



SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. LAITTEEN KUVAUS.....	7
4. KÄYTTÖPANEELI.....	8
5. KÄYTTÖÖNOTTO.....	10
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
7. MIKROAALTOTOIMINTO.....	14
8. KELLOTOIMINNOT.....	19
9. AUTOMAATTISET OHJELMAT.....	20
10. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	21
11. LISÄTOIMINNOT.....	21
12. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	23
13. HOITO JA PUHDISTUS.....	41
14. VIANMÄÄRITYS.....	42
15. TEKNISET TIEDOT.....	43

TÄYDELLISTEN TULOSTEN SAAVUTTAMISEKSI

Kiitämme teitä tämän AEG-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputason suorituskyvyn moneksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

Vieraile verkkosivullamme:



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

www.aeg.com/webselfservice



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registeraeg.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO


Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

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

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojeluohjeita

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

- Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä rajoitteiset henkilöt edellyttäen, että heitä on opastettu ja/tai heitä valvotaan laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät mahdolliset käyttöön liittyvät vaarat.
- 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 ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.
- 3-vuotiaat ja sitä nuoremmat lapset tulee pitää kaukana tästä laitteesta aina sen ollessa toiminnassa.

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. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- 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.
- Mikäli luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, laitetta ei saa käyttää ennen kuin ammattitaitoinen henkilö on korjannut sen.
- Ainoastaan ammattitaitoinen henkilö saa suorittaa huolto- tai korjaustoimenpiteet, joissa mikroaaltoenergialta suojaava suojakansi on poistettava.
- Älä lämmitä nesteitä ja muita elintarvikkeita tiivistetyissä astioissa. Ne voivat räjähtää.
- Käytä ainoastaan välineitä, jotka sopivat mikroaaltouunissa 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 vauvanruokatökin sisältö ja tarkista lämpötila ennen kuin annat ruoan lapselle palovammojen välttämiseksi.
- Laitteella ei saa lämmittää kananmunia kuorineen ja keitettyjä kananmunia, sillä ne voivat räjähtää jopa mikroaaltolämmityksen päätyttyä.
- Laite tulee puhdistaa säännöllisesti ja kaikki ruokajäämät tulee poistaa.
- Jos laitetta ei pidetä puhtaana, sen pinnan kunto voi heikentyä, jolloin laitteen käyttöikä voi lyhentyä ja mahdollisia vaaratilanteita esiintyä.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkeisten laitteiden tai kalusteiden lähellä.

2.2 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilven sähkötiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidukaan. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun tai päästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuumaa.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat 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.
- Tämä kodinkone vastaa Euroopan yhteisön direktiivejä.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- 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 työtason 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.
- Mikroalutoimintoa ei saa käyttää uunin esilämmittämiseen.



VAROITUS!

Laite 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.
- Emalipintojen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uuniuukoa 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 paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja se 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 huoltopalveluun.
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhkitään 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 vain mietoja puhdistusaineita. 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

- Käytä ainoastaan kodinkoneisiin tarkoitettuja hehkulamppuja tai

halogeenilamppua. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.6 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

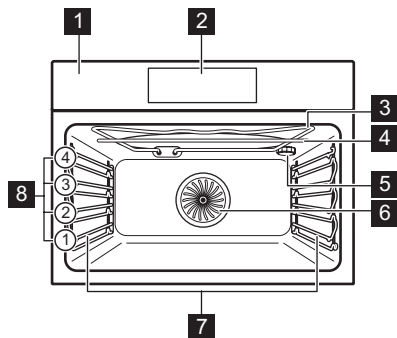
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

2.7 Huolto

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

3. LAITTEEN KUVAUS

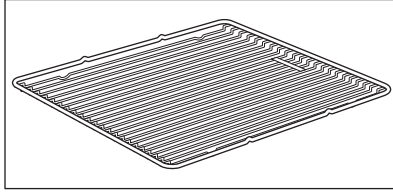
3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Elektroninen ohjelmointilaite
- 3 Lämpövastus
- 4 Mikroaaltogeneraattori
- 5 Valo
- 6 Puhallin
- 7 Irrotettava kannatinkisko
- 8 Kannatintasot

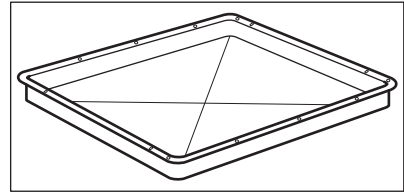
3.2 Varusteet

Ritilä



Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

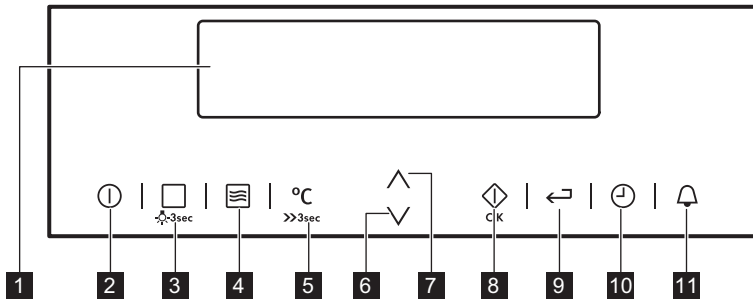
Leivinpelti



Kakkuja ja pikkuleipiä varten.








4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Elektroninen ohjelmointilaite

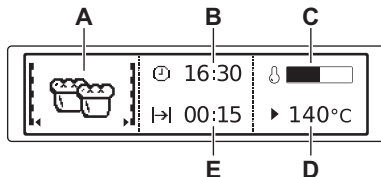


Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla.

