannekset                                     | Uunipannu               | 5                    |  | 3                              | -                            | 10-15                 |
| <b>Perunat</b>  |                         |                      |   |                                |                              |                       |
| Uuniperunat, puolitetut                               | Uunipannu               | 3                    |  | 160-180                        | -                            | 45-60                 |
| Uuniperunat, puolitetut, 1 kg                         | Uunipannu               | 3                    |  | 200-220                        | 360                          | 15-20                 |
| Kuoriperunat, kokonaiset 250 g*                       | Kannellinen astia       | 2                    |  | -                              | 600                          | 6-11                  |
| Kuoritut perunat, halkaistu neljään lohkokoon, 500 g* | Kannellinen astia       | 2                    |  | -                              | 600                          | 12-15                 |
| <b>Perunatuotteet, pakaste</b>                        |                         |                      |   |                                |                              |                       |
| Röstiperunat  | Uunipannu               | 3                    |  | 200-220                        | -                            | 25-35                 |
| Perunataskut, täytetyt                                | Uunipannu               | 3                    |  | 190-210                        | -                            | 20-30                 |
| Kroketit  | Uunipannu               | 3                    |  | 200-220                        | -                            | 25-35                 |
| Ranskalaiset perunat                                  | Uunipannu               | 3                    |  | 190-210                        | -                            | 25-35                 |
| Ranskalaiset perunat, 500 g                           | Uunipannu               | 3                    |  | 250-270                        | 180                          | 15-20                 |
| Ranskalaiset perunat, 2 tasoa                         | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  |  | 190-210                        | -                            | 30-40                 |
| <b>Riisi</b>  |                         |                      |   |                                |                              |                       |
| Pitkäjyväinen riisi, 250 g + 500 ml vettä             | Kannellinen astia       | 2                    |  | -                              | 600                          | 7-9                   |
|   |                         |                      |   |                                | 180                          | 13-16                 |
| Luonnonriisi, 250 g + 650 ml vettä                    | Kannellinen astia       | 2                    |  | -                              | 600                          | 11-13                 |
|   |                         |                      |   |                                | 180                          | 25-30                 |
| Risotto, 250 g + 900 ml vettä                         | Kannellinen astia       | 2                    |  | -                              | 600                          | 12-14                 |
|   |                         |                      |   |                                | 180                          | 22-27                 |

\* Sekoita välillä kaksi - kolme kertaa

| Ruokalaji                                     | Välineet/astiat   | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila °C /<br>grillausteho | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|---|-------------------|----------------------|---|--------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| <b>Vilja</b>                                  |                   |                      |   |                                |                              |                       |
| Kuskus, 250 g + 500 ml vettä                  | Kannellinen astia | 2                    |  | -                              | 600                          | 6-8                   |
| Hirssi kokonainen, 250 g + 600 ml vettä       | Kannellinen astia | 2                    |  | -                              | 600                          | 8-10                  |
|   |                   |                      |   |                                | 180                          | 5-10                  |
| Polenta/maissisuurimot, 125 g + 500 ml vettä* | Kannellinen astia | 1                    |  | -                              | 600                          | 6-8                   |
| Suurimot, 250 g + 750 ml vettä                | Kannellinen astia | 2                    |  | -                              | 600                          | 11-13                 |
|   |                   |                      |   |                                | 180                          | 15-20                 |
| <b>Kananmuna</b>                              |                   |                      |   |                                |                              |                       |
| Munahyydyke 2 kananmunasta                    | Kannellinen astia | 2                    |  | -                              | 360                          | 6-8                   |
| * Sekoita välillä kaksi - kolme kertaa        |                   |                      |   |                                |                              |                       |

## Jälkiruoka

Voit valmistaa laitteella helposti jogurttia ja erilaisia jälkiruokia.

Käytä mikroaaltouunitoimintoa käyttäessäsi aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 20

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

### Jogurtin valmistus

Poista välineet ja ristikot uunista. Uunin pitää olla tyhjä. Älä avaa laitteen luukkuu toiminnon aikana.

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

### Vanukas vanukasjauheesta

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

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

## Riisipuuron valmistus

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

### Hilloke

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

Sekoita kaksi - kolme kertaa kypsennyksen aikana.

