



Thinking of you
Electrolux



EVY7800AAV
EVY7800AAX
EVY7800AOX

.....
FI MIKROAALTOYHDISTELMÄU KÄYTTÖOHJE
UNI



SISÄLLYS

1. TURVALLISUUSTIEDOT	3
2. TURVALLISUUSOHJEET	5
3. LAITTEEN KUVAUS	7
4. KÄYTTÖONNOTTO	8
5. KÄYTTÖPANEELI	8
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ	10
7. MIKROAALTOTOIMINTO	13
8. KELLOTOIMINNOT	17
9. AUTOMAATTISET OHJELMAT	18
10. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN	19
11. LISÄTOIMINNOT	20
12. HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ	21
13. HOITO JA PUHDISTUS	39
14. KÄYTTÖHÄIRIÖT	40

WE'RE THINKING OF YOU

Kiitämme teitä Electrolux-laitteen hankinnasta. Olette valinneet tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana saatuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu teitä ajatellen. Laitetta käyttäessänne voitte olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxin maailmaan.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:
www.electrolux.com



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:
www.RegisterElectrolux.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:
www.electrolux.com/shop

KULUTTAJANEUVONTA JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä. Malli, tuotenumero, sarjanumero.



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet.



Yleistietoja ja vinkkejä



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Pidä ohjeet aina laitteen mukana tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus



VAROITUS!

Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvän vammautumisen vaara.

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella. Alle 3-vuotiaita lapsia ei saa jättää ilman valvontaa laitteen lähelle.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, suosittelemme sen käyttämistä.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Laitteen sisäosa kuumenee käytön aikana. Älä kosketa laitteen lämpövastuksiin. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- Mikäli luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, laitetta ei saa käyttää ennen kuin ammattitaitoinen henkilö on korjannut sen.
- Ainoastaan ammattitaitoinen henkilö saa suorittaa huolto- tai korjaustoimenpiteet, joissa mikroaaltoenergialta suojaava suojakansi on poistettava.
- Älä lämmitä nesteitä ja muita elintarvikkeita tiivistetyissä astioissa. Ne voivat räjähtää.
- Käytä ainoastaan välineitä, jotka sopivat mikroaaltouunissa käytettäviksi.
- Syttymisvaaran vuoksi laitetta on valvottava, jos ruokaa lämmitetään muovi- tai paperiastioissa.
- Laite on tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien lämmittämiseen. Henkilö-, syttymis- tai tulipalovaara on olemassa, jos laitteella kuivataan elintarvikkeita tai vaatteita tai lämmitetään lämmitysalustoja, tossuja, sieniä, kosteita liinoja tms.
- Jos laitteesta pääsee savua, kytke laite pois toiminnasta tai irrota pistoke pistorasiasta. Pidä luukku kiinni, jotta liekit tukahtuvat.
- Juomien kuumentaminen mikroaaltotoiminnolla voi aiheuttaa viivästyneen kiehumisen. Käsittele astiaa varovasti.
- Ravistele tuttipullojuomaa ja sekoita vauvanruokatölkin sisältö ja tarkista lämpötila ennen kuin annat ruoan lapselle palovammojen välttämiseksi.
- Laitteella ei saa lämmittää kananmunia kuorineen ja keitettyjä kananmunia, sillä ne voivat räjähtää jopa mikroaaltolämmityksen päätyttyä.

- Laite tulee puhdistaa säännöllisesti ja kaikki ruokajäämät tulee poistaa.
- Jos laitetta ei pidetä puhtaana, sen pinnan kunto voi heikentyä, jolloin laitteen käyttöikä voi lyhentyä ja mahdollisia vaaratilanteita esiintyä.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnittä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.
- Tarkista, että laite on kiinnitetty kunnolla kaapistoon.

Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilven sähkö tiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.

- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vika- virtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.2 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen tai sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Käytä laitetta kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukku.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Pidä laitteen luukku aina suljettuna, kun laite on toiminnassa.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.

- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukku.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Emalipintojen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan. Niitä ei katsota viaksi takuuoikeudellisessa mielessä.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.

2.3 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Ennen kuin aloitat hoitoa tai puhdistusta, kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

- Älä puhdisti katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.4 Sisävalo

- Käytä ainoastaan kodinkoneisiin tarkoitettuja hehkulamppuja tai halogeeni-lamppua. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Ennen lampun vaihtamista laite on irrottava pistorasiasta.

- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

2.5 Hävittäminen

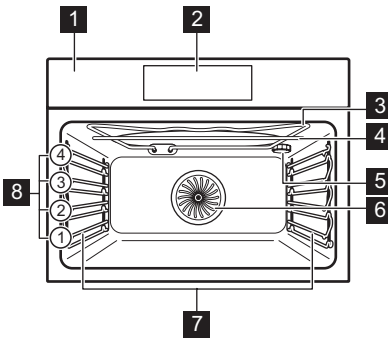


VAROITUS!

Tällöin on olemassa henkilövahin-ko- tai tukehtumisvaara.

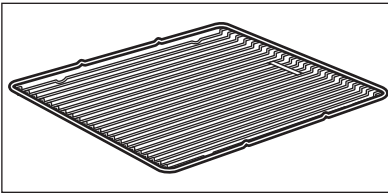
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

3. LAITTEEN KUVAUS



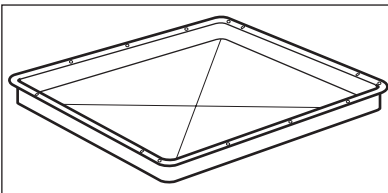
- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Elektroninen ohjelmointilaite
- 3 Grilli- ja lämpövastus
- 4 Mikroaaltogeneraattori
- 5 Lamppu
- 6 Puhallin ja lämpövastus
- 7 Uunipeltien kannatinkisko, irrotettava
- 8 Kannatintasot

3.1 Varusteet



Paistoritilä

Käytetään patojen, kakkuvuokien ja paistien alustana.



Leivinpelti

Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

4. KÄYTTÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



4.1 Uuden laitteen puhdistaminen

- Poista kaikki varusteet laitteen sisältä.
- Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa.



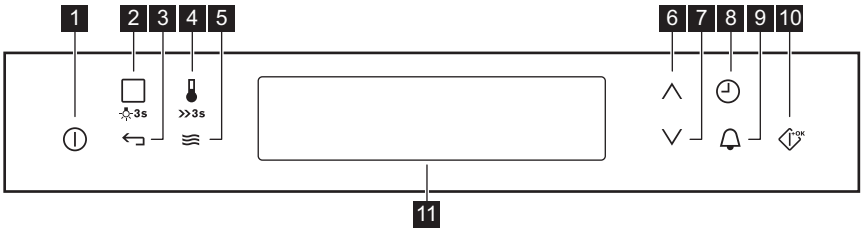
Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

4.2 Ensimmäinen kytkentä




Kun kytket laitteen sähköverkkoon tai sähkökatkos on tapahtunut, laitteeseen on asetettava kieli, näytön kontrasti, näytön kirkkaus ja kellonaika. Aseta arvo painamalla painiketta  tai . Vahvasta painamalla **OK**.

5. KÄYTTÖPANEELI

5.1 Elektroninen ohjelmointilaite

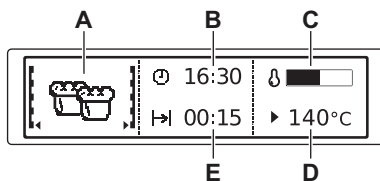


Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla.

Nume-ro	Koske-tuspaini-ke	Toiminto	Kuvaus
1		PÄÄLLE / POIS	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.
2		Uunitoiminnot tai Avus-tava ruoanvalmistus	Uunitoiminnon tai Avustava ruoanvalmistus -toiminnon aset-taminen. Aseta haluamasi toimin-to koskettamalla kosketuspaini-ketta kerran tai kaksi kertaa lai-teen päälle kytkemisen jälkeen. Kytke lamppu päälle ja pois pääl-tä koskettamalla ja pitämällä al-haalla kosketuspainiketta 3 se-kunnin ajan.
3		Home-painike	Siirtyminen yhden tason verran takaisinpäin valikossa. Avaa pää-valikko koskettamalla kosketus-painiketta 3 sekunnin ajan.

Nume- ro	Koske- tuspaini- ke	Toiminto	Kuvaus
4	 >>3s	Lämpötilan valitseminen	Lämpötilan asettaminen tai laitteen lämpötilan tarkistaminen. Kytke Pikakuumennus päälle ja pois päältä koskettamalla ja pitämällä alhaalla kosketuspainiketta 3 sekunnin ajan.
5		Mikroaaltotoiminto	Mikroaaltotoiminnon kytkeminen toimintaan (voit käyttää sitä myös laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen). Kun käytät mikroaaltotoimintoa toiminnon Kesto-aika kanssa yli 7 minuutin ajan ja laite on Combi-tilassa, mikroaallon teho on korkeintaan 600 W.
6		Ylänuolipainike	Ylöspäin liikkuminen valikossa.
7		Alanuolipainike	Alaspäin liikkuminen valikossa.
8		Aika- ja lisätoiminnot	Eri toimintojen asettaminen. Kun jokin uunitoiminto on käynnissä, aseta ajastin, Painikelukitus, Turvaohjelma, Valmista ja pidä tai Oma ohjelma -muisti kosketuspainiketta koskettamalla.
9		Hälytinajastin	Hälytinajastin -toiminnon asettaminen.
10		OK / Mikroaallon pikäkäynnistys	Valinnan tai asetuksen vahvistaminen. Mikroaaltotoiminnon kytkeminen toimintaan (voit käyttää sitä myös laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen).
11	-	Näyttö	Näyttää laitteen asetukset.