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	-	Näyttö
2	PÄÄLLE / POIS	Näyttää laitteen asetukset.
3	Uunitoiminnot tai Avustava ruoanvalmistus	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.
4	Mikroaaltotoiminto	Valitse uunitoiminto tai valikko koskettamalla kosketuspainiketta: Avustava ruoanvalmistus. Valitse eri valikot koskettamalla kosketuspainiketta uudelleen: Uunitoiminnot, Avustava ruoanvalmistus. Kytke valo päälle ja pois päältä koskettamalla kosketuspainiketta 3 sekunnin ajan.
		Mikroaaltotoiminnon käyttöönotto. Toimintoa voidaan käyttää laitteen ollessa pois toiminnasta. Kun käytät mikroaaltotoimintoa toiminnolla: Kestoaika yli 7 minuutin ajan ja Combi-tilassa, mikroaaltouunin teho on korkeintaan 600 W.

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
5 	Lämpötilan valitseminen	Lämpötilan asettaminen tai laitteen nykyisen lämpötilan tarkistaminen. Kosketa painiketta 3 sekunnin ajan kytkeäksesi toimintaan ja pois toiminnasta toiminnon: Pikakuumennus.
6 	Alanuolipainike	Alaspäin liikkuminen valikossa.
7 	Ylänuolipainike	Ylöspäin liikkuminen valikossa.
8 	OK / Mikroaallon pikakäynnistys	Valinnan tai asetuksen vahvistaminen. Mikroaalto-toiminnon käyttöönotto. Toimintoa voidaan käyttää laitteen ollessa pois toiminnasta.
9 	Takaisin-painike	Siirtyminen yhden tason verran takaisinpäin valikossa. Avaa päävalikko koskettamalla kosketuspainiketta 3 sekunnin ajan.
10 	Aika- ja lisätoiminnot	Eri toimintojen asettaminen. Kosketa kosketuspainiketta uunitoiminnon ollessa käynnissä asettaaksesi ajastimen tai toiminnot: Painikelukitus, Oma ohjelma, Valmista ja pidä, Turvaohjelma.
11 	Hälytinajastin	Kun haluat asettaa toiminnon: Hälytinajastin.

4.2 Näyttö



- A. Uunitoiminto tai Mikroaalto-toiminto
- B. Kellonaika
- C. Kuumennuksen osoitin
- D. Mikroaallon lämpötila tai teho
- E. Toiminnon kesto tai päättymisaika

Muut näytön merkkivalot:

Symboli	Toiminto	Toiminto
	Hälytinajastin	Toiminto suoritetaan.
	Kellonaika	Näytössä näkyy kellonaika.
	Kesto aika	Keitto aika näkyy näytössä.
	Lopetus	Keittotoiminnon päättymisaika näkyy näytössä.

Symboli		Toiminto
	Lämpötila	Lämpötila näkyy näytössä.
	Aikanäyttö	Uunitoiminnon toiminta-aika näkyy näytössä. Nollaa aika painamalla painiketta  ja  samanaikaisesti.
	Kuumennuksen osoitin	Näytössä näkyy laitteen lämpötila.
	Pikakuumentumisen merkkivalo	Toiminto on käytössä. Vähentää kuumennusaikaa.
	Painoautomaatiikka	Näytöstä näkyy, että automaattinen painojärjestelmä on toiminnassa tai että painoa voidaan muuttaa.
	Valmista ja pidä	Toiminto on käytössä.

5. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot laitteesta.







Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista laite ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

5.2 Ensimmäinen kytkentä

Kun kytket laitteen sähköverkkoon tai sähkökatkos on tapahtunut, laitteeseen on asetettava kieli, näytön kontrasti, näytön kirkkaus ja kellonaika.

1. Aseta arvo painamalla painiketta  tai .
2. Vahvista painamalla .
3. Paina  siirtyäksesi alavalikkoon tai vahvistaaksesi asetuksen.



Voit aina palata takaisin päävalikkoon painikkeella





6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!





Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Valikoiden selaaminen

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

6.2 Valikoiden yleiskuvaus

Päävalikko





Sym-boli	Valikkovalinta	Käyttötarkoitus
	Uunitoiminnot	Sisältää uunitoimintojen luettelon.
	Avustava ruoanvalmistus	Sisältää automaattisten ohjelmien luettelon.
	Perusasetukset	Käytetään muiden asetusten asettamiseen.
	Oma ohjelma	Sisältää luettelon käyttäjän luomista suosikkiohjelmista.

Alavalikot toimintoille: Perusasetukset




Sym-boli	Alavalikko	Kuvaus
	Aseta kellonaika	Asettaa kellonajan kelloon.
	Aikanäyttö	Kun virta on kytketty laitteeseen, näytössä näkyy aika, jolloin laite sammutetaan.
	Turvaohjelma	Toiminnon asettaminen ja sen käynnistäminen myöhemmin painamalla jotakin käyttöpaneelin symbolia.
	Valmista ja pidä	Pitää ruoan lämpimänä 30 minuuttia sen jälkeen kun toiminto on päättynyt.
	Ajan lisääminen	Ottaa käyttöön ja poistaa käytöstä ajan lisäystoiminnon.
	Näytön kontrasti	Säätää näytön kontrastin asteittain.
	Näytön kirkkaus	Säätää näytön kirkkauden asteittain.
	Valitse kieli	Asettaa näytön kielen.
	Äänenvoimakkuus	Säätää painikkeiden ja äänimerkkien äänenvoimakkuuden asteittain.
	Painikeäänet	Ota käyttöön ja poista käytöstä kosketuspainikkeiden äänet. Virtakytkimen ääntä ei voida kytkeä pois päältä.
	Hälytysäänet	Ottaa käyttöön ja poistaa käytöstä hälytysäänet.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.
	Tehdasasetukset	Palauttaa kaikki tehdasasetukset.

