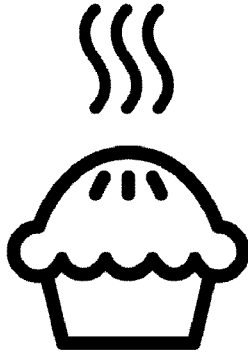


GRUNDIG

Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas



GEKW 27001 B

FI

285.4501.71/R.AH/8.11.2022/6-3

7786689004

Lue ensin tämä käyttöopas!

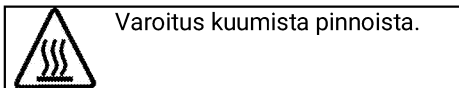
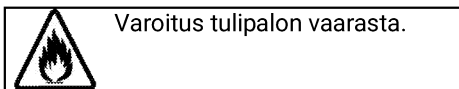
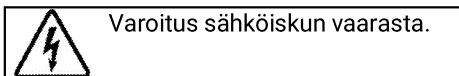
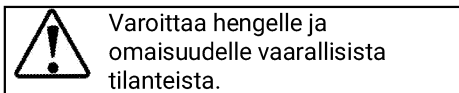
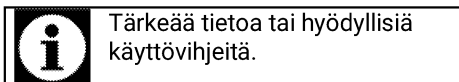
Hyvä asiakkaamme

Kiitos, kun tilasit Grundig tuotteen. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatuisella ja nykyaikaisella teknologialla. Lue siis joko käyttöopas ja kaikki liittyvät dokumentit tarkasti ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se myöhemmä käyttöä varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin toiselle, anna mukaan käyttöopas. Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöoppaassa.

Muista, että tämä käyttöopas koskee myös useita muita malleja. Mallien väliset erot on kuvattu tarkkaan oppaassa.

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



SISÄLLYSLUETTELO

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia **4**

Yleinen turvallisuus	4
Sähköturvallisuus	5
Tuoteturvallisuus	6
Mikroaaltouunin turvallisuusohjeet	8
Käyttötarkoitus	14
Lasten turvallisuus	14
Vanhan laitteen hävittäminen	15
Pakkausmateriaalin hävittäminen	15

2 Yleiset tiedot **17**

Yleiskatsaus	17
Pakkauksen sisältö	18
Tekniset tiedot	19

3 Asennus **20**

Ennen asennusta	20
Asennus ja liitäntä	22
Vanhan laitteen hävittäminen	24

4 Valmistelut **25**

Energiansäästövihteitä	25
Ensimmäinen käyttökerta	25
Päivän aika	25
Tuotteen ensimmäinen puhdistus	26
Ensimmäinen kuumennus	26

5 Mikroaaltouunin käyttäminen **28**

Yleisiä tietoja	
mikroaaltouuniruoanlaitosta ..	28
Mikroaaltouunin käyttäminen	35
Mikroaaltouunin toimintatilat	40
Ruoanlaittoaikojen taulukko	41
Valmisruoka-toiminnot	42

6 Uunin käyttäminen **49**

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta	49
Sähköuunin käyttäminen	50
Käyttötilat	52
Uunin ohjausyksikön käyttäminen	54
Näppäimistölkön käyttö	56
Kellon käyttäminen hälytyksenä ..	57
Ruoanlaittoaikataulukko	57
Valmisruoka-toiminnot	59
Asetukset-valikko	61
Grillin käyttäminen	62
Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko	63

7 Kunnossapito ja huolto **64**

Yleisiä tietoja	64
Mikroaaltouunin puhdistaminen ..	64
Ohjauspaneelin puhdistaminen ..	65
Uunin puhdistus	65
Uunin lampun vaihtaminen	66

8 Vianetsintä **67**

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia

Tämä osa sisältää turvaohjeita, joiden avulla suojelet henkilövammojen ja vahinkojen vaaralta. Näiden ohjeiden noudattamisen laiminlyönti mitätöi takuun.

Yleinen turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysiikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkisesti kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa. Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.
- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.
- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.

- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.
- älä koskaan koske pistokkeeseen märillä käsillä! älä koskaan poista pistoketta vetämällä kaapelista, vedä aina pistokkeesta pitämällä.

Sähköturvallisuus

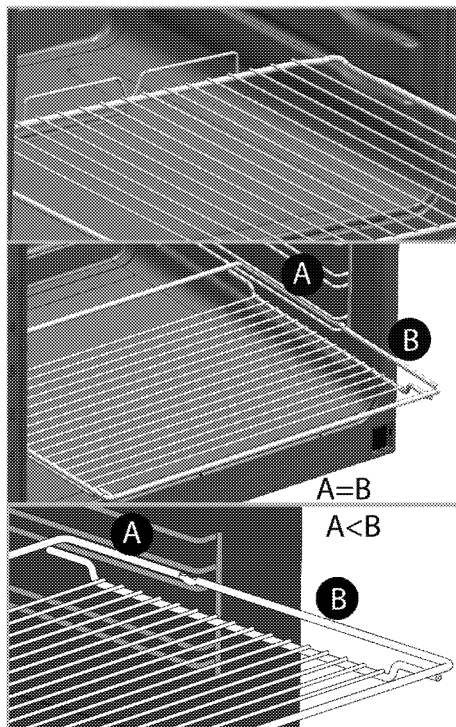
- Jos tuote vioittuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltoinsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
- Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on "Teknisiset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta paikallisten säädösten mukaisesti.
- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.
- Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että sähköjohto ei kosketa

- uunin takapintaa, muuten putket voivat vahingoittua.
- älä purista virtakaapelia uuninluukun ja kehikon väliin äläkä reititä sitä kuumien pintojen päälle. Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurauksena tulipalon.
- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

Tuoteturvallisuus

- VAROITUS: Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisäpuolen kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä kuumenna avaamattomia säilyketölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Purkissa/tölkissä kertyvä paine voi saada sen räjähtämään.

- Älä aseta leivontapeltejä, astioita tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Lämmön kertyminen voi vahingoittaa uunin pohjaa.
- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uunin luukun puhdistamisessa, sillä sellaiset välineet voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)
Ritilän ja pellin asettaminen oikein ritiläkannattimiin
On tärkeää asettaa ritilä ja/tai pelti kannattimiin oikein. Liu'uta ritilä tai pelti kahden kiskon väliin ja varmista, että se on tasapainossa, ennen kuin asetat sille ruokaa (katso seuraava kuva).



- Älä käytä laitetta, jos etulasiluukku on irrotettu tai se on haljennut.
- Luukun kahva ei ole pyyhkeen kuivausteline. Älä ripusta pyyhkeitä, käsineitä tai vastaavia tekstiilejä kahvaan, kun grillitoimintoa käytetään luukun ollessa avoinna.
- Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.
- Aseta leivinpaperi astiaan tai uunialustalle (pelti,

ritilätaso jne.), ruoka sen päälle ja aseta kaikki esilämmitettyyn uuniin. Poista leivinpaperista ylimääräiset, astian yli tulevat osat, jotta vältetään riski kosketuksesta uunin kuumennuselementtien kanssa. Älä käytä leivinpaperia uunissa, jonka lämpötila on korkeampi kuin leivinpaperiin merkitty enimmäislämpötila. Älä aseta leivinpaperia suoraan uunin pohjalle.

- VAROITUS: Varmista, että laite on sammutettu, ennen kuin vaihdat lampun, jotta vältetään sähköiskun mahdollisuus.
- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumentumisen estämiseksi.

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

- Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.
- Älä käytä vahingoittuneita tai leikattuja johtoja tai jatkojohtoja paitsi alkuperäistä johtoa.

- Varmista ettei sähkötulpassa ole nestettä tai kosteutta, kun se liitetään laitteeseen.

Mikroaaltouunin turvallisuusohjeet

- Laite on tarkoitettu käyttöön kotitalouksissa ja vastaavissa sovelluksissa kuten:
 - henkilöstön taukotiloissa myymälöissä, toimistoissa ja muissa työpaikoissa,
 - maatalouksissa,
 - hotellien, motellien ja muiden asuintalojen asukkaiden käytössä,
 - peti ja puuro - yrityksissä.
- Anna lasten käyttää mikroaaltouunia ilman valvontaa vain, kun lapselle on annettu tarvittavat ohjeet mikroaaltouunin turvalliseen käyttämiseen ja hän ymmärtää mikroaaltouunin väärinkäytön vaarat.
- Kun laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lapset saavat käyttää uuniyksikköä vain

aikuisten valvonnassa, koska se synnyttää voimakkaasti kuumuutta.

- Laitteen näkyvät osat kuumenevat laitteen ollessa käytössä ja sen jälkeen.
- Tarkista uuni säännöllisesti vaurioiden, esimerkiksi luukun vinoutumisen tai taipumisen, vahingoittuneiden luukun tiivisteiden, rikkoutuneiden tai löysien ovensaranoiden ja salpojen sekä uunin sisätilan lommojen varalta. Jos vaurioita ilmenee, älä käytä uunia ja ota yhteys valtuutettuun huoltoedustajaan.
- Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin pätevä huoltoasentaja tai valtuutettu huoltoedustajan on korjannut sen.
- Varmista ennen uunin käyttöä, että luukku on suljettu kunnolla. Uuninluukun turvamekanismi estää laitetta toimimasta, kun

luukku on avoinna, ja keskeyttää ruonvalmistuksen, jos avaat luukun. Älä mukauta luukun lukitusjärjestelmää tai pyri ohittamaan järjestelmää. Jos luukun lukitusjärjestelmä ohitetaan, siitä aiheutuu altistuminen mikroaalloille, jos laitetta käytetään luukku avoinna.

- Älä aseta mitään esinettä uunin etuosan ja luukun väliin. Älä käytä uunia, jos jokin esine, esimerkiksi talouspaperi tai liina estää luukku sulkeutumasta kunnolla.
- Radiotaajuushäiriöt
Sijoita uunin vähintään 2 metrin etäisyydelle TV:stä, radioista, langattomista modeemeista, tukiasemista sekä antennista. Muutoin uuni saattaa aiheuttaa häiriöitä.
- Älä laita ruokaa ruoanlaittoaika ja mikroaaltoteho asetettuna liian korkealle. Liian voimakas kypsentyminen saattaa kuivattaa, polttaa

tai jopa sytyttää ruokaa palamaan.

- **Älä käytä alumiinifolioita tai alumiinisia ruoanlaittovälineitä mikroaaltouunilla ruoanlaitossa.** Kipinöinti vahingoittaa laitetta.
- **Älä koskaan käytä mikroaaltouunissa metalliastioita.** Ne voivat kipinöidä ja polttaa kypsennettävän ruoan.
- **Älä käytä metalliesineitä 3 cm uuninluukku lähempänä, kun laitat ruokaa mikroaaltouunilla.**
- **Älä sijoita syövyttäviä kemikaaleja tai syövyttäviä höyryjä sisältäviä materiaaleja uuniin.**

Häiriöiden ilmetessä niitä voidaan vähentää tai poistaa seuraavilla toimenpiteillä:

1. Puhdista uunin luukku ja tiivisteen pinta.
2. Suuntaa radion tai television vastaanottoantenni.
3. Sijoita mikroaaltouuni uudelleen vastaanottimeen nähden.

4. Siirrä mikroaaltouuni kauemmas vastaanottimeen nähden.
 5. Liitä mikroaaltouuni toiseen pistorasiaan, jotta mikroaaltouuni ja vastaanotin ovat liitetty sähköverkossa eri jakopisteisiin.
- Sijoita uuni kauemmas muista lämmityslaitteista ja vältä käyttöä kosteassa tai höyryisessä ympäristössä.
 - On vaarallista antaa kenenkään muun kuin pätevän huoltoasentajan tai valtuutetun huoltoedustajan suorittaa mitään huoltotoimia tai korjauksia, joihin sisältyy mikroaaltosäteilyltä suojaavan kannen irrottaminen.
 - Tämä laite on ryhmän2 luokan B ISM-laite. Ryhmän 2 määritelmä, johon sisältyvät kaikki teollisuuden, tieteen ja lääketieteen (ISM) laitteet, joissa syntyy tarkoituksella radiotaajuusenergiaa ja/tai jota käytetään materiaalin käsittelyssä

sähkömagneettisena säteilytyksenä ja kipinäeroosiolaitteena. Luokan B laite soveltuu kotitalouksien ja kotitalouksien sähkönsyötön matalajänniteverkkoon suoraan kytkettyjen rakennusten tiloissa käytettäväksi.

- Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruoan ja juoman kuumentamiseen. Ruoan tai vaatteiden kuivattaminen tai tynnyjen, tohveleiden, sienien, kosteiden vaatteiden tai vastaavien lämmittäminen saattaa johtaa loukkaantumiseen, tavaroiden syttymiseen tai tulipaloon.
- Uunia ei ole suunniteltu minkään elävän olennon kuivaamiseen.
- **Uunia ei saa käyttää**, sen ollessa **tyhjä**. Tämä voi vahingoittaa uunia. Jos haluat testata uunin, aseta lasi vettä sisälle. Vesi imee mikroaaltoenergiaa eikä uuni vahingoitu siitä.

- Käytä vain mikrouuneille sopivia ruokailuvälineitä. Älä käytä keraamisia astioita mikroaaltouunissa. Keraamisten astioiden sisältämä kosteus saattaa aiheuttaa laajentaa astian ja sen halkeilua.

Vältäaksesi uunin sisäistä tulipaloa uunin sisällä:

- Kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastioissa, pidä uunia silmällä niiden syttymisen varalta. Jos savua tulee laitteesta, sammuta tai irrota laite pistorasiasta ja pidä luukku kiinni, jotta mahdolliset liekit tukahtuvat.
- Poista metallivanteet pahvi- tai muoviastioista ennen niiden käyttämistä mikroaaltouunissa.
- Älä käytä uunia säilytystarkoituksiin. Älä jätä uunin sisään paperisia tuotteita, ruokailuvälineitä ja ruokaa uunin sisällä, kun sitä ei käytetä.
- Uunin yläpuolella olevan vapaan tilan minimikorkeus.

- Jos käytät mikroaaltouunissa ruoanvalmistuksessa paperia, puuta tai muovia. älä jätä uunia valvonnatta. Paperi, puu ja vastaavat materiaalit saattavat syttyä ja muoviset materiaalit saattavat sulaa. Älä käytä sellaisista materiaaleista valmistettuja välineitä ruoanlaittoon kiertoilmauunilla, grillaukseen ja monivälinevalmistukseen.
- Tuttipullojen ja vauvanruokapurkkien sisältöä on ravistettava tai sekoitettava lämmityksen jälkeen, ennen niiden antamista syötäväksi, jotta vältetään palovammat.
- Nesteitä tai muuta ruokaa ei saa lämmittää suljetuissa astioissa, sillä sellaiset saattavat räjähtää.
- Kun lämmität juomia mikroaaltouunilla, nesteet saattavat kiehua viiveellä ja yllättäen, joten astioiden käsittelyssä tulee olla erityisen varovainen.
- Raaka tai kovaksi keitetty kananmuna omassa kuorensaan ei sovi mikrossa lämmitettäväksi, sillä sellainen räjähtää (jopa sen jälkeen, kun mikrouuni on sammutettu).
- Älä käytä uunia hiilihapotettujen juomien tai ilmatiiviissä astioissa säilytettävien ruokien, kuten säilykepurkkien kuumentamiseen. Tämä saattaa aiheuttaa paineen kasvamisen uunin sisällä ja saattaa aiheuttaa vaurioita tai räjähdysten, kun luukku avataan.
- Älä käytä mikroaaltouunia vispaamattomia kananmunien valmistukseen tai kuumennukseen, olivatpa kananmunat kuorissa tai kuorittuja. Varmista, että rei'ität perunoiden, omenoiden, kastanjojen ja vastaavien hedelmien ja kasvien pinnan haarukalla ennen niiden valmistamista.
- Älä käytä metallia (hopeaa, kultaa jne.) sisältäviä posliiniastioita. Varmista että poistat kaikki metalliset sulkijat

ruokapakkauksista. Uunin sisällä olevat metalliosat saattavat aiheuttaa kaaren, joka voi aiheuttaa vakavia vahinkoja.

- Älä käytä uunia öljyllä keittämiseen, koska et voi säädellä öljyn lämpötilaa.

Älä käytä mikroaaltouunia vain ruokaöljyn tai runsaasti alkoholia sisältävien juomien kuumentamiseen.

- Älä sijoita uunia paikkaan, jossa muodostuu kuumuutta, kosteutta tai voimakas kosteus tai lähellä syttyviä materiaaleja.

- Älä käytä uunin sisätilaa säilytystarkoituksiin.

- Jos uunin sisältö syttyy tuleen tai huomaat savua, pidä uuninluukku suljettuna. Kytke uuni pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta, tai irrota sähkökaapin sulakkeet tai kytke ne pois päältä.

- Älä nojaa uuninluukkuun sen ollessa auki tai anna lasten roikkua siinä. Sellainen vääntää

uuninluukkuja ja estää sitä sulkeutumasta kunnolla.

- Aseta metallinen teelusikka tai lasisauva astiaan, kun kuumennat nesteitä. Se estää nesteen kiehumisviiveen ja ylikuohumisen astiaa pois otettaessa.

- Älä käytä uunia, jos:

- Luukku ei ole suljettu kunnolla

- Luukun saranat ovat vahingoittuneet

- Luukun ja uunin etuosan väliset kosketuspinnat ovat vahingoittuneet,

- Luukun lasi-ikkuna on vahingoittunut

- Uunin sisällä muodostuu sähkökaari, vaikka ruoanvalmistusalueella ei ole metalliesineitä.

- On tärkeää, ettei valita pitkäkestoisia tai erittäin korkeita tehotasoja pieniä ruokamääriä valmistettaessa, jotta vältetään aterian ylikuumentuminen tai polttaminen. Leipäsiivu saattaa esimerkiksi 3 minuutin kuluessa, jos on

valittu erittäin voimakas tehotaso.