### Popcorn mikroaaltouunissa

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

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

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



### Varoitus – Palovamman vaara!





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



**Suosittelut asetusarvot**

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Mikroaalto

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

\* Sekoita välillä kaksi - kolme kertaa

\*\* Laita suljettu pussi astiaan

**Eco-uunitoiminnot**

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

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

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

Uunitoimintoa Kiertoilma Eco käytetään energiankulutuksen mittaamiseen kiertoilmakäytöllä kypsennettäessä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen. Uunitoimintoa Ylä-/alalämpö Eco käytetään energiankulutuksen mittaamiseen perinteisellä käyttötavalla kypsennettäessä.

**Välineet**

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

**Ritilä**

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

**Uunipannu tai leivinpelti**

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

**Kakkuvuokat ja astiat**

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

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

Valkopeltivuokat, keraamiset vuokat ja lasivuokat pidentävät paistoaikaa ja kakku ei ruskistu tasaisesti.

**Leivinpaperi**



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




**Suosittelut asetusarvot**

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Kiertoilma Eco
-  Ylä-/alalämpö Eco

| Ruoka                               | Välineet/astiat             | Kannatinkorkeus | Uunitoiminto  | Lämpötila °C | Aika minuutteina |
|-------------------------------------|-----------------------------|-----------------|---|--------------|------------------|
| <b>Vuokakakut</b>                   |                             |                 |   |              |                  |
| Sokerikakku, vuoka                  | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 2               |  | 140-160      | 60-80            |
| Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta | Torttuvuoka                 | 2               |  | 150-170      | 20-30            |
| Täytekkupohja, 2 munaa              | Torttuvuoka                 | 2               |  | 150-170      | 20-30            |

| Ruoka                         | Välineet/astiat        | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|-------------------------------|------------------------|----------------------|-------------------|--------------|-----------------------|
| Täytekakkupohja, 3 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 2                    |                   | 160-170      | 25-40                 |
| Täytekakkupohja, 6 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 2                    |                   | 150-160      | 50-60                 |
| Savariini                     | Torvikakkuvuoka        | 2                    |                   | 150-170      | 50-70                 |

### Makea piirakka uunipellillä

|  |             |   |  |         |       |
|--|-------------|---|--|---------|-------|
| Sokerikakku kuivalla täytteellä              | Leivinpelti | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Murotaikinakakku kuivalla täytteellä         | Leivinpelti | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Kääretorttu                                  | Leivinpelti | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| Pullapitko, pullakranssi                     | Leivinpelti | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä | Leivinpelti | 3 |  | 160-180 | 15-20 |

### Pienet leivonnaiset

|                                 |              |   |  |         |       |
|---------------------------------|--------------|---|--|---------|-------|
| Muffinit                        | Muffinipelti | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Kuppikakut                      | Leivinpelti  | 3 |  | 150-160 | 25-35 |
| Lehtitaikinaleivonnaiset        | Leivinpelti  | 3 |  | 170-190 | 20-35 |
| Tuulihatut                      | Leivinpelti  | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Pikkuleivät                     | Leivinpelti  | 3 |  | 140-160 | 15-30 |
| Pursotin pikkuleivät            | Leivinpelti  | 3 |  | 140-150 | 30-45 |
| Pienet hiivataikinaleivonnaiset | Leivinpelti  | 3 |  | 160-180 | 25-35 |

### Leipä & sämpylät

|                   |                     |   |  |         |       |
|-------------------|---------------------|---|--|---------|-------|
| Sekaleipä, 1,5 kg | Pitkänomainen vuoka | 2 |  | 200-210 | 35-45 |
| Ohutleipä         | Uunipannu           | 3 |  | 250-275 | 15-20 |
| Pullat, tuore     | Leivinpelti         | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Sämpylät, tuore   | Leivinpelti         | 3 |  | 180-200 | 20-30 |

### Liha

|   |                   |   |  |         |         |
|---|-------------------|---|--|---------|---------|
| Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg | Kanneton astia    | 2 |  | 180-190 | 120-140 |
| Naudan patapaisti, 1,5 kg                       | Kannellinen astia | 2 |  | 200-220 | 140-160 |
| Vasikanpaisti, 1,5 kg                           | Kanneton astia    | 2 |  | 170-180 | 110-130 |

