

COM700CV
COM700CX
EVL6E40X
OOM700CZ



FI Mikroaaltoyhdistelmäuuni

Käyttöohje

Ota kaikki irti tuotteestasi



Päästäksesi tutustumaan digitaalisiin käyttöohjeisiin,
ohjevideoihin, sekä muuhun apuun ja tukeen
valokuvarekisteröintimme kautta osoitteessa

electrolux.com/register



Electrolux

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. TUOTEKUVAUS.....	8
4. KÄYTTÖPANEELI.....	9
5. KÄYTTÖNOTTO.....	9
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
7. KELLOTOIMINNOT.....	12
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	13
9. LISÄTOIMINNOT.....	14
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	15
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	35
12. VIANMÄÄRITYS.....	36
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	37

SINUN PARHAAKSESI

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

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:

www.electrolux.com/webselfservice



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registerelectrolux.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero.

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen huoltoa.
- VAROITUS: Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Tyhjää laitetta ei saa kytkeä toimintaan. Uunin sisällä olevat metalliosat voivat aiheuttaa kipinöintiä.
- Mikroaaltotoiminnon aikana ei saa käyttää metallisia elintarvike- ja juoma-astioita. Tämä vaatimus ei koske niitä metalliastioita, joiden valmistaja on ilmoittanut niiden koon ja muodon sopivan mikroaaltouuniin.
- VAROITUS: Mikäli luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, laitetta ei saa käyttää ennen kuin ammattitaitoinen henkilö on korjannut sen.
- VAROITUS: Ainoastaan ammattitaitoinen henkilö saa suorittaa huolto- tai korjaustoimenpiteet, joissa mikroaaltoenergialta suojaava suojakansi on poistettava.
- VAROITUS: Älä lämmitä nesteitä ja muita elintarvikkeita tiivistetyissä astioissa. Ne voivat räjähtää.
- Käytä ainoastaan välineitä, jotka sopivat mikroaaltouunissa käytettäväksi.

- Syttymisvaaran vuoksi laitetta on valvottava, jos ruokaa lämmitetään muovi- tai paperiastioissa.
- Laite on tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien lämmittämiseen. Henkilö-, syttymis- tai tulipalovaara on olemassa, jos laitteella kuivataan elintarvikkeita tai vaatteita tai lämmitetään lämmitysalustoja, tossuja, sieniä, kosteita liinoja tms.
- Jos laitteesta pääsee savua, kytke laite pois toiminnasta tai irrota pistoke pistorasiasta. Pidä luukku kiinni, jotta liekit tukahtuvat.
- Juomien kuumentaminen mikroaaltotoiminnolla voi aiheuttaa viivästyneen kiehumisen. Käsittele astiaa varovasti.
- Ravistele tuttipullojuomaa ja sekoita vauvanruokatölkin sisältö ja tarkista lämpötila ennen kuin annat ruoan lapselle palovammojen välttämiseksi.
- Laitteella ei saa lämmittää kananmunia kuorineen ja keitetyjä kananmunia, sillä ne voivat räjähtää jopa mikroaaltolämmityksen päätyttyä.
- Laite tulee puhdistaa säännöllisesti ja kaikki ruokajäämät tulee poistaa.
- Jos laitetta ei pidetä puhtaana, sen pinnan kunto voi heikentyä, jolloin laitteen käyttöikä voi lyhentyä ja mahdollisia vaaratilanteita esiintyä.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.
- Asennuskaapin tukevuuden tulee vastata standardin DIN 68930 vaatimuksia.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	444 (460) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	455 mm
Laitteen takaosan korkeus	440 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	882 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	3.5x25 mm

2.2 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.

- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suoja tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.

- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukkuja.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkuja.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.
- Mikroaaltotoimintoa ei saa käyttää uunin esilämmittämiseen.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneeliin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneeliin taakse ja laite, kotelointi tai lattia voi

sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhitätään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut höyry tiivistyy uunin sisäseiniin ja se voi aiheuttaa korroosiota.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Laitteessa olevat rasva- ja ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon ja sähköiskuja mikroaaltotoiminnon ollessa toiminnassa.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalo



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Tässä laitteessa käytetty lamppu- tai halogeenilampputyypä on tarkoitettu vain kodinkoneiden valaistukseen. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.

- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.6 Huoltopalvelu

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

2.7 Hävittäminen

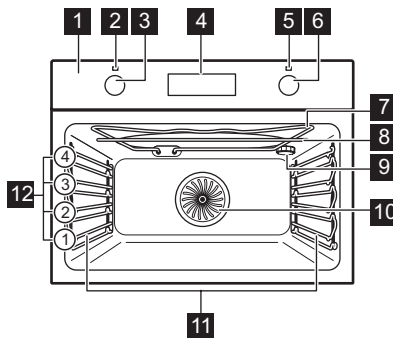


VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

3. TUOTEKUVAUS

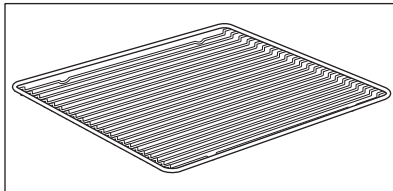
3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Virran merkivalo / symboli
- 3 Unin toimintojen väännin
- 4 Näyttö
- 5 Lämpötilan ja mikroaallon merkivalo / symboli
- 6 Säädin
- 7 Lämpövastus
- 8 Mikroaaltogeneraattori
- 9 Lamppu
- 10 Puhallin
- 11 Irrotettava kannatinkisko
- 12 Kannatintasot

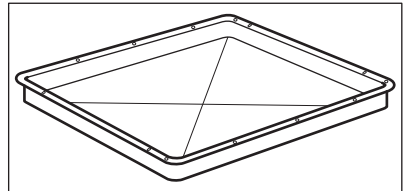
3.2 Lisävarusteet

Uniritilä



Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.