- Älä käytä uunia oppopaistamiseen, sillä mikroaaltouunilla kuumennetun öljyn lämpötilaa ei voi hallita.
- Luukun kosketuspinnat (sisäosan etupuoli ja luukkujen sisäpuolet) on pidettävä puhtaana, jotta varmistetaan uunin oikea toiminta.

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.
- Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi asuntovaunuissa, matkailuautoissa tai vastaavissa paikoissa.
- Käytä uunia sisällä. Älä käytä sitä puutarhassa, parvekkeella tai muissa ulkotiloissa.

- Laitetta ei saa käyttää lautasten lämmittämiseen grillivastuksen alla, eikä sen kahvoihin saa ripustaa pyyhkeitä, pesuliinoja jne., kuivamaan tai lämpenemään.
- Kaikki aukot laitteen takana olevassa seinässä ja lattialla laitteen alla on peitettävä.
- lä estä tuuletusilman kulkua.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.
- Uunia voidaan käyttää sulattamiseen, leivontaan, ruoan paistamiseen ja grillaukseen.

Lasten turvallisuus

- **VAROITUS:** Käytettävissä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakkauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.

- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa laitteesta sen ollessa käytössä, äläkä anna heidän leikkiä laitteella.
- Kun laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa, koska lämpöä syntyy voimakkaasti.
- Laitteen näkyvät osat kuumenevat laitteen ollessa käytössä ja sen jälkeen.
- älä säilytä mitään esineitä liedien yläpuolella lasten ulottuvilla.
- Kun uunin luukku on auki, **älä** aseta sille mitään painavia esineitä **äläkä** anna lasten istua sillä. Liesi voi kaatua tai luukun saranat voivat vahingoittua.

Vanhan laitteen hävittäminen Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen:



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa

direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli. Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöiän päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin

vaatimustenmukaisuus:

Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

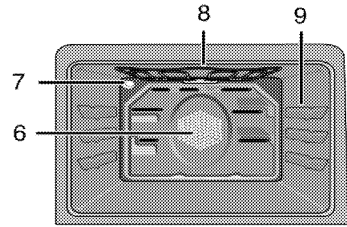
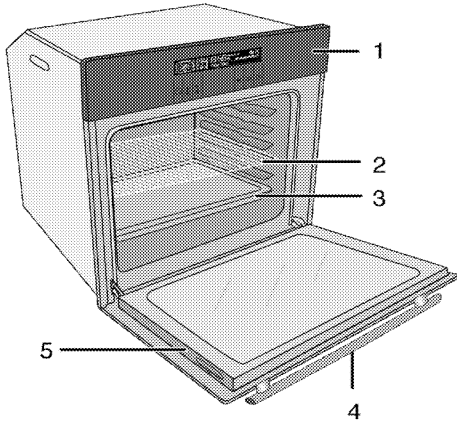
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on

valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä

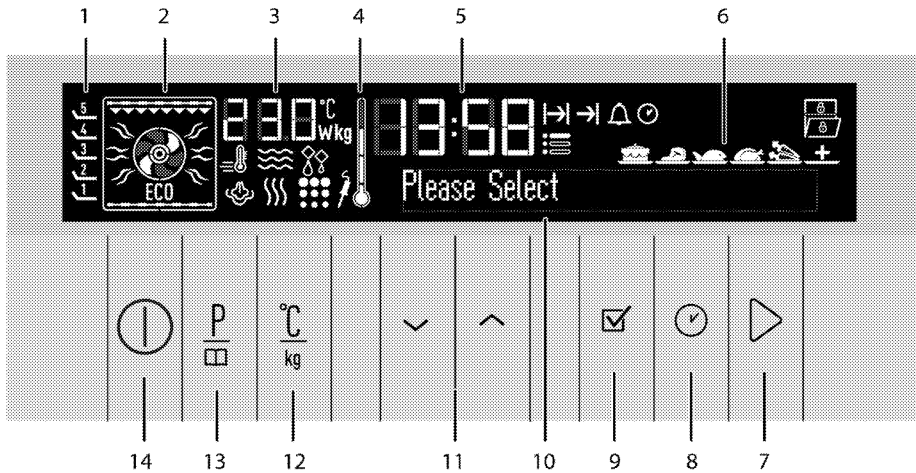
tavallisen kotitalousjätteen mukana.

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



- | | | | |
|---|---------------|---|---|
| 1 | Ohjauspaneeli | 6 | Puhaltimen moottori (teräslevyn takana) |
| 2 | Ritiläteline | 7 | Valo |
| 3 | Uunipelti | 8 | Ylempi kuumennuselementti |
| 4 | Kahva | 9 | Tasojen asennot |
| 5 | Luukku | | |



- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|--|
| 1 | Tasojen asennot | 9 | OK-painike |
| 2 | Toimintovalitsin | 10 | Tekstinäyttö |
| 3 | Lämpötilan/Painon osoitinkenttä | 11 | Ylös/alas-painike (valikon askelpainike) |
| 4 | Uunin sisälämpötilan symboli | 12 | Lämpötilan/painon/tehostimen asetusnäppäin |
| 5 | Nykyisen ajan osoitinkenttä | 13 | Ohjelman valintanäppäin |
| 6 | Valmisruokavalintanäyttö | 14 | ON/OFF-näppäin |
| 7 | Käynnistä/lopetapaistaminen -näppäin | | |
| 8 | Aika ja asetukset -näppäin | | |

Pakkauksen sisältö

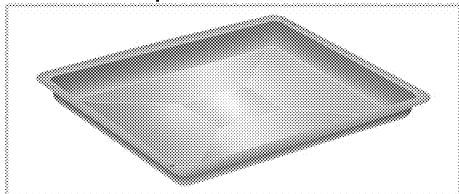


Toimitetut lisävarusteet vaihtelevat tuotantomallin mukaan. Kaikkia tässä käyttöoppaassa kuvattuja lisävarusteita ei ehkä ole toimitettu tuotteen mukana.

1. Käyttöopas

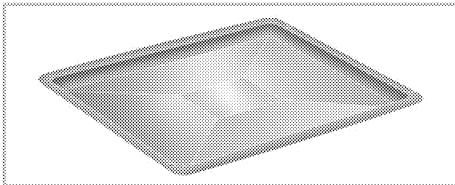
2. Uunipelti

Leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille.



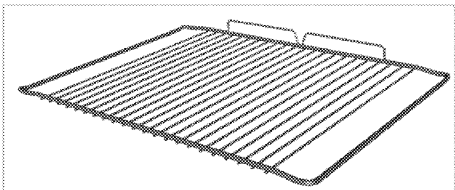
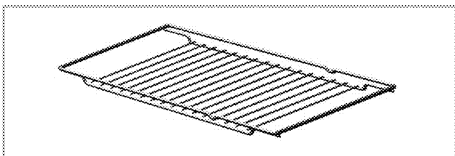
3. Leivinpelti

Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



4. Ritiläteline

Paahтамiseen ja paisto-, paahto- ja vuokaruokien alustaksi halutulle tasolle.



Tekniset tiedot

YLEISTÄ	
Jännite/taajuus	220-240 V ~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	2.7 kW
Sulake	min 16 A
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kaapelin pituus	maks. 2 m
UUNI/GRILLI	
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	455 mm/594 mm/567 mm
Asennusmitat (korkeus/leveys/syväys)	**450 tai 460 mm/560 mm/min 550 mm
Pääuuni	Monitoimuuni
Sisävalo	15/25 W
Grillin virrankulutus	2.0 kW
MIKROAALTOUUNI	
Nettotilavuus	48 lt
Mikroaaltoteho	Max. 800 W
Mikroaaltotaajuus	2465 MHz

Perustiedot: Sähköuunien energiakilven tiedot on annettu EN 60350-1 / IEC 60350-1-standardin mukaisesti. Kyseiset arvot on määritetty vakiokuormalla ala-ylä-kuumennintoiminnolla tai tuuletinavusteisella kuumennustoiminnolla (jos sellainen on).

Energiatehokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaan sen mukaan, onko asiaankuuluvia toimintoja olemassa tuotteessa. 1-Kypsennys eco-tuulettimella, 2- Turbo-hitaasti kypsennys, 3- Turbo-kypsennys, 4- Tuuletinavusteinen ala/yläkypsennys, 5- Ylä- ja alakypsennys.

** Katso *Asennus, sivu 20*.



Tekniset tiedot voivat muuttua ilman edeltävää ilmoitusta tuotteen laadun parantamisen johdosta.



Tämän käyttöoppaan numerotiedot ovat viitteellisiä eivätkä ne ehkä vastaa täysin tuotettasi.



Tuotekilvissä tai tuotteen toimitukseen kuuluvissa asiakirjoissa olevat arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa asiaankuuluvien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella tuotteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

3 Asennus

Pätevän henkilön on asennettava tuote voimassa olevien säädösten mukaisesti. Muuten takuu mitätöityy. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen.



Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.



VAARA:

Laitte on asennettava paikallisten kaasu- ja/tai sähkömääräysten mukaisesti.



VAARA:

Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa. Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

Ennen asennusta

Laite on tarkoitettu asennettaviksi kaupallisesti saatavilla oleviin keittiötiloihin. Lieden ja keittiön seinien ja kalusteiden väliin on jätettävä turvaväli. Katso kuva (arvot millimetreinä).

- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).
- Keittiön kaapit on asetettava vaakasuoraan ja kiinnitettävä.
- Jos uunin alla on laatikosto, on asennettava hylly uunin ja laatikoston väliin.
- Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen kantamiseen.



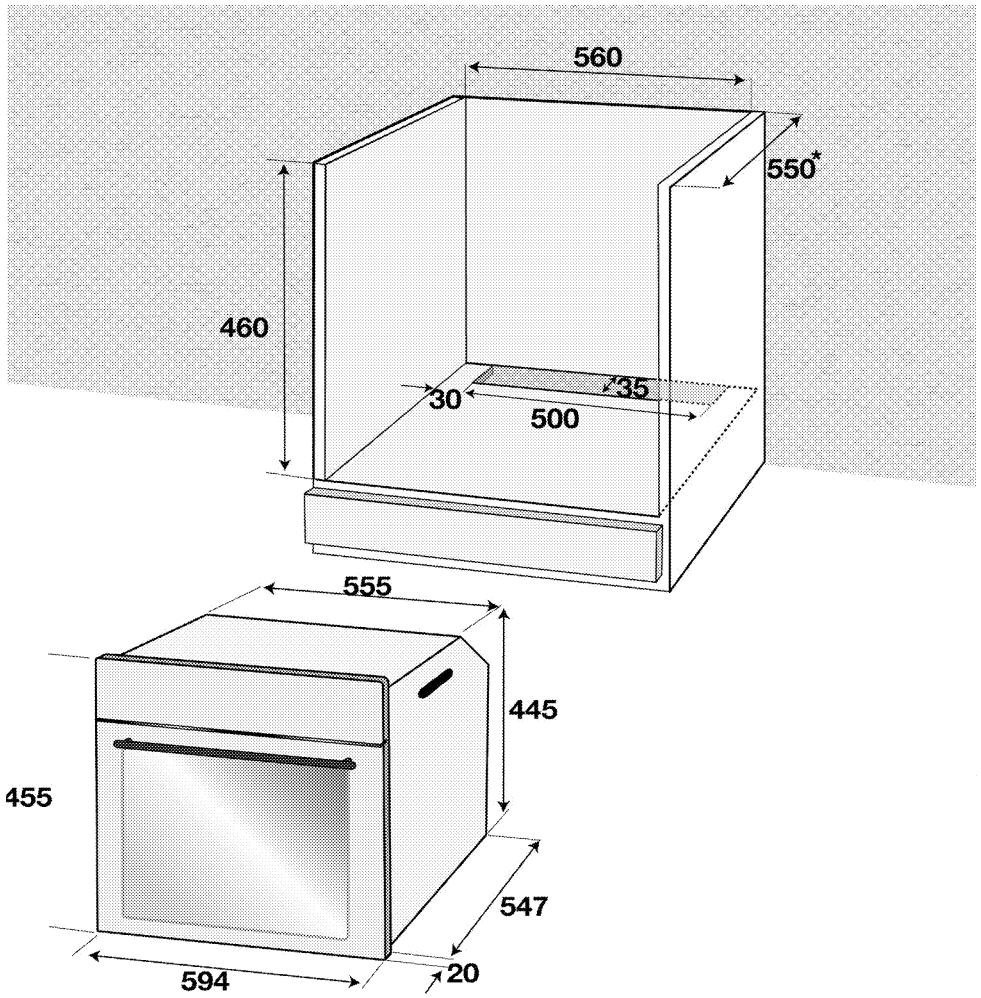
Älä asenna liettä jääkaapin tai pakastimen viereen. Lieden lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.



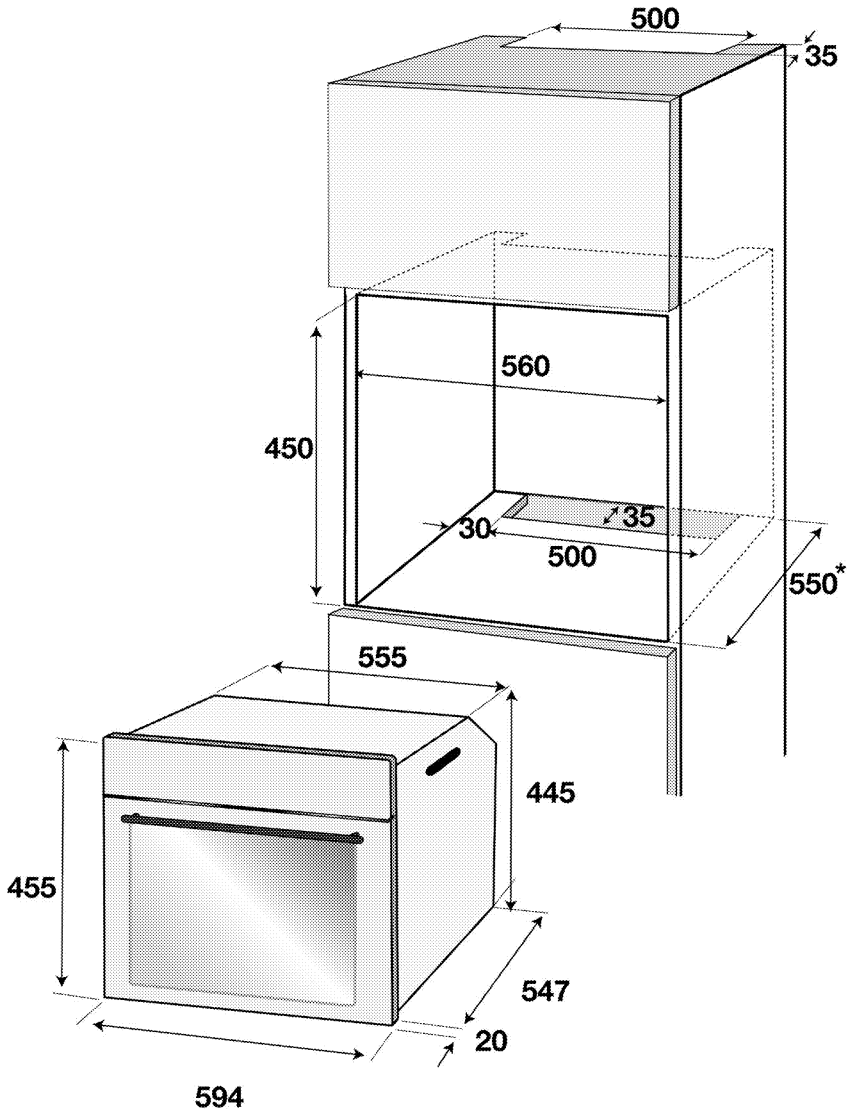
Älä käytä luukkua ja/tai kahvaa laitteen nostamiseen tai siirtämiseen.



Jos laitteessa on kädensijat, työnnä ne takaisin sivuseiniin laitteen siirtämisen jälkeen.



* min



* min

Asennus ja liitännä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

Sähköliitännä

Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan/johtoon, jota suojaava kapasiteetiltaan riittävä sulake, kuten on määritetty "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukossa. Jätä maadoitusasennus pätevän

sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat laitteen käytöstä ilman paikallisten säädösten mukaista maadoitusasennusta.



VAARA:

Laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen takuu-aika alkaa vasta asianmukaisen asennuksen jälkeen. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä.



VAARA:

Sähköjohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa. Vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

- Sähköliitännöiden on noudatettava paikallisia säädöksiä.
- Verkkovirran on vastattava laitteen tyyppikilvessä määritettyjä tietoja. Avaa uunin luukku nähdäksesi tyyppikilven.
- Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.



VAARA:

Ennen kuin aloita mitään sähköasennustyötä, irrota laite verkkovirrasta. Sähköiskun vaara!

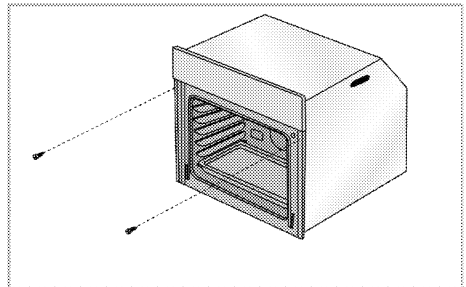


Virtakaapelin pistokkeen on oltava helposti tavoitettavissa asennuksen jälkeen (älä reititä sitä keittotason yläpuolelle).

Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

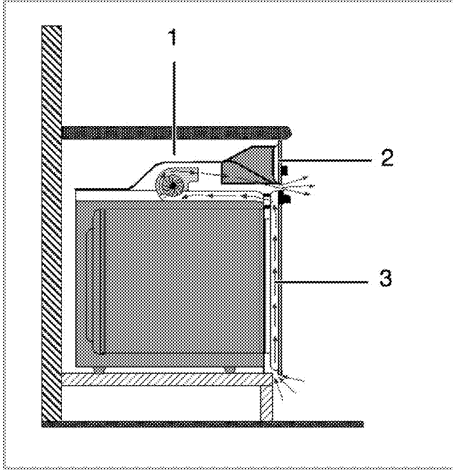
Laitteen asennus

1. Liu'uta uuni kaappiin, kohdista ja kiinnitä se varmistaen, että virtakaapeli ei ole vahingoittunut ja/tai puristuksissa.



Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla kuten kuvassa.

Laitteet, joissa on jäädytystuuletin



- 1 Jäähdytystuuletin
- 2 Ohjauspaneeli
- 3 Luukku

Sisäänrakennettu jäähdytystuuletin jäähdyttää sekä kaapin että laitteen etuosan.

i Jäähdytyn pysyy käynnissä vielä 20-30 minuuttia, kun uuni on sammutettu.

Lopullinen tarkistus

1. Liitä virtakaapeli ja kytke laitteen sulake päälle.
2. Tarkista toiminnot.

Vanhan laitteen hävittäminen

- Säilytä tuotteen alkuperäinen pakkauslaatikko ja kuljeta se

siinä. Noudata laatikossa olevia ohjeita. Jos alkuperäistä pakkauslaatikkoa ei ole, pakkaa tuote kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa hyvin.

- Estääksesi uunin sisällä olevien ritilän ja pellin vahingoittamasta uunin luukkuja, aseta pahviliuska oven luukun sisälle peltien kohdalle. Teippaa uunin luukku kiinni sivuseinämiin.
- Älä käytä luukkuja tai kahvaa tuotteen nostamiseen tai siirtämiseen.

i Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Siirrä laite pystyasennossa.

Mikroaaltouuniosat:

- Pakkaa lasialusta ja teippaa sen sivuseinämät, jottei se rikkoudu.
- Teippaa luukku kiinni runkoon.
- Kääri etulasi, luukku ja paneeli kuplamuoviin iskujen välttämistä varten.

i Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

4 Valmistelut

Energiansäästövihteitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

- Käytä tummia värillisiä tai lasitettuja ruoanvalmistusvälineitä parantaaksesi uunin lämmön siirtymistä.
- Kun laitat ruokaa, käytä esilämmitystä, jos sitä suositellaan käyttöoppaassa tai ruokaohjeessa.
- Älä avaa uuninluukkua usein ruoanlaiton aikana.
- Yritä laittaa uunissa useampi ruokalaji kerrallaan aina, kun mahdollista. Voit kypsentää

yhtä aikaa kahta astiaa grilliritilällä.

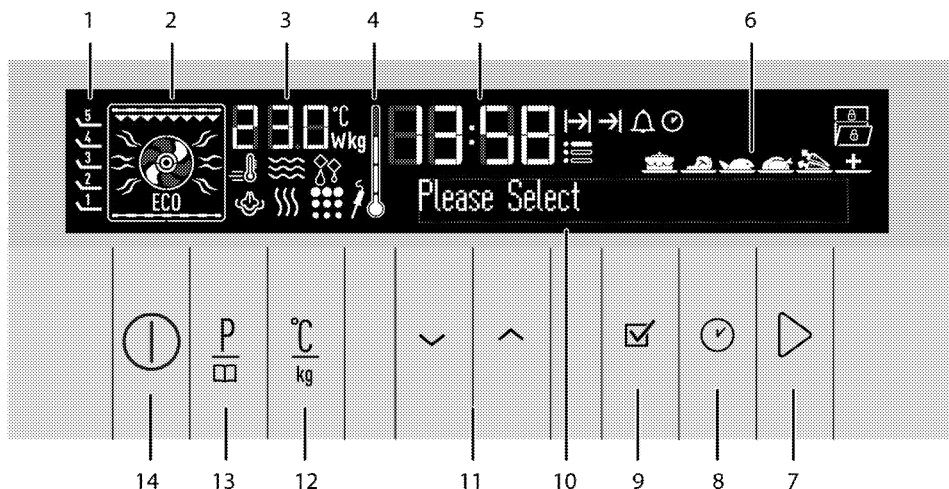
- Kypsennä useampi annos peräkkäin. Uuni on valmiiksi kuuma.
- Voit säästää energiaa kytkemällä uunin pois päältä muutama minuutti ennen kypsennysajan loppumista. Älä avaa uuninluukkua.
- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.

Ensimmäinen käyttökerta

Päivän aika



Aika on asetettava, ennen kuin uunia voi käyttää. Jos aikaa ei aseteta, uuni ei toimi.



- | | | | |
|---|---------------------------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Tasojen asennot | 6 | Valmisruokavalintanäyttö |
| 2 | Toimintovalitsin | 7 | Käynnistä/lopetapaistaminen -näppäin |
| 3 | Lämpötilan/Painon osoitinkenttä | 8 | Aika ja asetukset -näppäin |
| 4 | Uunin sisälämpötilan symboli | 9 | OK-painike |
| 5 | Nykyisen ajan osoitinkenttä | | |

- 10 Tekstinäyttö
- 11 Ylös/alas-painike (valikon askelpainike)
- 12 Lämpötilan/painon/tehostimen asetusnäppäin
- 13 Ohjelman valintanäppäin
- 14 ON/OFF-näppäin

Kielen asetus

Kielen voi asettaa vain, kun uuni on pois päältä.

1. Liitä virtakaapeli ja kytke laitteen sulake päälle.
2. Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, viesti: "Language: English" [Kieli: Englanti] tulee tekstinäyttöön.
3. Kosketa \wedge - tai \vee -näppäintä valitaksesi halutun kielen.
4. Vahvasta asetus koskettamalla .

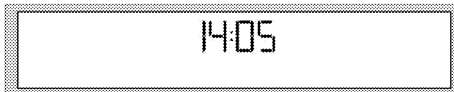
» Näyttö palaa valmiustilanäytöksi.

Aseta aika



1. Kun olet valinnut kielen, Tekstinäyttöön tulee näkyviin "Time setting" [Aika-asetus] ja \equiv -symboli vilkkuu. Aseta tunnit \wedge/\vee -näppäimillä.
2. Vahvasta tunnit koskettamalla .
3. Minuuttikenttä ja \equiv -symboli vilkkuvat näytöllä. Kosketa \wedge/\vee -näppäimiä asettaaksesi minuutit. Vahvasta minuutit koskettamalla .

» Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.



i Virtakatkon yhteydessä tai kun tuote kytketään irto verkkovirrasta ja takaisin verkkovirtaan, ajan asetusvalikko näytetään uudelleen. Asetettu aika säilyy kuitenkin alle 20 minuutin virtakatkojen aikana. Silloin voit jatkaa vahvistamalla aika-arvon.

Tuotteen ensimmäinen puhdistus

i Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja. Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit
2. Pyyhi tuotteen pinnat kostealla liinalla tai sienellä ja kuivaa liinalla.

Ensimmäinen kuumennus

Kuumenna liettä noin 30 minuuttia ja sammuta se. Tällöin tuotteen jäämät tai kerrostumat palavat pois ja irtoavat.



VAROITUS

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
Laitte voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lapset loitolla niistä. Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.

Sähköuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso .
4. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
5. Sammuta uuni, katso

Grilliuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen, sivu 62*.
4. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
5. Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 62*



Savua ja hajua voi esiintyä parin tunnin ajan ensimmäisen käytön aikana. Tämä on aivan normaalia. Varmista, että huone tuuletetaan hyvin savun ja hajun poistamiseksi. Vältä hengittämästä savua ja savunhajua.

5 Mikroaaltouunin käyttäminen

Yleisiä tietoja

mikroaaltouuniruoanlaitosta

Ylikuohumisen estämiseksi kuumennettaessa vettä ja muita nesteitä mikroaaltouunissa:

1. Älä käytä suljettuja astioita tai astioita, joissa on kapeita rakoja.
 2. Älä ylikuumenna.
 3. Ennen kuin asetat astian mikroaaltouuniin, sekoita sisältöä teelusikalla, ja avaa sitten luukku ja sekoita uudelleen, kun lämmitys on puolivälissä. Älä jätä teelusikkaa sisälle uunin ollessa toiminnassa.
 4. Kun kuumennetaan nesteitä, kuten keittoja ja kastikkeita, ne saattavat odottamatta kuplia ja kuohua yli, ennen kuin ne kiehuvat. Älä jätä uunia valvonnatta, kun kuumennat sellaisia nesteitä.
- Kun olet lämmittänyt vauvanruokaa tai juomaa tuttipullossa, ravista pulloa ja testaa lämpötila, ennen kuin annat ruokaa vauvalle. Irrota pullosta tulppa ja suuosa ennen kuumennusta.
 - Ota ruoka pois muovipakkauksesta ennen ruoanlaittoa tai sulattamista. Tietyissä erikoistilanteissa sinun on ehkä peitettävä ruoka erityisellä nailonmuovikelmulla.
 - Älä käytä laitetta popcornin valmistukseen, jollet käytä

erityisesti mikroaaltouunissa käyttöön suunniteltuja pusseja.

- Vähän nestettä sisältäviä suklaamakeisia ja jauhopohjaisia ruokia tulee kuumentaa varoen.
- Raaka tai kovaksi keitetty kananmuna omassa kuorensa ei sovi mikrossa lämmitettäväksi, sillä sellainen voi räjähtää, jopa sen jälkeen, kun mikrouuni on sammutettu.

Mikroaaltouunin käytön edut

- Perinteisissä uuneissa sähkövastusten tai kaasupolttimoiden välittämä lämpö tunkeutuu ruokaa ulkopuolelta. Siksi suuri määrä energiaa kuluu uunin sisällä olevan ilman, uunin osien ja ruoanlaittoastioiden kuumentamiseen.

Mikroaaltouunissa lämpö muodostuu itse ruoassa ja lämpö virtaa sisäpuolelta ulospäin. Lämpöhävikkiä ei synny laitteessa, uunin sisäseinissä tai ruoanlaittoastioissa (niiden ollessa mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia). Eli vain ruoka kuumenee.

- Mikroaaltouuni lyhentää merkittävästi ruoanlaittoaikoja. Mikroaaltouunissa laitettavan ruoan tarvitsema aika on lähes puolet tai kolmanneksen lyhyempi kuin perinteisissä

uuneissa. Paljn riippuu kuumennettavien ainesosien tiivyydestä, lämmöstä ja määrästä.

- Voit säilyttää ruokien luonnollisen maun kypsentämällä ne omissa mehuissa lisäämättö liikaa mausteita tai jättämällä mausteet kokonaan pois.
- Mikroaaltouunit säästävät energiaa. ENergiaa käytetään vain ruoanvalmistuksessa. Mikroaaltouuni ei tuhlaa energiaa.
- Sinun ei tarvitse huolehtia, vaikka unohtaisit sulattaa lihan. Mikroaaltouunit sulattavat pakasteruoat lyhyessä ajassa, joten voit aloittaa ruoanvalmistuksen heti. Bu sayede bakteri gelişme tehlikesi azalır.
- Ruoka-aineet säilyttävät ravintoarvonsa lyhyempien ruoanlaittoaikojen ansiosta.
- Puhdistaminen on myös helpompaa verrattuna perinteisiin uuneihin.

Mikroaaltouunin teoriaa

- Mikroaaltouunit ovat energiamuodoltaan samanlaisia kuin radio- ja televisiotaajuusaallot. Mikroaaltouunin sisällä oleva magnetroniputki tuottaa mikroaaltoenergiaa. Mikroaaltoenergia jakautuu uunin sisällä kaikkiin suuntiin heijastuen sivuseinistä ja siten

tunkeutuu ruokiin tasaisesti. Mikroaallot saavat ruoan molekyylit liikkumaan nopeasti. Molekyylien nopea liike muodostaa lämpöä, joka kypsentää ruoan.

- Mikroaallot eivät läpäise uunin metalliseinämiä. Mikroaallot voivat läpäistä mm. keramiikkaa, lasia tai paperia.

Miksi ruoat kuumenevat

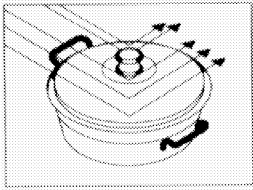
Suurin osa ruoista sisältää vettä ja vesimolekyylit liikkuvat, kun niihin kohdistuu mikroaaltoenergiaa. Molekyylien välinen kitka muodostaa lämpöä, joka nostaa ruoan lämpötilaa, sulattaa ne, jos ne ovat jäisiä, kypsentää ne tai pitää ne lämpimänä. Sen tuloksena ruoan sisälle muodostuu lämpöä.

- Ruokia voidaan kypsyttää hyvin vähällä rasvamäärällä tai jopa ilman rasvaa.
- Sulattaminen tai ruoanvalmistus mikroaalloilla on paljon tavanomaista uunia nopeampaa
- Ruoan vitamiinit, hivenaineet ja ravintoaineet säilyvät
- Ruoan luontainen väri ja aromi eivät muutu.

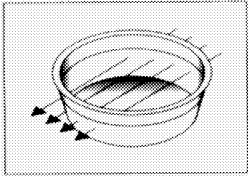
Mikroaaltouuniin soveltuvat astiat

Mikroaallot läpäisevät posliinin, lasin, pahvin ja muovin mutta eivät metalleja. Siksi metallisia ruokailuvälineitä tai metalliosia sisältäviä ruokailuvälineitä ei voi käyttää mikroaaltouunissa.

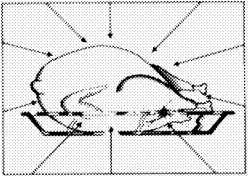
Metallit heijastavat mikroaaltoja...



... mutta ne menevät lasin tai posliinin läpi...



... ja imeytyvät ruukiin.



VAROITUS

Tulipalovaara!

Älä aseta metalliastioita tai metallilla peitettyjä astioita mikroaaltouuniin.



VAROITUS

Uunia ei saa käyttää sen ollessa tyhjä tai ilman tasoa. Se voi vahingoittaa uunia.

- Mikroaallot eivät voi tunkeutua metalliin. Mikroaallot heijastuvat pois uunin kaikista metalliesineistä ja muodostavat vaarallisen sähkökaaren. Useimmat lämmönkestävät metallittomat astiat soveltuvat käytettäväksi mikroaaltouunissa. Tietyt astiat saattavat kuitenkin sisältää materiaaleja, jotka eivät sovellu mikroaaltouuniin. Voit käyttää apuna seuraavaa testiä

määrittäessäsi soveltuuko astia mikroaaltouunissa käyttöön:

- Aseta testattava astia uuniin tyhjänä sekä toinen astia, joka on täytetty vedellä.
- Käytä uunia korkealla teholla yhden minuutin ajan. Jos vesi on kuumentunut ja testattava astia on viileä, se soveltuu mikroaaltouunissa käytettäväksi.
- Toisaalta, jos vesi pysyy kylmänä ja viereinen astia kuumenee, se tarkoittaa että astia on imenyt mikroaaltoja eikä testattava astia siksi sovellu mikroaaltouunissa käytettäväksi.

Lasiastiat

- Vältä käyttämästä hyvin ohuesta lasista tai lyijylasista tehtyjä astioita. Käytä vain mikroaaltouunille sopivia lämmönkestäviä lasiastioita. Vältä kuitenkin käyttämästä mikroaaltouunissa hauraita lasiastioita, kuten vesi- ja viinilaseja, jotka voivat rikkoutua, kun niiden sisältö kuumenee.

Muoviastiat

- Älä käytä muovista tai melamiinista valmistettuja kulhoja ja astioita pitkäkestoiseen mikroaaltoruoanlaittoon. Sama koskee myös pakasteruokien säilytyksessä käytettyjä muovipusseja. Tämä siksi, että hyvin kuuma ruoka aiheuttaa

ennemmin tai myöhemmin muoviastioiden sulamisen tai vääntymisen. Käytä sellaisia astioita vain lyhytaikaisessa mikroaaltouunilla lämmityksessä.

Kypsennuspussit

- Kypsennuspussit soveltuvat käyttöön mikroaaltouuneissa, edellyttäen, että ne on suunniteltu ruoanvalmistukseen. Älä unohda rei'ittää niitä, jotta höyry pääsee pois sisältä. Älä käytä tavallisia muovipusseja ruoanvalmistukseen, koska sellaiset sulavat ja hajoavat.

Paperi

- Älä käytä mitään paperia pitkäkestoisessa ruoanvalmistuksessa. Se aiheuttaa paperin syttymisen tuleen. Paperiastiat soveltuvat vain öljyisille ja kuiville ruoille, jotka tarvitsevat lyhytkestoisen ruoanvalmistuksen.

Älä käytä kierrätyspaperia.

Sellainen paperi saattaa sisältää sähkökaaria aiheuttavia palasia.

Puiset ja punotut astiat

- Koska mikroaallot kuivattavat puurakennetta ja haurastuttavat sitä, suuria puuastioita ei tule käyttää.

Posliiniastiat

- Yleisesti puhuttuna sellaisista materiaaleista valmistetut astiat soveltuvat mikroaaltouunissa käytettäväksi, mutta ne on varmuuden vuoksi testattava.

Metalliset astiat

- Metalliaastiat heijastavat mikroaallot pois ruoasta. Vältä siksi sellaisia astioita.



VAARA:

Tietyt ruoanlaittovälineet sisältävät suuria määriä rautaa tai lyijyä, ja ovat siksi sopimattomia ruoanvalmistusastioiksi mikroaaltouuneissa. Varmista, että testaat ruoanvalmistusastian soveltuvuun mikroaaltouunikäyttöön.

