

FI

**YKSITYISKOHTAISET  
OHJEET MIKRO-  
YHDISTELMÄUUNIN  
KÄYTTÄMISEKSI**

**gorenje**

BY

**S+ARCK®**

## Kiitämme sinua

luottamuksestasi ja siitä, että ostit  
laitteemme.

Tämä yksityiskohtainen ohje on  
suunniteltu helpottamaan tuotteen  
käyttöä. Niiden tarkoitus on auttaa  
sinua tutustumaan uuteen laitteeseesi  
mahdollisimman nopeasti.

Varmista, että ostamassasi laitteessa  
ei ole vaurioita. Jos havaitset  
siinä kuljetusvaurioita, ota yhteys  
jälleenmyyjäsi tai paikalliseen  
myymälään, josta laite toimitettiin.  
Löydät puhelinnumeron laskusta tai  
toimitusasiakirjoista.

Asennus- ja liitännäsohjeet löytyvät  
erillisestä ohjeesta.

Käyttöohjeet löytyvät myös  
verkkosivustoltamme:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Tärkeitä tietoja



Vihje, huomautus

# SISÄLLYSLUETTELO

<b>4 TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA</b> 8 Ennen uunin liittämistä .....	<b>JOHDANTO</b>
<b>9 MIKRO-YHDISTELMÄUUNI</b> 12 Ohjausyksikkö 14 Tekniset tiedot	
<b>15 ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ</b> ..... <b>16 LAITTEEN KYTKEMINEN PÄÄLLE ENSIMMÄISEN KERRAN</b> 16 Kellon asettaminen	<b>LAITTEEN VALMISTELU ENSIMMÄI- SEEN KÄYTTÖÖN</b>
<b>17 KYPSENNYSPROSESSIN VAIHEET (1-6)</b> 17 Vaihe 1: KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALITSEMINEN 19 Vaihe 2: ASETUSTEN VALITSEMINEN 21 Vaihe 3: AJASTINTOIMINNOT 23 Vaihe 4: LISÄTOIMINTOJEN VALITSEMINEN 25 Vaihe 5: KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN 25 Vaihe 6: UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ .....	<b>KYPSENNYS- VAIHEET</b>
<b>26 JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT</b>	
<b>44 HUOLTO JA PUHDISTUS</b> 45 Tavanomainen uunin puhdistus 46 Aqua clean -toiminnon käyttö uunin puhdistamiseksi 47 Lankakiskojen poistaminen ja puhdistus 48 Lampun vaihtaminen	<b>HUOLTO JA PUHDISTUS</b>
<b>49 VIANETSINTÄTAULUKKO</b> .....	<b>VIANETSINTÄ</b>
<b>50 HÄVITTÄMINEN</b>	

# TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

---



## LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄÄSTÄ NE TULEVAA TARVETTA VARTEN.

Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat tai sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistitoimintoihin liittyvä tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan asianmukaisesti tai heille on annettu opastusta laitteen turvalliseksi käyttämiseksi ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistukseen tai huoltoon liittyviä töitä ilman valvontaa.

**VAROITUS:** Uunin ulkoiset osat voivat kuumentua käytön aikana. Pidä pienet lapset poissa uunin luota.

**VAROITUS:** Ulkoiset osat kuumentuvat käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla siitä palovammojen välttämiseksi.

Laitte kuumenee käytön aikana. Älä koske uunin sisällä oleviin lämpövastuksiin.

Käytä vain tälle uunille suositeltavaa paistomittaria.

**VAROITUS:** Varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on sammutettu, jotta välttyään mahdolliselta sähköiskulta.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uuninluukun lasin / keittotason kääntyvän kannen lasin puhdistukseen, sillä ne saattavat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

Älä puhdista laitetta höyry- tai korkeapainepuhdistimilla, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisilla ajastimilla tai ohjausjärjestelmillä.

Erotusmekanismi on integroitava kiinteään johdotukseen johdotusta koskevien määräysten mukaisesti.

Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, sen valtuuttaman huoltoyrityksen tai vastaavan pätevän henkilön toimesta vaarojen välttämiseksi (koskee vain laitteita, joiden mukana on toimitettu jatkojohto).

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumentumisen välttämiseksi.

**Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.** Sitä ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen, kuten esim. huoneiden lämmitykseen, lemmikkien tai muiden eläinten, paperin, kankaiden, yrttien tms. kuivaamiseen. Seurauksena voi olla loukkaantumisia tai tulipalon vaara.

**Sähköliitännät saa suorittaa** ainoastaan valtuutettu sähköasentaja tai alan ammattilainen. Laitteen omavaltainen tai epäammattimainen korjaus voi aiheuttaa vakavan loukkaantumisen vaaran tai vahingoittaa tuotetta.

Jos laitteen lähellä sijaitsevien muiden laitteiden virtajohdot jäävät uunin luukun väliin, ne voivat vahingoittua, mikä voi puolestaan aiheuttaa oikosulun. Pidä siis muiden laitteiden virtajohdot turvallisen matkan päässä.

Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla äläkä aseta uunipannuja tai muita keittoastioita uunin pohjalle. Alumiinifolio estää ilmaa kiertämästä uunissa, ja häiritsee siten paistamista sekä vahingoittaa emalipintaa.

**Uunin luukku tulee hyvin kuumaksi** käytön aikana. Joihinkin malleihin on asennettu

lisäsuojaksi kolmas lasi, joka alentaa luukun ulkopinnan lämpötilaa.

**Uuninluukun saranat voivat vaurioitua**, jos niitä kuormitetaan liikaa. Älä aseta painavia pannuja auki olevan luukun päälle. Älä myöskään nojaa sitä vasten, kun puhdistat uunin sisäosaa. Älä milloinkaan nouse seisomaan avoimen uuninluukun päälle, äläkä anna lasten istua sen päällä.

Älä nosta laitetta pitämällä kiinni luukun kahvasta.

Laite toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.

Varmista, että tuuletusaukot eivät milloinkaan ole peitettyinä tai tukittuina.

**Samana muotoilulinjan eri laitteiden tai komponenttien** värisävyissä saattaa esiintyä eroja erilaisista syistä johtuen, kuten esimerkiksi siitä, että laitteita tarkastellaan eri kulmista, laitteiden taustat tai muut ympäröivät materiaalit ovat eriväriset tai huoneessa on erilainen valaistus.

## Mikroaaltouunin turvallinen käyttö

VAROITUS: Kun laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa syntyvistä lämpötiloista johtuen.

VAROITUS: jos laitteen luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin se on korjattu pätevän henkilön toimesta.

VAROITUS: Muiden kuin pätevien henkilöiden on vaarallista suorittaa huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joihin liittyy mikroaaltoenergialle altistumiselta suojaavan kannen irrottaminen.

VAROITUS: Nestettä tai muita ruokia ei saa kuumentaa tiiviissä tölkeissä, sillä ne voivat räjähtää.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja sellaisissa kuin:

- henkilökunnan keittiöissä kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
- maataloissa;
- asiakkaiden käyttöön hotelleissa, motelleissa ja muissa asumistyyppisissä ympäristöissä;
- majoitus ja aamiainen -tyyppisissä ympäristöissä.

Käytä vain ruokailuvälineitä, jotka sopivat käytettäväksi mikroaaltouuneissa.

Mikroaaltouunissa ei saa käyttää metallisia ruoka- ja juoma-astioita kypsennyksen aikana.

Kun kuumennat ruokaa, joka on muovi- tai paperiastiassa, pidä uunia silmällä pakkausten mahdollisen tuleen syttymisen varalta.

Juomien kuumentaminen mikroaaltouunissa voi johtaa myöhästyneeseen ryöpsähtävään kiehumiseen. Tästä syystä astiaa käsiteltäessä tulee olla varovainen.

Jotta välttyisit juoman yhtäkkiseltä ryöpsähtävältä kiehumiselta, laita juoma-astiaan ei-metallinen esine (esim. puu-, lasi- tai muovilusikka) ennen kuin alat kuumentamaan sitä.

Pienten lasten tuttipullojen ja ruokapurkkien sisältö on sekoitettava tai ravistettava ja niiden lämpötila on tarkastettava ennen syöttämistä, jotta lapsi ei saa palovammoja.

Kuorellisia ja kokonaisia kovaksi keitettyjä kananmunia ei saa kuumentaa mikroaaltouuneissa, sillä ne voivat räjähtää myös mikroaaltouunissa lämmittämisen jälkeen.

Jos havaitset savua, sammuta uuni tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna, jotta mahdolliset liekit tukahtuvat.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaamisesta sekä lämmitystyynyjen, tossujen, pesusienten, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittämisestä voi olla seurauksena loukkaantumis-, syttymis- ja tulipalon vaara.

Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja kaikki ruoanjäämät on poistettava.

Jos uunia ei pidetä puhtaana, seurauksena saattaa olla pinnan vioittuminen, mikä puolestaan saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa mahdollisesti myös vaaratilanteita.

Uppoasennettua laitetta käytettäessä kaapin oven on oltava auki.

**Huomioi** uunin yläreunan ja sen yläpuolella olevan lähimmän esineen välinen minimietäisyys.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Jos siinä kuivataan ruokaa tai vaatteita tai kuumennetaan kuumavesipulloja, lämpötyynyjä, tohveleita, sieniä, märkiä vaatteita tms. seurauksena voi olla loukkaantumisia, esineiden palamaan syttyminen ja tulipalo.

**Käytä aina patakintaita** astioiden poistamiseen uunista. Ruoan kuumuus saattaa siirtyä joihinkin kattiloihin, pannuihin tai pelteihin ja niistä voi tulla erittäin kuumia.

**Varmista, että** käytät ainoastaan mikroaaltouuniin soveltuvia astioita. Älä käytä teräksestä valmistettuja astioita, äläkä astioita, joissa on kultaiset tai hopeiset reunukset.