Leivinpelti



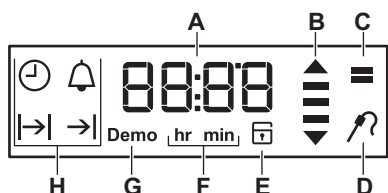
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Painikkeet

Kosketuspainike/painike	Toiminto	Kuvaus
 start	MIKROAALTO	Mikroaalto-toiminnon asettaminen. Pidä sitä alhaalla yli 3 sekuntia uunin lampun sytyttämiseksi tai sammuttamiseksi. Valo voidaan kytkeä päälle, vaikka uuni olisi kytketty pois toiminnasta.
	KELLO	Kellotoiminnon asettaminen.
	LÄMPÖTILA	Uunin tai paistolämpömittarin lämpötilan tarkistaminen (jos soveltuu). Käytä ainoastaan uunitoiminnon ollessa toiminnassa.

4.2 Näyttö



- A. Ajastin / Lämpötila / Mikroaaltouunin teho
- B. Kuumennuksen ja jälkilämmön merkkivalo
- C. Mikroaaltotoiminto
- D. Paistolämpömittari (vain tietyt mallit)
- E. Luukun lukitus (vain tietyt mallit)
- F. Tunnit / minuutit
- G. Esittelytila (vain tietyt mallit)
- H. Kellotoiminnot

5. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Lisätietoja kellonajan asettamisesta on kappaleessa "Kellotoiminnot".

Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

5.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunist.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

6.2 Uunitoiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta.
 Pikakuuminus	Kuumennusajan vähentäminen.
 Mikroaalto	Tuottaa lämmön suoraan ruoassa. Esivalmistettujen aterioiden ja juomien lämmitys, lihan tai hedelmien sulatus sekä vihannesten ja kalan kypsentyminen.
 Kiertoilma	Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsentyminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisen paistaminen yhdellä tasolla.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
 Sulatus	Ruoan sulattaminen (vihannekset ja hedelmät). Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän pahtaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.



Joissakin uunitoiminnoissa lamppu voi sammua automaattisesti alle 60 °C lämpötilassa.

6.3 Uunitoiminnon asettaminen

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. Valitse lämpötila / mikroaaltoteho kääntämällä väännintä.
3. Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunin toimintojen väännin Off-asettoon.


6.4 Mikroaaltouunin asettaminen



1. Ota kaikki lisävarusteet pois.
2. Käännä uunin toimintojen väännintä toiminnon valitsemiseksi: Mikroaalto




Älä anna uunin toimia, jos sen sisällä ei ole ruokaa.


Näytössä näkyy ensin mikroaaltotehon oletusasetus ja sen jälkeen seuraava oletusasetus: Kesto aika.

Käynnistä uuni oletusasetuksilla painamalla -painiketta. Voit myös odottaa muutaman sekunnin, jolloin uuni käynnistyy automaattisesti painamatta painiketta.

3. Muuta mikroaaltotehoa kääntämällä väännintä. Tehoasetus muuttuu 100 W:n portain.
4. Paina  ja muuta asetusta säädintä kääntämällä: Kesto aika. Paina  toistuvasti vaihdellaksesi seuraavien asetusten välillä: Kesto aika ja mikroaaltoteho. Aseta arvo kääntämällä väännintä ja vahvista painamalla OK-painiketta.

5. Paina . Voit muuttaa mikroaaltotehoa ja tarkistaa sen toiminnon Mikroaalto ollessa käynnissä.

Äänimerkki kuuluu ja uuni sammuu kypsennysajan päättyessä.

6. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon ja sammuta uuni. Kun avaat uuninluukun, uuni sammuu. Voit käynnistää sen uudelleen sulkemalla luukun ja painamalla painiketta .

Mikroaaltotoimintojen enimmäisaika riippuu asetetusta mikroaaltotehosta:


MIKROAALTOTEHO	ENIMMÄISAIKA
100 - 600 W	-
Yli 600 W	7 minuuttia

6.5 Toiminnon asettaminen: Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

Voit yhdistää mikroaaltotoiminnon mihin tahansa uunitoimintoon.

1. Käännä uunin toimintojen väännintä toiminnon valitsemiseksi.

Näytössä näkyy oletuslämpötila.

2. Muuta lämpötilaa kääntämällä väännintä.
3. Voit yhdistää uunitoiminnon mikroaaltotoimintoon painamalla painiketta .
4. Muuta mikroaallon tehoasetuksia kääntämällä väännintä. Tehoasetus muuttuu 100 W:n portain.

Laitteesta kuuluu äänimerkki noin 5 astetta ennen lämpötila-asetuksen saavuttamista. Kun asetettu aika päättyy, äänimerkki kuuluu uudelleen ja uuni kytketty pois toiminnasta.

5. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon. Mikroaaltoteho on enintään 600 W käyttäessä toimintoa: Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot. Uunista voi kuulua ääniä käyttäessä toimintoa: Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot. Se on normaalia tämän toiminnon aikana.

6.6 Pikakuuennus

Pikakuuennustoiminto vähentää kuuennukseen kuluvaa aikaa.



Älä laita ruokaa uuniin, kun pikakuuennustoiminto on toiminnassa.


1. Käännä uunin toimintojen valitsinta pikakuuennustoiminnon asettamiseksi.
2. Käännä lämpötilan valitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.

Äänimerkki kuuluu, kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan.