6.3 Uunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Kiertoilma	Korkeintaan kahdella kannattimella kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnossa: Ylä + alalämpö.
 Pizzatoiminto	Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannattimella. Säädä lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnossa: Ylä + alalämpö.
 Matalalämpö	Mureiden ja mehukkaiden paistien paistaminen.
 Ylä + alalämpö	Ruukien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
 Pakasteet	Pakasteruokien, kuten ranskalaisten, lohkopuruiden, rapeiden kevätkääryleiden valmistaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä kannattimella. Gratinointi ja ruskistus.
 Maksigrilli	Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahtaminen.
 Grilli	Matalien ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Lämpimänä pito	Tarkoitettu ruokien lämpimänä pitämiseen.
 Sulatus	Tätä toimintoa voidaan käyttää pakasteruokien, kuten vihannesten ja hedelmien, sulattamiseen. Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta.
 Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
 Taikinan nostatus	Hiivataikinan kontrolloitu nostatus ennen leipomista.
 Leipä	Leivän valmistaminen.
 Paistos	Uuniruokien, kuten lasagnen tai perunagratiinin valmistaminen. Gratinointi ja ruskistus.

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Säilöntä	Vihannessäilykkeiden valmistus, esim. pikkelsit.
 Kuivaus	Hedelmä- (esim. omenat, luumut, persikat) ja vihannesviipaleiden (tomaatit, kesäkurpitsa, sienet) kuivaus.
 Lautasten lämmitys	Lautasten esilämmitys ennen tarjoilua.
 Eko-paisto	Tämä toiminto mahdollistaa energiankulutuksen optimoimisen kypsentämisen aikana. Katso ruoanvalmistustaulukoista vastaava toiminto (Turbo Grilling) saadaksesi lisätietoja suositelluista asetuksista.

6.4 Uunitoiminnon käynnistäminen

1. Kytke laite toimintaan.
2. Valitse valikko: Uunitoiminnot.
3. Vahvista -painikkeella.
4. Valitse uunitoiminto.
5. Vahvista -painikkeella.
6. Aseta lämpötila.
7. Vahvista -painikkeella.

6.5 Kuumennuksen osoitin


Kun jokin uunitoiminto kytketään päälle, palkki tulee näkyviin näyttöön. Palkissa näkyy, että lämpötila nousee. Kun lämpötila on saavutettu, äänimerkki kuuluu kolme kertaa ja palkki vilkkuu ja häviää sen jälkeen.

6.6 Pikakuumentumisen merkkivalo

Tämä toiminto vähentää kuumennusaikaa.



Älä laita ruokaa uuniin, kun pikakuumennustoiminto on toiminnassa.

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

6.7 Jälkilämpö

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

6.8 Energiansäästö

Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Yleisohteja

Varmista, että uuninluukku on suljettu oikein laitteen ollessa toiminnassa ja pidä luukku suljettuna mahdollisimman hyvin käytön aikana.

Käytä metallisia astioita energiatehokkuuden parantamiseksi, kuitenkin ainoastaan muuta kuin mikroaaltotoimintoa käyttäessä.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen kuin asetat ruoka-ainekset uuniin.

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

Jos ohjelma aikavalinnalla Kesto aika tai Lopetus kytketään toimintaan ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin uunitoiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti 10 % aikaisemmin. Puhallin ja lamppu toimivat edelleen.

Kypsentäminen lamppu pois päältä

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana ja sytytä se ainoastaan tarvittaessa.

Ruokien lämpimänäpito

Jos haluat pitää ruokia lämpimänä jälkilämmön avulla, valitse matalin

lämpötila-asetus. Jälkilämmön lämpötila näkyy näytössä.

Säästötoiminnot

Katso kohta "Uunitoiminnot".

Lamppu sammuu oletuksena ECO-toimintojen aikana. Lamppu voidaan sytyttää uudelleen, odotetut energiasäästöt ovat tällöin kuitenkin pienemmät.

7. MIKROAALTOTOIMINTO

7.1 Mikroaalto

Yleistä:**HUOMIO!**

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

- Kun laite on kytketty pois päältä, anna ruoan olla joidenkin minuuttien ajan. Katso lisätietoa mikroaaltotoiminnon taulukoista.
- Poista alumiinifolio, metalliastiat jne. ennen ruoan valmistamista.
- Useamman kuin yhden tason käyttöä ei suositella mikroaaltotoimintoa käyttäessä.
- Aseta ruoat uunin alaosaan lautaselle, ellei muuta mainita.
- Jos mahdollista, sekoita aina ruokaa ennen tarjoilua.

Kypsennys:

- Jos mahdollista, peitä kypsennettävä ruoka materiaalilla, joka sopii käytettäväksi mikroaaltouunissa. Voit jättää ruoan peittämättä vain silloin, kun haluat saavuttaa rapean pinnan.
- Älä ylikypsennä ruokia valitsemalla liian suuren tehon tai pitkän aika-asetuksen. Ruoka voi kuivua, palaa tai syttyä.
- Älä käytä laitetta kananmunien kypsentämiseen kuorineen tai etanoiden kypsentämiseen, sillä ne voivat räjähtää. Munakkaissa munankeltuaiset on lävistettävä ensin.
- Puhkaise perunoiden, tomaattien, makkaroiden tai vastaavien ruokien

kuori useampia kertoja haarukalla ennen kypsentämistä. Täten vältät ruoan räjähtämisen.

- Aseta pitempi aika-asetus, jos ruoka on viileää tai pakastettu.
- Kastiketta sisältävää ruokaa on sekoitettava aika ajoin.
- Käännä suurempia ruokakappaleita kypsennyksen puolivälissä.
- Jos mahdollista, leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi.
- Käytä tasaisia leveitä astioita.
- Älä käytä posliini-, keraamisia tai saviaستioita, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa). Reikiin pääsevä kosteus voi aiheuttaaastian halkeamisen lämmittäessä.

Lihan, linnunlihan ja kalan sulattaminen:

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

Voin, kakkupalojen, rahkan sulattaminen:

- Älä sulata kokonaan laitteessa, vaan anna ruoan sulaa kokonaan huoneenlämpötilassa. Tulos on tällöin tasaisempi. Poista kaikki metalli- tai alumiinipakkaukset tai -osat ennen sulattamista.

Hedelmien ja vihannesten sulattaminen:

- Jos hedelmät ja vihannekset halutaan käyttää raakoina, älä sulata niitä kokonaan laitteessa, vaan anna niiden sulaa kokonaan huoneenlämpötilassa.
- Hedelmät ja vihannekset voidaan kypsentää jäisinä käyttämällä suurempaa mikroaaltouunin tehoa.