Näyttö



- A) Uunitoiminto
- B) Kellonaika
- C) Kuumennuksen merkivalo
- D) Lämpötila
- E) Kesto-aika ja Lopetus -toiminnot

Muut näytön merkkivalot

Symboli	Toiminto
	Hälytinajastin Toiminto suoritetaan.

Symboli		Toiminto
	Kellonaika	Näytössä näkyy kellonaika.
	Kesto-aika	Keitto-aika näkyy näytössä.
	Lopetus	Keittotoiminnon päättymisaika näkyy näytössä.
	Aikanäyttö	Näytössä näkyy kuumennustoiminnon toiminta-aika. Paina  ja  samanaikaisesti ajan nol-laamiseksi.
	Kuumennuksen merkkivalo	Näytössä näkyy laitteen lämpötila.
	Pikakuumentu-misen merkkivalo	Toiminto suoritetaan. Tämä toiminto vähentää kuumennusaikaa.
	Painoautomaatiikka	Näytössä näkyy automaattisen painojärjestelmän toiminta tai painon säätötoiminto.
	Valmista ja pidä	Toiminto suoritetaan.



6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ




VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Valikoiden selaaminen

1. Kytke laite toimintaan.
2. Valitse valikkovalinta painamalla  tai .


3. Paina **OK** siirtyäksesi alavalikkoon tai vahvistaaksesi asetuksen. Voit aina palata takaisin päävalikkoon painikkeella .

6.2 Valikoiden yleiskuvaus

Päävalikko

Symboli	Valikkovalinta	Kuvaus
	Uunitoiminnot	Sisältää uunitoimintojen luettelon.
	Avustava ruoanvalmistus	Sisältää automaattisten keitto-ohjelmien luettelon.
	Oma ohjelma	Sisältää luettelon käyttäjän luomista suosikkiohjelmista.
	Perusasetukset	Sisältää muiden asetusten luettelon.
	Ekstrat	Sisältää uunin lisätoimintojen luettelon.

Alavalikot toiminnolle: Perusasetukset

Symboli	Alavalikko	Käyttötarkoitus
	Aseta kellonaika	Asettaa kellonajan kelloon.

Symboli	Alavalikko	Käyttötarkoitus
	Aikanäyttö	Kun virta on kytketty laitteeseen, näyttösä näkyy aika, jolloin laite sammutetaan.
	TURVAOHJELMA	Kun ohjelma on käytössä, toiminto voidaan kytkeä päälle, kun uunitoiminto kytketään toimintaan.
	Valmista ja pidä	Kun ohjelma on käytössä, toiminto voidaan kytkeä päälle, kun uunitoiminto kytketään toimintaan.
	Ajan lisääminen	Ottaa käyttöön ja poistaa käytöstä toiminnon.
	Näytön kontrasti	Säätää näytön kontrastin asteittain.
	Näytön kirkkaus	Säätää näytön kirkkauden asteittain.
	Valitse kieli	Asettaa näytön kielen.
	Äänenvoimakkuus	Säätää painikkeiden ja äänimerkkien äänenvoimakkuuden asteittain.
	Painikeäänet	Ota käyttöön ja poista käytöstä kosketuspainikkeiden äänet. Virtakytkimen ääntä ei voida kytkeä pois päältä.
	Hälytysäänet	Ottaa käyttöön ja poistaa käytöstä hälytysäänet.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.
	Tehdasasetukset	Palauttaa kaikki tehdasasetukset.

6.3 Uunitoiminnot

Alavalikot toiminnoille: Uunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Kiertoilma	Korkeintaan 2 kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaaminen. Säädä lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toiminnossa.
 Pizzatoiminto	Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Kun käytät tätä toimintoa, laske uunin lämpötilaa 20 - 40 °C Ylä + alalämpö -toiminnon normaali lämpötilasta.
 Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
 Matalalämpö	Erittäin vähärasvaisen ja mureasti paahdetun ruoan valmistaminen.

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Alalämpö	Pohjaltaan rapeiden leivonnaisten paistaminen.
 Eko-paisto	Säästötoiminnoilla voit optimoida energiankulutusta kypsennyksen aikana. Paistoaika on asetettava ensin. Saadaksesi lisätietoja suositelluista asetuksista, katso ruoanvalmistustaulukoista vastaava uunitoiminto.
 Pakasteet	Pakasteruokien, kuten ranskalaisten, lohko-perunoiden, rapeiden kevätkääryleiden valmistaminen.
 Grilli	Matalien ruokalajien grillaus ritilän keskellä. Leivän paahtaminen.
 Maksigrilli	Matalien ja suurien ruokamäärien grillaus. Leivän paahtaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.

Alavalikot toiminnoille: Ekstrat

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Leipä	Leivän valmistaminen.
 Paistos	Uuniruokien, kuten lasagnen tai perunagratiniin valmistaminen. Myös ruskistus.
 Taikinan nostatus	Hiivataikinan nostatus ennen leipomista.
 Lautasten lämmitys	Lautasten esilämmitys ennen tarjoilua.
 Säilöntä	Vihannessäilykkeiden valmistus, esim. pik-kelsit
 Kuivaus	Hedelmä- (esim. omenat, luumut, persikat) ja vihannessäilykkeiden (tomaatit, kesäkurpitsa, sienet) kuivaus.
 Lämpimänä pito	Kypsien ruokien lämpimänä pitäminen.
 Sulatus	Pakasteiden sulattaminen.

6.4 Uunitoiminnon käynnistäminen

1. Kytke laite toimintaan.

2. Valitse Uunitoiminnot -valikko. Vahvista painamalla **OK**.

3. Aseta uunitoiminto. Vahvista painamalla **OK**.

4. Aseta lämpötila. Vahvasta painamalla OK.



Paina siirtyäksesi suoraan valikkoon Uunitoiminnot. Toimintoa voidaan käyttää laitteen ollessa toiminnassa.

6.5 Kuumennuksen osoitin

Kun jokin uunitoiminto kytketään päälle, palkki tulee näkyviin näyttöön. Palkissa näkyy, että lämpötila nousee.

Pikakuumentumisen merkkivalo

Tämä toiminto vähentää kuumennusaikaa. Käynnistä toiminto pitämällä painiketta alhaalla 3 sekunnin ajan. Kuumennuksen merkkivalo vilkkuu.

Jälkilämpö

Kun laite kytketään pois päältä, näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo. Lämmön avulla ruoka-aineita voidaan pitää lämpimänä.

6.6 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa:

• Jälkilämpö:

- Kun uunitoiminto tai ohjelma on toiminnassa, lämpövastukset kytkeytyvät pois toiminnasta 10 % aikaisemmin (lamppu ja puhallin jäävät toimintaan). Tämä toiminto edellyttää, että valmistusaika on yli 30 minuuttia tai kellotoimintoja (Kestoaika , Lopetus) käytetään.
- Kun laite on kytketty pois päältä, ruoka-aineita voidaan pitää lämpimänä lämmön avulla. Jälkilämmön lämpötila näkyy näytössä.

• Kypsennys lamppu pois päältä -

kosketa ja pidä alhaalla painiketta 3 sekuntia lampun kytkemiseksi pois päältä kypsennyksen aikana.

• Säästötoiminnot - katso osio "Uunitoiminnot" (vain tietyt mallit).

- Kun valitset **Eko-toiminnot**, lamppu sammuu. Lamppu syttyy uudelleen, kun painiketta kosketetaan 3 sekunnin ajan.

7. MIKROAALTOTOIMINTO

7.1 Mikroaalto

Käyttöä koskevia tietoja

Yleistä:

- Kun laite on kytketty pois toiminnasta, anna ruoan olla muutaman minuutin ajan (katso osio "Mikroaaltouunin taulukot: seisonta-aika").
- Poista alumiinifolio, metalliastiat jne. ennen ruoan valmistamista.

Kypsennys:

- Jos mahdollista, peitä kypsennettävä ruoka materiaalilla, joka sopii käytettäväksi mikroaaltouunissa. Voit jättää ruoan peittämättä vain silloin, kun haluat saavuttaa nopean pinnan.

- Älä ylikypsennä ruokia valitsemalla liian suuren tehon tai pitkän aika-asetuksen. Ruoka voi kuivua, palaa tai syttyä.
- Älä käytä laitetta kananmunien kypsennykseen kuorineen tai etanoiden kypsennykseen, sillä ne voivat räjähtää. Munakkaissa munankeltuaiset on lävis-tettävä ensin.
- Pistä ruokaan haarukalla useita kertoja reikiä ennen kypsennyksen aloitusta, kun ruoassa on "kalvo" tai "kuori" (esim. perunat, tomaatit, makkarat). Täten vältät ruoan räjähtämisen.
- Aseta pitempi aika-asetus, jos ruoka on viileää tai pakastettua.
- Kastiketta sisältävää ruokaa on sekoitettava ajoon.