### Kala

|  |                   |   |  |         |       |
|--|-------------------|---|--|---------|-------|
| Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen | Kannellinen astia | 2 |  | 190-210 | 25-35 |
| Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi      | Kannellinen astia | 2 |  | 190-210 | 45-55 |
| Kalafilée, paneroimaton, höyrytetty                  | Kannellinen astia | 2 |  | 190-210 | 15-25 |

## Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

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

### Akryyliamidin muodostumisen vähentäminen ruoanvalmistuksessa

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

## Matalalämpökypsennys

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

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

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

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

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

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

## Astia

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

Laita kanneton astia aina ritilälle korkeudelle 2.

Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista matalalämpökypsennykseen liittyvistä vinkeistä.


Laite on varustettu matalalämpökypsennystoiminnolla. Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt. Anna uunitilan lämmitä hyvin astia uunin sisällä noin 15 minuutin ajan.














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

## Suosittelut asetusarvot

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Mieto kypsennys

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

\* Esilämmitä

| Ruokalaji  | Astia          | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Ruskistusai-<br>ka minuutteina | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|--|----------------|----------------------|-------------------|--------------------------------|--------------|-----------------------|
| <b>Lampaanliha</b>                                     |                |                      |                   |                                |              |                       |
| Karitsanselkä, ilman luuta, rasvaa ja kalvoja, à 200 g | Kanneton astia | 2                    |                   | 4                              | 80*          | 30-45                 |
| Lampaanreisi, luuton, medium, 1 kg sidottu             | Kanneton astia | 2                    |                   | 6-8                            | 95*          | 120-180               |

\* Esilämmitä

### Matalalämpökypsennykseen liittyviä vinkkejä

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

### Kuivaaminen

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

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

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

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

Kuivaa yrtit varsineen. Levitä yrtit tasaisesti ja ohuelti pellille.

Käytä kuivaamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

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

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

### Suosittelut asetusarvot

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

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

Käytettävä uunitoiminto:

- 4D-kiertoilma

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

## Umpioiminen

Voi käyttää laitetta hedelmien ja vihannesten umpioimiseen.

### **Varoitus – Loukkaantumisvaara!**

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

### Lasitölkkit

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

Käytä yhdellä umpioimiskerralla vain samankokoisia umpiointitölkkejä ja samoja elintarvikkeita. Voit umpioida uunissa samanaikaisesti enintään kuusi ½, 1 tai 1½ litran umpiointitölkkiä. Älä käytä suurempia tai korkeampia tölkkejä. Kannot voivat haljeta.

Umpiointitölkkit eivät saa koskettaa toisiaan uunitilassa umpioinnin aikana.

### Hedelmien ja vihannesten valmistelu

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

### Hedelmät

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

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

### Vihannekset

Täytä vihannekset ja kuuma, keitetty vesi umpiointitölkkeihin.

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

### Umpioinnin lopettaminen

#### Hedelmät

Jonkin ajan kuluttua kuplia alkaa nousta ylös jatkuvasti. Kytke laite pois päältä heti, kun umpiointitölkkit kuplivat. Ota tölkkit 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 tölkkit umpioimisen jälkeen pois uunista ja laita ne puhtaan pyyhkeen päälle. Älä laita kuumia lasitölkkejä kylmälle tai kostealle alustalle, ne voivat haljeta. Peitä tölkkit, jotta niihin ei kohdistu vetoa. Poista sulkimet vasta, kun lasitölkkit 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-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila °C | Aika minuu-<br>tteina               |
|--|---------------------------|----------------------|---|--------------|-------------------------------------|
| Kasvikset, esim. porkkanat             | 1 litran umpiointitölkkit | 1                    |  | 160-170      | Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40 |
|  |                           |                      |   | 120          | Kuplimisen alettua: 30-40           |
|  |                           |                      |   | -            | Jälkilämpö: 30                      |
| Kasvikset, esim. kurkut                | 1 litran umpiointitölkkit | 1                    |  | 160-170      | Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40 |
|  |                           |                      |   | -            | Jälkilämpö: 30                      |
|  |                           |                      |   | -            | Jälkilämpö: 30                      |
| Kivihedelmät, esim. kirsikat, luumut   | 1 litran umpiointitölkkit | 1                    |  | 160-170      | Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40 |
|  |                           |                      |   | -            | Jälkilämpö: 35                      |
|  |                           |                      |   | -            | Jälkilämpö: 35                      |
| Siemenhedelmät, esim. omenat, mansikat | 1 litran umpiointitölkkit | 1                    |  | 160-170      | Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40 |
|  |                           |                      |   | -            | Jälkilämpö: 25                      |
|  |                           |                      |   | -            | Jälkilämpö: 25                      |