**Älä jätä mitään tarvikkeita** tai välineitä uuniin, kun se on pois päältä. Älä käynnistä tyhjää uunia vaurioiden välttämiseksi.

**Älä käytä** posliini-, keramiikka- tai saviastioita, jos niiden materiaali on huokoista tai niiden sisäosa ei ole lasitettu.

Huokosiin tunkeutuva kosteus voi aiheuttaa astioiden särkymisen kuumennettaessa. Käytä ainoastaan mikroaaltouuneissa käytettäväksi tarkoitettuja astioita.

**Lue aina** ruokapakkauksessa olevat, mikroaaltouunissa lämmittämistä koskevat ohjeet ja noudata niitä.

**Noudata varovaisuutta** lämmittäessäsi alkoholia sisältävää ruokaa, uunin sisään saattaa muodostua helposti syttyvä alkoholin ja ilman seos. Avaa luukku varovaisesti.

**Mikroaalto- tai** yhdistelmämikroaalto- ja kiertoilmatoimintojen yhteydessä ei suositella metallisten astioiden, haarukoiden, lusikoiden, veitsien tai pakasteruokien metallisten niittien tai kiinnittimien käyttöä. Sekoita ruoka lämmittämisen jälkeen tai anna sen seistä, kunnes lämpö on jakautunut tasaisesti.

Älä liitä laitetta virtalähteeseen, jos virtalähteeseen on asennettu maasulkuvirran katkaisija, ELCB.

## ENNEN UUNIN LIITTÄMISTÄ:



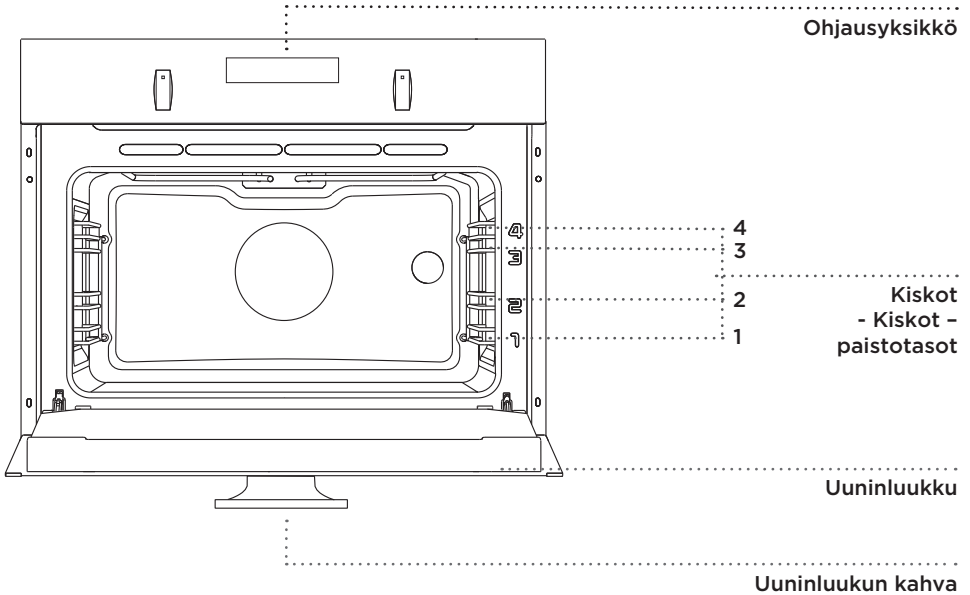
Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen liittämistä. Takuu ei kata laitteen vääränlaisesta liittännästä tai käytöstä johtuvia korjauksia tai takuuvaateita.



# MIKRO-YHDISTELMÄUUNI

## (UUNIN JA VARUSTEIDEN KUVAUS - VAIHTELEVAT MALLISTA TOISEEN)

Kuvassa näkyy yksi kalusteisiin asennettavista malleista. Koska eri laitteiden varustuksessa on eroja, saattaa olla, että ostamassasi laitteessa ei ole kaikkia tässä ohjeessa esiteltyjä toimintoja tai varusteita.



## LANKAKISKOT

Lankakiskot mahdollistavat ruoan kypsentämisen neljällä tasolla (huomaa, että paistotasot/kiskot lasketaan alhaalta ylöspäin).

Kiskot 3 ja 4 on tarkoitettu grillaukseen ja kiskoa 1 käytetään mikroaaltojärjestelmissä, kun ruokaa kypsennetään lasisessa paistoastiassa.

## UUNINLUUKUN KYTKIN

Kytkimet sammuttavat uunin lämmityksen, puhaltimen ja mikroaallot, kun uuninluukku avataan kypsennyksen aikana. Kun ovi suljetaan, kytkimet käynnistyvät jälleen lämpövastukset ja mikroaallot.

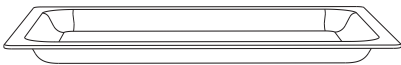
## JÄÄHDYTYSTUULETIN

Laitte on varustettu jäähdytystuulettimella, joka jäähdyttää sen runkoa ja laitteen ohjauspaneelia.

## JÄÄHDYTYSTUULETTIMEN PIDENTYNYT TOIMINTA-AIKA

Uunin sammuttamisen jälkeen jäähdytystuuletin jatkaa vielä jonkin aikaa laitteen jäähdyttämistä. (Jäähdytystuulettimen toiminta-ajan kesto riippuu uunin keskiosan lämpötilasta.)

## UUNIN VARUSTUS JA TARVIKKEET (Riippuvat mallista)




**LASISTA PAISTOASTIAA** käytetään kypsennykseen uunin kaikissa järjestelmissä sekä mikroaalloilla kypsennykseen. Sitä voidaan käyttää myös tarjoiluastiana.

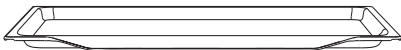


**Älä milloinkaan käytä ritilää, matalaa paistopeltiä tai syvää uunipannua, äläkä mitään muutakaan metallista astiaa tai esinettä käyttäessäsi uunin mikroaaltotoimintoa!**

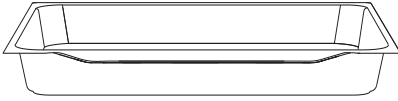


**RITILÄÄ** käytetään grillaukseen tai kypsentämisessä käytettävien pannujen, uunipannujen tai paistoastioiden alustana.

 Ritilässä on turvahaka. Tästä syystä sitä on nostettava hieman, jotta sen saisi vedettyä ulos uunista.



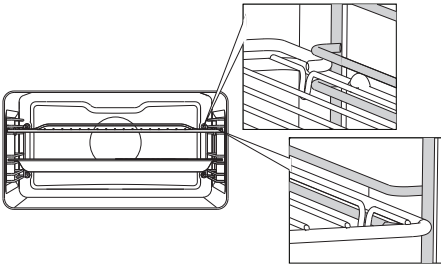
**MATALA PAISTOPELTI** on tarkoitettu leivonnaisten ja kakkujen paistamiseen.



**SYVÄÄ PAISTOPELTIÄ** käytetään lihan paistamiseen ja kosteiden leivonnaisten leipomiseen. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräysastianä.

💡 Älä milloinkaan laita syvää paistopeltiä ensimmäiseen kiskoon kypsennyksen aikana, paitsi ruoan grillaamisen yhteydessä tai käyttäessäsi grillivarrasta, jolloin syvä paistopelti toimii ainoastaan rasvankeräysastianä.

⚠️ **Paitovälineiden muoto saattaa muuttua niiden kuumentuessa. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimintaan ja ne palautuvat takaisin alkuperäiseen muotoonsa jäähtyessään.**



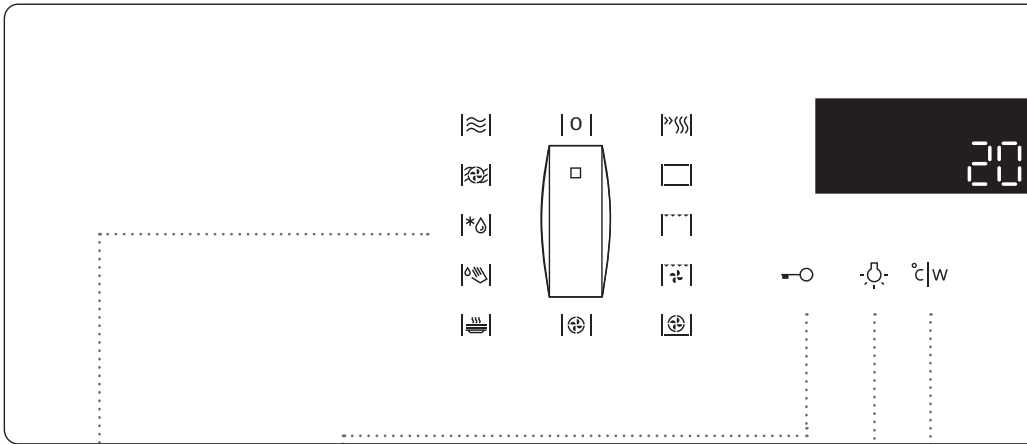
Ritilä tai pelti on aina työnnettävä kahden lankaprofiilin väliseen uraan.



Älä milloinkaan käytä ritilää, matalaa paistopeltiä tai syvää uunipannua, äläkä mitään muutakaan metallista astiaa tai esinettä käyttäessäsi uunin mikroaaltotoimintoa!