Astiat	Mikroaaltouuni	Grilli	Kiertoilma	Yhdistelmätilat
Kuumuutta kestävä lasi	Kyllä	Kyllä	Kyllä	Kyllä
Kuumuutta kestävä kestäväton lasi	Ei	Ei	Ei	Ei
Kuumuutta kestävä keramiikka	Kyllä	Kyllä	Kyllä	Kyllä
Mikroaaltouuniin soveltuva muoviastia	Kyllä	Ei	Ei	Ei
Talouspaperi	Kyllä	Ei	Ei	Ei
Metallilautanen	Kyllä*	Kyllä	Kyllä	Kyllä*
Metalliritilä	Ei	Kyllä	Kyllä	Ei
Alumiinifolio ja	Ei	Kyllä	Kyllä	Ei

Ruon sijoittaminen

- Parhaan tuloksen saat asettelemalla ruoan tasaisesti astiaan. Menetelmää voidaan käyttää monella tapaa halutun tuloksen saavuttamiseen.
- Voit kypsentää paljon samankokoisia ruokia (esimerkiksi perunoita). Jos järjestät ne tasaväliseksi ympyräksi uunin sisälle, ne kypsyvät vielä paremmin. Vältä asettamasta ruokia päällekkäin.
- Koska mikroaallot toimivat tehokkaammin ruoan ulkopinnoilla, aseta erikokoisten ja muotoisten ruoka-aineiden osat alustan keskelle. Tämä varmistaa että nämä osat kypsyvät ensin.
- Laita kala ja muu epätasainen ruoka pyrstö- tai kapeampi puoli alustan reunaan päin.
- Voit laittaa hyvin ohueksi leikattuja lihasiivuja päällekkäin. Paksummat ruoka-aineet kuten makkarat ja lihapalaset tulee asettaa toistensa viereen.
- Kuumenna kastikkeet erillisessä astiassa. Kapeat syvät astiat ovat tähän tarkoitukseen sopivampia kuin leveät, matalat astiat. Astiat eivät saa olla enempää kuin kaksi kolmasosaa täynnä, kun läämities kastikkeita tai keittoja.

- Jos kypsennät kokonaisen kalan, rei'itä se, jottei nahka repeile.
- Kun käytät muovikelmua, paistopusseja tai leivinpaperia, rei'itä ne tai jätä aukko, josta höyry pääsee pois.
- Pienet ruoka-aineet kypsyvät nopeammin kuin suuret palat, ja tasakokoiset ruoka-aineet kypsyvät nopeammin kuin erimuotoiset ruoat. Parhaan tuloksen saat pilkkomalla ruoan tasaisesti yhtäläisiin paloihin.

Ruon korkeus

- Paksu ruoka (esimerkiksi paistit) kypsyä yleensä alaosasta nopeammin. Se tarkoittaa, että tällainen ruoka on joskus käännettävä useita kertoja.
- Paksut tai tiiviit ruoka-aineet voidaan asettaa korkeammalle, jotta mikroaallot voivat toimia ruoan alapuolelta ja keskiosissa.

Ruonlaittoehdotuksia

Mikroaaltouunissa valmistamisen aikaan vaikuttavat:

- Mikroaaltouunin käyttöaika riippuu eri tekijöistä. Ohjeessa käytettyjen ainesosien lämpötila saattaa huomattavasti vaikuttaa tarvittavaan ruonlaittoaikaan. Kakun, joka tehdään jääkylmästä voista, maidosta ja kananmunista, kestää huomattavasti kauemmin kypsyä kuin

huonelämpöisistä aineksista valmistettu kakun.

- Erityisesti leivän, kakkujen ja kermakastikkeiden osalta suositus on tietyissä ohjeissa ottaa ruoka ulos mikroaaltouunista ennen kuin ruoka on täysin kypsä. Ruoat jätetään peitettynä uunin ulkopuolella kypsymään lämmön virratessa ruoan ulkokerroksista sisäkerroksiin.

Jos jätät ruoat uuniin kunnes ne ovat kypsiä, vaarana on että ulkokerros palaa. Ajan kanssa opit paremmin arvioimaan kuinka kauan ruokia on kypsennettävä ja annettava kypsyä uunin ulkopuolella.

- Älä jätä ruokia kypsymään ilman valvontaa. Mikroaaltouunin valo syttyy automaattisesti sen ollessa käytössä, jolloin voit pitää silmällä kypsennettävien ruokien tilaa.

Sulatus:

- Sulatusaika riippuu paketin muodosta. Kapeat, suorakaiteenmuotoiset pakkaukset sulavat nopeammin kuin syvissä astioissa olevat ruoat.
- Erottele ruoat toisistaan niiden alkaessa sulaa. Silloin ne sulavat nopeammin.
- Mitä enemmän ruokaa valmistat, sitä kauemmin se kestää. Kaksinkertainen määrä ruokaa vie aikaa suunnilleen

kaksinkertaisen ajan. Yhden perunan kypsentäminen vie noin neljä minuuttia, kahden perunan kypsentäminen kestää noin seitsemän minuuttia.

Uunin tuottaman mikroaaltotehon määrä pysyy tasaisena riippumatta siitä miten paljon ruokaa asetat sisään. Se tarkoittaa, että mitä enemmän ruokaa asetat uuniin sisälle, sitä kauemmin sen kypsennys kestää.

Nestepitoisuus

- Nestepitoisuus vaikuttaa ruoanlaittoaikaan, koska mikroaallot ovat herkkiä kosteudelle. Ruoat, joissa on luontaisesti runsaammin nestettä (esimerkiksi kasvikset, kala ja siipikarja), kypsyvät nopeammin ja helpommin. Kun kypsennetään kuivia ruoka-aineita kuten riisiä tai linssejä, veden lisäämistä suositellaan.
- Muista että mikroaaltouunissa kosteutta poistuu, joten kuivempia ruoka-aineita, kuten tiettyjä kasviksia, kypsennettäessä ne on ensin kostutettava ne pienellä määrällä vettä tai peitettävä ne, jotta niiden kosteus säilyy.
- Kun laitetaan ruokia, joiden vesipitoisuus on hyvin pieni (leivän sulatus, popcornin valmistus), haihtuminen tapahtuu nopeammin. Sellaisissa tilanteissa uuni toimii kuin se olisi tyhjä ja ruoat

saattavat palaa. Lisäksi uuni tai välineet voivat vahingoittaa. Varmista siksi että asetat vain tarvittavan ruoanlaittoajan etkä jätä ruokaa ilman valvontaa kypsennyksen aikana.

Höyry

- Ruoan sisältämä kosteus saattaa joskus aiheuttaa uunin höyrystymisen uunin toimiessa. Tämä on normaalia.

Sokeri

- Kun valmistetaan erittäin sokeripitoisia ruokia, kuten vanukkaita ja piiraita, noudata mikroaaltouunin ruoanlaitto-ohjekirjojen suosituksia.

Jos ylität suositellun ruoanlaittoajan, se saattaa aiheuttaa ruoan palamisen tai vahingoittaa uunia.

Ruoan tiiviys

- Kevyet, huokoiset ruoat, kuten leivät ja kakut vievät vähemmän aikaa kuin painavat, tiiviit ruoat kuten paistit ja padat. Ole varovainen kypsentaessasi mikroaalloilla huokoista materiaalia, koska niillä ei ole kovaa, kuivaa pintaa.

Luut ja rasvasisältö

- Luut johtavat lämpöä ja rasva kypsyy nopeammin kuin liha. Kun kypsennät lihaa, jossa on luita tai rasvaa, varmista että ruoka kypsennetään tasaisesti eikä ylikypsennetä.

Ruoan väri

- Liha tai siipikarja, jota on kypsennetty viisitoista

minuuttia tai kauemmin, ruskistuu hitaasti omassa rasvassaan. Jotta nopeasti valmistettu ruoka on ruokahalua herättävämmän ja ruskistetumman näköinen, voit sivellä sen barbeque- tai soijakastikkeella. Jos käytät vain vähän tätä kastiketta, se ei vaikuta olennaisesti ruoan makuun.

Ruoan sisäisen paineen pienentäminen

- Monet ruoka-aineet ovat kuorellisia tai nahallisia. Höyryä muodostuu niiden sisälle niiden kypsentyessä, mikä saattaa aiheuttaa niiden halkeamisen. Jotta vältetään tämä, kuori tai nahka tulee rei'ittää haarukalla tai veitsellä. Käytä toimenpidettä perunoihin, broilerinmaksaan, simpukoihin, munankeltuaisiin, makkariihin ja tietynlaisiin hedelmiin ja kasviksiin.

Ruokien kääntäminen ja sekoittaminen valmistuksen aikana

- Ruokia on tärkeä sekoittaa jos ne kyosenetään mikroaaltouunissa. Perinteisessä ruoanlaitossa ruokaa sekoitetaan ruoka-aineiden sekoittamiseksi. Mikroaaltoruoanlaitossa ruokaa sekoitetaan tasaisen lämmönjakautuman saavuttamiseksi. Sekoita aina ulkopuolelta kohti keskiosaa,

koska ulkopuoli kuumenee ennen keskustaa.

- Isot ja pitkänomaiset ruoat, kuten paistit ja kokonainen broileri on käännettävä ympäri, jotta varmistetaan, että ylä- ja alapuoli on tasaisesti kypsennetty. Siivutettu liha ja broilerikin on hyvä kääntää valmistuksen aikana.
- Ruokien kääntäminen ja sekoittaminen ruoanvalmistuksen aikana on tärkeää, jotta varmistetaan, että kaikki puolet kypsyvät hyvin.

Erilaiset ruoanlaittoajat

- Aloita aina kokeilemalla ensin minimiruoanlaittoajalla ja tarkista onko ruoka jo kypsä. Tässä oppaassa annetut ruoanvalmistusajat ovat summittaisia arvoja. Kypsennysajat voivat vaihdella ruoan koon ja tyyppin mukaan.

Vetäytymisaika

- Jätä ruoka vetäytymään hetkeksi otettuasi se uunista pois. Kun ruokaa sulatetaan, kypsennetään ja uudelleenlämmitetään, ruoan vetäytymään jättäminen parantaa poikkeuksetta tulosta. Tämä johtuu siitä että lämpö jakautuu tasaisesti ruoan läpi.


Ruoka jatkaa kypsenumistä mikroaaltouunin sisällä, vaikka uuni on sammutettu.

Vetäytymisjakso nostaa ruoan lämpötilaa 3 °C – 8 °C. Prosessia ylläpidetään, ei mikroaaltouunilla vaan ruoan sisältämällä lämmöllä. Vetäytymisjakso vaihtelee ruokalajin mukaan. Joskus aika on

lyhyt, eli ruoan ottaminen uunista ja suoraan tarjolle tuominen. Jakso voi pidentyä kymmeneen minuutteihin suuremmilla kohteilla.

- Ota ruoka pois muovipakkauksesta ennen ruoanlaittoa tai sulattamista. Tietyissä erikoistilanteissa sinun on ehkä peitettävä ruoka erityisellä nailontuorekelmulla.
- Erityisesti liharuoat, broileri, leipä, kakut ja kermakastikkeet on suositeltavaa ottaa uunista ulos ennen niiden täydellistä kypsymistä ja antaa niiden kypsyä astiassaan kunnes ruoka on valmis.

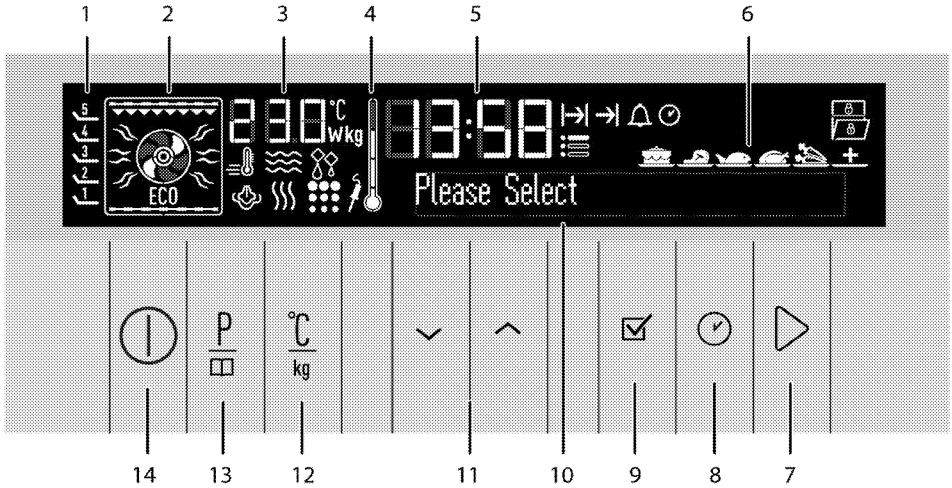
Mikroaaltouunin käyttäminen

 Aika on asetettava, ennen kuin uunia voi käyttää. Jos aikaa ei aseteta, uuni ei toimi.

Mikroaaltouuni toimii 3 eri toimintaperiaatteella. Nämä ovat: vain mikroaaltotoiminto, vain uunitoiminto ja yhdistetty tila.

Toimintatila	Kuvaus
Mikroaaltouuni	Kun uuni toimii vain mikroaaltouunitilassa, se muodostaa kuumuutta suoraan ruoan sisällä. Voit käyttää mikroaaltouunia ruokien ja juomien lämmittämiseen, sulattamiseen ja ruoanlaittoon. Mikroaalloilla ruoat kypsennetään, mutta niitä ei paahdeta.
Uunitoiminto	Vain uunin vastukset kypsennävät ruoan kuumentamalla sen. Voit käyttää uunia erilaisiin ruoanvalmistustapoihin ja myös sulatukseen. Ruoat sekä kypsytetään ja paahdetaan uunitoiminnossa.
Yhdistetty tila	Yhdistetyssä tilassa sekä uunin kuumentimet ja mikroaaltouuni

toimivat samanaikaisesti. Ateriat kypsennetään ja paahdetaan lyhyemmässä ajassa yhdistetyssä tilassa.





- 1 Tasojen asennot
- 2 Toimintovalitsin
- 3 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
- 4 Uunin sisälämpötilan symboli
- 5 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 6 Valmisruokavalintänäyttö
- 7 Käynnistä/lopetapaistaminen -näppäin
- 8 Aika ja asetukset -näppäin
- 9 OK-painike
- 10 Tekstinäyttö
- 11 Ylös/alas-painike (valikon askelpainike)
- 12 Lämpötilan/painon/tehostimen asetuspainike
- 13 Ohjelman valintapäin
- 14 ON/OFF-näppäin

Näyttösymbolit:

- Mikroaaltouunin symboli
- Pikakuumennus (tehostin) -symboli
- Ruoanlaittoajan symboli


- Ruoanlaittoajan loppu -symboli
- Hälytysymboli
- Nykyisen ajan symboli
- Asetukset-symboli
- Sulatussymboli
- Näppäinlukon symboli
- Luukku auki -symboli
- Lihamittarin symboli*
- Polttotoiminnon symboli*
- Höyrykypsennyssymboli*
- * Vaihtelevat laitemallin mukaan.

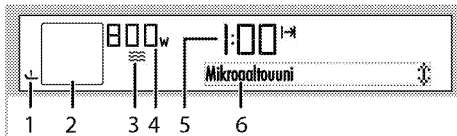
Uuni palautuu valmiustilan näyttöön, kun se on kytketty päälle ja nykyinen aika on asetettu. Vain nykyinen aika näkyy näytössä. Vain - ja -näppäimet toimivat, kun näyttö on tässä tilassa. Voit suorittaa kaikki toiminnot Asetukset-valikossa. Katso *Asetukset-valikko*, sivu 61.

i Jos kosketat  -näppäintä, "Keep pressed for 1 second" [Pidä painettuna 1 sekunnin ajan] -varoitusta näkyy tekstikentässä. Paina  -näppäintä yli 1 sekunnin ajan kytkeäksesi uunin päälle.




Mikroaaltouunitilassa käyttäminen

1. Kytke uuni päälle koskettamalla  -näppäintä.
2. Aloitus toimintona näyttö avautuu, kun uuni kytetään päälle.

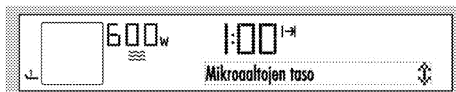









- 1 Tasojen asennot
- 2 Toimintovalitsin
- 3 Mikroaaltouunin symboli
- 4 Mikroaaltoteho / Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
- 5 Kypsennysaikakenttä: Ilmaisee asetetun kypsennysajan.
- 6 Tekstinäyttö

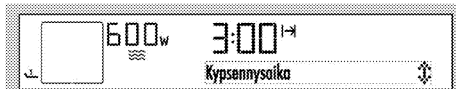
Tämä näyttö sisältää mikroaaltouunitilan, jossa on mikroaaltotehon taso, suositeltu alustan sijainti ja ruoan valmistusaika.


3. Jos haluat muuttaa mikroaaltouunin tehotaso, kosketa kerran  -näppäintä avataksesi tehotason näytön.

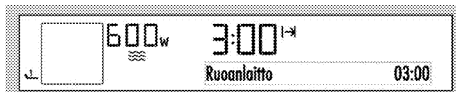
W-symboli vilkkuu samanaikaisesti.





4. Kosketa  -näppäimiä, kunnes haluttu tehotaso näkyy tehotasokentässä. Aseta taso  -näppäimellä, kun haluttu arvo näkyy näytössä.
5. Paina kypsennysajan osalta kerran  -näppäintä ja selaa tekstinäytössä kohtaan "Cook time" [Kypsennysaika].  -symboli vilkkuu samanaikaisesti.
6. Kosketa  -näppäimiä asettaaksesi halutun kypsennysajan ja vahvista asetusta koskettamalla  -näppäintä. Kun kypsennysaika on asetettu,  näkyy jatkuvasti.





7. Jos ruoanlaittoaika- ja tehotasot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla  -näppäintä. Kypsennys alkaa ja "Cooking" [Kypsennys] tulee näyttöön.



i Jos uuninluukku avataan kypsennyksen aikana, "Door open" [Luukku auki] -varoitusta ja  -symboli tulevat näyttöön.




i Ruoanlaitto keskeytyy, kun uuninluukku avataan. Jatka ruoanvalmistusta koskettamalla -näppäintä uudelleen suljettuasi uuninluukun.