## Taikinan kohotus

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

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

### Taikinan kohottaminen

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

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

| Ruoka                             | Välineet/astiat | Kannatin-korkeus | Uunitoi-minto | Lämpötila °C | Aika mi-nutteina |
|-----------------------------------|-----------------|------------------|---------------|--------------|------------------|
| Hiivataikina, kevyt               | Kulho           | 2                |               | 35-40        | 25-30            |
|                                   | Leivinpelti     | 2                |               | 35-40        | 10-20            |
| Hiivataikina, raskas ja rasvainen | Kulho           | 2                |               | 35-40        | 20-40            |
|                                   | Leivinpelti     | 2                |               | 35-40        | 15-25            |

## Sulatus

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

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita mikroaaltouunikäyttöön sopivassa astiassa rutilälle. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 20

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.

| Ruokalaji              | Välineet/astiat | Kannatin-korkeus | Uunitoi-minto | Lämpötila °C | Mikroaaltote-ho watteina | Aika mi-nutteina |
|------------------------|-----------------|------------------|---------------|--------------|--------------------------|------------------|
| <b>Leipä, sämpylät</b> |                 |                  |               |              |                          |                  |
| Leipä, 500 g           | Kanneton astia  | 2                |               | -            | 180                      | 3                |
|                        |                 |                  |               |              | 90                       | 10-15            |
| Sämpylät               | Rutilä          | 2                |               | 140-160      | 90                       | 2-4              |
| <b>Kakku</b>           |                 |                  |               |              |                          |                  |
| Kakku, mehukas, 500 g  | Kanneton astia  | 2                |               | -            | 180                      | 2                |
|                        |                 |                  |               |              | 90                       | 10-15            |
| Kakku, kuiva, 750 g    | Kanneton astia  | 2                |               | -            | 90                       | 10-15            |

\* Käännä, kun ajasta on kulunut 1/2

## Kohottaminen leivottuna

Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.

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

### Suosittelut asetusarvot

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

Käytettävä uunitoiminto:

- Ylä-/alalämpö

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

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

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
















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

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

Käytettävä uunitoiminto:

- Mikroaalto



| Ruokalaji  | Välineet/astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila °C | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|--|-----------------|----------------------|---|--------------|------------------------------|-----------------------|
| <b>Liha &amp; linnut</b>   |                 |                      |   |              |                              |                       |
| Broileri, kokonainen, 1,2 kg*                                    | Kanneton astia  | 2                    |    | -            | 180                          | 10                    |
|  |                 |                      |   |              | 90                           | 10-15                 |
| Linnunpalat, 250 g*  | Kanneton astia  | 2                    |    | -            | 180                          | 10                    |
|  |                 |                      |   |              | 90                           | 10-15                 |
| Ankka, 2 kg*   | Kanneton astia  | 2                    |    | -            | 180                          | 10                    |
|  |                 |                      |   |              | 90                           | 40-50                 |
| Liha, kokonainen, esim. paisti (raaka liha) 800 g*               | Kanneton astia  | 2                    |    | -            | 180                          | 15                    |
|  |                 |                      |   |              | 90                           | 10-15                 |
| Liha, kokonainen, esim. paisti (raaka liha) 1 kg*                | Kanneton astia  | 2                    |    | -            | 180                          | 15                    |
|  |                 |                      |   |              | 90                           | 20-30                 |
| Liha, kokonainen, esim. paisti (raaka liha) 1,5 kg*              | Kanneton astia  | 2                    |    | -            | 180                          | 15                    |
|  |                 |                      |   |              | 90                           | 25-35                 |
| Liha, paloina tai viipaleina, esim. gulassi (raaka liha), 500 g* | Kanneton astia  | 2                    |    | -            | 180                          | 8                     |
|  |                 |                      |   |              | 90                           | 5-10                  |
| Jauheliha, sika-nauta, 200 g*                                    | Kanneton astia  | 2                    |    | -            | 90                           | 8-15                  |
| Jauheliha, sika-nauta, 500 g*                                    | Kanneton astia  | 2                    |    | -            | 180                          | 5                     |
|  |                 |                      |   |              | 90                           | 10-15                 |
| Jauheliha, sika-nauta, 1000 g*                                   | Kanneton astia  | 2                    |    | -            | 180                          | 10                    |
|  |                 |                      |   |              | 90                           | 20-30                 |
| <b>Kala</b>  |                 |                      |   |              |                              |                       |
| Kala, kokonainen, 300 g*   | Kanneton astia  | 2                    |  | -            | 180                          | 3                     |
|  |                 |                      |   |              | 90                           | 10-15                 |
| Kalafilie, 400 g*  | Kanneton astia  | 2                    |  | -            | 180                          | 5                     |
|  |                 |                      |   |              | 90                           | 10-15                 |
| <b>Hedelmät, vihannekset</b>                                     |                 |                      |   |              |                              |                       |
| Marjat, 300 g  | Kanneton astia  | 2                    |  | -            | 180                          | 5-10                  |
| Vihannekset, 600 g   | Kanneton astia  | 2                    |  | -            | 180                          | 10                    |
|  |                 |                      |   |              | 90                           | 8-13                  |
| <b>Muut</b>  |                 |                      |   |              |                              |                       |
| Voin sulattaminen, 125 g   | Kanneton astia  | 2                    |  | -            | 90                           | 7-9                   |

\* Käännä, kun ajasta on kulunut 1/2

## Ruokien lämmittäminen mikroaaltouunilla

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

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

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

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

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

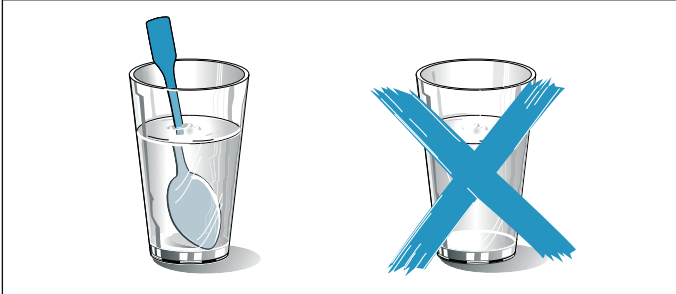
Kun lämmität tuttipulloa, pistä tuttipullo ritilälle ilman tuttia tai kantta. Ravista tai sekoita kunnolla lämmittämisen jälkeen ja tarkista ehdottomasti lämpötila.

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

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

**⚠ Varoitus – Palovamman vaara!**

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

**Huomio!**

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

**Suosittelut asetusarvot**

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

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin.

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

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

Pyyhi uunitila valmistuksen jälkeen.

Käytettävä uunitoiminto:

- Mikroaalto

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

**Lämpimänäpito**

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

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

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

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

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

Kannatinkorkeudet kolmella tasolla paistettaessa:

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

## Kannellinen omenapiirakka

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla: aseta tummat irtopohjavuokat limittäin vierekkäin.

Kannellinen omenapiirakka kahdella tasolla: aseta tummat irtopohjavuokat limittäin päällekkäin.