# OHJAUSYKSIKKÖ

(RIIPPUVAT MALLISTA)

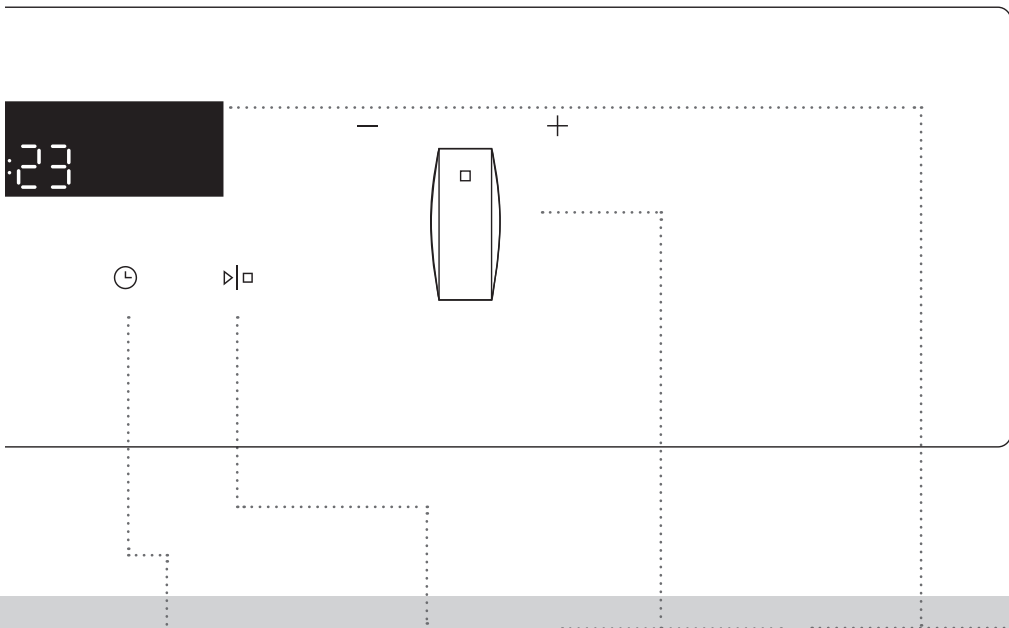


**1** KYSENNYS-  
JÄRJESTELMÄN  
VALINTANUPPI

**2** LAPSILUKKO-  
PAINIKE

**3** UUNIN VALOT  
PÄÄLLE/POIS  
-PAINIKE

**4** LÄMPÖTILA/  
TEHO-PAINIKE



**5 SÄHKÖINEN OHJELMA-AJASTIN**

Kypsennyksen kesto  
 Kypsennyksen loppu  
 Hälytys  
 Kello

**6 KÄYNNISTYS-/SAMMUTUSPAINIKE**

**Käytä tätä painiketta ohjelman käynnistämiseen tai pysäyttämiseen.**

**7 ASETUSNUPPI (-/+)**

Tällä nupilla voit asettaa kellonajan, lämpötilan ja mikroaaltotehon.

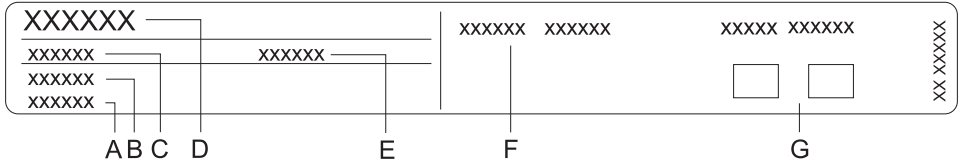
**8 KYSENNYSTIEDOT JA KELLON NÄYTTÖ**

**HUOMAA:**

Näppäimet reagoivat paremmin, jos kosketat niitä suuremmalla sormen pinnalla. Aina kun näppäintä painetaan, kuuluu lyhyt äänimerkki.

# TEKNISET TIEDOT

(RIIPPUVAT MALLISTA)



- A Sarjanumero
- B Koodi/tunnus
- C Tyyppi
- D Merkki
- E Malli
- F Tekniset tiedot
- G Vaatimustenmukaisuutta koskevat symbolit

Laitteen perustiedot sisältävä arvokilpi on sijoitettu uunin reunaan ja se näkyy, kun uuninluukku avataan.

# ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Kun olet vastaanottanut laitteen, poista uunista kaikki osat, mahdolliset kuljetusvälineet mukaan lukien.

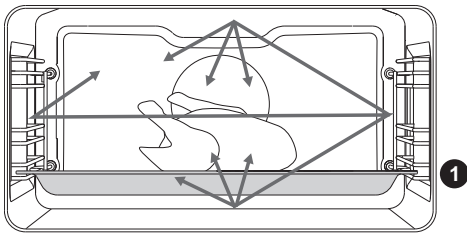
Puhdista kaikki tarvikkeet ja välineet lämpimällä vedellä ja normaalilla astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Kun uuni lämpenee ensimmäistä kertaa, haistat tyypillisen uuden laitteen hajun. Huolehdi hyvästä tuuletuksesta laitteen ensimmäisen käytön aikana.

## MIKROAALTOTOIMINTO

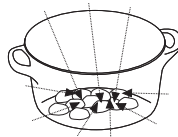
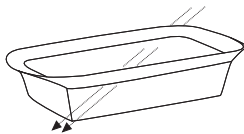
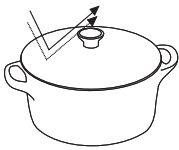
Mikroaaltoja käytetään ruoan kypsennykseen, paistamiseen ja sulattamiseen. Ne mahdollistavat nopean ja tehokkaan kypsennyksen ilman että ruoan väri tai muoto muuttuu.

Mikroaallot ovat eräs sähkömagneettisen säteilyn muoto. Tällaista säteilyä esiintyy yleisesti ympäristössämme radiosähköaaltojen, valon tai infrapunasäteiden muodossa. Niiden taajuus on alueella 2 450 MHz.



Niiden toiminta:

- Metallit heijastavat niitä.
- Ne kulkevat kaikkien muiden materiaalien läpi.
- Vesi, rasva ja sokerimolekyylit imevät niitä.



Kun ruoka altistetaan mikroaalloille, sen molekyylit alkavat liikkua nopeasti muodostaen tällä tavoin lämpöä.

Mikroaallot tunkeutuvat ruokaan noin 2,5 cm:n syvyyteen. Jos ruoka on paksumpaa, sen sisäosa kypsyy kiertoilman vaikutuksesta, kuten ruoan perinteisessäkin kypsennyksessä.



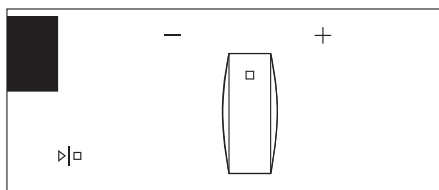
**Älä milloinkaan käytä tai käynnistä mikroaaltojärjestelmää uunin ollessa tyhjä.**

# LAITTEEN KYTKEMINEN PÄÄLLE ENSIMMÄISEN KERRAN


## KELLON ASETTAMINEN

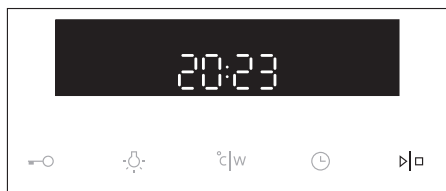
Laitteesi liittämisen jälkeen tai pidemmän sähkökatkon jälkeen näytössä vilkkuu 12:00: ja vastaava symboli syttyy palamaan.

Aseta kellonaika.




**1** Käännä ASETUSNUPPIA (-/+ ) ja aseta ensin minuutit. Tämän jälkeen kursori siirtyy tunteihin. Asetus tallennetaan kolmen sekunnin kuluttua.

 Jos käännät nuppia enemmän oikealle tai vasemmalle, asetukset muuttuvat nopeammin.




**2** Vahvista painamalla KÄYNNISTÄ/LOPETA. Jos et paina mitään painiketta, asetukset tallennetaan automaattisesti kolmen sekunnin kuluttua.

 Uuni toimii, vaikka kellonaikaa ei olisi asetettu. Ajastintoiminnot eivät kuitenkaan ole tällöin käytettävissä (katso luku: AJASTINTOIMINTOJEN ASETTAMINEN).

Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite kytkeytyy valmiustilaan.

## KELLOASETUSTEN MUUTTAMINEN

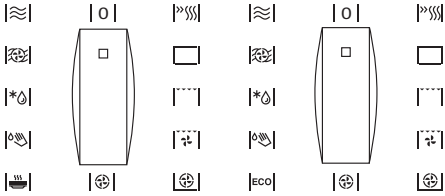
Kellon asetuksia voidaan muuttaa, kun ajastin ei ole aktivoituna.

Paina painiketta  nykyisen ajan asettamiseksi. Vahvista painamalla KÄYNNISTÄ/LOPETA.








# KYPSENNYSPROSESSIN VAIHEET (1-6)







## VAIHE 1: KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALITSEMINEN



Käännä nuppia (vasemmalle ja oikealle) valitaksesi asetuksen O KYPSENNYSJÄRJESTELMÄ (katso ohjelmataulukko).  
Valittu kuvake ilmestyy näytölle.

 Asetuksia voi muuttaa myös laitteen käytön aikana.

JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	EHDOTETTU LÄMPÖTILA (°C)	EHDOTETTU TEHO (W)
<b>KYPSENNYSJÄRJESTELMÄT</b>			
	<b>NOPEA ESILÄMMITYS</b> Käytä tätä toimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Tämä toimintoa ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni lämpenee haluttuun lämpötilaan, lämmitysprosessi on valmis.	160	-
	<b>YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS</b> Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/paahattaa ainoastaan yhdellä tasolla.	200	-
	<b>GRILLI</b> Ylälämpövastus ja grillivastus toimivat samanaikaisesti. Lämpö säteilee suoraan uunin kattoon asennetusta grillivastuksesta. Uunin toiminnan tehostamiseksi myös ylälämpövastus on päällä. Tätä yhdistelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahattaa leipää.	240	-
	<b>GRILLI JA TUULETIN</b> Grillivastus ja tuuletin toimivat samanaikaisesti. Tätä yhdistelmää käytetään lihan grillaukseen, suurempien liha- tai kanapalojen paahattamiseen yhdellä paistotasolla. Sitä voidaan käyttää myös gratinointiin tai sillä voidaan ruskistaa ruokalajien pinta rapeaksi.	170	-

JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	EHDOTETTU LÄMPÖTILA (°C)	EHDOTETTU TEHO (W)
	<b>KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS</b> Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat samanaikaisesti. Toimintoa käytetään pizzan, kosteiden leivonnaisten, hedelmäkakkujen, kohotetun taikinan ja murotaikinan paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.	200	-
	<b>KUUMA ILMA</b> Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä. Tilaa käytetään lihan kypsennykseen ja leivonnaisten paistamiseen	180	-
	<b>LAUTASTEN LÄMMITIN</b> Tällä toiminnolla voit lämmittää astiasi (lautaset, kupit) ennen ruoan tarjoilemista, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä.	60	-
	<b>ECO-KYSENNYS</b> <sup>1)</sup> Tässä tilassa virrankulutus optimoidaan kypsennyksen aikana. Tilaa käytetään lihan paistamiseen ja leivonnaisten leipomiseen.	180	-
	<b>AQUA CLEAN</b> Ainoastaan mikroaallot tuottavat lämmön. Tämän toiminnon avulla voit poistaa tahrat ja ruoanjäämät uunista. Ohjelman kesto on 4 minuuttia.	-	750
<b>AUTOMAATTINEN JÄRJESTELMÄ</b>			
	<b>SULATUS</b> Ilma kiertää uunissa, mutta lämpövastukset eivät ole päällä. Vain puhallinta käytetään. Toimintoa käytetään pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen. Mikroaaltojen käyttö pakastetun ruoan sulattamiseen. Automaattiset ohjelmat mahdollistavat myös ruoan sulattamisen mikroaalloilla (A1 - A5).	-	-
<b>YHDISTELMÄLAITTEET/MIKROAALTOLAITTEET</b>			
	<b>KUUMA ILMA JA MIKROAALLOT</b> Toimintoa voidaan käyttää kaikenlaiselle lihalle, muhennoksille, vihanneksille, piiraille, kakuille, leivälle ja gratinointiin (esim. ruoat, jotka vaativat pidemmän kypsennysajan).	160	600
	<b>MIKROAALLOT</b> Mikroaaltoja käytetään kypsennykseen ja sulattamiseen. Ne mahdollistavat nopean ja tehokkaan kypsennyksen ilman että ruoan väri tai muoto muuttuu.	-	750

<sup>1)</sup> Sitä käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti. Tässä tilassa uunin todellista lämpötilaa ei näytetä laitteen erityisen toimintoalgoritmin ja jäljellä olevan lämmön hyödyntämisen johdosta.

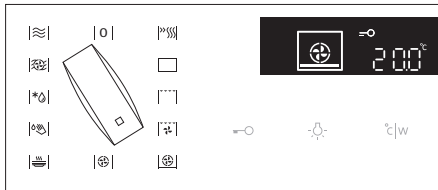
## VAIHE 2: ASETUSTEN VALITSEMINEN

Jokaisessa kypsennysjärjestelmässä on perus- tai oletusasetuksia, joita voidaan muuttaa.

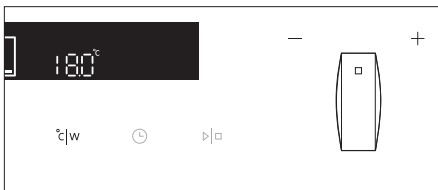
Muuta asetuksia painamalla asiaankuuluvaa painiketta (ennen KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ -painikkeen painamista). Jotkut asetukset eivät ole käytettävissä kaikissa ohjelmissa; laite antaa tällaisessa tapauksessa äänimerkin.

## KYPSENNYSLÄMPÖTILAN JA MIKROAALTOTEHON MUUTTAMINEN

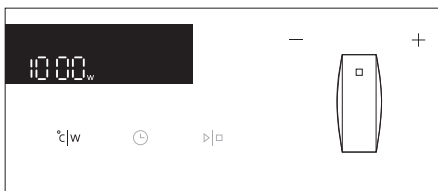
Muuta tehoa (W) ainoastaan yhdistelmäjärjestelmissä ja mikroaaltojärjestelmissä.



- 1** Valitse KYPSENNYSJÄRJESTELMÄ. Valittu kuvake ilmestyy näyttöön ja ESIASETETTU LÄMPÖTILA vilkkuu.



- 2** Kosketa LÄMPÖTILAPAINIKETTA. Käännä ASETUSNUPPIA (-/+ ) ja valitse haluttu lämpötila.



- 3** Kosketa LÄMPÖTILAPAINIKETTA kaksi kertaa tehon asettamiseksi. Näyttöön ilmestyy teho watteina (W). Käännä ASETUSNUPPIA (-/+ ) ja aseta teho.

 Maksimilämpötila tai -teho on rajoitettu joissain järjestelmissä.

Kun olet kytkenyt laitteen päälle KÄYNNISTÄ-painikkeesta, lämpötila ja mikroaaltoteho näytetään vuorotellen näytöllä (vain yhdistelmäjärjestelmissä).

Symboli °C/W vilkkuu näytöllä, kunnes valittu arvo on saavutettu.

TEHOTASO	KÄYTTÖ
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paljon nestettä sisältävien juomien, veden ja astioiden nopea lämmitys.</li> <li>• Paljon vettä sisältävien ruokien kypsennys (keitot, kastikkeet jne.).</li> </ul>
750 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuoreiden vihannesten tai pakastevihannesten kypsennys.</li> </ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suklaan sulatus.</li> <li>• Kalan ja äyriäisten kypsennys, uudelleenlämmitys kahdella tasolla.</li> <li>• Kuivattujen papujen kypsennys alhaisessa lämmössä.</li> <li>• Herkkien munapohjaisten ruokien uudelleenlämmitys ja kypsennys.</li> </ul>
360 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitotuotteiden ja hillojen kypsennys matalalla lämmöllä.</li> </ul>
180 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuaalinen sulattaminen; voin tai jäätelön pehmentäminen.</li> </ul>
90 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kermatäytteisten leivonnaisten sulattaminen.</li> </ul>

# VAIHE 3: AJASTINTOIMINNOT

Käännä ensin KYSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPIA ja aseta sitten lämpötila.

Kosketa AJASTIN-painiketta useamman kerran symbolin valitsemiseksi.

Valitun ajastintoiminnon kuvake syttyy ja asetettava kypsennyksen aloitus-/lopetusaika alkaa vilkkua näytöllä. Muut kuvakkeet palavat himmeästi.

Paina KÄYNNISTÄ kypsennyksen aloittamiseksi. KULUNUT KYSENNYSAIKA näytetään näytöllä.



Ajastintoiminnon näyttö



## Kypsennysajan asettaminen

Tässä tilassa voit määrittää uunin toiminta-ajan (kypsennysajan). Aseta haluamasi kypsennysaika. Aseta ensin minuutit, sitten tunnit. Vastaava kuvake ja kypsennysaika näkyvät näytössä.



## Viivästetyn käynnistysajan asettaminen

Tässä toiminnossa voit määrittää kypsennyksen keston (kypsennysajan) ja ajan, jolloin haluat kypsennysprosessin päättyvän (päättymisaika). Varmista että kelloon on asetettu nykyinen aika tarkasti.

Esimerkki:

Nykyinen aika: keskipäivä

Kypsennysaika: 2 tuntia

Kypsennyksen loppu: 18:00

Aseta ensin kypsennysaika (kypsennyksen kesto), esim. 2 tuntia. Nykyisen ajan ja kypsennysajan summa näytetään automaattisesti (14:00).

Kosketa AJASTIN-painiketta uudelleen valitaksesi

KYSENNYSAJAN symbolin ja aseta sitten aika, jolloin haluat kypsennyksen päättyvän (18:00).

Paina KÄYNNISTÄ kypsennyksen aloittamiseksi. Ajastin odottaa, kunnes on aika käynnistää kypsennys ja symboli syttyy. Uuni kytkeytyy automaattisesti päälle (kello 14:00) ja sammuu valittuna aikana (kello 18:00).



## Minuuttimuistuttimen asettaminen

Minuuttimuistutinta voidaan käyttää uunin toiminnoista riippumatta. Asetus voi olla pisimmillään 24 tuntia.

Viimeisen minuutin aikana minuuttimuistuin näyttää myös sekunnit.

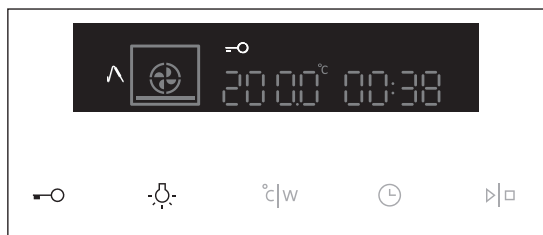


Kun asetettu aika on kulunut loppuun, uuni sammuu automaattisesti (kypsennys päättyy). Kuuluu äänimerkki, jonka voit sammuttaa koskettamalla mitä tahansa painiketta. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti.


Kaikki ajastimen toiminnot voidaan peruuttaa asettamalla ajaksi "0".

Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite kytkeytyy valmiustilaan.

# VAIHE 4: LISÄTOIMINTOJEN VALITSEMINEN



Aktivoi/deaktivoi toiminnot haluttua painiketta tai painikedyhdistelmää painamalla.

 Jotkut toiminnot eivät ole käytettävissä kaikissa järjestelmissä; laite antaa tällaisessa tapauksessa äänimerkin.