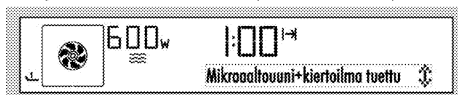
i Jos kosketat -näppäintä, "Keep pressed for 1 second" [Pidä painettuna 1 sekunnin ajan] -varoitusta näkyy tekstikentässä. Paina -näppäintä yli 1 sekunnin ajan aloittaaksesi kypsennyksen.

» Uuni toimii asetetulla tehotasolla, kunnes valitsemasi kypsennyksen päättymisaika saavutetaan. Uunin valo palaa kypsennyksen aikana.

8. Kun kypsennys on valmis, viesti "Good appetite" [Hyvää ruokahalua...] tulee näkyviin ja kuuluu äänimerkki.
9. Hälytyssignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta.

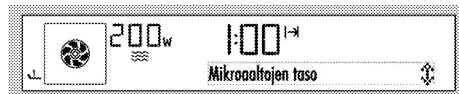
Yhdistetyssä tilassa käyttö




1. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä.
2. Paina - tai -näppäimiä valitaksesi halutun yhdistelmätilan (toiminnon).

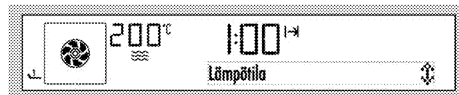











3. Jos haluat muuttaa mikroaaltouunin tehotaso,

kosketa kerran $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ -näppäintä avataksesi tehotason näytön. **W**-symboli vilkkuu samanaikaisesti.



4. Kosketa /-näppäimiä, kunnes haluttu tehotaso näkyy tehotasokentässä. Aseta taso -näppäimellä, kun haluttu arvo näkyy näytössä.
5. Jos haluat muuttaa uunitoiminnon lämpötilaa yhdistelmätilassa, kosketa kerran $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ -näppäintä avataksesi lämpötilanäytön. $^{\circ}\text{C}$ -symboli vilkkuu samanaikaisesti.



6. Kosketa /-näppäimiä, kunnes haluttu lämpötila näkyy Lämpötilan ilmaisinkentässä. Aseta lämpötila -näppäimellä, kun haluttu arvo näkyy näytössä.
7. Paina kypsennysajan osalta kerran -näppäintä ja selaa tekstinäytössä kohtaan "Cook time" [Kypsennysaika]. -symboli vilkkuu samanaikaisesti.
8. Kosketa /-näppäimiä asettaaksesi halutun kypsennysajan ja vahvista asetusta koskettamalla -näppäintä. Kun kypsennysaika on asetettu,  näkyy jatkuvasti.



9. Jos ruoanlaittoajan, tehotason ja lämpötilan arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla ▷-näppäintä. Kypsennys alkaa ja "Cooking" [Kypsennys] tulee näyttöön.



i Jos uuninluukku avataan kypsennyksen aikana, "Door open" [Luukku auki] -varoitusta ja -symboli tulevat näyttöön.

i Jos kosketat ▷-näppäintä, "Keep pressed for 1 second" [Pidä painettuna 1 sekunnin ajan] -varoitusta näkyy tekstikentässä. Paina ▷-näppäintä yli 1 sekunnin ajan aloittaaksesi kypsennyksen.

» Uuni kuumenee esiasetettuun lämpötilaan ja pysyy siinä, kunnes valitsemasi ruoanlaiton päättymisaika saavutetaan. Samanaikaisesti uuni toimii asetetulla mikroaaltouuniteholla. Uunin valo palaa kypsennyksen aikana.

i Paistamisen aikana voidaan muuttaa mikroaaltouunin tehotaso ja valmistusaika.

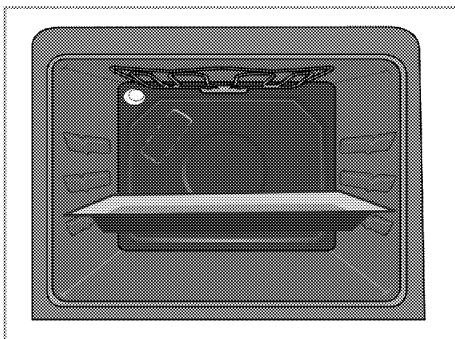
i Uunin kello näyttää ruoanlaittoajan minuutteina ja sekunteina mikroaaltouuni- ja yhdistelmätiloissa. Aika näytetään tunteina ja minuutteina uunitoiminnoissa.

i Voit päättää ruoanvalmistuksen mikroaaltouuni- ja yhdistelmätiloissa painamalla ▷-näppäintä 1 sekunnin ajan. Jatka ruoanlaittoa painamalla uudelleen ▷-näppäintä 1 sekunnin ajan.

i Kun ruokaa valmistetaan matalissa lämpötiloissa käyttämällä mikroaaltouuni- tai yhdistelmätiloja, uunin sisään saattaa jäädä hajuja, kun otat ruoan ulos uunista, koska ruoanvalmistus jatkuu, vaikka uuni on kylmä. Käytä tällaisessa tapauksessa uunia kiertoilmatilassa 230 °C lämpötilassa 20 minuuttia.

Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke uuni pois päältä koskettamalla ⏻-näppäintä.



Ensimmäinen teline uunissa on alateline. Käytä

mikroaaltoruoanlaitossa vain alatelinetä.



Turvallisuuden vuoksi maksimiaika, joka voidaan asettaa kohdassa "Cook time" [Ruoanvalmistusaika] on rajoitettu 12 minuuttiin korkeimmalla tehotasolla. Muissa tehotasoissa tämä aika on 90 minuuttia.



Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä.



Ohjelma peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.



Nykyistä aikaa ei voi asettaa, kun jokin uunin toiminnoista on käytössä, tai jos uunille on tehty puoli- tai täysautomaattinen ohjelmointi.



Vaikka uuni olisi kytketty pois päältä, uunin valo syttyy, kun uuninluukku avataan.

Mikroaaltouunin toimintatilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.



Useiden alustasojen käyttö mikroaaltouunissa ja yhdistetyissä tiloissa ei ole mahdollista. Ne soveltuvat ruoanlaittoon vain yhdellä tasolla.



Uunia ei kuumenneta mikroaaltouunin toimintatiloissa. Vain ruoka kuumenee.

Mikroaaltouuni

Vain mikroaaltouuni toimii. Sitä voidaan käyttää ruokien ja juomien lämmittämiseen sekä ruoanlaittoon. Ruokat valmistuvat ilman ruskistamista.



Mikroaaltouuni+kiertoilma tuettu

Uunin takavastus toimii myös yhdessä mikroaaltouunin kanssa. Takavastuksen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Voit laittaa aterioita nopeasti ja ruskistaa ne samalla.



Mikroaaltouuni+grilli

Mikroaaltouuni ja suuri grilli uunin katossa ovat toiminnassa. Sopii suurten lihamäärien grillaukseen.



- Aseta suuret tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillivastuksen alle grillaamista varten.
- Aseta lämpötila maksimitasolle.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolesta välissä.

Mikroaaltouuni+grilli+kiertoilma

Mikroaaltouunin ja täyden grillin kuumentama kuuma ilma jakautuu uunin sisällä hyvin nopeasti tuulettimen avulla. Sopii suurten lihamäärien grillaukseen.

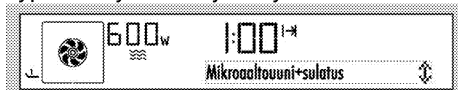


Mikroaaltouuni+grilli+kiertoilma

- Aseta suuret tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillivastuksen alle grillaamista varten.
- Aseta lämpötila maksimitasolle.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolessa välissä.

Mikroaaltouuni+sulatus

Vain mikroaaltouuni ja kiertoilmapuhallin (takaseinässä) ovat käytössä. Sopii pakastetun rakeisen ruoan hitaaseen sulattamiseen huoneenlämpöön sekä kypsennetyn ruoan jäähdyttämiseen.



Ruoanlaittoaikojen taulukko



Tämän kaavion ajat ovat ohjeellisia. Ajat voivat vaihdella ruoan lämpötilan, koostumuksen, tyyppin samoin kuin omien ruoanlaittokäytäntöjesi mukaan.



Ensimmäinen teline uunissa on alateline. Käytä mikroaaltoruoanlaitossa vain alatelinettä.

Ruokalaji	Ruoanlaittoilman asetus	Paino (g)	Lämpötila (°C)	Mikroaaltoteho (W)	Paistoaika (noin min)
Kanapatonki	Mikroaaltouuni+kiertoilma tuettu	1000	210	600	25
Kokonainen broileri	Mikroaaltouuni+kiertoilma tuettu	1500	15 min 230 sitten 200	600	35
Pakastepizza	Mikroaaltouuni+kiertoilma tuettu	450	230	200	8
Kalkkuna, koipi (luuton)	Mikroaaltouuni+grilli+kiertoilma	1000	230	300	30
Suuret raat perunat	Mikroaaltouuni+kiertoilma tuettu	1000	180	600	25
Perunagratiini *	Mikroaaltouuni+kiertoilma tuettu	1250	180	600	25
Dalyan-lihapullat	Mikroaaltouuni+kiertoilma tuettu	1800	5 min 230 sitten 170	300	20
Kokonainen kala	Mikroaaltouuni+grilli+kiertoilma	1000	250	600	10
Kalapuikot	Mikroaaltouuni+kiertoilma tuettu	600	230	300	12
Kastike ja peruna nytyt	Mikroaaltouuni+kiertoilma tuettu	1500	210	200	35
Valmisruoka (herneitä ja lihaa)	Mikroaaltouuni	400		600	3,5
Pilaviriisi	Mikroaaltouuni	400		600	4

Ole hyvä ja esilämmitys ennen ruoanlaiton combi-tilassa. Esilämmitys olisi tehtävä uuni toimintatilaa.

* Suositus on lisätä siivutettua kashar-juustoa sen päälle valmistusajan viimeisin 5 minuutin aikana.

Sulattaa


Ruokalaji	Paino (g)	Mikroaaltoteho (W)	Liukenemista (min) (suunnilleen)	Odotusaika (min)	Ehdotuksia
Kaikki punainen liha	250	200	6	10	Käännä, kun puolet ajasta
	500	200	12	10	Käännä, kun puolet ajasta
Jauheliha	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Käännä, kun puolet ajasta
Kokonainen broileri	1500	200	25	10	Käännä, kun puolet ajasta
Kananreisi	750	300	7	10	
Kanapatonki	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Kokonainen kala	250	200	7	5	Käännä, kun puolet ajasta
	500	200	10	5	Käännä, kun puolet ajasta
Makkara	300	200	5	5	

Valmisruoka-toiminnot




Valmisruoka-toimintojen valitseminen


Valmisruokavalikko sisältää ruokaohjelmia, jotka ovat ammattilaiskokkien sinulle laatimia, ja jotka on tallennettu ohjauslaitteen muistiin.


Valmisruokatoimintojen valitseminen:

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä.



Aloitustoimintonäyttö avautuu, kun uuni kytketään päälle.




 Jos kosketat -näppäintä, "Keep pressed for 1 second" [Pidä painettuna 1 sekunnin ajan] -varoitusta näkyy tekstikentässä. Paina -näppäintä yli 1 sekunnin ajan kytkeäksesi uunin päälle/pois.



2. Kosketa kahdesti -näppäintä valitaksesi Mikroaaltouunin valmisruokatoimintojen näytön. Tässä vaiheessa näkyviin

näytölle tulee viesti
"Lampaanviulu" ja -symboli.

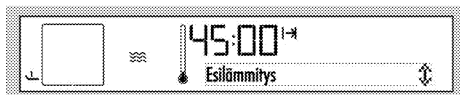


3. Valitse haluttu laji painamalla -näppäimiä.
4. Aloita kypsennys koskettamalla -näppäintä.

 Jos kosketat -näppäintä, "Keep pressed for 1 second" [Pidä painettuna 1 sekunnin ajan] -varoitusta näkyy tekstikentässä. Paina -näppäintä.


 Jos haluttu ruokalaji ei tarvitse pikakuumennusta, aseta valmistusastia ensin uunin ja käynnistä paistaminen sitten koskettamalla  key to start cooking.



5. Jos haluttu ruokalaji vaatii pikakuumennuksen, viesti "Esilämmitys" näkyy näytössä



6. Kun pikakuumennus on päättynyt, viesti "Aseta aluslautanen" näkyy näytössä.
7. Aseta valmistusastia uuniin ja sulje uuninluukku.
Ruoan kypsennys alkaa ja "Kypsennys" näkyy näytössä.

8. Kun kypsennys on valmis, viesti "Hyvää ruokahalua..." tulee näkyviin ja kuuluu äänimerkki.

 Hälytyssignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta.

 Ruokavalikossa navigoidessa näyttöön tuleva "Back" [Takaisin] -painike mahdollistaa palaamisen takaisin ylävalikkoon. Kosketa -näppäintä valitaksesi toimintojen aloitusnäytön.

KARITSAA EN COCOTTE AINEKSET

- 150 g lampaanlihakuutioita
- 100 g sipulia
- 20 g punaista paprikaa
- 20 g vihreää paprikaa
- 40 g tuoreita perunoita
- 20 g munakoisoa
- 100 g tomaattia
- 2 valkosipulinkynttä
- ½ ruokalusikallista tomaattisosesta
- 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä
- 10 g voita
- Suolaa
- Mustapippuria

VALMISTELU

- Lohko sipuli, punainen ja vihreä paprika, peruna, munakoiso ja tomaatti.
- Pilko valkosipuli isoiksi paloiksi.

- Sekoita pilkotut vihannekset, karitsanlihakuutiot ja muut ainekset huolellisesti kulhossa.
- Kaada seos kannelliseen lasivuokaa ja lisää voi palasina.
- Peitä vuoka kannella.
- Aseta kannellinen lasivuoka esikuumennetun uunin 1. tasolle ja kypsennä annos.
- Annoksen kannattaa antaa tasaantua 10 minuuttia kypsennyksen jälkeen ennen tarjolle asettamista.

WELLINGTONIN PIHVI

AINEKSET

- 40 g kuutioitua, hienoksi silputtua sipulia
- 2 kpl kuutioitua, hienoksi silputtua herkkusientä
- 1 hienoksi silputtu valkosipulin kynsi
- 70 ml kermaa
- Suolaa
- Mustapippuria
- 150 g sisäfileetä
- 1 kpl lehtitaikinaa
- 1 annos munakokkelia
- 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä

VALMISTELU

- Kuumenna paistinpannu, kaada 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä sopivasti kuumennettuun pannuun. Sulje fileen kaikki suolalla ja pippurilla maustetut pinnat paistinpannulla paistamalla (varmista, ettei liha kypsy täysin). Anna lihan jäähtyä kokonaan.
- Kuullota sipulit, herkkusieni ja sipuli toisella paistinpannulla. Kun herkkusienistä vapautunut vesi on

höyrystynyt pois, lisää kerma ja kypsennä sekoitusta, kunnes se sakenee. Anna seoksen jäähtyä kokonaan.

- Jauhota lehtitaikina, jota on pidetty 1 tunti huoneenlämmössä ja kauli sitä kaulimella tasaisemmaksi.
- Levitä puolet jäähtyneestä seoksesta lusikalla keskelle kaulittua lehtitaikinaa, aseta filee sen päälle ja taittele taikina fileen päälle, sivele kananmunaa taikinasamaan sulkeaksesi sen.
- Aseta annos pellille saumapuoli alaspäin
- Sivele pinta munankeltuaisella.
- Aseta pelti esikuumennetun uunin 1. tasolle ja kypsennä annos.

MERIAHVEN

AINEKSET

- 2 kokonaista meriahventa (300 g), yhteensä 600 g
- 90 g tikuiksi pilkottua sipulia (paksuus 3–4 mm)
- 1 keskikokoinen peruna (1–4 mm:n viipaleina)
- 1 nippu tuoreita timjamin oksia
- 1 nippu tuoretta tilliä
- 1 hienonnettu valkosipulinkynsi
- 1 raastettu sitruunankuori
- 1 laakerinlehti
- 10 ml sitruunamehua
- Voita
- 10 ml oliiviöljyä
- Suolaa, mustapippuria

VALMISTELU

- Hiero kala suolalla, mustapippurilla ja voilla.

- Sekoita kulhossa peruna, sipuli, tuoreet timjaminlehdet, tuore tilli, valkosipuli, raastettu sitruunankuori, laakerinlehti, sitruunamehu ja oliiviöljy.
- Voitele kakkuvuoka öljyllä.
- Aseta puolet sipuleista öljytyn vuoan keskelle ja laske perunat sipulin ympärille.
- Täytä kala jäljelle jääneellä sipulilla ja aseta kala perunoiden ja sipulien päälle.
- Aseta pelti esikuumennetun uunin 1. tasolle ja kypsennä annos.
- Lisää pilkotut paprikat (punainen, vihreä ja keltainen) seokseen ja jatka paistamista.
- Lisää pilkottu kesäkurpitsa ja tomaatit loppusekoitukseen ja paista (varmistu, etteivät kasvikset pehmenne liikaa). Anna seoksen jäähtyä kokonaan.
- Sekoita jauheliha, munat ja kerma hyvin toisessa kulhossa.
- Lisää jäähdytetty kasvissekoitus, suola, mustapippuri, punainen paprikajauhe ja korppujauhe jauhelihaseokseen ja vaivaa kaikki ainekset hyvin yhteen, kunnes seos vastaa koostumukseltaan lihamureketaikinaa.