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




## Kakkupohja















Kakkupohja kahdella tasolla: aseta irtopohjavuokat 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-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|------------------------------------|-----------------------------|----------------------|---|--------------|-----------------------|
| <b>Leivonta</b>                    |                             |                      |   |              |                       |
| Pursotinpikkuleivät                | Leivinpelti                 | 3                    |  | 140-150*     | 25-40                 |
| Pursotinpikkuleivät                | Leivinpelti                 | 3                    |  | 140-150*     | 25-40                 |
| Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa       | Uunipannu + leivinpelti     | 3+1                  |  | 140-150*     | 30-40                 |
| Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa       | Leivinpellit + uunipannu    | 5+3+1                |  | 130-140*     | 35-55                 |
| Kuppikakut                         | Leivinpelti                 | 3                    |  | 160*         | 20-30                 |
| Kuppikakut                         | Leivinpelti                 | 3                    |  | 150*         | 25-35                 |
| Kuppikakut, 2 tasoa                | Uunipannu + leivinpelti     | 3+1                  |  | 150*         | 25-35                 |
| Kuppikakut, 3 tasoa                | Leivinpellit + uunipannu    | 5+3+1                |  | 140*         | 35-45                 |
| Kakkupohja                         | Irtopohjavuoka Ø 26 cm      | 2                    |  | 160-170**    | 25-35                 |
| Kakkupohja                         | Irtopohjavuoka Ø 26 cm      | 2                    |  | 160-170**    | 25-35                 |
| Kakkupohja, 2 tasoa                | Irtopohjavuoka Ø 26 cm      | 3+1                  |  | 150-170**    | 30-50                 |
| Kannellinen omenapiirakka          | 2x mustapeltivuokaa Ø 20 cm | 2                    |  | 170-180      | 60-80                 |
| Kannellinen omenapiirakka          | 2x mustapeltivuokaa Ø 20 cm | 2                    |  | 180-200      | 60-80                 |
| Kannellinen omenapiirakka, 2 tasoa | 2x mustapeltivuokaa Ø 20 cm | 3+1                  |  | 170-190      | 70-90                 |


\* Esilämmitä 5 min älä käytä pikalämmitystoimintoa



\*\* Esilämmitä, älä käytä pikalämmitystoimintoa

**Grillaus**

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Grilli, suuri pinta

| Ruoka  | Välineet | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto   | Grillaus-<br>teho | Aika mi-<br>nuutteina |
|--|----------|----------------------|---|-------------------|-----------------------|
| <b>Grillaus</b>                              |          |                      |   |                   |                       |
| Paahtoleivän paahtaminen*                    | Ritilä   | 5                    |  | 3                 | 3-5                   |
| Naudan jauhelihapihvi, 12 kpl**              | Ritilä   | 4                    |  | 3                 | 25-30                 |
| * Älä esilämmitä                             |          |                      |   |                   |                       |
| ** Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3 |          |                      |   |                   |                       |




**Valmistus mikroaaltotoiminnolla**








Käytä mikroaaltouunitoimintoa käyttäessäsi aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 20

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

**Huomautus:** Tarkastaaksesi astian pelkällä mikroaaltokäytöllä kytke kuivaustoiminto perusasetuksissa pois päältä. → "Perusasetukset" sivulla 24

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Kiertoilmagrillaus
-  Mikroaalto

| Ruoka   | Välineet/astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto  | Lämpötila °C | Mikroaaltote-<br>ho watteina | Aika mi-<br>nuutteina |
|---|-----------------|----------------------|--|--------------|------------------------------|-----------------------|
| <b>Pakasteiden sulattaminen mikroaaltouunitoiminnolla</b> |                 |                      |  |              |                              |                       |
| Liha  | Kanneton astia  | 2                    |   | -            | 180                          | 5                     |
|   |                 |                      |  |              | 90                           | 10-15                 |
| <b>Kypsennys mikroaaltouunitoiminnolla</b>                |                 |                      |  |              |                              |                       |
| Munamaito   | Kanneton astia  | 2                    |  | -            | 360                          | 20                    |
|   |                 |                      |  |              | 180                          | 20-25                 |
| Kakkupohja  | Kanneton astia  | 2                    |  | -            | 600                          | 7-9                   |
| Lihamureke  | Kanneton astia  | 2                    |  | -            | 600                          | 22-27                 |
| <b>Kypsennys myös mikroaaltouunitoimintoa hyödyntäen</b>  |                 |                      |  |              |                              |                       |
| Perunagratiini  | Kanneton astia  | 2                    |  | 170-190      | 360                          | 25-30                 |
| Kakku   | Kanneton astia  | 2                    |  | 180-200      | 180                          | 18-23                 |
| Broileri*   | Ritilä          | 2                    |  | 200-220      | 360                          | 25-35                 |
| * Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3               |                 |                      |  |              |                              |                       |











## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001207105

990704