## LAPSILUKKO

Aktivoi lapsilukko koskettamalla LAPSILUKKO-painiketta. "Avain"-kuvake ilmestyy näytölle. Paina painiketta uudelleen lapsilukon deaktivoiduksi. Kuvake poistuu näytöltä.

Jos lapsilukko on aktivoituna, eikä ajastintoimintoa ole asetettu (näytöllä näkyy vain kello), uuni ei toimi.

Jos lapsilukko aktivoidaan sen jälkeen, kun ajastin on asetettu, uuni toimii normaalisti, mutta sen asetuksia ei voi muuttaa.

Kun lapsilukko on aktivoituna, järjestelmiä (kypsennystiloja) tai lisätoimintoja ei voi muuttaa. Ainoa muutos, joka voidaan tehdä, on päättää kypsentaminen kääntämällä valitsinuppi asentoon "0". Lapsilukko jää aktivoituneeksi myös sen jälkeen, kun uuni on kytketty pois päältä. Uuden järjestelmän valitsemiseksi lapsilukko on ensin poistettava käytöstä.

## UUNIN VALOT

Uunin valo syttyy automaattisesti, kun luukku avataan tai kun uuni kytketään päälle.

Kypsennyksen päätyttyä valo jää päälle vielä muutamaksi minuutiksi.

Uunin valo voidaan sytyttää tai sammuttaa painamalla VALO-painiketta.

## 5sek °C|w **ÄÄNIMERKKI**

Merkkiäänen voimakkuus voidaan säätää, kun mitään ajastintoimintoa ei ole valittu (näytössä näkyy pelkkä kellonaika). Pidä LÄMPÖTILA/TEHO-painiketta painettuna 5 sekunnin ajan. Näytölle ilmestyy kaksi valaistua palkkia. Käännä ASETUSNUPPIA (-/+ ) valitaksesi yhden äänenvoimakkuustasoista (yksi, kaksi tai kolme palkkia). Asetus tallennetaan automaattisesti kolmen sekunnin kuluttua ja näytölle ilmestyy kellonaika.

## 5sek **NÄYTÖN KONTRASTIN PIENENTÄMINEN**

Kypsennysjärjestelmän valintanupin on oltava asennossa "0". Pidä VALO-painiketta painettuna 5 sekunnin ajan. Näytölle ilmestyy kaksi valaistua palkkia. Käännä ASETUSNUPPIA (-/+ ) näytön himmennuksen säätämiseksi (yksi, kaksi tai kolme palkkia). Asetus tallennetaan automaattisesti kolmen sekunnin kuluttua.

## + **VALMIUSTILA**

Näyttövalon voi säätää kytkeytymään automaattisesti pois päältä 10 minuutin kuluttua, jos laitetta ei käytetä. Paina AVAIN- ja AJASTIN-painikkeita kytkeäksesi näytön pois päältä. Jos ajastintoiminto on aktivoituna, näytölle ilmestyvät kuvakkeet "OFF" (pois päältä) ja AJASTIN ilmaisemaan toiminnon olevan aktivoituna.

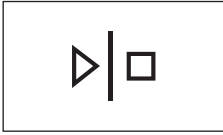


**Sähkökatkon yhteydessä tai kytkettäessä laite pois päältä kaikki ylimääräiset toimintoasetukset pysyvät tallentuneina vaan muutaman minuutin. Tämän jälkeen kaikki asetukset äänimerkkiä ja lapsilukkoa lukuun ottamatta palautetaan tehdasasetuksiin.**



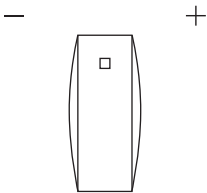
## VAIHE 5: KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN

Käynnistä kypsennys pitämällä KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta hetken aikaa painettuna.



## VAIHE 6: UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ

Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI asentoon "0".



Kun kypsennys on päättynyt ja uuni on kytketty pois päältä, näytöllä näkyy laskeva lämpötila 50 °C:seen asti.

Myös kaikki ajastinasetukset keskeytetään ja peruutetaan. Näytöllä näytetään kellonaika. Jos et tee mitään minuuttiin, laite kytkeytyy valmiustilaan.



Uunin käytön jälkeen kondenssivesikanavaan (luukun alapuolella) voi jäädä hieman vettä. Pyyhi kanava sienellä tai liinalla.

# JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT

---

Jos et löydä etsimääsi ruokaa taulukosta, valitse mahdollisimman samantyyppinen ruoka. Näytetyt tiedot viittaavat tilanteeseen, jossa ruokaa kypsennetään vain yhdellä paistotasolla.

Suosittelujen lämpötilojen tiedot näytetään. Aloita alhaisemmasta lämpötilasta ja nosta sitä, jos näyttää siltä, että ruoka ei kypsy riittävästi.

Kypsennysajat ovat vain arvioita ja niissä voi esiintyä eroja eri olosuhteissa.

Esilämmitä uuni vain silloin, kun tämän käyttöohjeen taulukoiden reseptissä niin vaaditaan. Tyhjän uunin lämmittäminen kuluttaa paljon energiaa. Siten useiden leivonnaisten tai pizzojen paistaminen peräkkäin säästää paljon energiaa, koska uuni on jo esilämmitetty.

Käytä tummia mustalla silikonilla tai emalilla pinnoitettuja paistopeltejä ja uunipannuja, sillä ne johtavat hyvin lämpöä.

Jos käytät leivinpaperia, varmista, että se kestää korkeaa lämpötilaa.

Kypsennettäessä suurempia lihapaloja tai suuria leivonnaisia, uunin sisään kehittyy runsaasti höyryä, joka puolestaan voi aiheuttaa uuninluukun höyrystymisen. Tämän on luonnollinen ilmiö, eikä vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi luukku ja luukun lasi kuiviksi kypsennyksen jälkeen.

Kytke uuni pois päältä noin 10 minuuttia ennen kypsennyksen loppumista energian säästämiseksi ja hyödynnä jäännöslämpöä (tämä ei koske mikroaalloilla kypsentämistä).

Älä anna ruoan jäähtyä suljetussa uunissa kondensaatin syntymisen ehkäisemiseksi (kastetta).



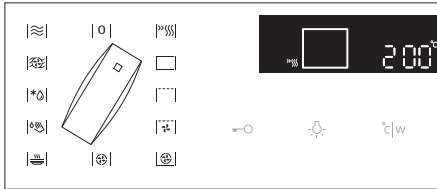
**Tähti (\*) tarkoittaa, että uuni tulisi esilämmittää valittua järjestelmää käyttäen.**

# KYPSENNYSJÄRJESTELMÄT

## NOPEA ESILÄMMITYS



Tätä toimintoa käytetään uunin esilämmittämiseen haluttuun lämpötilaan mahdollisimman nopeasti. Tämä toimintoa ei voi käyttää ruoanvalmistukseen.



Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI nopean esilämmityksen asentoon.

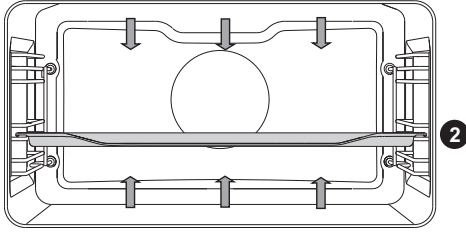
ESIASETETTU LÄMPÖTILA näytetään.

Voit muuttaa tätä lämpötila-asetusta.



Kun uuni on kytketty päälle, se alkaa lämmitä. Symboli °C alkaa vilkkua näytöllä. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, esilämmitys on päättynyt ja laite antaa äänimerkin. Äänimerkki voidaan sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta, muuten se sammuu automaattisesti minuutin kuluttua.

# YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS



Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin.

## Lihan paahtaminen:

Käytä emalipintaista, lämmönkestävää lasi-, savi- tai valurautapannua tai -peltiä. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut pellit eivät sovellu käytettäväksi, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Lisää riittävästi nestettä kypsennyksen aikana, jotta liha ei palaisi. Käännä liha kypsennyksen aikana. Paistista tulee mehevempi, jos peität sen.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LIHA</b>				
Porsaanpaisti	1500	2	180-190	150
Porsaanlapa	1500	2	190-200	120-140
Porsasarullat	1500	2	190-200	120-140
Lihamureke	1500	2	200-210	60-70
Naudanpaisti	1500	2	180-210	90-120
Paahtopaisti, kypsä	1000	2	200-210	40-60
Vasikkarullat	1500	2	180-200	90-120
Lampaan ulkofilee	1500	2	190-200	100-120
Kanipaisti	1500	2	190-200	100-120
Poron paisti	1500	2	190-200	70-90
Liharullat	1500	2	180-200	15-30
<b>KALA</b>				
Haudutetut kalat	1000	1	190-210	60-80

## Leivonnaisten paistaminen

Käytä ainoastaan yhtä paistotasoa ja tummia paistopeltejä tai pannuja. Vaaleilla paistopelleillä tai pannuilla leivonnaiset eivät saa niin kaunista väriä, koska ne heijastavat lämpöä.

Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä. Kypsennysaika on lyhyempi, jos uuni on esilämmitetty.