3. Valitse haluamasi uunitoiminto.

6.7 Kuuennuksen osoitin

Kun uunitoiminto on toiminnassa, näytön

 palkit tulevat näkyviin yksi kerrallaan lämpötilan noustessa ja ne häviävät lämpötilan laskiessa.


7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoimintojen taulukko


Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 KELLONAIKA	Kellonajan näyttö tai muuttaminen. Kellonajan muuttaminen edellyttää, että uuni on kytketty pois toiminnasta.
 KESTOAIKA	Uunin toiminta-ajan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 LOPETUS	Uunin poiskytketymisajan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 AJASTIN	KESTOAIKA ja LOPETUS -toimintojen yhdistelmä.
 HÄLYTINAJASTIN	Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. HÄLYTINAJASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka uuni on pois päältä.

7.2 Kellonajan asettaminen ja muuttaminen

Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy **hr** ja "12:00". "12" vilkkuu.

1. Käännä lämpötilan valitsinta tuntiarvon asettamiseksi.
2. Vahvista ja aseta minuutit painamalla .





Näytössä näkyy **min** ja asetettu tunti. "00" vilkkuu.


3. Käännä lämpötilan valitsinta minuuttien asettamiseksi.
4. Vahvista painamalla painiketta  tai asetettu kellonaika tallentuu automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.

Uusi aika näkyy näytössä.

Voit muuttaa kellonaikaa painamalla painiketta  toistuvasti, kunnes kellonajan merkkivalo  vilkkuu näytössä.





7.3 KESTOAIKA-toiminnon asettaminen


1. Aseta uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkuu.
3. Käännä lämpötilan valitsinta minuuttien asettamiseksi ja vahvista painamalla . Käännä lämpötilan valitsinta tuntien asettamiseksi ja vahvista painamalla .

Kun Kestoaika-toiminnon aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.  ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

4. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.
5. Käännä uunin toimintojen väänнин Off-asentoon.





7.4 LOPETUS-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkuu.
3. Käännä lämpötilan valitsinta tuntien asettamiseksi ja vahvista painamalla . Käännä lämpötilan valitsinta minuuttien asettamiseksi ja vahvista painamalla .





Kun Lopetus-toiminnon aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.  ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

4. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.
5. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.


7.5 AJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Käännä lämpötilan valitsinta KESTOAIKA-toiminnon minuuttien asettamiseksi ja vahvasta painamalla . Käännä lämpötilan valitsinta KESTOAIKA-toiminnon tuntien asettamiseksi ja vahvasta painamalla .

Näytössä vilkkuu .

4. Käännä lämpötilan valitsinta LOPETUS-toiminnon tuntien asettamiseksi ja vahvasta painamalla . Käännä lämpötilan valitsinta LOPETUS-toiminnon minuuttien asettamiseksi ja vahvasta painamalla . Näytössä näkyy   ja asetettu lämpötila.

Uuni käynnistyy automaattisesti myöhemmin, se toimii asetetun KESTOAIKA-toiminnon ajan ja sammuu, kun LOPETUS-toiminnon aika saavutetaan.




Kun LOPETUS-toiminnon aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.  ja aika-asetus

vilkkuvat näytössä. Uuni kytkeytyy pois toiminnasta.

5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.
6. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

7.6 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

Hälytinajastin voidaan asettaa uunin ollessa toiminnassa ja pois toiminnasta.

1. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
2. Käännä lämpötilan valitsinta asettaaksesi sekunnit ja sen jälkeen minuutit. Kun asetettu aika on yli 60 minuuttia, **hr** vilkkuu näytössä.
3. Aseta tunnit.
4. HÄLYTINAJASTIN käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua. Kun asetusajasta on kulunut 90 %, laitteesta kuuluu äänimerkki.
5. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. "00:00" ja  vilkkuvat näytössä. Voit sammuttaa merkkiäänen painamalla mitä tahansa painiketta.

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

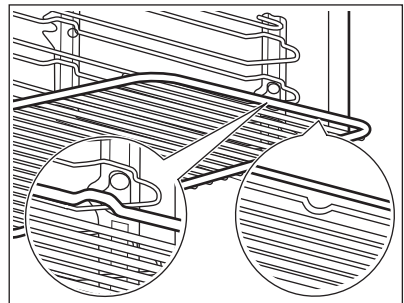
Käytä ainoastaan sopivia keittoastioita ja materiaaleja.



VAROITUS!

Katso luku "Neuvoja ja vinkkejä", Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

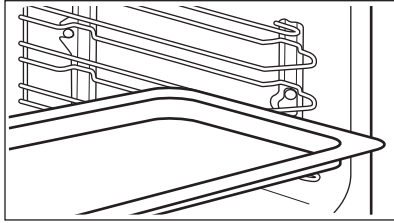
Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.



Paistoritilä:

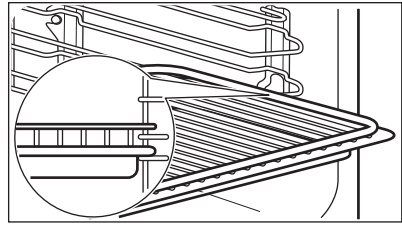
Leivinpelti:

Työnnä leivinpelti kannatintason ohjaukskiskojen väliin.



Paistoritilä ja leivinpeltiyhdessä:

Paina leivinpelti kannatintimen ohjaukskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjaukskiskoihin.




- i** Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Lovet estävät myös kallistumisen. Ritilän yläreuna estää keittoastoiden luisumisen kannatintasolta.

9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Lapsilukon käyttäminen

Kun lapsilukko on toiminnassa, uunia ei voi kytkeä toimintaan vahingossa.