- Vihannekset, jotka ovat rakenteeltaan kovia (esim. porkkanat, herneet tai kukakaali), tulee kypsentää vedessä.
- Käännä suurempia kappaleita kypsennyksen puolivälissä.
- Jos mahdollista, leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi.
- Käytä tasaisia leveitä astioita.
- Älä käytä posliini-, keraamisia tai saviastioita, joissa on pieniä reikiä (esim. kahvoissa tai lasittomissa pohjissa). Reikiin pääsevä kosteus voi aiheuttaa astian halkeamisen lämmittäessä.

Lihan, linnunlihan ja kalan sulattaminen:

- Aseta pakasteruoka ilman pakkausta pienelle ylösalaisin käännetylle lautaselle astiaan tai sulatustelineelle tai muovisiviliään, jotta sulanut neste valuu astiaan.
- Käännä ruoka sulatuksen puolivälissä. Jos mahdollista, jaa ja poista sitten sulaneet kappaleet.

Voin, kakkupalojen, rahkan sulattaminen:

- Älä sulata kokonaan laitteessa, vaan anna ruoan sulaa huoneenlämpötilassa.

Tulos on tällöin tasaisempi. Poista kaikki metalli- tai alumiinipakkaukset tai -osat kokonaan ennen sulattamista.

Hedelmien ja vihannesten sulattaminen:

- Älä sulata laitteessa kokonaan hedelmiä ja vihanneksia, joita halutaan käyttää raakoina. Anna niiden sulaa huoneenlämpötilassa.
- Voit käyttää korkeampaa tehoa mikroaaltouunissa, kun kypsennät hedelmiä ja vihanneksia sulattamatta niitä ensin.

Valmisruoat:

- Metallipakkauksessa tai muovialustalla olevia ja metallilla suojattuja valmisruokia saa sulattaa tai lämmittää mikroaaltouunissa vain silloin, kun ne on nimenomaan tarkoitettu käytettäväksi mikroaaltouunissa.
- Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita (esim. poista metallikansi ja lävistä muovikalvo).

Sopivat keittoastiat ja materiaalit

Keittoastia / materiaali	Mikroaalto			Grilli
	Sulattaminen	Lämmitys	Kypsennys	◆◆◆◆
Uunin kestävä lasi ja posliini (ei metalliosia, esim. Pyrex, kuumuutta kestävä lasi)	X	X	X	X
Uuniin sopimaton lasi ja posliini. ¹⁾	X	--	--	--
Lasi ja lasikeraaminen uunin/sulatukseen kestävä materiaali (esim. Arcoflam), grillin ritilä	X	X	X	X
Keraaminen ²⁾ , saviastia ²⁾	X	X	X	--
Kuumuuden kestävyys jopa 200 °C ³⁾	X	X	X	--
Pahvi, paperi	X	--	--	--
Talouskelmu	X	--	--	--
Paistopussi mikroaaltouunin kestäväällä sulakijalla ³⁾	X	X	X	--

Keittoastia / materiaali	Mikroaalto			Grilli
	Sulattami- nen	Läm- mitys	Kyp- sennys	◆◆◆◆
Metalliset paistoalustat (esim. emali, valurauta)	--	--	--	X
Uunivuoat, musta lakka tai silikoni- päällysteiset ³⁾	--	--	--	X
Leivinpelti	X	X	X	X
Ruskistusastiat (esim. ruskistuspan- nu tai -lautanen)	--	X	X	--
Valmisruoat pakkauksissa ³⁾	X	X	X	X

1) Ei hopeisia, kultaisia, platina- tai metallilevyjä/-koristeita

2) Ilman kvartsi- tai metalliosia tai metallia sisältäviä lasitteita

3) Noudata valmistajan ohjeita maksimilämpötilaan liittyen.

X sopiva

-- sopimaton

Muuta huomioitavaa...

- Ruokien muodot ja laadut vaihtelevat. Niitä valmistetaan eri määrissä. Vaadittu aika ja sulatuksen, lämmityksen tai kypsennyksen teho voivat siksi vaihdella. Suuntaa antava ohje: **kaksinkertainen määrä = lähes kaksinkertainen aika.**
- Mikroaltonuuni tuottaa lämmön suoraan ruoassa. Tämän vuoksi kaikkia kohtia ei


voida lämmittää samanaikaisesti. Lämmitettyjä ruokia tulee sekoittaa tai kääntää erityisesti suuria ruokamääriä valmistessa.



- Seisonta-aika** on annettu taulukoissa. Anna ruoan olla joko laitteessa tai sen ulkopuolella niin, että lämpö jakautuu tasaisemmin.
- Riisin kohdalla parhaat tulokset saavutetaan käyttämällä matalaa ja leveää astiaa.

7.2 Mikroaltonoinnot


Toiminnot	Kuvaus
Mikroaltonuuni	Tuottaa lämmön suoraan ruoassa. Esivalmistettujen aterioiden ja juomien lämmitys, lihan tai hedelmien sulatus sekä vihanesten ja kalan kypsentäminen.
Combi	Uunitoiminnon ja mikroaltonoinnon käyttö samanaikaisesti (vain tietyt mallit). Ruokien kypsennys lyhyemmässä ajassa ja sen ruskistaminen.

7.3 Mikroaltonoinnon asettaminen

- Kosketa tarvittaessa painiketta ① laitteen kytkemiseksi pois toiminnasta.
- Kytke mikroaltonoinnointo päälle koskettamalla painiketta ≡ .
- Kosketa  . Kesto-aika -toiminto on asetettu 30 sekuntiin ja mikroaltonoinnointo käynnistyy.

 Jokaisella painikkeella  koskettamalla Kesto-aika kasvaa 30 sekunnilla.

 Jos painiketta  ei kosketa, laite kytkeytyy pois päältä 20 sekunnin kuluttua.

- Kosketa  asettaaksesi Kesto-aika -toiminnon (katso osio "Kellotoimintojen asettaminen").

i Kun Kesto aika on yli 7 minuuttia, mikroaaltouunin teho laskee arvoon 600 W.

i Kesto aika -toiminnon maksimi asetus on 90 minuuttia.

i Voit muuttaa mikroaaltouunin tehoa (kosketa ≡ ja sitten √ tai ∧) ja Kesto aika (⊖) -toimintoa milloin tahansa mikroaaltotoiminnon ollessa toiminnassa.

5. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Mikroaaltotoiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Sammuta äänimerkki painamalla jotakin kosketuspainiketta.

i Kytke mikroaaltotoiminto pois päältä koskettamalla ⊕

i Jos kosketat painiketta ≡ tai avaat luukun, toiminto pysähtyy. Käynnistä toiminto uudelleen koskettamalla ↵^{ok}.

7.4 Combi-toiminnon asettaminen

1. Kosketa tarvittaessa painiketta ⊕ laitteen kytkemiseksi pois toiminnasta.
2. Kytke jokin uunitoiminto päälle. Katso osio "Uunitoiminnon käynnistäminen".

3. Kosketa ≡ ja suorita samat toimenpiteet kuin mikroaaltotoimintoa asettaessa.

i Toiminnot Lopetus , Turvaohjelma ja Valmista ja pidä eivät ole käytettävissä Combi-toiminnossa.

7.5 Pikakäynnistystoiminnon asettaminen

1. Kosketa tarvittaessa painiketta ⊕ laitteen kytkemiseksi pois toiminnasta.
2. Kytke pikakäynnistystoiminto päälle koskettamalla painiketta ↵^{ok}.

Jokaisella painikkeen ↵^{ok} kosketuksella Kesto aika kasvaa 30 sekunnilla.

i Voit muuttaa mikroaaltouunin tehoa (katso osio "Mikroaaltotoiminnon asettaminen").

3. Kosketa ⊕ asettaaksesi Kesto aika -toiminnon ajan (katso osio "Kellotoimintojen asettaminen").

7.6 Esimerkkejä tehoasetuksien uunitoimintoista







Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehoasetus	Käyttö
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 wattia • 900 wattia • 800 wattia • 700 wattia 	<ul style="list-style-type: none"> • Nesteiden lämmitys • Paistaminen kypsennyksen alussa • Vihannesten keittäminen • Liivatteen ja voin sulattaminen
<ul style="list-style-type: none"> • 600 wattia • 500 wattia 	<ul style="list-style-type: none"> • Pakasteruokien sulatus ja lämmitys • Yhden ruokalajin aterioiden lämmitys • Pataruokien haudutus • Munaruokien valmistaminen
<ul style="list-style-type: none"> • 400 wattia • 300 wattia • 200 wattia 	<ul style="list-style-type: none"> • Ruokien lisäkypsennys • Arkalaatuisten ruokien kypsennys • Lastenruokien lämmitys • Riisin haudutus • Arkalaatuisten ruokien lämmitys • Juuston sulatus

Tehoasetus	Käyttö
<ul style="list-style-type: none"> • 100 wattia 	<ul style="list-style-type: none"> • Lihan, kalan ja leivän sulatus • Juuston, kerman ja voin sulatus • Hedelmien ja kakkujen sulatus • Hiivataikinan nostatus • Kylmien ruokien ja juomien lämmitys

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoiminnot




Sym-boli	Toiminto	Kuvaus
	Hälytinajastin	Hälytinajastimen asettaminen (enintään: 2 tuntia, 30 minuuttia). Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla laitteen toimintaan. Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta  . Aseta minuutit koskettamalla  tai  ja käynnistä koskettamalla OK .
	Kesto aika	Toiminnon keston asettaminen (enintään: 23 tuntia, 59 minuuttia).
	Lopetus	Tällä toiminnolla asetetaan uunin toimintojen sammutusaika (enintään: 23 tuntia, 59 minuuttia).