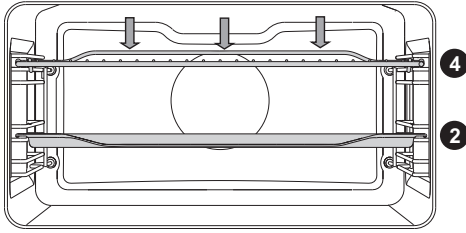
Ruuan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LEIVONNAISET</b>			
Valkoinen leipä*	2	180-190	60
Tattarileipä*	2	180-190	50
Kokojyväleipä*	2	180-190	50
Ruisleipä*	2	180-190	50
Spelttileipä*	2	180-190	60
Makea kohokas	2	170-180	35-45
Kohokas	1	170-180	35-45
Sämpylät*	2	200-220	30-40
Saksanpähkinäkakku	2	180	55-60
Sokerikakku*	2	160-170	20-30
Macaron-leivokset (marenkitaikina)	2	120-140	15-30
Kasvisrullat	2	190-200	15-20
Hedelmärullat	2	190-200	25-30
Juustokakku	1	170-180	65-75
Vuokaleivokset	2	160-170	20-30
Hiivataikinasta tehdyt pikkuleivokset	2	190-200	20-25
Kaalipiirakat*	2	185-195	25-35
Hedelmäpiirakka	2	140-150	85-95
Marenkikeksit	2	90	120
Hillotäytteiset pullat (Buchtel)	2	170-180	30-35

Vinkki	Käyttö
<b>Onko kakku kypsä?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Työnnä puinen hammastikku tai varras kakkuun. Jos hammastikkuun tai vartaaseen ei jää jälkiä taikinasta, kun vedät sen pois, kakku on valmis.</li> <li>• Kytke uuni pois päältä ja käytä jäljellä olevaa lämpöä.</li> </ul>
<b>Lytistyikö kakku?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarkasta resepti.</li> <li>• Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä.</li> <li>• Huomioi sekoitusaika käyttäessäsi pieniä sauvasekoittimia, tehosekoittimia jne.</li> </ul>
<b>Kakun pohja on liian vaalea?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Käytä tummaa paistopeltiä tai vuokaa.</li> <li>• Aseta paistopelti yhtä tasoa alemmaksi ja kytke alalämpövastus päälle kypsennysajan loppua kohden.</li> </ul>
<b>Kosteaa täytettä sisältävä kakku ei ole riittävän kypsä?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nosta lämpötilaa ja pidennä kypsennysaikaa.</li> </ul>



**Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.**

## GRILLI



Grillattaessa ruokaa ylälämpövastus uunin kattoon asennettu ja grillivastus ovat toiminnassa.

Anna infrapunavastuksen (grilli) kuumentua viisi minuuttia.

Valvo kypsennyksen edistymistä koko ajan. Liha voi palaa nopeasti korkean lämpötilan johdosta.

Grillivastusta voidaan käyttää esimerkiksi bratwurstin, lihapalojen ja kalan (viipaleet, palat, lohikyljykset, fileet jne.) paistamiseen rapeiksi vähärasvaisella tavalla tai leivän paahtamiseen.

Jos grillaat lihaa suoraan ritilällä, voitele se öljyllä estääksesi lihan tarttumisen ritilään ja laita ritilä neljännelle paistotasolle. Laita rasvankeräyspannu ensimmäiselle tai toiselle paistotasolle.

Käyttäessäsi grillaustoimintoa uunipannun kanssa varmista, että pannussa on riittävästi nestettä, niin että ruoka ei pala siihen kiinni. Käännä liha kypsennyksen aikana.

Puhdista uuni, varusteet ja välineet grillauksen jälkeen.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LIHA</b>				
Häränpihvi, puoliraaka	180 g/pala	4	220-240	14-16
Häränpihvi, kypsä	180 g/pala	4	220-240	18-21
Sian niskapalat	180 g/pala	4	220-240	19-23
Kotletit/kyljykset	180 g/pala	4	220-240	20-24
Vasikanleike	180 g/pala	4	220-240	19-22
Grillimakkarat	100 g/pala	4	220-240	11-14
Spam (Leberkäse, sianlihapasteija)	200 g/pala	4	220-240	9-15
<b>KALA</b>				
Lohikyljykset/-fileet	600	3	220-240	19-22
<b>PAAHDETTU LEIPÄ</b>				
6 palaa vaaleaa leipää*	/	4	240	1,5-3
4 viipaletta sekajyväleipää*	/	4	240	2-3
Lämpimät voileivät*	/	4	240	3,5-7

Käyttäessäsi grillaustoimintoa uunipannun kanssa varmista, että pannussa on riittävästi nestettä, niin että ruoka ei pala siihen kiinni. Käännä liha kypsennyksen aikana. Kokonaisia taimenia paistaessasi taputtele kalojen pinta kuivaksi talouspaperilla. Mausta kalojen sisäpuoli, voitele ulkopuoli öljyllä ja laita rutilälle. Älä käännä kaloja grillauksen aikana.

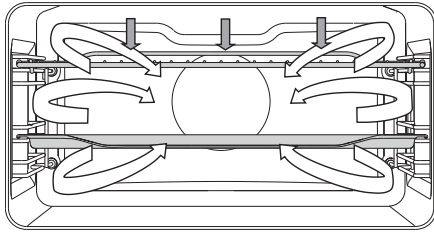


**Pidä uuninluukku aina suljettuna käyttäessäsi grillivastusta (infrapunavastus).**

**Grillivastus, rutilä ja muut uunin varusteet kuumentuvat voimakkaasti grillauksen aikana. Käytä tästä syystä aina uunikintaita ja grillipihtejä.**



## GRILLI JA TUULETIN



Tätä toimintoa käytettäessä grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu lihan, kalan ja vihannesten grillaukseen.

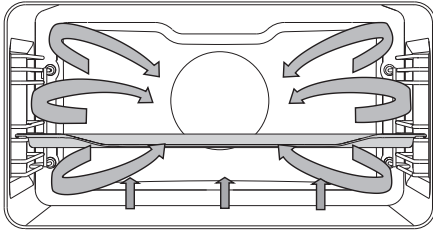
4

2

(Katso GRILLAUSTA koskevat kuvaukset ja vinkit.)

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LIHA</b>				
Ankka*	2000	1	150-170	80-100
Porsaanpaisti	1500	2	160-170	60-85
Porsaanpaisti	1500	2	150-160	120-160
Porsaan lapa	1000	2	150-160	120-140
Puolikas kana	600	2	180-190	25 (1. puoli) 20 (toinen puoli)
Kananpoika*	100	1	210	60
<b>KALA</b>				
Taimen	200 g/pala	2	170-180	45-50

## KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS

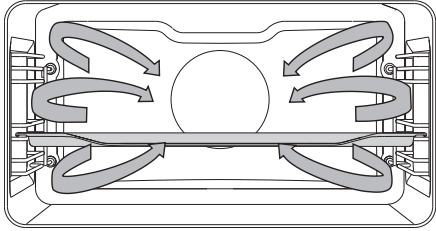


Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu pizzan, omenapiirakan ja hedelmäkakkujen paistamiseen.

(Katso YLÄ- ja ALALÄMPÖVASTUKSEN kuvaukset ja niitä koskevat vinkit.)

Ruoan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
Juustokakku, murotaikina	2	150-160	65-75
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, murotaikina	2	180-200	35-40
Omenapiirakka, kohotettu taikina	2	150-160	35-40
Omenastruudeli, filotaikina	2	170-180	45-65

# VROČI ZRAK



Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä.

## Lihan paahtaminen:

Käytä emalipintaista, lämmönkestävää lasi-, savi- tai valurautapannua tai -peltiä. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut pellit eivät sovellu käytettäväksi, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Lisää riittävästi nestettä kypsennyksen aikana, jotta liha ei palaisi. Käännä liha kypsennyksen aikana. Paistista tulee mehevämpi, jos peität sen.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LIHA</b>				
Porsaanpaisti, mukana nahka	1500	2	170-180	140-160
Porsaankylki	1500	2	170-180	120-150
Kana, kokonainen	1200	2	180-190	60-80
Ankka	1700	2	160-170	120-150
Kananrinta	1000	2	180-190	60-70
Täytetty broileri	1500	1	170-180	100-120

## Leivonnaisten paistaminen

Suosittellemme uunin esilämmitystä.

Keksejä ja pikkuleipiä voidaan paistaa matalilla paistopelleillä useammalla tasolla samanaikaisesti (toisella ja kolmannella). Huomaa, että kypsennysajoissa saattaa olla eroja, vaikka käytettävät paistopellit olisivatkin samanlaisia. Ylemmällä pellillä olevat pikkuleivät saattavat valmistua nopeammin kuin alemmalla olevat. Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä. Kauniin tasaisen värin saamiseksi varmista, että pikkuleivät ovat yhtä paksuja.

Ruoan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LEIVONNAISET</b>			
Kakku	2	150-160	45-60
Sokerikakku	2	150-160	25-35
Murokakku	2	160-170	25-35
Hedelmäkakku, sokerikakku	2	150-160	45-65
Luumukakku	2	150-160	35-60
Kääretorttu*	2	160-170	15-25
Hedelmäkakku, murotaikina	2	160-170	50-70
Challah-leipä	2	160-170	35-50
Omenastruudeli	2	170-180	40-60
Pizza*	2	190-210	25-45
Keksit, murotaikina*	2	150-160	15-25
Keksit, pursotetut*	2	150-160	15-28
Pikkuleivät, kohotettu taikina	2	170-180	20-35
Pikkuleivät, filotaikina	2	170-180	20-30
Kermatäytteiset leivonnaiset	2	180-190	25-45
<b>LEIVONNAISET - PAKASTETUT</b>			
Omena- ja raejuustostruudeli	2	170-180	50-70
Juustokakku	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Ranskalaiset perunat, uunivalmiit*	2	170-180	20-35
Kuorukat, uunissa paistettavat	2	170-180	20-35
Jogurtti	3	240	40



**Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.**

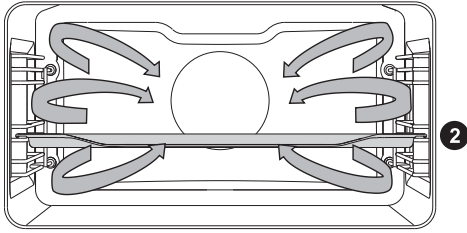
## LAUTASTEN LÄMMITIN



Tällä toiminnolla voit lämmittää astiasi (lautaset ja kupit) ennen ruoan tarjoilemista, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä.