Valmisruoat:

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

7.2 Sopivat keittoastiat ja materiaalit

Keittoastia / materiaali	Mikroaalto			Grillaus ♥♥♥♥
	Sulatus	Lämmitys	Kypsennys	
Uunin kestävä lasi ja posliini, ei metalliosia, esim. Pyrex, kuumuutta kestävä lasi	✓	✓	✓	✓
Uuniin sopimaton lasi ja posliini ¹⁾	✓	X	X	X
Grillin ritilä, lasi ja lasikeraaminen uunin/sulatuksen kestävä materiaali, esim. Arcoflam	✓	✓	✓	✓
Keraaminen ²⁾ , saviastia ²⁾	✓	✓	✓	X
Kuumuuden kestävyys jopa 200 °C ³⁾	✓	✓	✓	X
Pahvi, paperi	✓	X	X	X
Taloukelmu	✓	X	X	X
Paistopussi mikroaaltouunin kestävällä sulkijalla ³⁾	✓	✓	✓	X
Metalliset paistoalustat (esim. emali, valurauta)	X	X	X	✓
Uunivuoat, musta lakka tai silikonipäällysteiset ³⁾	X	X	X	✓
Leivinpelti	X	X	X	✓
Paistoritilä	X	X	X	✓
Ruskistusastiat (esim. ruskistuspannu tai -lautanen)	X	✓	✓	X

Keittoastia / materiaali	Mikroaalto			Grillaus
	Sulatus	Lämmitys	Kypsennys	♥♥♥♥
Valmisruoat pakkauksissa ³⁾	✓	✓	✓	✓

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

2) Ilman kvartsi- tai metalliosia tai metalleja sisältäviä lasitteita

3) Noudata valmistajan ohjeita maksimilämpötilaan liittyen.


7.3 Mikroaaltota koskevia vinkkejä

Tulos	Korjaustoimenpide
Et löydä valmistettavaa ruokamäärää koskevia tietoja.	Hae vastaavanlaisen ruoan tiedot. Pidennä tai lyhennä kypsennysaikaa seuraavan säännön mukaisesti: kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen aika, puolet pienempi määrä - puolet lyhyempi aika.
Ruoka on liian kuivaa kypsennyksen jälkeen.	Aseta lyhyempi kypsennysaika tai valitse alhaisempi mikroaaltouunin teho ja peitä ruoka mikroaaltouuniin sopivalla materiaalilla.
Ruoka ei ole sulanut, se ei ole kuumaa tai kypsää kypsennysajan päättymisen jälkeen.	Aseta pitempi kypsennysaika tai valitse suurempi mikroaaltouunin teho. Huomaa, että korkeammat astiat vaativat yleensä pitemmän kypsennysajan. Sekoita tai hämmentä ruokaa kypsennyksen aikana.
Kun kypsennysaika päättyy, ruoka on ylikuumentunut reunoilta, mutta ei vielä valmista keskeltä.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi teho ja pitempi aika. Sekoita nesteitä (esim. keittoa) puoli välissä.



Muuta huomioitavaa...



- Ruokien muodot ja laadut vaihtelevat. Niitä valmistetaan eri määrissä. Vaadittu aika ja sulatuksen, lämmityksen tai kypsennyksen teho voivat siksi vaihdella. Suuntaa antava ohje: **kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen aika.**
- Mikroaaltouuni tuottaa lämmön suoraan ruoassa. Tämän vuoksi kaikkia kohtia ei voida lämmittää samanaikaisesti. Lämmitettyjä ruokia tulee sekoittaa tai kääntää erityisesti suuria ruokamääriä valmistaessa.
- **Seisonta-aika** on annettu taulukoissa. Anna ruoan olla joko laitteessa tai sen ulkopuolella niin, että lämpö jakautuu tasaisemmin.
- Säädä tehotaso ruokamäärän mukaan. Jos suurta tehoa käytetään pieneen ruokamäärään, ruoka voi palaa tai laitteessa voi esiintyä kipinöitä lisävarusteita käyttäessä.
- Riisin kohdalla parhaat tulokset saavutetaan käyttämällä matalaa ja leveää astiaa.



7.4 Mikroaaltotoiminnot


Toiminnot	Kuvaus
Mikroaalto	Tuottaa lämmön suoraan ruoassa. Esivalmistettujen aterioiden ja juomien lämmitys, lihan tai hedelmien sulatus sekä vihannesten ja kalan kypsentäminen.
Combi	Uunitoiminnon ja mikroaaltotoiminnon käyttö samanaikaisesti. Ruo- kien kypsennys lyhyemmässä ajassa ja sen ruskistaminen samalla. Tämän toiminnon maksimiteho on 600 wattia.
Pikakäynnistys	Kytke Mikroaalto-toiminto päälle maksimiteholla yhdellä symbolin  kosketuksella. Toiminta-aika: 30 sekuntia.


7.5 Mikroaaltotoiminnon asettaminen


1. Kytke laite toimintaan.
2. Kytke mikroaaltotoiminto päälle koskettamalla painiketta .
3. Kosketa . Toiminto: Kesto-aika on asetettu 30 sekuntiin ja mikroaaltotoiminto käynnistyy.






 Jokaisella painikkeen  kosketuksella lisätään 30 sekuntia toimintoon: Kesto-aika.

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



4. Kosketa  asettaaksesi toiminnon: Kesto-aika. Katso ohjeet kappaleesta "Kellotoimintojen asettaminen".




 Kun kellonaika toiminnossa: Kesto-aika on yli 7 minuuttia, mikroaaltouunin teho laskee arvoon 600 W.

 Ajan maksimiasetus toiminnossa: Kesto-aika on 90 minuuttia.


 Voit muuttaa mikroaaltotoiminnon tehoa (kosketa  ja sen jälkeen  tai ) ja toimintoa: Kesto-aika  kun mikroaaltotoiminto on käynnissä.


5. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Mikroaaltotoiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Äänimerkki voidaan deaktivoida painamalla mitä tahansa symbolia.

 Kytke mikroaaltotoiminto pois päältä koskettamalla .

 Jos kosketat painiketta  tai avaat luukun, toiminto pysähtyy. Käynnistä toiminto uudelleen koskettamalla .

7.6 Combi-toiminnon asettaminen

1. Kytke jokin uunitoiminto päälle. Katso osio "Uunitoiminnon käynnistäminen".
2. Kosketa  ja suorita samat toimenpiteet kuin mikroaaltotoimintoa asettaessa.

 Mikroaaltotoiminto käynnistyy joissakin toiminnossa, kun asetettu lämpötila on saavutettu.

Toiminnot eivät ole käytettävissä yhdistelmätoiminnossa: Oma ohjelma, Lopetus, Turvaohjelma, Valmista ja pidä.

7.7 Pikakäynnistystoiminnon asettaminen

1. Kosketa tarvittaessa painiketta ⓘ laitteen kytkemiseksi pois toiminnasta.
2. Kytke pikakäynnistystoiminto päälle koskettamalla painiketta ⏏.

Jokaisella painikkeen ⏏ kosketuksella Kesto-aika kasvaa 30 sekunnilla.



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

3. Kosketa painiketta ⓘ asettaaksesi ajan toimintoon: Kesto-aika. Katso ohjeet kappaleesta "Kellotoimintojen asettaminen".








7.8 Esimerkkejä tehoasetuksien uunitoiminnoista

Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehoasetus	Käyttö
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 wattia • 900 wattia • 800 wattia • 700 wattia 	<p>Nesteiden lämmitys Paistaminen kypsennyksen alussa Vihannesten keittäminen Liivattien ja voin sulattaminen</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 600 wattia • 500 wattia 	<p>Pakasteruokien sulatus ja lämmitys Yhden ruokalajin aterioiden lämmitys Pataruokien haudutus Munaruokien valmistaminen</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 400 wattia • 300 wattia • 200 wattia 	<p>Ruokien lisäkypsennys Arkalaatuisten ruokien kypsennys Lastenruokien lämmitys Riisin haudutus Arkalaatuisten ruokien lämmitys Juuston sulatus</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 100 wattia 	<p>Lihan, kalan ja leivän sulatus Juuston, kerman ja voin sulatus Hedelmien ja kakkujen sulatus Hiivataikinan nostatus Kylmien ruokien ja juomien lämmitys</p>

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoimintojen taulukko

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 Hälytinajastin	Ajanlaskennan asettaminen (maks. 2 h 30 min). Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla laitteen toimintaan. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan, vaikka laite olisi kytketty pois toiminnasta. Aktivoi toiminto painamalla painiketta  . Aseta minuutit painamalla  tai  ja käynnistä painamalla  .
 Kesto aika	Toiminta-ajan asettaminen (enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia).
 Lopetus	Toiminnolla asetetaan uunitoimintojen sammutusaika (enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia).

Jos aika asetetaan kellotoiminnolle, aika käynnistyy 5 sekunnin kuluttua.







Jos käytät kellotoimintoja: Kesto aika, Lopetus, laite kytkee lämpövastukset pois päältä, kun asetusajasta on kulunut 90 %. Laite käyttää jälkilämpöä kypsennyksen loppuvaiheessa, kunnes aika loppuu (3 - 20 minuuttia).

8.2 Kellotoimintojen asettaminen



Ennen kuin käytät toimintoja: Kesto aika, Lopetus, uunitoiminto ja lämpötila on asetettava ensin. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta. Voit käyttää toimintoja: Kesto aika ja Lopetus samanaikaisesti, jos laite halutaan kytkeä automaattisesti toimintaan ja myöhemmin pois toiminnasta.

1. Aseta uunitoiminto.

2. Paina -painiketta toistuvasti, kunnes näyttöön tulee haluamasi kellotoiminto ja vastaava symboli.
3. Aseta vaadittu aika painamalla  tai .
4. Vahvista -painikkeella. Kun aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy pois toiminnasta. Näytössä näkyy viesti.
5. Äänimerkki voidaan deaktivoida painamalla mitä tahansa symbolia.

8.3 Valmista ja pidä



Toiminnon edellytykset:

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

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


Toiminto voidaan ottaa käyttöön tai poistaa käytöstä valikossa: Perusasetukset.




1. Kytke laite toimintaan.
2. Valitse uunitoiminto.
3. Aseta lämpötila yli 80 °C.

4. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes näytössä näkyy: Valmista ja pidä.
5. Vahvasta -painikkeella. Kun ohjelman aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Toiminto jää päälle, jos muutat uunitoimintoja.

8.4 Ajan lisääminen

Toiminto: Ajan lisääminen pidentää uunitoiminnon toiminta-aikaa, kun Kestoaika on kulunut umpeen.

 Tämä soveltuu kaikkiin uunitoimintoihin, joissa on Kestoaika tai Painoautomaatiikka.

1. Kun aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Paina mitä tahansa symbolia. Näytössä näkyy viesti.
2. Paina painiketta  kytkeäksesi toiminnon toimintaan tai peruuta toiminto painamalla .
3. Aseta toiminnon kesto.
4. Paina painiketta .

9. AUTOMAATTISET OHJELMAT



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.




9.1 Verkkoreseptit



Tämän laitteen automaattiohjelmien reseptit ovat saatavilla verkkosivuiltamme. Tarkista laitteen tuotenumero sen sisätilan etukehyksessä olevasta arvokilvestä oikean reseptikirjan löytämiseksi.

9.2 Avustava ruoanvalmistus painikkeella Reseptiautomaatiikka

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








1. Kytke laite toimintaan.
2. Valitse valikko: Avustava ruoanvalmistus. Vahvasta -painikkeella.
3. Valitse kategoria ja ruokalaji. Vahvasta -painikkeella.
4. Valitse resepti. Vahvasta -painikkeella.