1. Varmista, että uunin toimintojen valitsin on Off-asennossa.
2. Paina ja pidä alhaalla painiketta  ja **°C** samanaikaisesti 2 sekunnin ajan.


Laitteesta kuuluu äänimerkki. SAFE tulee näkymään näyttöön.

Lapsilukko voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

9.2 Painikelukituksen käyttäminen

Voit kytkeä painikelukituksen päälle vain, kun uuni on toiminnassa.

Kun painikelukitus on päällä, käynnissä olevan uunin lämpötila- ja aika-asetuksia ei voida muuttaa vahingossa.

1. Valitse uunitoiminto ja aseta se haluamillasi arvoilla.
2. Paina ja pidä alhaalla  ja **°C** -painikkeita samanaikaisesti kahden sekunnin ajan.

Laitteesta kuuluu äänimerkki. Loc tulee näkyviin 5 sekunnin ajaksi.

- i** Loc tulee näkyviin näyttöön, kun lämpötilan valitsinta käännetään tai painiketta painetaan painikelukituksen ollessa päällä.


Kun uunin toimintojen väännintä käännetään, uuni kytkeytyy pois toiminnasta.

Kun uuni kytketään pois toiminnasta painikelukituksen ollessa päällä, painikelukituksen tilalle aktivoituu automaattisesti lapsilukko. Katso kohta "Lapsilukon käyttäminen".

Painikelukitus voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

9.3 Jälkilämmön merkkivalo

Kun kytket uunin pois toiminnasta, näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo

, jos uunin lämpötila on yli 40 °C. Käännä lämpötilan valitsintavasemmalle tai oikealle tarkistaaksesi uunin lämpötilan.

9.4 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä ja asetuksiin ei tehdä muutoksia.



30 - 115



12,5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Kevyt, Kesto aika, Lopetus.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät suosittelut lämpötilat, kypsennysajat ja kannattintasot eri ruokalajeihin.

Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

10.2 Mikroaaltouunin suositukset

Aseta ruoka uunin pohjalle.

Käännä ruoka tai hämmennä sitä sulatus- ja keittoajan puolivälissä.

Peitä ruoka kypsennystä ja uudelleen lämmitystä varten.

Aseta juomia lämmittäessä pulloon tai lasiin lusikka tasaisempaa lämmön jakautumista varten.

Aseta ruoka uuniin ilman pakkauksia. Pakatut valmisruoat voidaan asettaa uuniin vain silloin, kun pakkaus kestää

9.5 Jäähdytyspuhallin

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

mikroaaltouunin (tarkista pakkauksen merkinnät).

Mikroaaltokypsennys

Peitä kypsennettävä ruoka kannella. Jos haluat säilyttää rapean pinnan, kypsennä ruoka ilman kantta.

Älä ylikypsennä ruokia valitsemalla liian suuren tehon tai pitkän aika-asetuksen. Ruoka voi kuivua, palaa tai syttyä.

Älä käytä uunia kananmunien tai etanoiden kypsentämiseen kuorineen, sillä ne voivat räjähtää. Lävistä munakkaan keltuainen ennen sen uudelleen lämmittämistä.

Lävistä kuorelliset ruoat tai pistä niihin haarukalla reikiä ennen niiden kypsentämistä.

Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi.

Hämmennä nestemäisiä ruokia aika ajoin.

Hämmennä ruokaa ennen tarjoilua.

Kun uuni on kytketty pois päältä, ota ruoka pois uunista ja anna sen olla joidenkin minuuttien ajan.

Sulattaminen mikroaaltouunissa

Aseta pakasteruoka ilman pakkausta pienelle ylösalaisiin käännettylle lautaselle astiaan tai sulatustelineelle tai muovisiivilään, jotta sulanut neste valuu astiaan.

Poista sulaneet osat sen jälkeen.

Hedelmät ja vihannekset voidaan kypsennää jäisinä käyttämällä suurempaa mikroaaltouunin tehoa.

10.3 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

Käytä mikroaaltouunissa ainoastaan siihen soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Käytä alla olevaa taulukkoa viitteenä.

Keittoastia / materiaali	Mikroaaltotoiminto		Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto
	Sulatus	Lämmitys, Ruoanlaitto	
Uunin kestävä lasi ja posliini, ei metalliosia, esim. kuumuutta kestävä lasi	✓	✓	✓
Uuniin sopimaton lasi ja posliini ilman hopeisia, kultaisia, platina- tai muita metallikoristeita	✓	X	X
Lasi ja lasikeraaminen uunin/sulatuksen kestävä materiaali	✓	✓	✓
Keraamiset ja saviastiat ilman kvartsi- tai metalliosia tai metallia sisältäviä lasitteita	✓	✓	X
Keraamiset, posliini- ja saviastiat, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa)	X	X	X
Muovi, jonka kuumuuden kestävyys on jopa 200 °C (tarkista aina muovastian merkinnät ennen käyttöä)	✓	✓	X
Pahvi, paperi	✓	X	X
Talousselmu	✓	X	X
Paistopussi mikroaaltouunin kestäväällä suljijalla (tarkista aina pussin merkinnät ennen käyttöä)	✓	✓	X
Metalliset paistoalustat (esim. emaili, valurauta)	X	X	✓
Uunivuoat, musta lakka tai silikonipäällysteiset (tarkista aina uunivuoan merkinnät ennen käyttöä)	X	X	✓
Leivinpelti	X	X	X
Uuniritilä	X	X	✓
Mikroaaltouuniin tarkoitetut keittoastiat, esim. ruskistuspannu	X	✓	X

10.4 Paistaminen

Käytä ensimmäisellä kerralla alhaisempaa lämpötilaa.

Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.

Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti. Lämpötila-asetusta ei tarvitse muuttaa, jos ruskistuminen on epätasaista. Erot tasaantuvat paistamisen jatkuessa.

Uunissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähdyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

10.5 Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän kypsä.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.
Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
	Liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla pidempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.
	Liian pitkä paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi paistoaika.
Kakku kypsyy epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Alenna uunin lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.
	Kakkutaikina ei ole jakautunut tasaisesti.	Levitä kakkutaikina seuraavalla kerralla tasaisesti leivinpeltiin.
Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paistojasssa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.

10.6 Paistaminen yhdellä kannatintasolla



VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET



Käytä ensimmäistä kannatintasoa.



Valitse toiminto: Kiertoilma.



(°C)



(min)

Kakkupohja murotaikinasta, uunin esikuumennus tyhjänä

170 - 180

10 - 25

Tortupohja vatkatusta taikinasta

150 - 170

20 - 25



VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET



Käytä ensimmäistä kannatintasoa.



Valitse toiminto: Kiertoilma.



(°C)



(min)

Sokerikakku	140 - 150	35 - 50
Maustekakku / Briossi	150 - 160	50 - 70
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	160	70 - 90
Maustekakku / Hedelmäkakut	140 - 160	70 - 90



VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET



Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.



(°C)



(min)



Sokerikakku	160	35 - 50	2
Juustokakku, käytä uunipannua	160 - 170	60 - 90	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	180	70 - 90	1



KAKKU/PIIRAKKA



Käytä ensimmäistä kannatintasoa.



Valitse toiminto: Kiertoilma.



Käytä leivinpeltiä.



(°C)



(min)

Strösselikakku	150 - 160	20 - 40
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu taikina), käytä uunipannua	150 - 160	35 - 55
Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikinapohja	160 - 170	40 - 80



KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT



Esikumenna tyhjää uunia ellei muuta mainita.



Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.



Käytä leivinpeltiä.

















(°C)



(min)



Kääretorttu	180 - 200	10 - 20	2
Ruisleipä	ensin: 230	ensin: 20	2
	myöhemmin: 160 - 180	myöhemmin: 30 - 60	
Voilla leivottu mantelikakku / Sokerikakut	190 - 210	20 - 30	2
Tuulihatut / Eclair-leivokset, esikumennus ei ole tarpeen	190 - 210	20 - 35	2
Pullapitko / Pullakranssi, esikumennus ei ole tarpeen	170 - 190	30 - 40	2

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT			
 Esikumenna tyhjää uunia ellei muuta mainita.			
 Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.			
 Käytä leivinpeltiä.			
	 (°C)	 (min)	
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkatu taikina)	170	35 - 55	1
Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vaniljakastike)	160 - 180	40 - 80	2
Joulupulla (stollen)	160 - 180	50 - 70	2
 PIKKULEIVÄT			
 Valitse toiminto: Kiertoilma.			
	 (°C)	 (min)	
Murotaikinapikkuleivät	150 - 160	10 - 20	1
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	150 - 160	15 - 20	1
Lehtitaikinaleivonnaiset, uunin esikumennus tyhjänä	170 - 180	20 - 30	1
Murokeksit / Pasteijat	140	20 - 35	1
Pienet kakut, uunin esikumennus tyhjänä	160	20 - 35	3
Pikkuleivät hiivataikinasta	150 - 160	20 - 40	1
Macaronit	100 - 120	30 - 50	1
Munanvalkuaisleivonnaiset / Marengit	80 - 100	120 - 150	1



PIKKULEIVÄT



Esikuumenna tyhjää uunia.



Käytä toista kannatintasoa.



Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.



(°C)



(min)

Sämpylät	190 - 210	10 - 25
Murokeksit / Pasteijat	160	20 - 30
Pienet kakut	170	20 - 35

10.7 Paistokset ja gratiinit



Käytä ensimmäistä kannatintasoa.



(°C)









(min)

Juustokuorrutetiset patongit	Kiertoilma	160 - 170	15 - 30
Vihannesgratiini, uunin esikuumennus tyhjänä	Gratinointi	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Ylä + alalämpö	180 - 200	25 - 40
Kalalaatikko	Ylä + alalämpö	180 - 200	30 - 60
Täytetyt vihannekset	Kiertoilma	160 - 170	30 - 60
Makeat kohokkaat	Ylä + alalämpö	180 - 200	40 - 60
Makaronilaatikko	Ylä + alalämpö	180 - 200	45 - 60

10.8 Paistaminen useilla kannatintasoilla

Käytä ensimmäistä tai kolmatta uunin kannatintasoa.

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT		
 Kiertoilma.		
 Käytä leivinpeltiä.		
	 (°C)	 (min)
Tuulihatut / Ec-lair-leivokset, uunin esikuumennus tyhjänä	160 - 180	25 - 45
Strösselikkaku, kuiva	150 - 160	30 - 45
Murotaikinapikkuleivät	150 - 160	20 - 40
Pikkuleivät vattakastusta taikinasta	160 - 170	25 - 40
Murokeksit / Pasteijat	140	25 - 45
Pikkuleivät hii-vataikinasta	160 - 170	30 - 60
Macaronit	100 - 120	40 - 80

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT		
 Kiertoilma.		
 Käytä leivinpeltiä.		
	 (°C)	 (min)
Munanvalkuaisleivonnaiset / Marengit	80 - 100	130 - 170

10.9 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä.

Aseta suurikokoiset paistit suoraan paistoastiaan tai paistoritilän päälle, jonka alla on paistoastia.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.

Käännä paistia, kun paistoajasta on kulunut 1/2 - 2/3.

Paista liha tai kala suurina (vähintään 1 kg:n) palasina.