## ECO-KYPSENNYS

ECO



Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä.

Ruoan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LIHA</b>			
Porsaanpaisti, 1 kg	2	190	150-170
Porsaanpaisti, 2 kg	2	190	160-190
Naudanpaisti, 1 kg	2	210	120-140
<b>KALA</b>			
Kokonainen kala, 200 g/pala	2	200	40-50
Kalafillee, 100 g/pala	2	210	25-35
<b>LEIVONNAISET</b>			
Puristetut keksit*	2	180	25-30
Pienet vuokaleivokset	2	190	30-35
Kääretorttu	2	190	15-25
Hedelmäkakku, murotaikina	2	190	55-65
<b>VIHANNEKSET</b>			
Perunagradiini	2	190	40-50
Lasagne	2	200	40-50
<b>PAKASTEET</b>			
Ranskalaiset perunat, 1 kg	2	220	25-40
Kanamedaljongit, 0,7 kg	2	220	25-35
Kalapuikot, 0,6 kg	2	220	20-30



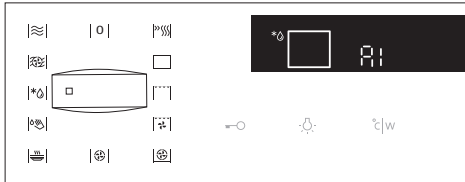
Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

# AUTOMAATTISET JÄRJESTELMÄT

## SULATUS



Järjestelmässä on myös ohjelma pakasteiden sulattamiseksi mikroaalloilla. Sulattamiseen sopivia ruokia ovat kerma- tai voikuorrutteiset täytekakut, kakut ja leivonnaiset, leipä ja sämpylät sekä pakastetut hedelmät.



**1** Käännä KYSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI sulatusasentoon. Kuvake ja ohjelma A1 vilkkuvat näytöllä (valittavana viisi ohjelmaa – katso alla oleva taulukko).



**2** Käännä ASETUSNUPPIA (-/+ ) ja valitse haluttu ohjelma. Paina (°C/W)-painiketta painon muuttamiseksi. Paina KÄYNNISTYS-painiketta.

Ohjelma	Resepti	Paino (kg)	Kypsennysaika (min)
A1	Liha	1	29:30
A2	Siipikarja	1	17:00
A3	Kala	1	12:00
A4	Leipä	1	12:00
A5	Pakastevihannekset	1	16:00

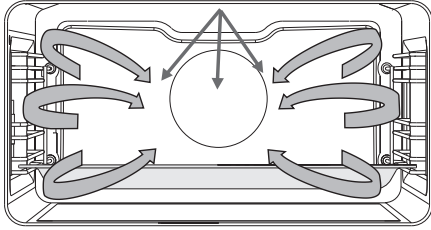
 Sulatusaika lasketaan ruoan oletuspainon perusteella.

Ruoka kannattaa yleensä poistaa pakkauksesta (älä unohda poistaa mahdollisia metallihakasia tai kiinnittämiä).

Sulatusajan puolivälissä palat tulee kääntää toisinpäin, sekoittaa ja erotella, jos ne ovat jäätyneet kiinni toisiinsa.

# YHDISTELMÄLAITTEET

## KUUMA ILMA JA MIKROAALLOT



Tässä kypsennystilassa ruoka kypsennetään mikroaallojen ja grillitoiminnon yhdistelmällä.

Tehotasot: 90, 180, 360, 600 W

Laita lasinen paistoastia ensimmäiselle paistotasolle.

Ruuan tyyppi	Paino (g)	Teho (W)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
Siipikarja	1000	360	190-200 °C	30-40
Siipikarja	puolikas	36	190-200 °C	25-35
Kananreidet	1000	180	190-200 °C	20-30
Ankka	1500	360	190-200 °C	40-50
Kana - siivet	500	600	190-200 °C	15-20



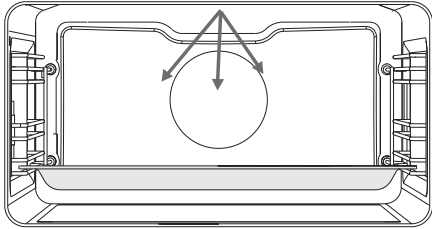
Älä käytä metallisia paistoastioita tai ruokailuvälineitä käyttäessäsi tätä toimintoa.

Älä esilämmitä uunia.



# MIKROAALTOLAITTEET

## MIKROAALLOT



Mikroaalloja käytetään kypsennykseen ja sulattamiseen.

Tehotasot: 90, 180, 360, 600, 750, 100 W.

1 Laita lasinen paistoastia ensimmäiselle paistotasolle.

## Pakastetun ruoan kypsennys

Ruoka-aine	Paino (g)	Teho (W)	Kypsennysaika (min)
Lihamureke	1000	850	35-40
Kananpoika	1500	600	52-55
Porsaanpaisti	1000	600	50-55

## Tuoreiden vihannesten kypsennys

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Teho (W)	Kypsennysaika (min)
Munakoiso	500	1000	5-8
Kesäkurpitsat	500	1000	5-8
Porkkana	500	1000	7-10
Sipuli	200	1000	2-4
Tarhapavut	500	750	10-15
Parsakaali	1000	750	15-18
Paprika	500	1000	3-5
Kukkakaali	1000	750	17-20
Purjosipuli	200	1000	9-12
Ruusukaali	500	1000	9-12
Herkkusienet	500	1000	10-14
Parsa	500	750	5-8
Herneet*	500	650	15-20
Kaali	500	1000	10-14

## Riisin ja pastan kypsennys

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Teho (W)	Kypsennysaika (min)
Riisi*	250	1000	14-16
Pasta**	250	1000	11-13
Kokojyväpasta*	250	1000	11-13
Kaurapuuro*	500	1000	7-9
Musta riisi***	200	750	31-33
Risotto**	200	750	19-21
Kuskus***	200	1000	2-4
Polenta***	200	1000	6-8
Hirssi***	200	1000	9-11

\*\*Lisää vettä suhteessa 1:2.

\*\*\*Lisää vettä suhteessa 1:3.

## Ruokien ja juomien lämmitys

Ruoan tyyppi	Määrä (dl, g)	Teho (W)	Kypsennysaika (v min.)
Vesi	2 dl	1000	1-2
Kahvi	2 dl	1000	1-2
Mausteviini	2 dl	1000	1-2
Maito	2 dl	1000	1-1,5
Lisukkeet	500 g	600	1,5-2
Kastikkeet	500 g	600	3-5
Keitot/muhennokset	5 dl	750	5-7
Popcorn	90 g	1000	5-7
Tuttipullo	2dl	350	3-4
Vauvanruoka	4 dl	180	2

## Liha

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Teho (W)	Kypsennysaika (min)
Kananreidet	500	600	15-20
Kanansiivet	500	600	15-20
Lihapullat	1000	1000	10-15
Porsaankyljykset	500	750	30-35
Kastikkeessa haudutettu kana	500	1000	8-13
Leikkeet/pihvit	500	1000	8-12
Kana, kokonainen	1500	600	50-55
Porsaanpaisti	1000	600	50-55
Lihamureke	700	750	35-40

## Jälkiruoat

Ruoan tyyppi	Astia	Teho (W)	Kypsennysaika (min)
Suklaakohokas	6	360	7-9
Juustokohokas	lasinen paistoastia	600-750	15-20
Hedelmäsose	lasinen paistoastia	750-850	10-15
Vaniljakreemi	lasinen paistoastia	600	20

# HUOLTO JA PUHDISTUS



Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen puhdistuksen aloittamista, ja anna sen jäähtyä.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille huoltotöitä ilman valvontaa.

## Alumiinipinta

Alumiinipinnat on puhdistettava materiaalille tarkoitettulla, nestemäisellä puhdistusaineella, joka ei sisällä hankaavia aineita. Laita puhdistusainetta märkään liinaan ja puhdista pinta. Huuhteleta pinta tämän jälkeen vedellä. Älä levitä puhdistusainetta suoraan alumiinipinnalle. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai sieniä.

Huomaa: Pinta ei saa joutua kosketuksiin uuninpuhdistussuihkeiden kanssa, seurauksena voi olla näkyviä, pysyviä vaurioita.

## Rungon ruostumattomasta teräksestä valmistettu etupinta

(mallista riippuen)

Puhdista pinta ainoastaan miedolla puhdistusaineella (saippuavaahdolla) ja pehmeällä sienellä, joka ei naarmuta pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai liuottimia sisältäviä puhdistusaineita, sillä ne voivat vaurioittaa pintaa.

## Lakatut pinnat ja muoviosat

(mallista riippuen)

Älä puhdista nuppeja ja painikkeita, kahvoja, tarroja ja arvo-/tyyppikilpiä hankaavilla puhdistusaineilla tai -välineillä, alkoholipitoisilla puhdistusaineilla tai alkoholilla.

Jotta pinta ei vaurioituisi, poista tahrat välittömästi pehmeällä, hankaamattomalla liinalla ja vedellä.

Voit myös käyttää tällaisille pinnoille tarkoitettuja puhdistusaineita ja -välineitä kyseisen puhdistusaineen valmistajan ohjeiden mukaan.

## Uunin luukku

Luukku on kiinnitetty laitteeseen, eikä sitä saa irrottaa. Luukku ei myöskään saa purkaa osiin tai muulla tavoin manipuloida.



Alumiinipinnat eivät saa joutua kosketuksiin uuninpuhdistussuihkeiden kanssa, seurauksena voi olla näkyviä, pysyviä vaurioita.