Jos aika asetetaan kellotoiminnot, aika käynnistyy 5 sekunnin kuluttua.



Jos käytät kellotoimintoja Kesto aika ja Lopetus, laite kytkee lämpövastukset pois toiminnasta, kun asetusajasta on kulunut 90 %. Laite käyttää jälkilämpöä kypsennyksen loppuvaiheessa, kunnes aika loppuu. Jälkilämpö voi kestää 3 - 20 minuuttia.

Kellotoimintojen asettaminen:

1. Aseta uunitoiminto.
2. Kosketa  -painiketta toistuvasti, kunnes näyttöön tulee haluamasi kellotoiminto ja vastaava symboli.
3. Kosketa  tai  haluamasi ajan asettamiseksi. Paina **OK** vahvistaaksesi asetukset.
Kun aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy pois toiminnasta. Näytössä näkyy viesti.
4. Paina kosketuspainiketta signaalin sammuttamiseksi.



Hyödyllistä tietoa:

- Kesto aika ja Lopetus -toimintoja käytäessä laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
- Kun Kesto aika ja Lopetus -toiminnot ovat käytössä, uunitoiminto ja lämpötila on asetettava ensin. Tämän jälkeen on mahdollista asettaa kellotoiminto.
- Kesto aika ja Lopetus -toimintoja voidaan käyttää samanaikaisesti, jos laite halutaan kytkeä automaattisesti toimintaan ja myöhemmin pois toiminnasta.


8.2 Valmista ja pidä

Valmista ja pidä -toiminto pitää valmiin ruoan lämpimänä 80 °C lämpötilassa 30 minuutin ajan. Se aktivoituu, kun kypsennys- tai paistotoiminto päättyy.

- Toiminto voidaan ottaa käyttöön tai poistaa käytöstä valikossa Perusasetukset.
- Toiminnon edellytykset:

- Lämpötilaksi on asetettu yli 80 °C.
- Toiminto Kesto aika on asetettu.

Toiminnon kytkeminen toimintaan

1. Kytke laite toimintaan.
2. Valitse uunitoiminto.
3. Aseta lämpötila yli 80 °C.
4. Paina  -painiketta toistuvasti, kunnes näytössä näkyy Valmista ja pidä . Vahvasta painamalla **OK**.

Kun ohjelman aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki.



Valmista ja pidä -toiminto jää päälle, jos muutat uunitoimintoja.

8.3 Ajan lisääminen

Ajan lisääminen -toiminnon avulla uuni jatkaa toimintaa, kun Kesto aika on kulunut umpeen.

- Toiminto on käytettävissä kaikissa uunitoiminnoissa, joissa on valinnat Kesto aika tai Paino automatiikka .

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

1. Kun aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkkejä. Paina jotakin kosketuspainiketta.
2. Näytössä näkyy Ajan lisääminen -vies ti yhden minuutin ajan.
3. Paina painiketta  kytkeäksesi toiminnon toimintaan (tai peruuta toiminto painamalla ).
4. Aseta Ajan lisääminen -toiminnon aika. Vahvasta painamalla **OK**.

9. AUTOMAATTISET OHJELMAT



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Automaattiset ohjelmat

Automaattiset ohjelmat takaavat mahdollisimman sopivat asetukset kullekin lihatyypille ja muille ruokalajeille.

- Lihaohjelmat toiminnolla Paino automatiikka (Avustava ruoanvalmistus -valikolla) — Tämä toiminto laskee automaattisesti paistoajan. Toiminnon käyttö edellyttää, että syötät ruoka-aineiden painon.
- Reseptiautomaattikka -toiminto (Avustava ruoanvalmistus -valikolla) — Tämä toiminto käyttää esimääritettyjä valmistusarvoja. Valmista ruoka valitsemalla sopiva resepti tästä kirjasta.

Paino automatiikka -ruokalajit
Kana, kokonainen
Haudutettu liha
Riistapaisti
Lammaspaisti
Porsaanpaisti
Vasikanpaisti

Paino automatiikka -ruokalajit
Ankka, kokonainen
Hanhi, kokonainen
Kalkkuna, kokonainen



Tämän laitteen automaattiohjelmien reseptit ovat saatavilla verkkosivuiltamme. Tarkista laitteen tuotenumero (PNC) etukehyksessä olevasta arvokilvestä oikean reseptikirjan löytämiseksi.

9.2 Avustava ruoanvalmistus ja Reseptiautomaattikka

Laitteessa on lukuisia reseptejä, joita voidaan käyttää. Reseptit ovat pysyviä, eikä niitä voi muuttaa.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

1. Kytke laite toimintaan.
2. Valitse Avustava ruoanvalmistus -valikko. Vahvasta painamalla **OK**.
3. Valitse kategoria ja ruokalaji. Vahvasta painamalla **OK**.
4. Valitse Reseptiautomaattikka . Vahvasta painamalla **OK**.



Kun käytössä on Käsivalintainen -toiminto, laite käyttää automaattisia asetuksia. Voit muuttaa asetuksia, kuten kaikissa muissakin toiminnoissa.

9.3 Avustava ruoanvalmistus ja Painoautomaatiikka

Kyseinen toiminto laskee yleensä automaattisesti paistoajan. Toiminnon käyttö edellyttää, että ruoka-aineksen paino asetetaan.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

1. Kytke laite toimintaan.
2. Valitse Avustava ruoanvalmistus . Vahvista painamalla **OK**.

3. Valitse kategoria ja ruokalaji. Vahvista painamalla **OK**.
4. Valitse Painoautomaatiikka . Vahvista painamalla **OK**.
5. Aseta ruoka-aineksen paino koskettamalla painiketta \wedge tai \vee . Vahvista painamalla **OK**.

Automaattinen ohjelma käynnistyy. Painoa voidaan muuttaa milloin tahansa. Muuta painoa painamalla painiketta \wedge tai \vee . Kun aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Paina jotakin kosketuspainiketta äänimerkin sammuttamiseksi.



Käännä ruokaa 30 minuutin kuluttua joissakin ohjelmissa. Näytössä näkyy muistutus.

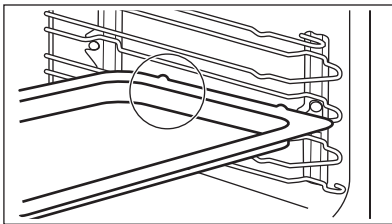
10. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

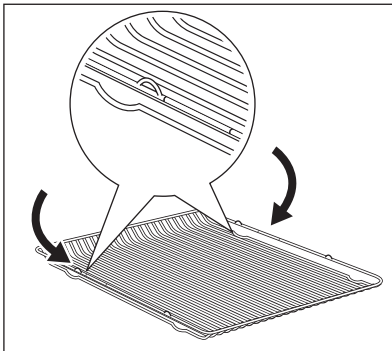
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille



Leivinpelti (mikäli varusteena):

Työnnä uunipelti kannattintason ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä:

Paina ritilä ohjauskiskojen väliin kannattinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.






- Lisävarusteiden oikeassa ja vasemmassa yläosassa on pienet lovet niiden turvallisuuden parantamiseksi. Lovet estävät myös kallistumisen.
- Ritilän yläreuna estää keittoastioiden luisumisen.

11. LISÄTOIMINNOT

11.1 Oma ohjelma -valikko



Voit tallentaa omia suosikkiasetuksiasi, kuten kestoajoja, lämpötila-asetuksia tai uunitoimintoja. Ne ovat käytettävissä valikossa Oma ohjelma . Uuniin voi tallentaa 20 ohjelmaa.

Ohjelman tallentaminen

1. Kytke laite toimintaan.
2. Aseta uunitoiminto tai Avustava ruoanvalmistus -toiminto.
3. Kosketa  -painiketta toistuvasti, kunnes näytössä näkyy " TALLENNA ". Vahvasta painamalla **OK**.
4. Näyttöön tulee ensimmäinen vapaa muistipaikka. Vahvasta painamalla **OK**.
5. Syötä ohjelman nimi. Ensimmäinen kirjain vilkkuu. Vaihda kirjainta kosketamalla  tai  . Paina **OK**.
6. Kosketa painiketta  tai  , jos haluat liikuttaa osoitinta oikealle tai vasemmalle. Paina **OK**. Seuraava kirjain vilkkuu. Toista tarvittaessa vaiheet 5 ja 6.
7. Tallenna asetukset painamalla ja pitämällä alhaalla painiketta **OK**.



Hyödyllistä tietoa:

- Kokonaisten muistipaikkojen yli voidaan kirjoittaa. Kun näytössä näkyy ensimmäinen vapaa muistipaikka, kosketa  tai  ja paina **OK** olemassa olevan ohjelman ylikirjoittamiseksi.
- Ohjelman nimeä voidaan muuttaa valikossa Muokkaa ohjelman nimeä .

Ohjelman käynnistäminen



1. Kytke laite toimintaan.
2. Valitse Oma ohjelma -valikko. Vahvasta painamalla **OK**.
3. Valitse suosikkiohjelmasi nimi. Vahvasta painamalla **OK**.

11.2 Lapsilukko

Lapsilukko estää laitteen käynnistämisen vahingossa.