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana

10.10 Lihan paistaminen

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

**NAUDANLIHA****Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.****(kg)****(W)****(°C)****(min)**

Patapaisti

1 - 1,5

200

230

60 - 80

**PORSAANLIHA****Valitse toiminto: Gratinointi.****(kg)****(W)****(°C)****(min)**Lapa / Niska /
Kinkku

1 - 1,5

200

160 - 180

50 - 70

Lihamureke

0,75 - 1

200

160 - 170

35 - 50

Porsaan pot-
kapaisti, esi-
kypsennetty

0,75 - 1

200

150 - 170

60 - 75

**VASIKANLIHA****Valitse toiminto: Gratinointi.****(kg)****(W)****(°C)****(min)**

Vasikanpaisti

1

200

160 - 180

50 - 70






















Vasikan reisi-
paisti








1,5 - 2

200







160 - 180







75 - 100

 LAMMAS					
 Valitse toiminto: Gratinointi.					
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)	
Lampaanrei- si / Lammas- paisti	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70	
 LINTUPAISTI					
 Valitse toiminto: Gratinointi.					
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)	
Linnunliha, pa- loina	0,2 - 0,25 kpl	200	200 - 220	20 - 35	
Puolikas kana	0,4 - 0,5 kpl	200	190 - 210	25 - 40	
Broileri, kana	1 - 1,5	200	190 - 210	60 - 80	
Ankka	1,5 - 2	200	180 - 200	80 - 110	
 KALA					
 Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.					
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)	
Kokonainen kala	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45	

 RUOAT				
 Valitse toiminto: Kiertoilma.				
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Jälkiruoat	200	160 - 180	20 - 35	1
Suolaiset ruoat kypsillä aineksilla (nuudelit, vihannekset)	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Suolaiset ruoat raaoilla aineksilla (perunat, vihannekset)	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

10.11 Rapea pinta, Pizza-toiminto

 PIZZA		
 Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.		
 Käytä kolmatta kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, ohut pohja	200 - 230	15 - 20
Pizza, paksu pohja, käytä uunipannua	180 - 200	20 - 30
Tortut	180 - 200	40 - 55
Pinaattipiiras	160 - 180	45 - 60
Kinkkupiiras / Sveitsiläinen juustopiirakka	170 - 190	45 - 55
Juustokakku	140 - 160	60 - 90








 PIZZA		
 Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.		
 Käytä kolmatta kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Omenapiirakka, kuorutettu	150 - 170	50 - 60
Vihannespiiras	160 - 180	50 - 60
Kohottamaton leipä	230	10 - 20
Voitaikina-pohjainen piiras	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230	12 - 20
Pierogi (Piiraat)	180 - 200	15 - 25

10.12 Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.






Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.






Aseta pannu ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.






 GRILLI			
 Käytä ensimmäistä kannatintasoa.			
 Valitse toiminto: Grilli.			
	 (°C)	 (min)	 (min)
Paahtopaisti, puolikypsä	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Naudanfilee, puolikypsä	230	20 - 30	20 - 30
Porsaankylkypaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Vasikankylkypaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lampaanselkä	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Kokonainen kala, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

10.13 Leipä

Esikuumennusta ei suositella.

 LEIPÄ		
 Käytä toista kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Patonki	200 - 220	35 - 45

 LEIPÄ		
 Käytä toista kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Ruisleipä	180 - 200	50 - 70






 LEIPÄ		
 Käytä toista kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Kokojyväleipä	180 - 200	50 - 70
Täysjyväleipä	170 - 190	60 - 90

10.14 Matalalämpö

Tämä toiminto mahdollistaa vähärasvaisen ja mehukkaan lihan ja

kalan valmistamisen. Ei sovi kanan, lihapatojen tai rasvaisen porsaanpaistin valmistamiseen.







1. Paista lihaa pannussa 1 - 2 minuutin ajan kummaltakin puolelta korkealla tehotasolla.
2. Aseta liha uunipannuun tai suoraan paistoritilälle. Aseta ritilän alle pelti rasvan keräämistä varten. Älä käytä kantta kyseistä toimintoa käytettäessä.
3. Valitse toiminto: Matalalämpö. Voit asettaa 80 °C - 150 °C lämpötilan 10 ensimmäisen minuutin ajaksi. Oletusarvo on 90 °C.
4. 10 minuutin kuluttua uuni laskee lämpötilan automaattisesti arvoon 80 °C.







 Käytä ensimmäistä kannatintasoa.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Paahtopaisti	1 - 1,5	150	120 - 150
Naudanfilee	1 - 1,5	150	90 - 110
Vasikanpaisti	1 - 1,5	150	120 - 150
Pihvit	0,2 - 0,3	120	20 - 40

10.15 Pakasteet

Poista elintarvikkeet pakkauksesta. Aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

 Sulatus		
 Käytä kolmatta kannatintasoa ellei muuta mainita.		
 Valitse toiminto: Kiertoilma.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, pakaste	200 - 220	15 - 25
Pizza American, pakaste	190 - 210	20 - 25
Pizza, kylmä	210 - 230	13 - 25
Pizzapalat, pakaste	180 - 200	15 - 30
Ranskalaiset, ohuet, käännä kypsennyksen aikana 2 tai 3 kertaa	210 - 230	20 - 30
Ranskalaiset, pakut, käännä kypsennyksen aikana 2 tai 3 kertaa	210 - 230	25 - 35
Lohkoperunat / Kroketit, käännä kypsennyksen aikana 2 tai 3 kertaa	210 - 230	20 - 35
Röstiperunat	210 - 230	20 - 30







 Sulatus		
 Käytä kolmatta kannatintasoa ellei muuta mainita.		
 Valitse toiminto: Kiertoilma.		
	 (°C)	 (min)
Lasagne / Canneloni, tuore, käytä toista kannatintasoa	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Canneloni, pakaste, käytä toista kannatintasoa	160 - 180	40 - 60
Kanan siipipalat	190 - 210	20 - 30

10.16 Sulatus

Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

Kun ruoka on suurikokoinen, aseta tyhjä lautanen ylösalaisin uunin pohjalle. Aseta ruoka syvään astiaan ja aseta se uunin sisällä olevan lautasen päälle. Poista tarvittaessa kannattimet.