# TAVANOMAINEN UUNIN PUHDISTUS

Voit puhdistaa uunin sisäosien pinttyneen lian tavanomaisin menetelmin (puhdistusaineilla tai uuninpuhdistussuihkeella). Huuhtele puhdistusaineen jäämät huolellisesti pois puhdistuksen jälkeen.

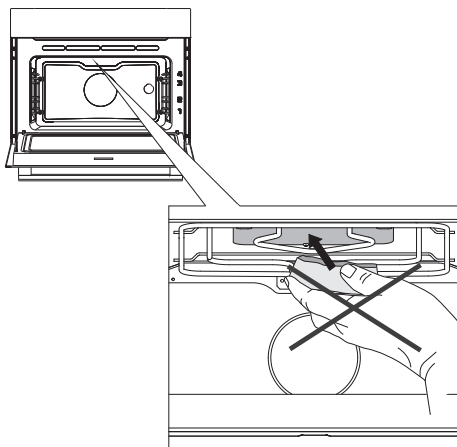
Uuni ja tarvikkeet on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen, jotta lika ei pala kiinni uunin pintoihin. Rasva on helpointa poistaa lämpimällä saippuavaahdolla, kun uuni on vielä lämmin.

Poista piintynyt ja kiinnipalanut lika perinteisillä uuninpuhdistusaineilla. Huuhtele uuni huolellisesti puhtaalla vedellä puhdistusaineen jäämien poistamiseksi.

Älä milloinkaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia puhdistusaineita, hankaavia sieniä, tahrän- tai ruosteenpoistoaineita tai vastaavia.

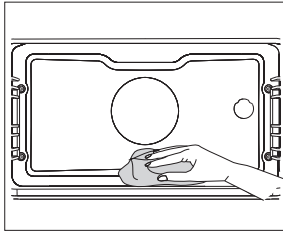
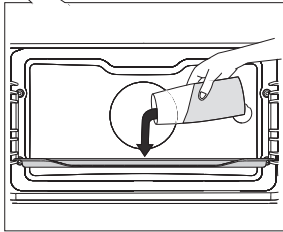
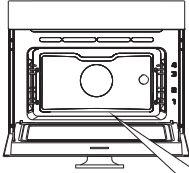
Puhdista välineet (paistopellit ja pannut, ritilät jne.) kuumalla vedellä ja puhdistusaineella.

Uunin pinnoissa ja paistopelleissa on erityinen emalipinnoitus, joka tekee niistä sileitä ja kestäviä. Tämä erikoispinnoite helpottaa puhdistusta huoneenlämmössä.



Älä milloinkaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia puhdistusaineita, hankaavia sieniä, tahrän- tai ruosteenpoistoaineita tai vastaavia uunin katon suojukseen.

# AQUA CLEAN -TOIMINNON KÄYTTÖ UUNIN PUHDISTAMISEKSI



**1** Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI Aqua Clean -asentoon. Näyttöön ilmestyy kuvake ja ESIASETETTU LÄMPÖTILA sekä 30 minuutin puhdistusaika.

 Kestoa ei voi muuttaa.

**2** Kaada 0,6 l vettä lasiseen tai matalaan paistoastiaan ja aseta se alimmalle paistotasolle.

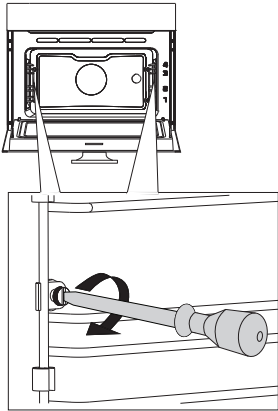
**3** 30 minuutin kuluttua uunin emalipinnoille jäänyt ruoka on pehmentynyt ja se on helppo puhdistaa kostealla rievulla.



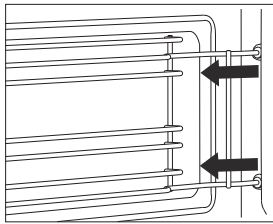
Käytä Aqua Clean -järjestelmää vasta, kun uuni on täysin jäähtynyt.

# LANKAKISKOJEN POISTAMINEN JA PUHDISTUS

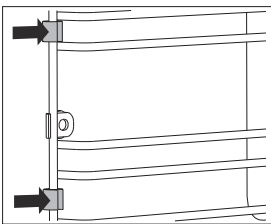
Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.



**1** Irrota ruuvi. Käytä apuna ruuvimeisseliä.



**2** Irrota kiskot takaseinässä olevista aukoista.



Varo kadottamasta lankakiskoihin kiinnitettyjä välikappaleita. Kiinnitä välikappaleet takaisin paikoilleen puhdistuksen jälkeen, muuten uunissa voi syntyä kipinöitä.



**Kiristä lankakiskojen ruuvit jälleen ruuvimeisselillä puhdistuksen jälkeen.**

**Kun asennat lankakiskot takaisin paikoilleen, varmista, että asennat ne samaan paikkaan, missä ne olivat ennen irrottamista.**

# LAMPUN VAIHTAMINEN

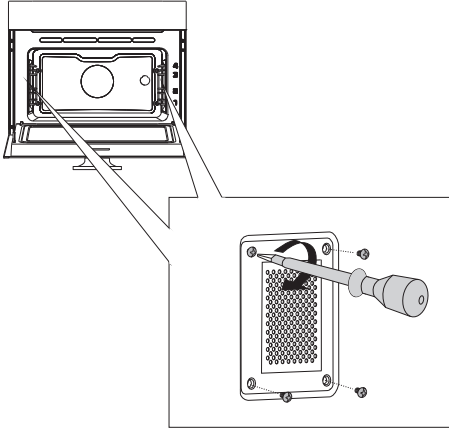
Lamppu on kuluva osa, eikä takuumme siten kata sitä. Poista paistopellit, ritilä ja kiskot ennen lampun vaihtamista.

Uunissa on halogeenilamppu.

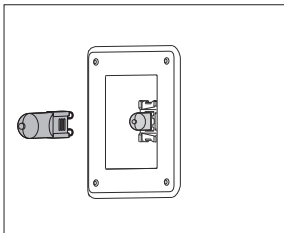
Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on (G).

Käytä Phillips-ruuvimeisseliä (risti).


(Halogeenilamppu: G9, 230 V, 25 W)

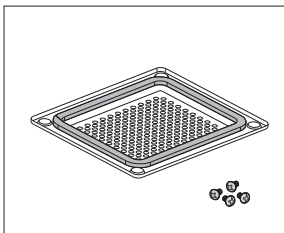



- 1** Irrota suojuksen neljä ruuvia.  
Poista suojus ja lasi.



- 2** Irrota halogeenilamppu ja vaihda uuteen.

 Käytä suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.



 Suojuksessa on tiiviste, jota ei saa poistaa. Varmista, ettei tiiviste irtoa suojuksesta. Tiiviste on asetettava kunnolla uunin seinää vasten.



Kiristä suojuksen ruuvit jälleen tiukalle ruuvimeisselillä, muussa tapauksessa uunissa voi syntyä kipinöitä.



# VIANETSINTÄTAULUKKO

Kypsennysvirhe	Vinkki
<b>Laite ei reagoi, näyttö on pysähtynyt.</b>	Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake tai kytke pääkytkin pois päältä). Liitä laite tämän jälkeen takaisin verkkovirtaan ja kytke se päälle.
<b>Kotisi pääsulake palaa usein.</b>	Ota yhteys huoltoon.
<b>Uunin valo ei toimi.</b>	Lampun vaihto on kuvattu luvussa Puhdistus ja huolto.
<b>Kakku ei ole kypsä.</b>	Valitsitko oikean lämpötilan ja lämmitysjärjestelmän? Onko uuninluukku kiinni?
<b>Näytöllä näkyy virhekoodi (E1, E2, E3 jne.).</b>	Elektroniikkamoduulin toiminnassa on häiriö. Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi. Liitä se uudelleen ja aseta kellonaika. Jos saat virheilmoituksen uudelleen, ota yhteys huoltoon.
<b>Uunissa syntyy kipinöitä.</b>	Varmista, että kaikki lampujen suojuukset on kiinnitetty oikein ja että kaikki lankaohjaimien välikappaleet ovat paikoillaan. Varmista, että kiskot ovat oikeilla paikoillaan laitteessa.

Jos ongelma ei ratkea edellä olevien ohjeiden avulla, soita valtuutetulle huoltomiehelle. Takuu ei kata laitteen virheellisestä liitännästä tai käytöstä johtuvia korjaustöitä tai takuuvaateita. Tällaisessa tapauksessa käyttäjä vastaa itse korjauskustannuksista.



**Laite on irrotettava verkkovirrasta ennen korjaustöiden aloittamista (poistamalla sulake tai irrottamalla virtajohto pistorasiasta).**

# HÄVITTÄMINEN

---



Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, joita voidaan kierrättää ja jotka voidaan hävittää tai tuhota ilman vaaraa ympäristölle. Pakkausmateriaalit on merkitty asiaan kuuluvasti tätä varten.

Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli ilmaisee, että tuotetta ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä. Tuote on toimitettava valtuutettuun sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyskeskukseen.

Tuotteen oikea hävittäminen auttaa ehkäisemään haitallisia vaikutuksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle, mitä voisi tapahtua tuotteen virheellisen hävittämisen yhteydessä. Saadaksesi yksityiskohtaista tietoa tuotteen hävittämisestä ja käsittelystä ota yhteyttä jätehuollosta vastaaviin kunnallisiin viranomaisiin, jätehuoltopalveluun tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

*Pidätämme oikeuden muuttaa käyttöohjetta, emmekä vastaa sen mahdollisesti sisältämistä virheistä.*



COMBI MW\_IL



fi (11-21)