Lapsilukon käyttöönotto ja käytöstä poisto:


1. Kytke laite toimintaan.

2. Kosketa  ja  -painikkeita samanaikaisesti, kunnes näyttöön ilmestyy viesti.


11.3 Painikelukitus

Painikelukitus estää uunitoiminnon muuttamisen vahingossa. Voit kytkeä Painikelukitus -toiminnon päälle vain, kun laite on toiminnassa.

Painikelukitus -toiminnon kytkeminen toimintaan:

1. Kytke laite toimintaan.
2. Aseta uunitoiminto tai asetukset.
3. Paina  -painiketta toistuvasti, kunnes näytössä näkyy Painikelukitus .
4. Vahvasta painamalla **OK**.



Painikelukitus -toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:


1. Paina painiketta  .
2. Vahvasta painamalla **OK**.

11.4 TURVAOHJELMA

TURVAOHJELMA -toiminnon avulla voidaan asettaa uunitoiminto (tai ohjelma) ja käyttää sitä myöhemmin yhdellä kosketuspainikkeen painalluksella.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

1. Kytke laite toimintaan.
2. Aseta uunitoiminto.
3. Paina  -painiketta toistuvasti, kunnes näytössä näkyy Kesto aika .
4. Aseta aika.
5. Paina  -painiketta toistuvasti, kunnes näytössä näkyy TURVAOHJELMA .
6. Vahvasta painamalla **OK**.

Käynnistä TURVAOHJELMA painamalla jotakin kosketuspainiketta (lukuun ottamatta painiketta ). Valitsemasi uunitoiminto käynnistyy.

Kun uunitoiminto päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.



Hyödyllistä tietoa:

- Kun uunitoiminto on toiminnassa, Painikelukitus -toiminto on päällä.

- Voit kytkeä TURVAOHJELMA -toiminnon toimintaan ja pois toiminnasta Perusasetukset -valikossa.

- Jos uunitoiminto on toiminnassa.
- Jos et muuta uunin lämpötilaa.

11.5 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite kytkeytyy pois päältä jonkin ajan kuluttua seuraavissa tilanteissa:

Lämpötila	Sammutusaika
30 °C - 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 230 °C	5,5 h



Automaattinen virrankatkaisu toimii kaikkien uunitoimintojen kanssa, lukuun ottamatta toimintoja Uunivalo, Kesto aika ja Lopetus.

päiväkirkkaustilaan seuraavan kymmenen sekunnin ajaksi.

- Jos laite on pois päältä ja asetet toiminnon Hälytinajastin. Kun toiminto päättyy, näyttö palaa yökirkkaustilaan.

11.6 Näytön kirkkaus

Laitteessa on kaksi näytön kirkkautta:

- Yökirkkaus: kun laite on kytketty pois päältä, näytön kirkkaus on alhaisempi 22:00 ja 6:00 välisenä aikana.
- Päiväkirkkaus:
 - kun laite on kytketty toimintaan.
 - Jos kosketat jotakin kosketuspainiketta yökirkkauden aikana (lukuun ottamatta virtapainiketta), näyttö palaa

11.7 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan laitteen pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket laitteen pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes laite on jäähtynyt.

12. HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Lämpötila ja paisto aika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

12.1 Neuvoja uunin erityisiin toimintoihin

Lämpimänä pito

Käytä tätä toimintoa ruoan lämpimänä pitämiseen. Lämpötila säätyy automaattisesti arvoon 80 °C.

Lautasten lämmitys

Lautasten ja ruoka-astioiden lämmittämiseen.

Aseta lautaset ja astiat tasaisesti uunin ritilälle. Vaihda astioiden paikkaa, kun lämmitysajasta on kulunut puolet (vaihda astioiden paikkoja ylhäältä alas).

Automaattinen lämpötila on 70 °C.

Suosittelun kannatintaso: 3.

Taikinan nostatus

Voit käyttää tätä automaattista toimintoa kaikkiin haluamiisi hiivataikinaresepteihin. Se luo hyvät olosuhteet taikinan nostattamista varten. Aseta taikina astiaan, joka on riittävän suuri nostattamista varten ja

peitä se kostealla pyyhkeellä tai tuorekelmulla. Aseta uuniritilä ensimmäiselle tasolle ja laita astia uuniin. Sulje luukku ja käynnistä taikinan nostattamistoiminto. Aseta tarvitsemasi aika.

12.2 Leivonta

Yleisohjeita

- Uusi uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin käyttämiesi asetusten (lämpötila, paistoaika) ja kannatintasojen sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.
- Jos paistoaika on pitkä, voit käyttää hyväksesi jälkilämpöä ja sammuttaa uunin n. 10 minuuttia ennen paistojan päättymistä.

Pakasteita sulatettaessa uunipellit voivat vääntyä uunin toiminnan aika-

na. Jäähtyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

Leivontataulukoiden käyttö

- Ensimmäisellä kerralla valmistaja suositelee alhaisemman lämpötilan käyttämistä.
- Jos et löydä omaan reseptiisi sopivia ohjearvoja, sovelta jonkin lähes samanlaisen leivonnaisen tietoja.
- Jos paistat useammalla kuin yhdellä tasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti paistamisen alkuvaiheessa. Tässä tapauksessa lämpötila-asetusta ei pidä muuttaa. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.

12.3 Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän ruskea.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.
Kakku laskeutuu, se on taikainainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
Kakku laskeutuu, se on taikainainen tai liian kostea.	Liian lyhyt paistoaika.	Pidennä paistoaikaa Kypsennysaikaa ei voi lyhentää asettamalla korkeampi lämpötila.
Kakku laskeutuu, se on taikainainen tai liian kostea.	Taikinassa on liikaa nestettä.	Käytä vähemmän nestettä. Varmista, että sekoitusaika on oikea, erityisesti kun valmistat taikinan monitoimikoneella.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla korkeampaa uunin lämpötilaa.
Kakku on liian kuiva.	Liian pitkä paistoaika.	Käytä seuraavalla kerralla lyhyempää paistoaikaa.
Kakku ruskistuu epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Alenna uunin lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.
Kakku ruskistuu epätasaisesti.	Taikina on jakautunut epätasaisesti.	Ja taikina tasaisesti leivinpellille.
Kakku ei paistu ilmoitetussa paistojassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa uunin lämpötilaa.

12.4 Paistaminen yhdellä kannatintasolla

Yleisohjeita

- Uusi uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin käyttämiesi asetusten (lämpötila, paisto-aika) ja kannatintasojen sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.

Kun paisto-aika on pitkä, voit hyödyntää jälkilämmön ja kytkeä uunin pois toiminnasta noin 10 minuuttia ennen paistoajan päättymistä.

Pakasteita sulatettaessa uunipellit voivat vääntyä uunin toiminnan aikana. Jäähdytyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

Leivontataulukoiden käyttö

- Ensimmäisellä kerralla on suositeltavaa käyttää alhaisempaa lämpötilaa.

Jos et löydä omaan reseptiisi sopivia ohje-aroja, sovelta jonkin lähes samanlaisen leivonnaisen tietoja.

Jos paistat kakkuja useammalla kuin yhdellä tasolla, paisto-aikaa voi pidentää 10 - 15 minuuttia.

Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti paistamisen alkuvaiheessa. Tässä tapauksessa lämpötila-asetusta ei pidä muuttaa. Erot tasaantuvat paistamisen jatkuessa.

Vuossa paistetut leivonnaiset

Leivonnaisen laatu	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Maustekakku tai briossi	Kiertoilma	2	150 - 160	50 - 70
Hiekkakakku / kuninkaankakku	Kiertoilma	2	140 - 160	70 - 90
Sponge cake / Soke-rikakku	Kiertoilma	2	140 - 150	35 - 50
Sponge cake / Soke-rikakku	Ylä + alalämpö	2	160	35 - 50
Kakkupohja murotaikinasta 1)	Kiertoilma	2	170 - 180	10 - 25
Kakkupohja vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Kiertoilma	2	160	70 - 90
Apple pie / Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Ylä + alalämpö	1	180	70 - 90
Juustokakku 2)	Ylä + alalämpö	1	160 - 170	60 - 90

1) Esikuumenna uuni.

2) Käytä uunipannua.

Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

Leivonnaisen laatu	Uunin toiminto	Kannattintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Pullapitko/-kranssi	Ylä + alalämpö	2	170 - 190	30 - 40
Joulupulla (stollen) 1)	Ylä + alalämpö	2	160 - 180	50 - 70
Leipä (ruisleipä) 1)	Ylä + alalämpö	2		
aluksi			230	20
myöhemmin			160 - 180	30 - 60
Tuulihatut / eclair-leivokset 1)	Ylä + alalämpö	2	190 - 210	20 - 35
Kääretorttu 1)	Ylä + alalämpö	2	180 - 200	10 - 20
Strösselikakku, kuiva	Kiertoilma	3	150 - 160	20 - 40
Voilla leivottu manteli-/sokerikakku 1)	Ylä + alalämpö	2	190 - 210	20 - 30
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vat-kattu taikina) 2)	Kiertoilma	3	150 - 160	35 - 55
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vat-kattu taikina) 2)	Ylä + alalämpö	1	170	35 - 55
Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikinapohja	Kiertoilma	3	160 - 170	40 - 80
Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vanukas) 1)	Ylä + alalämpö	2	160 - 180	40 - 80

Pikkuleivät

Leivonnaisen laatu	Uunin toiminto	Kannattintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Murotaikinapikkuleivät	Kiertoilma	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	Kiertoilma	3	140	20 - 35
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet 1)	Ylä + alalämpö	2	160	20 - 30

Leivonnaisen laatu	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	2	150 - 160	15 - 20
Munanvalkuaisleivonnaiset, marengit	Kiertoilma	1	80 - 100	120 - 150
Mantelileivokset	Kiertoilma	3	100 - 120	30 - 50
Hiivataikinasta leivotut pikkuleivät	Kiertoilma	3	150 - 160	20 - 40
Lehtitaikinapikkuleivät 1)	Kiertoilma	3	170 - 180	20 - 30
Sämpylät 1)	Ylä + alalämpö	2	190 - 210	10 - 25
Small cakes / Pienet kakut 1)	Kiertoilma	3	160	20 - 35
Small cakes / Pienet kakut 1)	Ylä + alalämpö	2	170	20 - 35

12.5 Paistaminen useilla kannatintasoilla

Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

Leivonnaisen laatu	Kiertoilma Kannatintasot alhaaltapäin 2 kannatintasoa	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Tuulihatut/eclair-leivokset 1)	1 / 3	160 - 180	25 - 45
Muropiirakka, kuiva	1 / 3	150 - 160	30 - 45

1) Esikuumenna uuni.