 Käytä ensimmäistä kannatintasoa.				
	 (kg)	 (min) Sulatusaika	 (min) Jälkisulatusaika	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha, käännä kypsennyksen puolivälissä	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Voi	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Kerma, vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä.
Gateau (perunalaatikko)	1,4	60	60	-

10.17 Säilöminen

Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla olevia säilöntäpurkkeja.

Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Aseta leivinpelleille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.




Täytä purkit tasaisesti ja sulje tiiviisti.





Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.





Kaada noin 1/2 litraa vettä leivinpelleille, jotta uunissa on riittävästi kosteutta.

Kun neste alkaa kiehua kevyesti ensimmäisissä purkeissa (litran purkissa noin 35 - 60 minuutin kuluttua), katkaise virta uunista tai alenna lämpötila 100 °C:seen (katso taulukko).





Aseta lämpötila 160 - 170 °C.

 PEHMEÄT MARJAT/HEDELMÄT	
	 (min) Keittoaika kiehumiseen
Mansikat / Mustikat / Vadelmat / Kypsät karviaiset	35 - 45

 LUUHEDELMÄT		
	 (min) Keittoaika kiehumi- seen	 (min) Jatka keit- tämistä 100 °C:ssa
Persikat / Kvittenit / Luumut	35 - 45	10 - 15

 VIHANNEKSET		
	 (min) Keittoaika kiehumi- seen	 (min) Jatka keit- tämistä 100 °C:ssa
Porkkanat	50 - 60	5 - 10
Kurkut	50 - 60	-
Pikkelsi	50 - 60	5 - 10
Kyssäkaali / Herneet / Parsa	50 - 60	15 - 20





10.18 Kuivaus - Kiertoilma





 Käytä kolmatta kannatintasoa.		
	 (°C)	 (h)
Pavut	60 - 70	6 - 8
Paprikat	60 - 70	5 - 6
Keittovihan-	60 - 70	5 - 6
nekset		
Sienet	50 - 60	6 - 8
Yrtit	40 - 50	2 - 3
Luumut	60 - 70	8 - 10
Aprikoosit	60 - 70	8 - 10
Omenaviipa-	60 - 70	6 - 8
leet		
Päärynät	60 - 70	6 - 9





10.19 Mikroaaltokypsennys






Mikroaaltoa koskevia vinkkejä		
Kypsennys-/sulatustulokset	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Ruoka on liian kuivaa.	Liian suuri tehoasetus. Liian pitkä aika-asetus.	Aseta pienempi teho ja/tai lyhyempi aika-asetus.
Ruoka ei ole sulanut, se on kylmää tai raakaa kypsennysajan päättymisen jälkeen.	Liian lyhyt aika-asetus.	Aseta pitempi aika-asetus. Älä lisää mikroaaltotehoa.
Ruoka on ylikuumentunut reunoilta, mutta raakaa keskeltä.	Liian suuri mikroaaltoteho.	Aseta pienempi teho ja pitempi aika-asetus.






Sulatus






 Aseta teho arvoon 100 W ellei muuta mainita.	 (kg)	 (min)	 Seisonta-aika (min)
Pihvit	0,2	5 - 7	5 - 10
Jauheliha, aseta 200 W	0,5	7 - 8	5 - 10
Kana	1	30 - 35	10 - 20
Kanan rintafilee	0,15	5 - 9	10 - 15
Kanan koivet	0,15	5 - 9	10 - 15
Kokonainen kala	0,5	10 - 15	5 - 10
Kalafilee	0,5	12 - 15	5 - 10







 Aseta teho arvoon 100 W.	 (kg)	 (min)	 Seisonta-aika (min)
Voi	0,25	4 - 6	5 - 10
Juustoraaste	0,2	2 - 4	10 - 15

 Aseta teho arvoon 200 W ellei muuta mainita.		 (min)	 Seisonta-aika (min)
Hiivataikinapohjainen kakku	1 kappale	2 - 3	15 - 20
Juustokakku, aseta 100 W	1 kappale	2 - 4	15 - 20
Kuiva kakku	1 kappale	2 - 4	15 - 20
Leipä	1 kg	15 - 18	5 - 10
Leipäviipaleet	0,2 kg	3 - 5	5 - 10
Sämpylät	4 kappaletta	2 - 4	2 - 5

 Aseta teho arvoon 100 W ellei muuta mainita.	 (kg)	 (W)	 (min)	 Seisonta-aika (min)
Hedelmät	0,25	100	5 - 10	10 - 15








 UUDELLEEN LÄMMITYS		 POWER (W)	 (min)	 Seisonta- aika (min)
Vauvanruokapurkit	0,2 kg	300	1 - 2	-
Vauvan maito, aseta pulloon lusikka	180 ml	600	0:20 - 0:40	-
Maito	200 ml	1000	1 - 1:30	-
Vesi	200 ml	1000	1:30 - 2	-
Kastike	200 ml	600	1 - 3	-
Keitto	300 ml	600	3 - 5	-
Pakastetut valmisateriat	0,5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Puolivalmisteet	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5

 SULATUS	 (kg)	 POWER (W)	 (min)	 Seisonta- aika (min)
Suklaa / Suklaakuorrute	0,15	300	2 - 4	1 - 2
Voi	0,1	400	0:30 - 1:30	-

 RUOANVALMISTUS		 POWER (W)	 (min)	 Seisonta- aika (min)
				
Kokonainen kala	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Kalafile	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Tuoreet vihannekset	0,5 kg + 50 ml vettä	600	5 - 15	-
Vihannekset, pakastetut	0,5 kg + 50 ml vettä	600	10 - 20	-
Uuniperunat	0,5 kg	600	7 - 10	-
Riisi	0,2 kg + 400 ml vettä	600	15 - 18	-
Popcorn	-	1000	1:30 - 3	-













Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto





Aseta toiminto: Mikroaaltouunin grillitoiminto.