Kun käytät toimintoa: Käsivalintainen, laite käyttää automaattisia asetuksia. Voit muuttaa asetuksia, kuten kaikissa muissakin toiminnoissa.

9.3 Avustava ruoanvalmistus jossa Painoautomaatiikka

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

1. Kytke laite toimintaan.
2. Valitse valikko: Avustava ruoanvalmistus. Vahvasta -painikkeella.
3. Valitse kategoria ja ruokalaji. Vahvasta -painikkeella.
4. Kosketa  tai  ruoan painon asettamiseksi. Vahvasta -painikkeella. Automaattinen ohjelma käynnistyy.
5. Painoa voidaan muuttaa milloin tahansa. Kosketa  tai  muuttaaksesi painoa.
6. Kun aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit deaktivoida äänimerkin painamalla mitä tahansa symbolia.



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

10. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

Käytä ainoastaan sopivia keittoastioita ja materiaaleja.

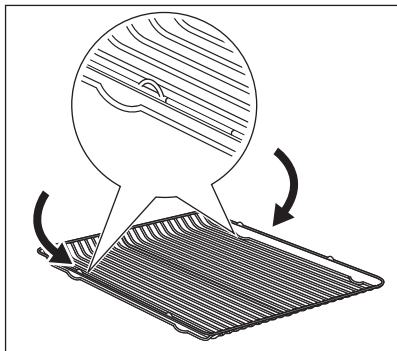


VAROITUS!

Lue kohta "Mikroaaltotoiminto".

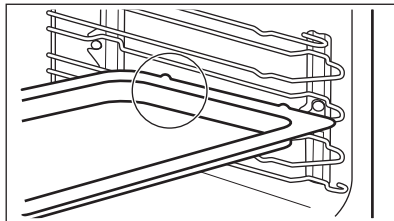
Paistoritilä:

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



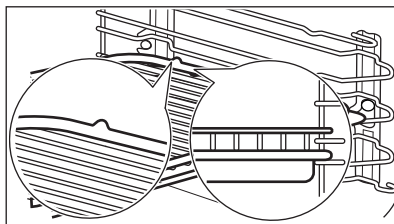
Leivinpelti:

Työnnä uunipelti kannatintason ohjauksiskojen väliin.



Ritilä ja leivinpelti yhdessä:

Paina leivinpelti kannatinkiskon ohjauksiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauksiskoisiin.



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

11. LISÄTOIMINNOT

11.1 Oma ohjelma







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



Mikroaalto- ja mikroaallon yhdistelmätoimintoja ei voida tallentaa suosikkiohjelmiksi.


Ohjelman tallentaminen




1. Kytke laite toimintaan.

2. Aseta uunitoiminto tai automaatiohjelma.
3. Kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes näytössä näkyy: TALLENNA.
4. Vahvista -painikkeella. Näyttöön tulee ensimmäinen vapaa muistipaikka.
5. Vahvista -painikkeella.
6. Syötä ohjelman nimi. Ensimmäinen kirjain vilkkuu.
7. Kosketa  tai  muuttaaksesi kirjaimen.
8. Paina painiketta .

Seuraava kirjain vilkkuu.



9. Toista tarvittaessa vaihe 7.

10. Tallenna asetus painamalla ja pitämällä alhaalla painiketta .

Kokonaisten muistipaikkojen yli voidaan kirjoittaa. Kun näytössä näkyy ensimmäinen vapaa muistipaikka, kosketa  tai  ja paina  olemassa olevan ohjelman ylikirjoittamiseksi.



Ohjelman nimeä voidaan muuttaa valikossa: Muokkaa ohjelman nimeä.

Ohjelman käynnistäminen

1. Kytke laite toimintaan.
2. Valitse valikko: Oma ohjelma.
3. Vahvista -painikkeella.
4. Valitse suosikkiohjelmasi nimi.
5. Vahvista -painikkeella.

11.2 Lapsilukon käyttäminen


Lapsilukko estää laitteen käynnistämisen vahingossa.


1. Kytke laite toimintaan.
2. Kosketa  ja -painikkeita samanaikaisesti, kunnes näyttöön ilmestyy viesti.




Lapsilukko-toiminto voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

11.3 Painikelukitus

Tämä toiminto estää uunitoiminnon muuttamisen vahingossa. Voit kytkeä sen päälle vain, kun laite on toiminnassa.

1. Kytke laite toimintaan.
2. Aseta uunitoiminto tai asetus.
3. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes näytössä näkyy: Painikelukitus.

4. Vahvista -painikkeella. Kytke toiminto pois päältä painamalla





. Näytössä näkyy viesti. Paina uudelleen  ja vahvista painamalla .



Kun kytket laitteen pois toiminnasta, toiminto kytkeytyy myös pois toiminnasta.

11.4 Turvaohjelma

Toiminnon avulla voidaan asettaa uunitoiminto (tai ohjelma) ja käyttää sitä myöhemmin minkä tahansa symbolin painalluksella.

1. Kytke laite toimintaan.
2. Aseta uunitoiminto.
3. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes näytössä näkyy: Kesto-aika.
4. Aseta aika.
5. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes näytössä näkyy: Turvaohjelma.
6. Vahvista -painikkeella. Paina mitä tahansa symbolia (lukuun ottamatta symbolia ) käynnistääksesi toiminnon: Turvaohjelma. Valitsemasi uunitoiminto käynnistyy.

Kun uunitoiminto päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.



- Painikelukitus palaa, kun uunitoiminto on käynnissä.
- Valikko: Perusasetukset mahdollistaa seuraavan toiminnon kytkemisen päälle ja pois päältä: Turvaohjelma.