Pikkuleivät / pienet kakut / leivonnaiset / sämpylät

Leivonnaisen laatu	Kiertoilma Kannatintasot alhaaltapäin 2 kannatintasoa	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Murotaikinapikkuleivät	1 / 3	150 - 160	20 - 40
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	1 / 3	140	25 - 45
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	1 / 3	160 - 170	25 - 40
Munanvalkuaisleivonnaiset, marengit	1 / 3	80 - 100	130 - 170

Leivonnaisen laatu	Kiertoilma Kannatintasot alhaal- tapäin 2 kannatintasoa	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Mantelileivokset	1 / 3	100 - 120	40 - 80
Hiivataikinasta leivo- tut pikkuleivät	1 / 3	160 - 170	30 - 60

12.6 Matalalämpö-taulukko

- Käytä tätä toimintoa kypsentääksesi rasvattomia, mureita lihan ja kalan paloja. Kypsennä ilman kantta.
- Kuumenna tai ruskista ruoka pannussa erittäin korkealla lämpöasetuksella.

- Aseta liha paistoastiaan tai suoraan paistoritilälle. Aseta grilli/uunipannu ritilän alle rasvan keräämistä varten.

Matalalämpö-taulukko

Kypsennettävä ruoka	Paino	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Aika (min)
Paahtopaisti	1 - 1,5 kg	150	1	120 - 150
Naudanfilee	1 - 1,5 kg	150	1	90 - 110
Vasikanpaisti	1 - 1,5 kg	150	1	120 - 150
Pihvit	200 - 300 g	120	1	20 - 40

12.7 Pizzatoiminto

Leivonnaisen laatu	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Pizza (ohut) ¹⁾	3	200 - 230	15 - 20
Pizza (runsastäytteenen) ²⁾	3	180 - 200	20 - 30
Piiras	3	180 - 200	40 - 55
Pinaattipiiras	3	160 - 180	45 - 60
Kinkkupiiras (suolainen piiras)	3	170 - 190	45 - 55
Sveitsiläinen juustopiirakka	3	170 - 190	45 - 55
Juustopiiras	2	140 - 160	60 - 90
Omenakakku, kuorrutettu	2	150 - 170	50 - 60
Vihannespiiras	3	160 - 180	50 - 60
Kohottamaton leipä ¹⁾	3	230	10 - 20
Voitaikinapohjainen piiras ¹⁾	3	160 - 180	45 - 55

Leivonnaisen laatu	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Flammekuchen (sak-salainen pizzatyypin ruoka) ¹⁾	3	230	12 - 20
Piroggen (venäläinen umpeen leivottu pizza, calzone) ¹⁾	3	180 - 200	15 - 25

1) Esikuumenna uuni.

2) Käytä uunipannua.

12.8 Lihan paistotaulukko

Ruokien paistaminen

- Suurikokoiset paistit voi laittaa suoraan uunipannulle tai paistoritilän päälle, jonka alla on uunipannu (mikäli varusteenä).
- Paista vähärasvainen liha paistovuossa kannella peitettynä. Näin liha pysyy mehukkaampana.
- Jos haluat pinnan ruskistuvan, paista liha paistovuossa ilman kantta.
- Käytä paistamisessa lämmönkestäviä uunivuokia (lue valmistajan ohjeet).
- Suurikokoiset paistit voi laittaa suoraan uunipannulle tai paistoritilän päälle, jonka alla on uunipannu (mikäli varusteenä).
- Paista vähärasvainen liha paistovuossa kannella peitettynä. Näin liha pysyy mehukkaampana.
- Jos haluat pinnan ruskistuvan, paista liha paistovuossa ilman kantta.
- Suosittelemme 1 kg tai sitä enemmän painavan lihan ja kalan paistamista uunissa.
- Kaada vähän nestettä uunipannuun välttääksesi ruoasta erittyvän lihanesteiden tai rasvan kiinnipalamisen.
- Käännä paistia tarvittaessa, kun paistoaikasta on kulunut 1/2 - 2/3.
- Valele suurien lihojen ja kanan päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana. Valelu parantaa lopputulosta.
- Kytke laite pois toiminnasta noin 10 minuuttia ennen paistoaikojen päättymistä jälkilämmön hyödyntämiseksi.

Naudanliha

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Mikroaaltoto-asetus	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Patapais-ti	1 - 1,5 kg	Ylä + alalämpö	200 W	1	230	60 - 80

Porsaanliha

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Mikroaaltoto-asetus	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Lapa, kinkku, selkä	1 - 1,5 kg	Gratinointi	200 W	1	160 - 180	50 - 70
Lihamureke	750 g - 1 kg	Gratinointi	200 W	1	160 - 170	35 - 50

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Mikroaalto-asetus	Kannattaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Porsaan potka-paisti (esikypsennetty)	750 g - 1 kg	Gratinointi	200 W	1	150 - 170	60 - 75

Vasikanliha

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Mikroaalto-asetus	Kannattaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Vasikanpaisti	1 kg	Gratinointi	200 W	1	160 - 180	50 - 70
Vasikanreisi	1,5 - 2 kg	Gratinointi	200 W	1	160 - 180	75 - 100

Lammas

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Mikroaalto-asetus	Kannattaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Lampaanreisi, lammaspaisti	1 - 1,5 kg	Gratinointi	200 W	1	150 - 170	50 - 70

Lintupaisti

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Mikroaalto-asetus	Kannattaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Linnunliha paloina	200 - 250 g/kpl	Gratinointi	200 W	1	200 - 220	20 - 35
Puolikas kana	400 - 500 g/kpl	Gratinointi	200 W	1	190 - 210	25 - 40
Broileri, kana	1 - 1,5 kg	Gratinointi	200 W	1	190 - 210	30 - 45
Ankka	1,5 - 2 kg	Gratinointi	200 W	1	180 - 200	45 - 65

Kala (haudutettu)

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Mikroaalto-asetus	Kannattaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Kokonainen kala	1 - 1,5 kg	Ylä + alalämpö	200 W	1	210 - 220	30 - 45

Ruoat

Ruokalaji	Uunin toiminto	Mikroaaltolämpöasetus	Kannattintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Makeat ruoat	Kiertoilma	200 W	1	210 - 220	30 - 45
Suolaiset ruoat kypsillä aineksilla (nuudelit, vihannekset)	Kiertoilma	400 – 600 W	1	160 - 180	20 - 40
Suolaiset ruoat raaoilla aineksilla (perunat, vihannekset)	Kiertoilma	400 – 600 W	2	160 - 180	30 - 45

12.9 Grilli

Grillaa aina lämpötilan maksimiasetuksella.



HUOMIO

Grillauksen aikana uunin luukun on aina oltava kiinni.



Esikuumenna uunia aina tyhjänä 5 minuuttia grillitoiminnolla.

- Aseta ritilä grillaustaulukossa suositellulle kannatintasolle.
- Laita uunipannu aina ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.
- Grillaa vain matalia liha- tai kalapaloja.

Grilli

Grillattava ruoka	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Grillausaika (min)	
			1. puoli	2. puoli
Paahtopaisti, puolikypsä	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Naudanfilee, puolikypsä	230	1	20 - 30	20 - 30
Porsaan selkäräpaisti	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Vasikan selkäräpaisti	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Lampaan selkäräpaisti	210 - 230	1	25 - 35	20 - 35
Kokonainen kala, 500 - 1000 g	210 - 230	1	15 - 30	15 - 30

Maksigrilli

Grillattava ruoka 1)	Kannatintaso	Grillausaika (min)	
		1. puoli	2. puoli
Burgers / Jauheli- hapihvit	3	9 - 13	8 - 10
Porsaanfilee	2	10 - 12	6 - 10
Makkarat	3	10 - 12	6 - 8
Naudanfilepihvit, vasikanlihapihvit	3	7 - 10	6 - 8
Toast / Paahtolei- vät	3	1 - 3	1 - 3
Täytetyt paahtolei- vät	2	6 - 8	-

1) Esikuumenna uuni.

12.10 Puolivalmisteet

- Poista elintarvikkeet pakkauksesta. Aseta ruoka lautaselle.
- Älä peitä sitä kulholla tai lautasella. Tämä voi pidentää sulatusaikaa.