SIIVUTETTU KASVIS-LIHAMUREKE

AINEKSET

- 1 keskikokoinen sipuli
- 1 pieni, punainen paprika
- 1 pieni, vihreä paprika
- 1 pieni, keltainen paprika
- 1 pienikokoinen munakoiso
- 1 pienikokoinen kesäkurpitsa
- 2 keskikokoista tomaattia
- 25 g voita
- 0,5 kg jauhelihaa
- 175 g korppujauhoa
- 1 ruokalusikallinen tomaattisostetta
- 1 muna
- 30 ml kermaa
- 1 jälkiruokalusikallinen punaista paprikasilppua
- Suolaa
- Mustapippuria

VALMISTELU

- Sulata voi paistinpannussa. Lisää hienonnettu sipuli ja munakoiso rasvaan ja paista.

PUNAJUURI-VUOHENJUUSTOSALAATTI

AINEKSET

- 10 punajuurta (50 g / kpl)
- 2 appelsiinia
- 2 sitruunaa
- 90 ml balsamiviinietikkaa
- 100 ml oliiviöljyä
- 1 vaniljatanko
- Suolaa

- Mustapippuria
- 3 tuoretta timjamin oksaa
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 nippua rucolaa
- 10 kirsikkatomaattia
- 100 g vuohenjuustoa

VALMISTELU

- Sekoita balsamiviinietikka, appelsiinilohkot, sitruunalohkot, vaniljatangosta kaavittu ydin, oliiviöljy, hienonnettu valkosipuli ja tuore timjami (marinointineste).
- Marinoi punajuuret kuorimattomina marinointinesteessä.
- Laita marinoituid punajuuret kannelliseen lasiastiaan marinointinesteeseen ja sulje kansi.
- Aseta kannellinen lasivuoka esikuumennetun uunin 1. tasolle ja kypsennä punajuuret.
- Ota kypsä annos pois uunista ja anna sen jäähtyä.
- Kuori jäähtyneet punajuuret ja siivuta veitsellä.
- Sekoita keskenään karkeasti silputtu rucola, halkaistut kirsikkatomaatit, kuoritut appelsiinilohkot ja viipaloidut punajuuret.
- Lisää keitetty ja jäähdytetty marinointineste, suola, mustapippuri ja vuohenjuustoviipaleet seokseen, sekoita ja tarjoile.

PERUNAGRATIINI

AINEKSET

- * 200 g tuoreita perunoita

- * 100 ml kermaa
- * 1 pieni ripaus muskottipähkinäjauhetta
- * Suolaa
- * Mustapippuria
- * 1 hienonnettu valkosipulinkyntsi
- * 1 laakerinlehti
- * 1 timjamin oksa
- * 1 teelusikallinen voita

VALMISTELU

- * Leikkaa perunat hyvin ohuiksi viipaleiksi (1–2 mm) ja liota vedessä 30 minuuttia.
- * Kuumenna yhdessä kerma, muskottipähkinäjauhe, suola, mustapippuri, hienoksi silputtu valkosipuli, laakerinlehti ja timjami.
- * Voitele lasikulho voilla ja levitä perunat kahteen riviin. Kaada puolet puolet seoksesta erittäin kuumana perunoiden päälle. Levitä perunoita toisen kerran kahteen riviin ja kaada loput sekoituksesta perunoiden päälle erittäin kuumana.
- * Aseta kannellinen lasivuoka esikuumennetun uunin 1. tasolle ja kypsennä annos.
- * Aseta lasikansi toisin päin uunista ulos otetun annoksen päälle (tämä kohdistaa painoa annokseen ja litistää sitä) ja anna annoksen tasaantua.
- * Siivuta perunagratiini, kun se on jäähtynyt kokonaan.
- * Kuumenna paistinpannu, kaada 1 teelusikallinen oliiviöljyä kuumalle pannulle ja kuumenna/paista perunagratiinin molemmat pinnat.
- * Annos suositellaan tarjottavaksi kuumana.

LÄMMIN KAKKU SUKLAAKASTIKKEELLA

AINEKSET

- 2 ruokalusikallista jauhoja
- 2 ruokalusikallista sokeria
- 2 ruokalusikallista maitoa
- 1 ruokalusikallinen ruokaöljyä
- 1 ruokalusikallinen kaakaota
- 1 kananmuna

SUKLAAKASTIKKEEN

AINEKSET

- 50 g kermaa
- 50 g taloussuklaata

VALMISTELU

- Sekoita kulhossa yhdessä jauho, kaakao ja sokeri hyvin.
- Lisää maito, ruokaöljy ja muna seokseen ja sekoita huolellisesti.
- Kaada kakkutaikinaa kohokasvuokaan vuoka puolilleen.
- Aseta kohokasvuoka ritilälle ja jätä kypsymään esilämmittämättömään uuniin.
- Kiehauta kerma eri kattilassa ja ota pois liedeltä. Lisää raastettu taloussuklaa kermaan ja kuumenna, kunnes suklaa sulaa (suklaakastike).
- Kaada suklaakastike kuumalle kakulle ja tarjoile.

LEHTEVÄT KANELIRUSINAPULLAT

AINEKSET

- 6 kpl lehtitaikinaa
- 1 kananmunankeltuainen

TÄYTEAINEKSET

- 100 ml vettä
- 100 g sokeria
- 1 teelusikallinen rusinoita

- 1 juomalasillinen pähkinärouhetta
- ½ lasillista kookospähkinää
- 1 teelusikallinen kanelia

VALMISTELU

- Kiehauta vesi ja sokeri paistinpannussa. Ota seos pois liedeltä. Lisää pähkinärouhe, kookospähkinä ja kaneli, sekoita ja anna seoksen jäähtyä kokonaan (täyte).
- Jauhota lehtitaikina-aines, jota on pidetty 1 tunti huoneenlämmössä ja kauli se kaulimella.
- Levitä täyte kaulitulle taikinalle lusikalla ja levitä päälle rusinoita.
- Kääri taikinalevyrullaksi ja leikkaa 3 cm:n viipaleiksi.
- Aseta leivinpaperi pellille ja aseta pullat pellille irti toisistaan, sivele munankeltuista pullien leikatulle pinnalle.
- Aseta pelti esikuumennetun uunin 1. tasolle ja kypsennä annos.
- Annos suositellaan tarjottavaksi kuumana.

VIININLEHTIKÄÄRYLEET OLIIVIÖLJYSSÄ

AINEKSET

- 500 g viininlehtiä suolassa
- ½ teelusikallista oliiviöljyä
- Kuumaa vettä
- Puolikkaan sitruunan mehu

TÄYTEAINEKSET:

- 4 sipulia
- 1 teelusikallista oliiviöljyä

- 2 teelusikallista pinjansiemeniä
- 2 lasillista riisiä
- 1 ruokalusikallinen kuivattua minttua
- 1 jälkiruokalusikallinen mustapippuria
- 1 jälkiruokalusikallinen kanelia
- 5–6 g hienoa sokeria
- 2 ruokalusikallista korinttia
- 1 lasillinen hienonnettua persiljaa
- 1 jälkiruokalusikallinen suolaa

VALMISTELU

- Kuullota sipuli oliiviöljyssä, lisää riisi seokseen ja jatka hetki paistamista. Lisää loput täyteainekset seokseen ja anna hautua.
- Aseta rullatut viininlehdet yhteen riviin riittävän suureen kannelliseen lasikulhoon.
- Lisää oliiviöljyn, sitruunamehun ja kuumen veden seos, ettei sekoitus ylitä viininlehtien yläpintaa.
- Peitä vuoka kannella.
- Aseta kannellinen lasikulho esikuumennetun uunin 1. tasolle ja kypsennä annos.
- Täytetyt viininlehdet suositellaan tarjottavan, kun ne ovat asettuneet huoneenlämmössä 1 tunnin ja niitä on säilytetty sen jälkeen jääkaapissa.

BROILERINKOIPPI

AINEKSET

- 3 kpl broilerinkoipia
- 3 keskikokoista perunaa (viipaloitu 1 cm paksuisiksi)

- 2 tikuiksi leikattua sipulia (paksuus 3–4 mm)
- 2 kuutioitua tomaattia

MARINOINTINESTEEN AINEKSET

- 1 valkosipulin kynsi
- ½ teelusikallista mustapippuria
- 1 teelusikallinen suolaa
- 50 ml punaviinietikkaa
- 1 ruokalusikallista hienoa sokeria
- 1 ruokalusikallinen tummaa siirappia
- 1 ruokalusikallinen hunajaa
- 1 sitruunan mehu
- 2 nippua tuoreita timjamin oksia
- 3 ml tabascoa
- 1 teelusikallinen punaista paprikajauhetta
- 200 ml oliiviöljyä

VALMISTELU

- Survo valkosipuli ja sekoita kaikki marinointiainekset.
- Lisää broilerinkoivet puoleen marinointinesteestä ja sekoita toiseen puoleen nestettä tomaatit, perunat ja sipulit ja marinoi sekoitusta 2 tuntia.
- Aseta broilerinkoivet keskelle leivinpeltiä. Aseta perunat broilerinkoipien ympärille ja sipulit ja tomaatit broilerinkoipien väliin.
- Kypsennä annos asettamalla pelti esikuumennettuun uuniin.
- Tarjoile annos sen asetuttua 5 minuuttia uunista ottamisen jälkeen.

6 Uunin käyttäminen

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta



VAROITUS

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
Laitte voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lapset loitolla niistä. Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.



VAARA:

Ole varovainen avatessasi uuninluukun, sillä sieltä saattaa tulla kuumaa höyryä.
Poistuva höyry voi aiheuttaa palovammoja käsiisi, kasvoihisi ja/tai silmiisi.

Leivontavihjeitä

- Käytä asianmukaisia peltejä, joissa on tarttumaton pinta tai alumiiniastioita tai lämmönkestäviä silikonivuokia.
- Käytä ritilällä olevaa tilaa parhaalla mahdollisella tavalla.
- Aseta uunivuoka keskelle ritilää.
- Valitse oikea hyllysijainti ennen kuin laitat uunin tai grillin päälle. Älä muuta hyllysijaintia, kun uuni on kuuma.
- Pidä uunin luukku suljettuna.

Paahtamisvihjeitä

- Koko broilerin, kalkkunan ja paistin päällystäminen kastikkeilla kuten

sitruunamehulla ja mustapippurilla ennen kypsennystä parantaa kypsennystehoa.

- Luisen lihan paahtaminen kestää noin 15–30 minuuttia pidempään verrattuna samankokoiseen palaan luutonta lihaa.
- Jokainen lihan paksuuden senttimetri vaatii noin 4–5 minuutin kypsennyksen.
- Anna lihan tasaantua uunissa noin 10 minuuttia paahtoajan jälkeen. Lihaneste jakautuu tasaisemmin eikä valu, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alahyllylle kuumuudenkestävään vuokaan.

Grillausvihjeitä

Liha, kala tai siipikarja ruskistuvat grillattaessa nopeasti, ne saavat rapean kuoren eivätkä ne kuivu. Litteät kappaleet, lihavartaat ja makkarat sopivat erityisen hyvin grillattaviksi samoin kuin hyvin vesipitoiset vihannekset kuten tomaatit ja sipulit.

- Asettele grillattavat kappaleet hyllyurassa olevalle grilliritilälle tai pellin kanssa käytettävälle grilliritilälle niin, että käytetty tila ei ylitä lämmittimen kokoa.
- Siirrä grilliritilä tai pellin kanssa käytettävä ritilä halutulle tasolle uuniin. Jos grillaat ritilällä, aseta uuninpelti alemmalle tasolle

keräämään rasva. Kaada rasvankeräyspellille hieman vettä puhdistuksen helpottamiseksi.

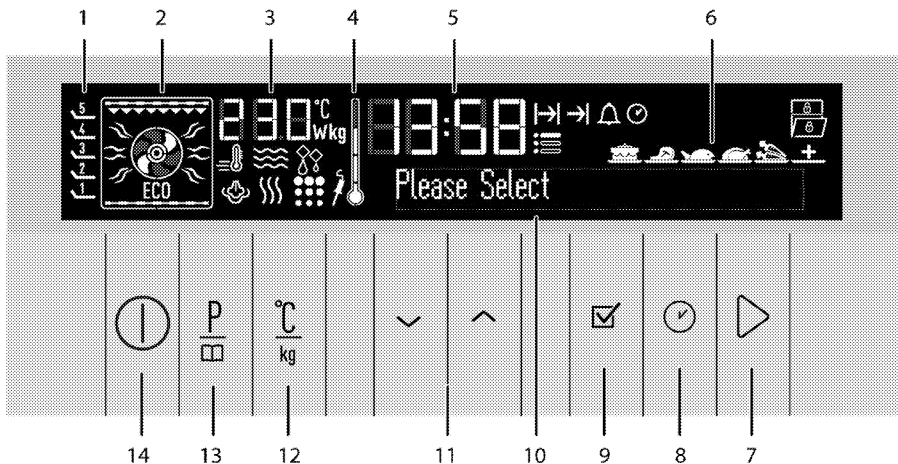


Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita. Älä sijoita ruokaa liian kauas grillin takaosaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi syttyä tuleen.

Sähköuunin käyttäminen



Aika on asetettava, ennen kuin uunia voi käyttää. Jos aikaa ei aseteta, uuni ei toimi.








- 1 Tasojen asennot
- 2 Toimintovalitsin
- 3 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
- 4 Uunin sisälämpötilan symboli
- 5 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 6 Valmisruokavalintänäyttö
- 7 Käynnistä/lopetta paistaminen -näppäin
- 8 Aika ja asetukset -näppäin
- 9 OK-painike
- 10 Tekstinäyttö
- 11 Ylös/alas-painike (valikon askelpainike)
- 12 Lämpötilan/painon/tehostimen asetusnäppäin
- 13 Ohjelman valintänäppäin

- 14 ON/OFF-näppäin

Näyttösymbolit:


- Pikakuumennus (tehostin) -symboli
 - Ruoanlaittoajan symboli
 - Ruoanlaittoajan loppu -symboli
 - Hälytyssymboli
 - Nykyisen ajan symboli
 - Asetukset-symboli
 - Sulatussymboli
 - Näppäinlukon symboli
 - Luukku auki -symboli
 - Lihamittarin symboli*
 - Polttotoiminnon symboli*
 - Höyrykypsennyssymboli*
- * Vaihtelevat laitemallin mukaan.

Uuni palautuu valmiustilan näyttöön, kun se on kytketty päälle ja nykyinen aika on asetettu. Vain nykyinen aika näkyy näytössä. Vain - ja -näppäimet toimivat, kun näyttö on tässä tilassa. Voit suorittaa kaikki toiminnot Asetukset-valikossa. Katso *Asetukset-valikko, sivu 61.*

 Jos kosketat -näppäintä, "Keep pressed for 1 second" [Pidä painettuna 1 sekunnin ajan] -varoitusta näkyy tekstikentässä. Paina -näppäintä yli 1 sekunnin ajan kytkeäksesi uunin päälle.





Valitse lämpötila ja toimintotila

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä.
2. Aloitus toimintona näyttö avautuu, kun uuni kytketään päälle.




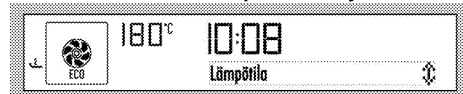
- 1 Tasojen asennot
- 2 Toimintovalitsin
- 3 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
- 4 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 5 Tekstinäyttö



Tässä näytössä on suositeltu lämpötila lämpötila/paino-merkkivalon alapuolella, ja toimintona näyttö näkyvät aktiiviset vastukset ja suositeltu tason sijainti.


3. Paina - tai -näppäimiä valitaksesi halutun käyttötilan (toiminto).

Kun toiminto on valittu, "Set day time" [Lämpötila], "Cook time" [Ruoanlaittoaika] ja "Booster" [Tehostin] (nopea kuumennus) voidaan asettaa.



4. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa kerran -näppäintä avataksesi lämpötilanäytön.






5. Kosketa /-näppäimiä, kunnes haluttu lämpötila näkyy Lämpötilan/Painon ilmaisikentässä. Aseta lämpötila -näppäimellä, kun haluttu arvo näkyy näytössä.

6. Jos kypsennys- ja lämpötila-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla -näppäintä. Kypsennys alkaa ja "Cooking" [Kypsennys] tulee näyttöön.

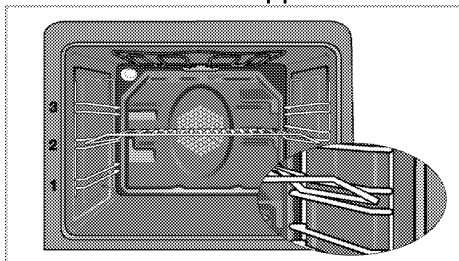


 Jos uunin luukku avataan kypsennyksen aikana, "Door open" [Luukku auki] -varoitusta ja -symboli tulevat näyttöön.

 Jos kosketat -näppäintä, "Keep pressed for 1 second" [Pidä painettuna 1 sekunnin ajan] -varoitusta näkyy tekstikentässä. Paina -näppäintä yli 1 sekunnin ajan aloittaaksesi kypsennyksen.

Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke uuni pois päältä koskettamalla ①-näppäintä.



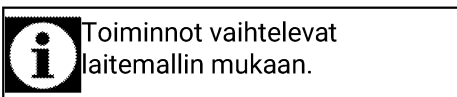
Ritiläsijainnit (malleissa, joissa on grilliritilä)

On tärkeää asettaa grilliritilä ritilätelineeseen oikein. Grilliritilä on asetettava ritilätelineiden väliin, kuten kuvassa.

Älä anna grilliritilän olla vasten uunin takaseinää. Siirrä grilliritilää telineen etuosaa kohti ja aseta paikoilleen luukun avulla saavuttaaksesi hyvän grillaustehon.

Toimintotaulukko

Toimintotaulukko näyttää toiminnot, joita voidaan käyttää uunissa ja niiden vastaavat maksimi- ja minimilämpötilat. Suositeltava lämpötila näkyy, kun toiminto on valittu.



Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.

i Turvallisuuden vuoksi maksimiaika, joka voidaan asettaa kohdassa "Cook time" [Ruoanvalmistusaika] on rajoitettu 6 tuntiin kaikissa asennoissa, paitsi "Warm Keeping" [Lämpimänä pito]- ja "Low Temperature Cooking" [Alhaisessa lämpötilassa kypsentaminen] -toiminnoissa. Cooking" [Kypsennys] -toiminnot

i Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä.

i Ohjelma peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.

i Nykyistä aikaa ei voi asettaa, kun jokin uunin toiminnoista on käytössä, tai jos uunille on tehty puoli- tai täysautomaattinen ohjelmointi.

i Vaikka uuni olisi kytketty pois päältä, uunin valo syttyy, kun uuninluukku avataan.

Toiminto	Lämpötila-alue (°C)
Tuuletinkuumennus	40-280
Täysgrilli	40-280
Matala grilli	40-280
Tuuletin virransäästötilassa	160-220
Pitäminen lämpimänä	40-100

* Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.

Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

Tuuletinkuumennus

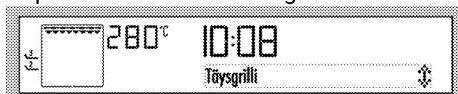
Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Se soveltuu ruoanlaittamiseen eri tasoilla, eikä esikuumennusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasoilla.



i Kun uuninluukku avataan, tuulettimen moottori pysähtyy, jotta kuuma ilma pysyy sisäpuolella.

Full Grill (Täysi grilli)

Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Sopii suurten lihamäärien grillaukseen.



- Aseta suuret tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillivastuksen alle grillaamista varten.
- Aseta lämpötila maksimitasolle.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolesta välissä.

Matala grilli

Pieni grilli uunin katossa on käytössä. Sopii grillattaville ja paahdettaville ruokalajeille.



Matala grilli

- Aseta pienet tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillivastuksen alle grillaamista varten.
- Aseta lämpötila maksimitasolle.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolesta välissä.

Eco Fan -kuumennus

Virran säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa ruoanlaitossa, jossa käyttäisit tuuletinkuumennusta 160-220°C lämpötilassa. Ruoanlaittoaika kuitenkin pitenee hieman.

Kypsennysajat suhteessa tähän toimintoon on osoitettu "Eco Fan Heating" [Virransäästötuuletuskypsennys] -taulukossa.

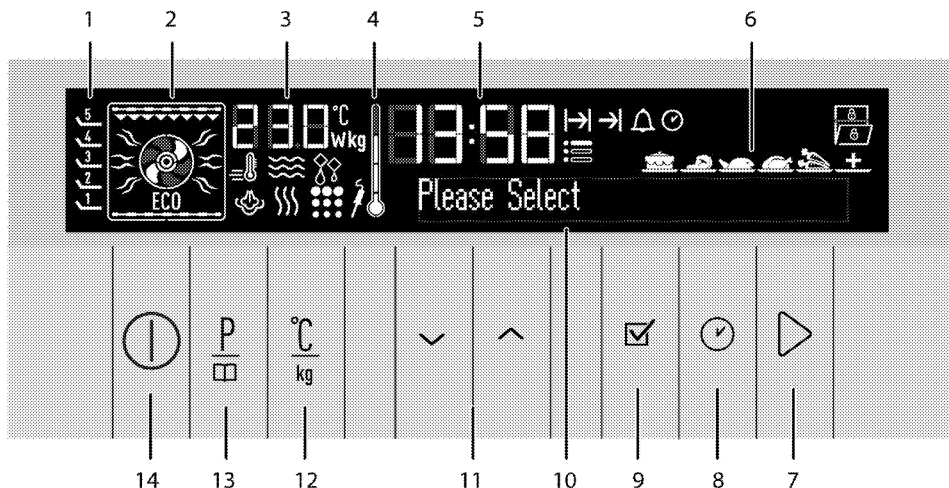


Pitäminen lämpimänä

Tätä toimintoa käytetään pitkäkestoiseen ruoan tarjoiluvalmiina pitämiseen.



Uunin ohjausyksikön käyttäminen



- 1 Tasojen asennot
- 2 Toimintovalitsin
- 3 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
- 4 Uunin sisälämpötilan symboli
- 5 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 6 Valmisruokavalintanäyttö
- 7 Käynnistä/lopetapaistaminen -näppäin
- 8 Aika ja asetukset -näppäin
- 9 OK-painike
- 10 Tekstinäyttö
- 11 Ylös/alas-painike (valikon askelpainike)
- 12 Lämpötilan/painon/tehostimen asetusnäppäin
- 13 Ohjelman valintanäppäin
- 14 ON/OFF-näppäin

Ota puoliautomaattinen toiminto käyttöön

Tässä käyttötilassa voit säätää aikaa, jonka uuni on käytössä (ruoanlaittoaika).


1. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä.





Jos kosketat -näppäintä, "Keep pressed for 1 second" [Pidä painettuna 1 sekunnin ajan] -varoitusta näkyy tekstikentässä. Paina -näppäintä yli 1 sekunnin ajan kytkeäksesi uunin päälle.

2. Paina - tai -näppäimiä valitaksesi halutun käyttötilan (toiminto).
3. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa kerran -näppäintä avataksesi lämpötilanäytön.







4. Kosketa / -näppäimiä, kunnes haluttu lämpötila näkyy Lämpötilan/Painon ilmaisinkentässä. Aseta lämpötila -näppäimellä, kun haluttu arvo näkyy näytössä.
5. Paina kypsennysajan osalta kerran -näppäintä ja selaa

tekstinäytössä kohtaan "Cook time" [Kypsennysaika]. -symboli vilkkuu samanaikaisesti.


6. Kosketa /-näppäimiä asettaaksesi halutun kypsennysajan ja vahvista asetus koskettamalla -näppäintä. Kun kypsennysaika on asetettu,  näkyy jatkuvasti.




7. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku.
8. Jos lämpötila- ja aika-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla -näppäintä. Kypsennys alkaa ja "Cooking" [Kypsennys] tulee näyttöön.



 Jos kosketat -näppäintä, "Keep pressed for 1 second" [Pidä painettuna 1 sekunnin ajan]-varoitusta näkyy tekstikentässä. Paina -näppäintä yli 1 sekunnin ajan aloittaaksesi kypsennyksen.

» Uuni kuumenee esiasetettuun lämpötilaan ja pysyy siinä, kunnes valitsemasi ruoanlaiton päättymisaika saavutetaan. Uunin lamppu palaa kypsennyksen aikana.

 Kaikki sisäuunin lämpötilasymbolin (4) lohkot syttyvät, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.


9. Kun kypsennys on valmis, viesti "Good appetite... Press  to

continue" [Hyvää ruokahalua... Jatka painamalla painiketta x] tulee näyttöön ja äänimerkki kuuluu.


10. Hälytyssignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta. Uuni jatkaa toimintaa valitussa tilassa, jos kosketat -näppäintä. Äänimerkki sammuu.
11. Uuni kytketään pois päältä automaattisesti ja nykyinen aika näytetään, jolle kosketat -näppäintä.

Tehostimen asettaminen (nopea lämmitys)



Voit kuumentaa uunin haluttuun lämpötilaan nopeammin käyttämällä Tehostin (nopea esilämmitys) -toimintoa.

 Tehostinta ei voi valita Sulatus-, Hidas kypsennys -, Lämpimänä pito - ja Kypsennys alhaisessa lämpötilassa - kypsennystoimintoja käytettäessä. Tehostinasetukset peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä.

Valitse haluttu kypsennystoiminto ja sen jälkeen:

1. Kosketa -näppäintä kahdesti. Viesti "Booster passive" [Tehostin passiivinen] tulee näyttöön.



2. Kosketa -näppäintä kerran. Viesti "Booster active" [Tehostin aktiivinen] ja -symboli tulee

näyttöön. Vahvasta asetus koskettamalla .



3. Jos kypsennys- ja lämpötila-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla -näppäintä. Kypsennys alkaa ja "Cooking" [Kypsennys] tulee näyttöön.
- » -symboli katoaa näkyvistä, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan ja uuni palautuu toimimaan toiminnolla, jossa se oli ennen tehostointoiminnon käyttöä.

4. Voit peruuttaa Tehostointoiminnon painamalla $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ -näppäintä (20) lyhyin välein, kunnes "Booster active" [Tehostin aktiivinen] tulee näkyviin näyttöön.

5. Kosketa -näppäintä kerran. Varoitus "Booster passive" [Tehostin passiivinen] ja -symboli tulevat näyttöön. Vahvasta asetus koskettamalla .



Näppäimistölukon käyttö

Voit estää uunin käytön aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.

Näppäinlukkoa voidaan käyttää sekä uunin ollessa päällä että pois päältä. Uuni voidaan kytkeä pois päältä painamalla -näppäintä, vaikka näppäinlukko olisi aktivoitu uunin ollessa päällä.

Näppäinlukon aktivoiminen

1. Kosketa -näppäintä useita kertoja lyhyin välein, kunnes "Keylock passive" [Näppäinlukko passiivinen] -teksti tulee näkyviin näyttöön. -symboli vilkkuu näytössä.
2. Ota näppäinlukko käyttöön koskettamalla kerran -näppäintä. Kun olet asettanut näppäinlukon, viesti "Key lock active" [Näppäinlukko aktiivinen] tulee näyttöön. Sen jälkeen näkyviin tulee -symboli.
3. Vahvasta asetus koskettamalla .



» Kun olet asettanut näppäinlukon, "Keylock active" [Näppäinlukko aktiivinen] -varoitus ja tulevat näkyviin, kun painat mitä tahansa painiketta (paitsi /-näppäimiä).

Uunin näppäimet eivät toimi, kun näppäinlukkotoiminto on aktivoitu. Näppäinlukkoa ei peruuteta virtakatkoksen ilmetessä.

Näppäinlukon pois käytöstä asettaminen

1. Aseta näppäinlukko pois käytöstä koskettamalla kahdesti

✓-näppäintä. "Key lock passive" [Näppäinlukko passiivinen] -viesti tulee näyttöön.

2. Vahvista asetus koskettamalla ✓.



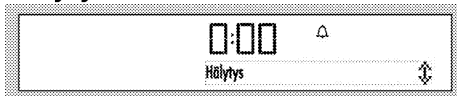
» Näppäinlukko on pois käytöstä ja näytön -symboli katoaa.

Kellon käyttäminen hälytyksenä

Voit käyttää laitteen kelloa minä tahansa hälytyksen tai muistutuksen antajana kypsennysohjelmoinnin lisäksi. Hälytyskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Sitä käytetään vain varoittamiseen. Tämä on käytännöllistä, kun esimerkiksi haluat kääntää uunissa olevaa ruokaa tiettyyn aikaan. Hälytyskello antaa äänimerkin, kun asettamasi aika on kulunut.

Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

Hälytyksen asettaminen:



1. Kosketa -näppäintä useita kertoja lyhyin välein, kunnes -symboli tulee näkyviin näyttöön.

2. Kosketa -näppäimiä, aseta haluttu aika ja vahvista asetus koskettamalla -näppäintä. -symboli palaa edelleen hälytysajan asettamisen jälkeen.
3. Kun hälytysaika on kulunut, alkaa vilkkua ja kuuluu hälytysignaali.
4. Hälytys lakkaa painamalla mitä tahansa näppäintä.

Hälytyksen peruuttaminen:

1. Kosketa -näppäintä useita kertoja lyhyin välein, kunnes -symboli tulee näkyviin näyttöön.
2. Kosketa -näppäintä kunnes "00:00" näkyy näytössä ja vahvista asetus koskettamalla -näppäintä.

» Hälytys on peruttu ja -symboli katoaa näkyvistä.














Ruoanlaittoaikataulukko

Tämän kaavion ajat ovat ohjeellisia. Ajat voivat vaihdella ruoan lämpötilan, koostumuksen, tyyppin samoin kuin omien ruoanlaittokäytäntöjesi mukaan.

Leivonta ja paahdaminen

Ensimmäinen teline uunissa on **alateline**.

Ruokalaji	Paistotason numero	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritilän asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kakkua tasolla	Yksi taso	Uunipelti*		1	175	30 ... 40
Kakkuja vuoassa	Yksi taso	Kakkuvuoka ja uuniritilä**		1	175	50 ... 60
Pienet kaku	Yksi taso	Uunipelti*		1	150	35 ... 45
Sienikakku	Yksi taso	Pyöreä irtopohjavuoka		1	150	25 ... 35


		(halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**				
Pikkuleivät	Yksi taso	Leivinpelti*		1	175	25 ... 30
	Kaksi tasoa	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Taikinaleivonnainen	Yksi taso	Uunipelti*		1	200	35 ... 45
	Kaksi tasoa	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	200	45 ... 55
Rasvainen leivonnainen	Yksi taso	Uunipelti*		1	190	25 ... 35
	Kaksi tasoa	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	190	35 ... 45
Hapanleipä	Yksi taso	Uunipelti*		1	200	35 ... 45
Lasagne	Yksi taso	Suorakulmainen lasi- /metallivuoka ja uuniritilä**		1	200	30 ... 40
Pihvi (kokonainen) / paisti	Yksi taso	Uunipelti*		1	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	100 ... 120
Lampaan viulu (pata)	Yksi taso	Uunipelti*		1	25 min 220 sitten 180 ... 190	70 ... 90
Paistettu broileri	Yksi taso	Uunipelti*		1	15 min 250/maks. sitten 190	55 ... 65
Kalkkuna (viipaloitu)	Yksi taso	Uunipelti*		1	25 min 250/maks. sitten 190	150 ... 210
Kala	Yksi taso	Uunipelti*		1	200	20 ... 30


Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.




* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

** Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineitä myyvistä liikkeistä.

Tuuletinkuumennus virransäästötilassa

 Älä muuta paistolämpötilaa, kun paistaminen "Tuuletinkuumennus virransäästötilassa" on alkanut.

 Älä avaa uuninluukkua Tuuletinkuumennus virransäästötilassa paistamisen aikana.

Ruokalaji	Paistotason numero	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritilän asento	Lämpötila (°C)	Paisto-aika (noin min)
Pienet kakut	Yksi taso	Uunipelti*		1	160	20 ... 30
Pikkuleipä	Yksi taso	Uunipelti*		1	200	30 ... 35
Taikinaleivonnainen	Yksi taso	Uunipelti*		1	200	40 ... 45
Rasvainen	Yksi taso	Uunipelti*		1	200	40 ... 45

Kakunleivontavihjeitä

- Jos kakku on liian kuivaa, nosta lämpötilaa noin 10 °C ja lyhennä paistoaikaa.
- Jos kakku on kostea, käytä vähemmän nestettä tai laske lämpötilaan 10 °C.
- Jos kakku on liian tumma pinnalta aseta se alemmalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.
- Jos kakku on paistunut hyvin sisältä, mutta on tahmea ulkopuolelta, käytä vähemmän nestettä, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.

Leivontavihjeitä

- Jos leivonnainen on liian kuiva, nosta lämpötilaa noin 10 °C ja lyhennä paistoaikaa. Kostuta taikinakerroksia maidosta, öljystä, kananmunasta ja jogurtista tehdyllä seoksella.
- Jos leivonnaisten paistaminen vie liikaa aikaa, tarkista, ettei taikinan paksuus ylitä pellin korkeutta.
- Jos leivonnaisen yläpuoli paistuu liikaa mutta alaosa ei ole paistunut kunnolla, varmista, että leivonnaisessa käytettyä kastiketta ei ole liikaa leivonnaisen pohjalla. Pyri levittämään kastiketta tasaisesti taikinakerrosten väliin ja leivonnaisen päälle tasaisen paiston varmistamiseksi.



Paista leivonnainen paistotaulukon ohjeistaman tilan ja lämpötilan mukaan. Jos leivonnaisen alaosa ei edelleenkään paistu riittävästi, aseta pelti yhtä tasoa alemmaksi seuraavalla kerralla.

Ohjeita kasvisten paistamiseen

- Jos kasvisruoasta loppuu neste ja se kuivuu liikaa, paista se kannellisessa astiassa pellin asemesta. Suljetut astiat säilyttävät ruokalajin nesteet.
- Jos kasvisruoat eivät kypsy kunnolla, keitä kasvikset etukäteen ja käsittele purkkiruoan tapaan ja aseta uuniin.


Valmisruoka-toiminnot Valmisruoka-toimintojen valitseminen



Valmisruokavalikko sisältää ruokaohjelmia, jotka ovat ammattilaiskokkien sinulle laatimia, ja jotka on tallennettu ohjauslaitteen muistiin. Tässä valikossa lämpötila, ritilän asento, paino ja paistotoiminnot asetetaan automaattisesti. Voit muuttaa painoa ja kypsennysaikaa valmistettavan ruoan ja makusi mukaan. Ensimmäisen 20 minuutin aikana taikinan kypsennys. Siellä on käymisvaihe. Lämmittimet eivät ole aktiivisia käymisen aikana. 20 min. Lopulta ruoanlaitto alkaa.

Valmisruokatoimintojen
valitseminen:




1. Kytke uuni päälle koskettamalla
ⓘ-näppäintä.


Aloitustoimintonäyttö avautuu, kun
uuni kytketään päälle.


 Jos kosketat ⓘ-näppäintä,
"Keep pressed for 1 second"
[Pidä painettuna 1 sekunnin
ajan] -varoitusta näkyy
tekstikentässä. Paina ⓘ-
näppäintä yli 1 sekunnin
ajan kytkeäksesi uunin
päälle/pois.

2. Kosketa -näppäintä valitaksesi
Valmisruokatoimintojen näytön.
Tässä vaiheessa näkyviin
näytölle tulee viesti
"Cakes&breads&tarts"
[Kakut/Leivät/Piiraat] ja -
symboli.



3. Valitse haluttu
valmisruokatoiminnon
päävalikko (Cakes&breads&tarts
, Meat , Fish , Meat
Poultry , Light meals ,
Special ) [Kakut/Leivät/Piiraat,
Liha siipikarja, Liha, Kala,
Erikoisruokalajit] koskettamalla
⌘/⌞-näppäimiä.