	 (kg)		 (W)	 (°C)	 (min)	 Seison- ta-aika (min)
Puolikas kana, käytä toista kannatintasoa	0,55 x 2 kpl	Pyöreä lasiastia, Ø 26 cm	300	220	40	5
Gratinoidut perunat, käytä toista kannatintasoa	1	Pyöreä lasiastia	300	200	40	10
Porsaanpaisti, la-paa, käytä ensimmäistä kannatintasoa	1	Lasiastia sihdillä	300	200	70	10

10.20 Tehoasetuksien suositukset erilaisiin ruokiin






Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

700 - 1000 W			
 Vihannesten keittäminen	 Paistaminen kypsennyksen alussa	 Nesteiden lämmitys	
500 - 600 W			
 Munaruokien valmistaminen	 Pataruokien haudutus	 Yhden ruokalajin aterioiden lämmitys	 Pakasteruokien sulatus ja lämmitys
300 - 400 W			
 Juuston, suklaan tai voin sulatus	 Riisin haudutus	 Lastenruokien lämmitys	 Arkalaatuisten ruokien kypsennys/lämmitys
			 Ruoanlaiton jatkaminen







100 - 200 W			
			
Leivän sulatus	Hedelmien ja kakkujen sulatus	Juuston, kerman ja voin sulatus	Lihan ja kalan sulatus







10.21 Tietoja testilaitokselle

Standardin IEC 60705 mukaiset testit.

Käytä ritilää, ellei muuta mainita.					
MIKROAALTO-TOIMINTO	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Sokerikakku	600	0.475	Alaosa	7 - 9	Käännä astiaa 1/4 kierrosta keittoajan puolivälissä.
Lihamureke	400	0.9	2	25 - 32	Käännä astiaa 1/4 kierrosta keittoajan puolivälissä.
Uunimunakas	500	1	Alaosa	18	-
Lihan sulatus	200	0.5	Alaosa	7 - 8	Käännä lihapalat keittoajan puolivälissä.

Käytä ritilää.

MIKROAALTOUUNIN YHDISTELMÄTOIMINTO		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
Kakku, 0,7 kg	Kiertoilma + mikroaalto	100	180	2	29 - 31	Käännä astiaa 1/4 kierrosta keittoajan puolivälissä.
Perunapaistos, 1,1 kg	Grilli + mikroaalto	400	160	1	40 - 45	Käännä astiaa 1/4 kierrosta keittoajan puolivälissä.

Käytä ritilää.						
MIKRO- AAL- TOUUNIN YHDISTEL- MÄTOI- MINTO		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
Kana, 1,1 kg	Grilli + mikroaaltolaitte	400	230	1	45 - 55	Aseta liha pyöreään lasiastiaan ja käännä liha 20 min kypsennysajan jälkeen.

11. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon.

Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

Puhdista ruokajäämät ja rasva uunin sisätilan katosta varoen.



Lisävarusteet

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

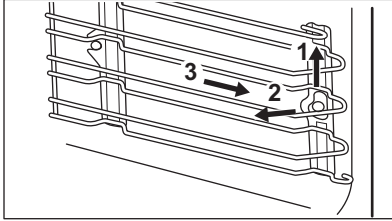
Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pestä astianpesukoneessa.

11.2 Poistaminen: uunipeltien kannatinkiskot

Varmista ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista, että uuni on jäähtynyt. On olemassa palovammojen vaara.

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etumaisesta kiinnikkeestä.



2. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
3. Vedä kannattimet taemmasta kiinnikkeestä ulos.

Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

11.3 Vaihtaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

1. Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.
2. Irrota uunin pistoke pistorasiasta.
3. Peitä uunin pohja kankaalla.



HUOMIO!

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Ylälamppu

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

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Uunia ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista että uuni on liitetty oikein sähköverkkoon (ks. kytkentäkaavio, jos saatavilla).
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katso kohta "Automaattinen virrankatkaisu".
Uuni ei kuumene.	Lapsilukko on kytketty toimintaan.	Katso kohta "Lapsilukon käyttäminen".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	<ul style="list-style-type: none"> Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä, ja kytke se takaisin päälle. Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.

12.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee uunin sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä uunista.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:	
Malli (MOD.)
Tuotenumero (PNC)
Sarjanumero (S.N.)

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Varmista, että uunin luukku on suljettu hyvin uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi (ainoastaan muuta kuin mikroaaltotoimintoa käyttäessä).

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhalltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

Jos ohjelma Kesto aika- tai Lopetus- valinnalla kytketään toimintaan ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin uunitoiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Puhallin ja lamppu toimivat edelleen. Kun uuni kytketään pois päältä, näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo. Lämmön avulla ruoka-aineita voidaan pitää lämpimänä.



Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Ruokien lämpimänäpito

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus hyödyntääksesi jälkilämmön ja säilyttääksesi aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

www.electrolux.com/shop



867352398-C-392019