- Käytä ensimmäistä kannatintasoa. Käytä niistä alimmaista.

Pakasteet

Puolivalmisteet	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Pizza, pakaste	3	200 - 220	15 - 25
Pizza American, pa- kaste	3	190 - 210	20 - 25
Pizza, kylmä	3	210 - 230	13 - 25
Pizzapalat, pakaste	3	180 - 200	15 - 30
Ranskalaiset peru- nat, ohuet ¹⁾	3	200 - 220	20 - 30
Ranskalaiset peru- nat, paksut ¹⁾	3	200 - 220	25 - 35
Lohkoperunat/Kro- ketit ¹⁾	3	220 - 230	20 - 35
Röstiperunat	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne/Cannelloni, tuore	2	170 - 190	35 - 45
Lasagne/Cannelloni, pakaste	2	160 - 180	40 - 60
Uunijuusto	2	170 - 190	20 - 30
Kanan siipipalat	3	190 - 210	20 - 30

1) Käännä ruokia paiston aikana 2 tai 3 kertaa.

Pakastetut valmisateriat -taulukko

Kypsennettävä ruoka	Uunin toiminnot	Kannattaso	Lämpötila (°C)	Aika
Pakastettu pizza ¹⁾	Ylä + alalämpö	2	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita
Ranskanperunat ²⁾ 300 - 600 g	Ylä ja alalämpö tai gratinointi	2	200 - 220	Noudata valmistajan ohjeita
Patongit ¹⁾	Ylä + alalämpö	2	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita
Hedelmäkakku	Ylä + alalämpö	2	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita

¹⁾ Esikuumenna uuni.

²⁾ Käännä ranskanperunoita välillä 2-3 kertaa

12.11 Sulattaminen

- Poista elintarvikkeet pakkauksesta. Aseta ruoka lautaselle.
- Älä peitä sitä kulholla tai lautasella. Tämä voi pidentää sulatusaikaa.

- Käytä ensimmäistä uunin kannattinsoa. Käytä niistä alimmaista.

Sulattustaulukko

Ruokalaji	Määrä	Sulatusaika (min)	Sulatuksen lisäaika (min)	Kuvaus
Kana	1 kg	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä
Liha	1 kg	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä
Liha	0,5 kg	90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä
Taimen	150 g	25 - 35	10 - 15	---
Mansikat	300 g	30 - 40	10 - 20	---
Voi	250 g	30 - 40	10 - 15	---
Kerma	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä
Gateau (peruna-laatikko)	1,4 kg	60	60	---

12.12 Säilöntä

- Käytä ainoastaan samankokoisia kau-poista saatavilla oleva säilöntäpurkkeja.
- Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.
- Käytä ensimmäistä kannatintasoa alhaalta laskettuna.
- Aseta leivinpelleille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.
- Täytä purkit samaan kohtaan ja sulje ne kiinnittimellä.
- Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.
- Kaada noin 1/2 litraa vettä leivinpelleille, jotta uunissa on riittävästi kosteutta.
- Kun neste alkaa kiehua kevyesti ensimmäisissä purkeissa (litran purkissa noin 35 - 60 minuutin kuluttua), katkaise virta uunista tai alenna lämpötila 100 °C:seen (katso taulukko).

Säilöntätaulukko - Pehmeät hedelmät

Säilöttävä tuote	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Keittoaika lämpötilasta 100 °C (min)
Mansikat, mustikat, vadelmat, kypsät karvaiset	160 - 170	35 - 45	---

Säilöntätaulukko - Kivihedelmät

Säilöttävä tuote	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Keittoaika lämpötilasta 100 °C (min)
Päärynät, kvittenit, luumut	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Säilöntätaulukko - Vihannekset

Säilöttävä tuote	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Keittoaika lämpötilasta 100 °C (min)
Porkkanat ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kurkut	160 - 170	50 - 60	---
Pikkelsi	160 - 170	50 - 60	15
Kyssäkaali, herneet, parsat	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Pidä uunissa sen jälkeen, kun uuni on kytketty pois toiminnasta

12.13 Kuivaus

Uunin toiminto: Kiertoilma

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Aika (h)
Pavut	60 - 70	3	6 - 8
Paprikat	60 - 70	3	5 - 6
Keittovihannekset	60 - 70	3	5 - 6
Sienet	50 - 60	3	6 - 8
Yrtit	40 - 50	3	2 - 3
Luumut	60 - 70	3	8 - 10
Aprikoosit	60 - 70	3	8 - 10

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Aika (h)
Omenaviipaleet	60 - 70	3	6 - 8
Päärynät	60 - 70	3	6 - 9

12.14 Leipä

Esikuumennusta ei suositella.

Leivonnaisen laatu	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika, minuitia
Vehnäleipä	Leipä	2	180 - 200	40 - 60
Patonki	Leipä	2	200 - 220	35 - 45
Briossi	Leipä	2	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	Leipä	2	200 - 220	35 - 45
Tattarileipä	Leipä	2	180 - 200	50 - 70
Ruisleipä	Leipä	2	180 - 200	50 - 70
Täysjyväleipä	Leipä	2	170 - 190	60 - 90

Mikroaaltotoiminnon taulukko

Lihan sulatus

Ruokalaji	Mikroaaltouuni				
	Paino (g)	Teho (W)	Aika (min)	Seisonta-aika [min]	Kommentit
Kokonaiset lihakappaleet	500	200	10 - 12	10 - 15	Käännä puolivälissä.
Pihvit	200	200	3 - 5	5 - 10	Käännä puolesta välissä. Poista sulaneet osat.
Sekajauheliha	500	200	10 - 15	10 - 15	Käännä puolesta välissä. Poista sulaneet osat.
Goulash	500	200	10 - 15	10 - 15	Käännä puolesta välissä. Poista sulaneet osat.

Kanan sulatus

Ruokalaji	Mikroaaltouuni				
	Paino (g)	Teho (W)	Aika (min)	Seisonta-aika [min]	Kommentit
Kana	1000	200	25 - 30	10 - 20	Käännä puolesta välissä. Suojaa sulaneet osat alumiinifoliolla.

Ruokalaji	Mikroaaltouuni				
	Paino (g)	Teho (W)	Aika (min)	Seisonta-aika [min]	Kommentit
Kanan rintafilee	100 - 200	200	3 - 5	10 - 15	Käännä puolesa välissä. Suojaa sulaneet osat alumiinifoliolla.
Kanan reisi-palat	100 - 200	200	3 - 5	10 - 15	Käännä puolesa välissä. Suojaa sulaneet osat alumiinifoliolla.
Ankka	2000	200	45 - 60	20 - 30	Käännä puolesa välissä. Suojaa sulaneet osat alumiinifoliolla.

Kalan sulatus

Ruokalaji	Mikroaaltouuni				
	Paino (g)	Teho (W)	Aika (min)	Seisonta-aika [min]	Kommentit
Kokonainen kala	500	100	10 - 15	15 - 20	Käännä puolivälissä.
Kalafileet	500	100	10 - 12	15 - 20	Käännä puolivälissä.

Makkaran sulatus

Ruokalaji	Mikroaaltouuni				
	Paino (g)	Teho (W)	Aika (min)	Seisonta-aika [min]	Kommentit
Makkarasiivut	100	100	2 - 4	20 - 40	Käännä puolivälissä.

Maitotuotteiden sulatus

Ruokalaji	Mikroaaltouuni				
	Paino (g)	Teho (W)	Aika (min)	Seisonta-aika [min]	Kommentit
Rahka	250	100	10 - 15	25 - 30	Poista alumiiniosat, käännä puolivälissä.

Ruokalaji	Mikroaaltouuni				Kommentit
	Paino (g)	Teho (W)	Aika (min)	Seison-ta-aika [min]	
Voi	250	100	3 - 5	15 - 20	Poista alumiiniosat, käännä puolivälissä.
Juusto	250	100	3 - 5	30 - 60	Poista alumiiniosat, käännä puolivälissä.
Kerma	200	100	7 - 12	20 - 30	Poista alumiinikan-si, sekoita puolivälissä.

Kakkujen/leivonnaisten sulatus

Ruokalaji	Mikroaaltouuni				Kommentit
	Paino (g)	Teho (W)	Aika (min)	Seison-ta-aika [min]	
Hliivataikina	1 kappale	100	2 - 3	15 - 20	Käännä lautasta puolivälissä.
Juustopiiras	1 kappale	100	2 - 4	15 - 20	Käännä lautasta puolivälissä.
Kakku	1 kappale	100	1 - 2	15 - 20	Käännä lautasta puolivälissä.
Kuivakakku (esim. sokerikakku)	1 kappale	100	2 - 4	15 - 20	Käännä lautasta puolivälissä.
Hedelmäkakku	1 kappale	100	1 - 2	15 - 20	Käännä lautasta puolivälissä.
Ruokaleivät	1000	100	15 - 20	10 - 15	Käännä puolivälissä.
Leipäviipaleet	500	100	8 - 12	10 - 15	Käännä puolivälissä.
Sämpylät	4 sämpylää	100	5 - 8	5 - 10	Käännä puolivälissä.

Hedelmien sulatus

Ruokalaji	Mikroaaltouuni				Kommentit
	Paino (g)	Teho (W)	Aika (min)	Seison-ta-aika [min]	
Mansikat	300	100	8 - 12	10 - 15	Sulata peitettynä, sekoita puolivälissä.