4. Vahvasta valitsemasi
pääruokatoiminnon valikko
koskettamalla -näppäintä.

5. Valitse haluttu laji (Cookies,
Cake, Small cake [Pikkuleivät,
Kakku, Pieni kakku] jne.)
painamalla -näppäimiä.






6. Aseta kypsennettävä annos
uuniin.

7. Aloita kypsennys koskettamalla
▶-näppäintä. "Cooking"
[Kypsennys] tulee näyttöön.


 Jos kosketat ▶-näppäintä,
"Keep pressed for 1 second"
[Pidä painettuna 1 sekunnin
ajan] -varoitusta näkyy
tekstikentässä. Paina ▶-
näppäintä yli 1 sekunnin
ajan aloittaaksesi
kypsennyksen.

8. Kun kypsennys on valmis, viesti
"Good appetite..." [Hyvää
ruokahalua...] tulee näkyviin ja
kuuluu äänimerkki.

 Hälytyssignaalin voi
sammuttaa painamalla mitä
tahansa painiketta.

 Ruokavalikossa
navigoidessa näyttöön
tuleva "Back" [Takaisin] -
painike mahdollistaa
palaamisen takaisin
ylävalikkoon. Kosketa -
näppäintä valitaksesi
toimintojen aloitusnäytön.

Ennen kuin aloitat kypsennyksen
valmisruokavalikosta, voit asettaa
painon valitsemasi ruokalajityypin
mukaan. Tehdäksesi tämän:

1. Kosketa -näppäintä valittuasi
haluamasi aterian. "Weight"
[Paino] tulee näkyviin ja **kg**-
symboli vilkkuu näytöllä.



2. Kosketa \wedge/\vee -näppäimiä asettaaksesi asettaaksesi painon ja vahvista koskettamalla \checkmark -näppäintä.

i Uuni muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa automaattisesti painomuutoksen perusteella.

i Voit muuttaa painon vain aterioille, joihin on merkitty paino.

3. Aloita kypsennys koskettamalla \triangleright -näppäintä.

Valmisruokavalikko:

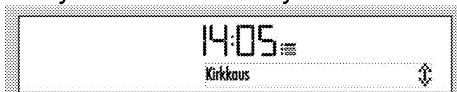
Saattaa vaihdella mallin mukaan

Kakut/leivät/piir aat	Liha	Kala	Liha, siipikarja	Erikoisruokalaj it	Erikois
Pikkuleivät	Lihamurek e (lammas)	Kalafilee	Broileripato nki	Pataruoka	Käyminen
Kakut paperivuossa	Dalyanin lihapullat	Uunianjov is	Broileri, filee	Kinkkupiiraat	Kotiteko in jogurtti
Juustokakku	Paahtopai sti	Kolja (marliinit)		Makaronilaatik ko	Kuivattu omena
Brownie		Lohi, file		Lasagne	Paistettu kastanja
Sokerikakku				Moussaka	
Omenapiiras					
Omenapiiras					
Kanelirullat					

Asetukset-valikko Kirkkausasetus

Kirkkauden voi asettaa vain, kun uuni on pois päältä.

1. Kosketa \odot -näppäintä useita kertoja lyhyin välein, kunnes "Brightness" [Kirkkaus]-teksti tulee näkyviin näyttöön. \equiv -symboli vilkkuu näytössä.



2. Kirkkaustasoja on 5, eli tasot 1, 2, 3, 4 ja 5. Valitse haluttu taso koskettamalla \wedge/\vee -näppäimiä.



3. Vahvista asetus koskettamalla \checkmark .

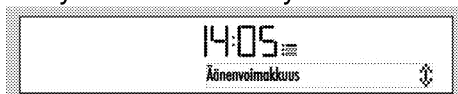
i Kirkkaustaso laskee virran säästämiseksi, kun uuni sammutetaan. Se palautuu asetetulle tasolle, kun uuni kytketään päälle.



» Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

Äänenvoimakkuuden tason asetus+

Äänenvoimakkuuden tason voi asettaa vain, kun uuni on pois päältä.

1. Kosketa  -näppäintä useita kertoja lyhyin välein, kunnes "Voice Level" [Äänvoimakkuuden taso] -teksti tulee näkyviin näyttöön.  -symboli vilkkuu näytössä.





2. Äänvoimakkuuden tasoja on 2, eli tasot 1 ja 2. Valitse haluttu taso koskettamalla / -näppäimiä.

3. Vahvasta asetus koskettamalla .



» Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

Kielen asetus

Kielen voi asettaa vain, kun uuni on pois päältä.

1. Kosketa  -näppäintä useita kertoja lyhyin välein, kunnes "Language" [Kieli] -teksti tulee näkyviin näyttöön.  -symboli vilkkuu näytössä.







2. Kosketa  - tai  -näppäintä valitaksesi halutun kielen.
3. Vahvasta asetus koskettamalla .

» Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.




Nykyinen aika -asetus

Nykyinen aika voidaan asettaa vain, kun uuni on pois päältä. Jos haluat muuttaa aloitusasetuksessa asetettua aikaa:

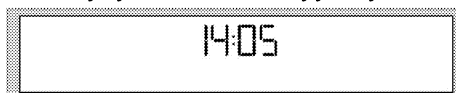
1. Kosketa  -näppäintä lyhyin välein, kunnes "Day time" [Päivän

aika] -symboli tulee näkyviin näyttöön. Tuntikenttä ja  -symboli vilkkuvat näytöllä. Kosketa / -näppäimiä asettaaksesi tunnit.




2. Vahvasta tunnit koskettamalla .
3. Minuuttikenttä ja  -symboli vilkkuvat näytöllä. Kosketa / -näppäimiä asettaaksesi minuutit. Vahvasta minuutit koskettamalla .

» Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.






Grillin käyttäminen




VAROITUS
 Sulje uunin luukku grillauksen ajaksi.
 Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Grillin kytkeminen päälle

1. Kytke uuni päälle koskettamalla  -näppäintä.
2. Kosketa / -näppäintä valitaksesi halutun grillitoiminnon.

Kun toiminto on valittu, "Set day time" [Lämpötila], "Cook time" [Ruoanlaittoaika], "Cook end time" [Ruoanlaiton päättymisaika] ja "Booster" [Tehostin] (nopea kuumennus) voidaan asettaa.

3. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa kerran  -näppäintä avataksesi lämpötilanäytön.

4. Kosketa \wedge/\vee -näppäimiä, kunnes haluttu lämpötila näkyy Lämpötilan/Painon ilmaisinkentässä. Aseta lämpötila \checkmark -näppäimellä, kun haluttu arvo näkyy näytössä.
5. Jos lämpötila- ja aika-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla \triangleright -näppäintä. Kypsennys alkaa ja "Cooking" [Kypsennys] tulee näyttöön.

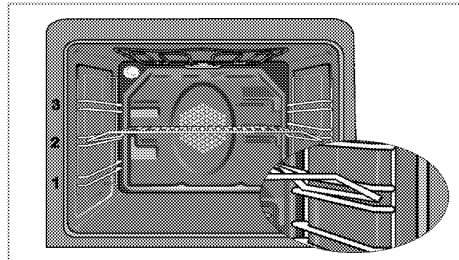
Grillin sammuttaminen

1. Kytke uuni pois päältä koskettamalla \odot -näppäintä.

Ritilän asennot

Grillin teho vähenee, jos grilliritilä on asetettu vasten uunin takaseinää. Siirrä grilliritilää telineen etuosaa kohti ja aseta

paikoilleen luukun avulla saavuttaaksesi parhaan grillaustehon.



Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

Älä sijoita ruokaa liian kauas grillin takaosaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi syttyä tuleen.

Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko

Sähkögrillillä grillaaminen

Ruoka	Asettamistaso	Grillausaika (noin)
Kala	2...3	20...25 min. [#]
Viipaloitu broileri	2...3	25...35 min.
Lampaankyljykset	2...3	20...25 min.
Paahtopaisti	2...3	25...30 min. [#]
Vasikankyljykset	2...3	25...30 min. [#]
Paahtoleipä	3	1...2 min.

[#] riippuen paksuudesta

7 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

Laitteen käyttöikä pitenee ja yleiset ongelmat vähenevät, jos tuote puhdistetaan säännöllisesti.



VAARA:

Kytke laitteesta sähkö pois ennen puhdistamista ja huoltoa.
Sähköiskun vaara!



VAARA:

Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen.
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

- Puhdista tuote säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin ruokajäämät on mahdollista poistaa helpommin ja välttää niiden palaminen kiinni, kun liettä käytetään seuraavan kerran.
- Lieden puhdistamiseen ei tarvita erityisiä puhdistusaineita. On suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.
- Varmista aina että ylimääräinen neste pyyhitään aina hyvin pois puhdistuksen jälkeen ja roiskeet kuivataan välittömästi.
- Älä käytä happoja tai kloridia ruostumattoman teräksen tai lasipintojen ja kahvan puhdistukseen. Käytä pehmeää liinaa ja nestepesuainetta (ei hankaavaa) noiden osien

puhtaaksi pyyhkimiseen. Muista pyyhkiä vain yhteen suuntaan.



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.
Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.



Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

Mikroaaltouunin puhdistaminen

- Jos höyryä kertyy uuninluukun sisäpuolelle tai sen sivuihin, pyyhi kuivalla liinalla. Näin voi tapahtua, kun mikroaaltouunia käytetään erittäin kosteassa ympäristössä. Tämä on normaalia.
- Uunin lasitaso on joskus otettava ulos puhdistusta varten. Pese lasitaso lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneessa.
- Pyörimisrenkas ja uunin pohja tulee puhdistaa säännöllisesti liiallisen äänen välttämiseksi. Pyyhi uunin pohja miedolla pesuaineella kostutetulla liinalla. Pyörimisrenkaan voi pestä miedossa saippuavedessä tai astianpesukoneessa. Kun pyörimisrenkas on irrotettu uunin pohjasta puhdistusta

varten, muista asettaa se takaisin oikeaan asentoon.

- Poista pahat hajut uunista sekoittamalla kupillinen vettä yhden sitruunan mehuun ja kuoreen syvässä mikroaaltouuniin sopivassa kulhossa ja käytä mikroaaltouunissa uuni käytettäessä 5 minuutin ajan. Pyyhi pinta kuivaksi hyvin pehmeällä liinalla.
- Kun uuninlamppu on vaihdettava, pyydä valtuutettua huoltoedustajaa vaihtamaan se.
- Uuni tulee puhdistaa säännöllisesti ja kaikki ruokajäämät tulee poistaa. Uunin puhdistuksen laiminlyöminen voi huonontaa uunin pintaa ja vaikuttaa haitallisesti tuotteen käyttökään ja mahdollisesti aiheuttaa vaaratilanteen.
- Älä hävitä tätä laitetta kotitalousjätteen mukana. Se tulee toimittaa hävitettäväksi paikallisviranomaisten järjestämään erityiseen keräyspisteeseen.

i Varo vahingoittamasta luukun tiivistettä puhdistatessasi uuninluukua. Älä käytä uunia, jonka luukun tiiviste on vaurioitunut.

Ohjauspaneelin puhdistaminen

Puhdista ohjauspaneeli ja ohjainvalitsimet kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi.

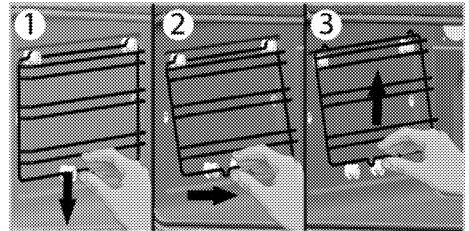
i Älä poista säätönuppeja/valitsimia ohjauspaneelin puhdistamista varten. Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

Uunin puhdistus

Sivuseinän puhdistaminen

(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

1. Ota kiinni sivutelineen alaosasta. Vedä telinettä alaspäin ja irrota ala-aukoista.
2. Vedä sivutelinettä pois päin sivuseinästä.
3. Irrota sivuteline kokonaan ylöspäin nostamalla.



Uuninluukun puhdistaminen

Uuninluukun puhdistamiseen on suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.

i Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.

Uunin lampun vaihtaminen



VAARA:

Varmista ennen uunin lampun vaihtamista, että laite on kytketty pois verkkovirrasta ja jäähtynyt välttääksesi sähköiskun vaaran.

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!



Tässä uunissa käytetään hehkulamppua, jonka teho on alle 40 W, korkeus alle 60 mm, halkaisija alle 30 mm tai halogeenilamppua, jonka kanta on G9, teho alle 60 W. Lamput soveltuvat käytettäväksi yli 300 ° C lämpötiloissa. Uunin lamput voi hankkia valtuutetulta huoltoliikkeeltä tai teknikolta, jolla on lisenssi.



Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.



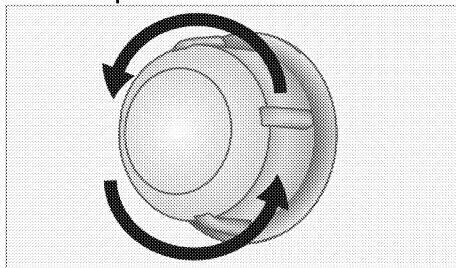
Tässä laitteessa käytetty valo ei sovellu asuinhuoneen valaisemiseen. Tämän valon käyttötarkoitus on auttaa käyttäjää näkemään ruoat.



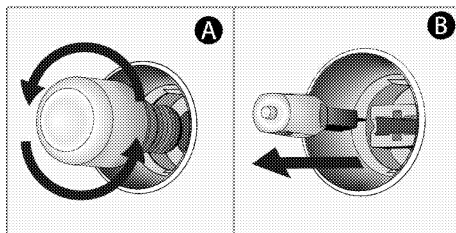
Tässä laitteessa käytettävien valojen pitää kestää ääriolosuhteita, kuten esimerkiksi yli 50 ° C lämpötilaa.

Jos uunin lamppu on pyöreä:

1. Irrota liesi verkkovirrasta.
2. Irrota lasisuojaus kiertämällä sitä vastapäivään.



3. Jos uunisi valaisin on mallia (A) alapuolella olevan kuvan mukaisesti, irrota se kiertämällä sitä kuvan osoittamaan suuntaan ja vaihda se. Jos valaisin on mallia (B), irrota ja vaihda se kuvan mukaisesti.



4. Aseta lasisuojaus takaisin paikoilleen.

8 Vianetsintä

Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä.

- On normaalia, että höyryä karkaa käytön aikana. >>> *Tämä ei ole vika.*

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

- Kun metalliosat kuumenevat, ne laajenevat ja voivat aiheuttaa ääntä. >>> *Tämä ei ole vika.*

Uuni ei toimi.

- Sulake on viallinen tai palanut. >>> *Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.*
- Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkista pistokeliitäntä.*
- Ohjauspaneelin painikkeet/valitsimet/näppäimet eivät toimi. >>> *Näppäinlukko saattaa olla käytössä. Ota se pois käytöstä. (Katso)*

Uunin valot eivät toimi.

- Uunin lamppu on viallinen. >>> *Vaihda uunin lamppu.*
- Virta on katkennut. >>> *Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.*

Uuni ei kuumene.

- Toimintoa ja/tai lämpötilaa ei ole asetettu. >>> *Aseta toiminto ja lämpötila Toiminto- ja/tai lämpötilanvalitsimella/-näppäimellä.*
- Virta on katkennut. >>> *Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.*

Näppäimet/painikkeet eivät vastaa, kun painan niitä pitkään.

- Älä käytä uunia. Kytke virtakytkin pois päältä ja irrota laite verkkovirrasta. Ota yhteys valtuutettuun huoltoedustajaan.

Mikroaaltouuni ei toimi.

- Laitetta ei ole kytketty pistorasiaan oikein >>> *Liitä pistoke pistorasiaan.*
- Luukkua ei ole suljettu oikein. >>> *Oven tulisi naksahda suljettaessa.*
- Luukun ja uunin etuosan välissä voi olla este. >>> *Poista este ja sulje luukku kunnolla.*

Mikroaaltouunin ollessa käytössä kuuluu outoja ääniä.

- Uunin sisällä on vierasmetalliesineen aiheuttama sähkökaari. >>> *Poista metalliesine uunin sisältä.*
- Uunin varusteet koskettavat uunin seinämiä. >>> *Vältä kosketusta uuninluukun kanssa.*
- Uunin sisällä on irrallisia aterimia tai astioita. >>> *Poista aterin tai astia uunin sisältä.*

Ruoka ei lämpene tai lämpenee liian hitaasti.

- Oikeaa toiminta-aikaa ja/tai tehotasoa ei ole valittu. >>> *Valitse sopiva tehotaso ja aika vastaamaan ruokaa.*
- Ruoan määrä voi olla normaalia suurempi tai ruoka voi olla normaalia tasoa kylmempää. >>> *Aseta lisäkuumennusaika. Tarkista ruoka säännöllisesti, jotta estetään ruokaa palamasta.*
- Uunin sisällä on irrallisia aterimia tai astioita. >>> *Poista aterin tai astia uunin sisältä.*

Ruoka on liian kuumaa, kuivaa tai palanutta.

- Oikeaa toiminta-aikaa ja/tai tehotasoa ei ole valittu. >>> *Tarkista oletko valinnut sopivan tehotason ja ajan vastaamaan ruokaa. Ota yhteys valtuutettuun huoltoedustajaan, jos uuni on viallinen.*

Ääniä kuuluu, kun ruoanlaittoaika on päättynyt

- Jäähdytyspuhallin saattaa olla toiminnassa. >>> *Tämä ei ole vika. Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa, kun uuni on kytketty pois. Puhallin pysähtyy automaattisesti, kun lämpötila laskee tietylle tasolle.*



Jos et pysty korjaamaan ongelmaa noudatettuasi tämän osan ohjeita, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan tai jälleenmyyjään. Älä yritä korjata viallista laitetta itse.