Ruokalaji	Mikroaaltouuni				Kommentit
	Paino (g)	Teho (W)	Aika (min)	Seison-ta-aika [min]	
Luumut, kirsikat, vadelmat, mustaherukat, aprikoosit	250	100	8 - 10	10 - 15	Sulata peitettynä, sekoita puolivälissä.

Kypsennys/sulatus

Ruokalaji	Mikroaaltouuni				Kommentit
	Paino (g)	Teho (W)	Aika (min)	Seison-ta-aika [min]	
Suklaa/suklaapäälyste	150	600	2 - 3	---	Sekoita puolivälissä.
Voi	100	200	2 - 4	---	Sekoita puolivälissä.

Sulatus/lämmitys

Ruokalaji	Mikroaaltouuni				Kommentit
	Paino (g)	Teho (W)	Aika (min)	Seison-ta-aika [min]	
Vauvanruokapurkit	200	300	2 - 3	---	Sekoita puolivälissä. Tarkista lämpötila!
Lasten maito (pullo, 180 ml)	200	1000	0:20 - 0:40	---	Aseta lusikka pulloon, sekoita ja tarkista lämpötila!
Puolivalmisteet	400 - 500	600	4 - 6	5	Poista mahdolliset alumiinikannet, käännä puolivälissä.
Pakastetut valmisateriat	400 - 500	400	14 - 20	5	Poista mahdolliset alumiinikannet, käännä puolivälissä.
Maito	1 kuppi n. 200 ml	1000	1:15 - 1:45	---	Aseta lusikka keittoastiaan.
Vesi	1 kuppi n. 200 ml	1000	1:30 - 2	---	Aseta lusikka keittoastiaan.
Kastike	200 ml	600	1 - 2	---	Sekoita puolivälissä.
Keitto	300 ml	600	2 - 4	---	Sekoita puolivälissä.

Kypsennystaulukko

Ruokalaji	Mikroaaltouuni				Kommentit
	Paino (g)	Teho (W)	Aika (min)	Seison-ta-aika [min]	
Kokonainen kala	500	500	8 - 10	---	Ruoka peitetty, käännä astiaa useita kertoja kypsennyksen aikana
Kalafileet	500	500	6 - 8	---	Ruoka peitetty, käännä astiaa useita kertoja kypsennyksen aikana
Vihannekset, lyhyt kypsennysaika, tuoreet 1)	500	600	12 - 16	---	Lisää noin 50 ml vettä, kypsennä peitettynä, sekoita puolivälissä.
Vihannekset, lyhyt kypsennysaika, pakastetut 1)	500	600	14 - 18	---	Lisää noin 50 ml vettä, kypsennä peitettynä, sekoita puolivälissä.
Vihannekset, pitkä kypsennysaika, tuoreet 1)	500	600	14 - 20	---	Lisää noin 50 ml vettä, kypsennä peitettynä, sekoita puolivälissä.
Vihannekset, pitkä kypsennysaika, pakastetut 1)	500	600	18 - 24	---	Lisää noin 50 ml vettä, kypsennä peitettynä, sekoita puolivälissä.
Uuniperunat	800 g + 600 ml	1000	5 - 7	300 W / 15 - 20	Kypsennä peitettynä, sekoita puolivälissä.
Riisi	300 g + 600 ml	1000	4 - 6	---	Kypsennä peitettynä, sekoita puolivälissä.
Popcorn	-	1000	3 - 4	-	Aseta popcorn lautaselle alatasolle

1) Kypsennä vihanneksia astia peitettynä. Annetut ajat ovat vain viitteellisiä ja ne riippuvat ruokien tyypistä ja laadusta.

Yhditelmätoimintotaulukko

Esikuumenna Crostino-lautanen: 4 minuuttia teholla 700 W

(vain tietyt mallit)



Keittotoiminnot: Grilli + mikroaal-

to

Ruokalaji	Paistoastiat	Lämpötila (°C)	Mikroaalto (W)	Kannaintaso	Aika (min)	Kommentit
2 kananpuolikasta (2 x 600 g)	Lasiastia sihdillä	220	300	2	40	Käännä 20 minuutin jälkeen, seisonta-aika 5 minuuttia.
Gratinoidut perunat (1 kg)	Gratiinit	200	300	2	40	10 minuutin seisonta-aika
Porsaanpaisti, lapaa (1100 g)	Lasiastia sihdillä	200	300	1	70	Käännä puolivälissä, 10 minuutin seisonta-aika
Omenakakku	Crostino-lautanen lasialustan päällä leivonnaisella maks. 5 min / esikuumenna teholla 1000 W, käännä 1 x	220	400	-	25	Käännä puolivälissä
Juustokakku, pakastettu (2 x 70 g)	Crostino-lautanen lasialustan päällä. Maks. 4 min / esikuumenna teholla 700 W, käännä 1 x	230	200	-	25	Käännä puolivälissä
Kinkku- ja juustoleipä, äakaste (2 x 100 g)	Crostino-lautanen lasialustan päällä. Maks. 4 min / esikuumenna teholla 700 W, käännä 1 x	230	200	-	20	Käännä 15 minuutin jälkeen
Pakastettu hampurilainen (2 x 90 g)	Crostino-lautanen lasialustan päällä. Maks. 4 min / esikuumenna teholla 700 W, käännä 1 x	230	300	-	20	Käännä 12 minuutin jälkeen
Pakastepizza Ø 28 cm (320 g)	Crostino-lautanen lasialustan päällä. Maks. 4 min / esikuumenna teholla 700 W, käännä 1 x	230	200	-	15	Käännä puolivälissä

Annetut kypsennysajat ja lämpötilat ovat vain viitteellisiä ja ne riippuvat ruokien tyy-
pistä ja laadusta.

Mikroaaltoa koskevia vinkkejä

Ongelma	Korjaustoimenpide
Et löydä valmistettavaa ruokamäärää koskevia tietoja.	Katso vastaavan ruoan tiedot. Pidennä tai lyhennä kypsennysaikoja seuraavan säännön mukaisesti: Kaksinkertainen määrä = lähes kaksinkertainen aika. Puolet pienempi määrä = puolet lyhyempi aika
Ruoasta tuli liian kuivaa.	Aseta lyhyempi kypsennysaika tai valitse alhaisempi mikroaaltouunin teho.
Ruoka ei ole sulanut, se ei ole kuumaa tai kypsää ennen ajan päättymistä.	Aseta pitempi kypsennysaika tai valitse suurempi mikroaaltouunin teho. Huomaa, että syvemmät astiat vaativat pitemmän ajan.
Kun kypsennysaika päättyy, ruoka on ylikuumentunut reunoilta, mutta ei vielä valmista keskeltä.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi teho ja pitempi aika. Sekoita nesteitä (esim. keittoja) puolivälissä.

13. HOITO JA PUHDISTUS

**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

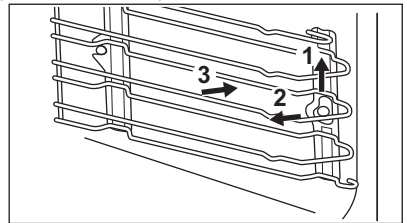
Puhdistukseen liittyviä huomautuksia:

- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa tavanomaista puhdistusainetta.
- Puhdista laite sisältä jokaisen käytön jälkeen. Tällä tavoin se on helpompi puhdistaa eivätkä roiskeet pala kiinni.
- Poista itsepintaiset tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
- Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta.
- Jos käytät tarttumattomia varusteita, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

13.1 Uunipeltien kannatinkisko

Kannatinkiskojen irrottaminen

Voit poistaa kannatinkiskon sivuseinien puhdistamisen ajaksi.



1. Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etumaisesta kiinnikkeestä.
2. Liikuta etumaisessa kiinnikkeessä olevia kannattimia kevyesti sisäänpäin.
3. Vedä kannattimet taaemmasta kiinnikkeestä ulos.

Kannatinkiskojen kiinnittäminen

Asenna pellin kannatin takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

13.2 Lamppu



VAROITUS!

Olemassa on sähköiskuvaara. Lamppu ja lampun suojalasi voivat olla kuumia.

Ennen lampun vaihtamista:

- Kytke laite pois päältä.
- Irrota sulakkeet sulaketaulusta tai katkaise virta pääkytkimestä.



HUOMIO

Peitä laitteen pohja kankaalla. Se estää lampun suojalasin ja uunin vaurioitumisen. Käytä aina tyypiltään samanlaista lamppua.

Uunin lampun vaihtaminen:

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun .
4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

14. KÄYTTÖHÄIRIÖT



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite ei kuumene.	Laite on poistettu käytöstä.	Kytke laite toimintaan.
Laite ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Laite ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Tarkista asetukset.
Laite ei kuumene.	Lapsilukko on toiminnassa.	Katso "Lapsilukon käyttöön-otto ja käytöstä poisto":
Laite ei kuumene.	Ovi ei ole kunnolla kiinni.	Sulje luukku kokonaan.
Laite ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeen.

Huoltoliikkeen vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee laitteen sisäosan etukehyksessä.


Suosittellemme, että kirjoitat tiedot tähän:


Malli (MOD.)

Tuotenumero (PNC)

Sarjanumero (S.N.)

15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja

elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

www.electrolux.com/shop



892964597-A-422013