11.5 Automaattinen virrankatkaisu

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

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



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

11.6 Näytön kirkkaus

Laitteessa on kaksi näytön kirkkautta:

- Yökirkkaus: kun laite on kytketty pois päältä, näytön kirkkaus on alhaisempi 22:00 ja 6:00 välisenä aikana.
- Päiväkirkkaus:
 - kun laite on kytketty toimintaan.
 - jos kosketat jotakin symbolia yökirkkauden aikana (lukuun ottamatta virtapainiketta), näyttö palaa päiväkirkkaustilaan seuraavan kymmenen sekunnin ajaksi.

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

11.7 Jäähdytyspuhallin

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

12. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoaajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Lämpötila ja paistoaika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

Voit käyttää tätä automaattista toimintoa kaikkiin haluamiisi hiivataikinaresepteihin. Se luo hyvät olosuhteet taikinan nostattamista varten. Aseta taikina astiaan, joka on riittävän suuri nostattamista varten ja peitä se kostealla pyyhkeellä tai tuorekelmulla. Aseta uuniritilä ensimmäiselle tasolle ja laita astia uuniin. Sulje ovi ja aseta toiminto: Taikinan nostatus. Aseta tarvitsemasi aika.

12.1 Neuvoja uunin erityisiin toimintoihin

Lämpimänä pito

Käytä tätä toimintoa ruoan lämpimänä pitämiseen.

Lämpötila säätty automaattisesti arvoon 80 °C.

Lautasten lämmitys

Lautasten ja ruoka-astioiden lämmittämiseen.

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

Automaattinen lämpötila on 70 °C.

Suosittelun kannatintaso: 3.

Taikinan nostatus

12.2 Leivonnaisten paistaminen

- Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin käyttämäsi asetusten (lämpötila, paistoaika) ja kannatintasojen sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.
- Ensimmäisellä kerralla valmistaja suosittelee alhaisemman lämpötilan käyttämistä.
- Jos et löydä omaan reseptiisi sopivia ohjearvoja, sovelta jonkin lähes samanlaisen leivonnaisen tietoja.
- Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti paistamisen alkuvaiheessa. Tässä tapauksessa lämpötila-asetusta ei pidä muuttaa. Erot tasaantuvat paistamisen jatkuessa.
- Jos paistoaika on pitkä, voit käyttää hyväksesi jälkilämpöä ja sammuttaa

uunin n. 10 minuuttia ennen paistoajan päättymistä. Pakasteita sulatettaessa uunipellit voivat vääntyä uunin toiminnan aikana.

Jäähtyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

12.3 Leivontavinkkejä

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

12.4 Paistaminen yhdellä kannatintasolla

Vuoassa paistetut leivonnaiset

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Maustekakku tai briossi	Kiertoilma	150 - 160	50 - 70	2
Hiekkakakku / kuninkaankakku	Kiertoilma	140 - 160	70 - 90	2

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Sponge cake / Sokerikakku	Kiertoilma	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Sokerikakku	Ylä + alalämpö	160	35 - 50	2
Kakkupohja murotaikinasta ¹⁾	Kiertoilma	170 - 180	10 - 25	2
Kakkupohja vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Kiertoilma	160	70 - 90	2
Apple pie / Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Ylä + alalämpö	180	70 - 90	1
Juustokakku, leivinpelti ²⁾	Ylä + alalämpö	160 - 170	60 - 90	1

¹⁾ Esikuumenna uuni.

²⁾ Uunipannussa.

Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pullapitko/-kranssi	Ylä + alalämpö	170 - 190	30 - 40	2
Joulupulla (stollen) ¹⁾	Ylä + alalämpö	160 - 180	50 - 70	2
Leipä (ruisleipä) ¹⁾	Ylä + alalämpö			2
ensimmäinen		230	20	
myöhemmin		160 - 180	30 - 60	
Tuulihatut/eclair-leivokset ¹⁾	Ylä + alalämpö	190 - 210	20 - 35	2
Kääretorttu ¹⁾	Ylä + alalämpö	180 - 200	10 - 20	2
Strösselikakku, kuiva	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40	3
Voilla leivottu manteli-/sokerikakku ¹⁾	Ylä + alalämpö	190 - 210	20 - 30	2
Marja-/hedelmäpirakka (hiivataikina / vatkatutaikina) ²⁾	Kiertoilma	150 - 160	35 - 55	3

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu taikina) ²⁾	Ylä + alalämpö	170	35 - 55	1
Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikinapohja	Kiertoilma	160 - 170	40 - 80	3
Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vanukas) ¹⁾	Ylä + alalämpö	160 - 180	40 - 80	2

1) Esikuumenna uuni.

2) Uunipannussa.

Pikkuleivät

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Murotaikinapikkuleivät	Kiertoilma	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	Kiertoilma	140	20 - 35	3
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet ¹⁾	Ylä + alalämpö	160	20 - 30	2
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	150 - 160	15 - 20	2
Munanvalkuaisleivonnaiset, marengit	Kiertoilma	80 - 100	120 - 150	1
Mantelileivokset	Kiertoilma	100 - 120	30 - 50	3
Hiivataikinasta leivotut pikkuleivät	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40	3
Lehtitaikinapikkuleivät ¹⁾	Kiertoilma	170 - 180	20 - 30	3
Sämpylät ¹⁾	Ylä + alalämpö	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Pienet kakut ¹⁾	Kiertoilma	160	20 - 35	3
Small cakes / Pienet kakut ¹⁾	Ylä + alalämpö	170	20 - 35	2

1) Esikuumenna uuni.

12.5 Paistokset ja gratiinit

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Makaronilaatikko	Ylä + alalämpö	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ylä + alalämpö	180 - 200	25 - 40	1
Vihannesgratiini ¹⁾	Gratinointi			1
Juustokuorrutetut patongit	Kiertoilma	160 - 170	15 - 30	1
Makeat kohokkaat	Ylä + alalämpö	180 - 200	40 - 60	1
Kalalaatikko	Ylä + alalämpö	180 - 200	30 - 60	1
Täytetyt vihannekset	Kiertoilma	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Esikuumenna uuni.

12.6 Paistaminen useilla kannatintasoilla

Valitse toiminto: Kiertoilma.

Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Tuulihatut/eclair-leivokset ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Kuiva strösselikakku	150 - 160	30 - 45	1 / 3

¹⁾ Esikuumenna uuni.

Pikkuleivät / pienet kakut / leivonnaiset / sämpylät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Murotaikinapikkuleivät	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Murokekset / taikinasuikaleet	140	25 - 45	1 / 3
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Munanvalkuaisleivonnaiset, marengit	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Mantelileivokset	100 - 120	40 - 80	1 / 3

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Hiivataikinasta leivotut pikkuleivät	160 - 170	30 - 60	1 / 3

12.7 Matalalämpö

Käytä tätä toimintoa kypsentääksesi rasvattomia, mureita lihan ja kalan paloja. Tätä toimintoa ei voida käyttää kaikissa resepteissä, kuten patapaistissa tai rasvaisissa porsaanpaisteissa.

Ensimmäisten 10 minuutin aikana voit asettaa uunin lämpötilan välille 80 °C - 150 °C. Oletusarvo on 90 °C. Kun lämpötila on asetettu, uuni jatkaa toimintaa 80 °C. Älä käytä tätä toimintoa kanan valmistamiseen.



Älä käytä kantta kyseistä toimintoa käytettäessä.

1. Paista lihaa pannussa keittotasolla erittäin korkealla tehotasolla 1-2 minuutin ajan kummaltakin puolelta.
2. Aseta liha kuumassa uunipannussa uunin ritilän päälle.
3. Valitse toiminto: Matalalämpö.

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Paahtopaisti	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Naudanfilee	1 - 1,5	150	90 - 110	1
Vasikanpaisti	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Pihvit	0,2 - 0,3	120	20 - 40	1

12.8 Pizzatoiminto

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

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Vihannespiiras	160 - 180	50 - 60	3
Kohottamaton leipä ¹⁾	230	10 - 20	3
Voitaikinapohjainen piiras ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen (saksalainen pizzatyypinen ruoka) ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroggen (venäläinen umpeen leivottu pizza, calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

¹⁾ Esikumenna uuni.

²⁾ Uunipannussa.

12.9 Lihan paistaminen

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

12.10 Lihan paistotaulukot

Naudanliha

Ruokalaji	Toiminto	Määrä (kg)	Teho (W)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Patapaisti	Ylä + alalämpö	1 - 1,5	200	230	60 - 80	1

Porsaanliha

Ruokalaji	Toiminto	Määrä (kg)	Teho (W)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lapa, kinkku, selkä	Gratinointi	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70	1

Ruokalaji	Toiminto	Määrä (kg)	Teho (W)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin-taso
Lihamure-ke	Grati-nointi	0,75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Porsaan-potkapaisti (esikypsennetty)	Grati-nointi	0,75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Vasikanliha

Ruokalaji	Toiminto	Määrä (kg)	Teho (W)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin-taso
Vasikan-paisti	Grati-nointi	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Vasikanrei-si	Grati-nointi	1,5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Lammas

Ruokalaji	Toiminto	Määrä (kg)	Teho (W)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kanna-tintaso
Lampaan-reisi, lam-maspaisti	Grati-nointi	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70	1

Lintupaisti

Ruokalaji	Toiminto	Määrä (kg)	Teho (W)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin-taso
Linnunliha-paloina	Grati-nointi	0,2 - 0,25 kpl	200	200 - 220	20 - 35	1
Puolikas-kana	Grati-nointi	0,4 - 0,5 kpl	200	190 - 210	25 - 40	1
Broileri, ka-na	Grati-nointi	1 - 1,5	200	190 - 210	30 - 45	1
Ankka	Grati-nointi	1,5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Kala (haudutettu)

Ruokalaji	Toiminto	Määrä (kg)	Teho (W)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin-taso
Kokonai-nen kala	Ylä + alaläm-pö	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45	1

Ruoat

Ruokalaji	Toiminto	Määrä (kg)	Teho (W)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Makeat ruoat	Kiertoilma	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Suolaiset ruoat kypsillä aineksilla (nuudelit, vihannekset)	Kiertoilma	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Suolaiset ruoat raaoilla aineksilla (perunat, vihannekset)	Kiertoilma	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

12.11 Grilli

- Grillaa aina lämpötilan maksimiasetuksella.
- Aseta ritilä grillaustaulukossa suositellulle kannatintasolle.
- Laita uunipannu aina ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.

- Grillaa vain matalia liha- tai kalapaloja.
- Esikuumenna uunia aina tyhjänä 5 minuuttia grillitoiminnolla.

**HUOMIO!**

Grillauksen aikana uunin luukun on aina oltava kiinni.

Grilli

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

Maksigrilli

Ruokalaji	Aika (min)		Kannatintaso
	1. puoli	2. puoli	
Burgers / Jauheliha- pihvit	9 - 13	8 - 10	3
Porsaanfilee	10 - 12	6 - 10	2
Makkarat	10 - 12	6 - 8	3
Naudanfilee/pihvit / vasikanlihapihvit	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Paahtoleivät	1 - 3	1 - 3	3
Täytetyt paahtoleivät	6 - 8	-	2

12.12 Pakasteet

- Poista elintarvikkeet pakkauksesta. Aseta ruoka lautaselle.

- Älä peitä sitä kulholla tai lautasella. Tämä voi pidentää sulatusaikaa.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pizza, pakaste	200 - 220	15 - 25	3
Pizza American, pakas- te	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, kylmä	210 - 230	13 - 25	3
Pizzapalat, pakaste	180 - 200	15 - 30	3
Ranskalaiset perunat, ohuet ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Ranskalaiset, paksut ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Lohkoperunat/Kroke- tit ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Röstiperunat	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, tuore	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, pakaste	160 - 180	40 - 60	2
Kanan siipipalat	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Käännä paiston aikana 2 tai 3 kertaa.

Pakastetut valmisateriat -taulukko

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pakastettu pizza ¹⁾	Ylä + alalämpö	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita	2
Ranskanperunat ²⁾ 300 - 600 g	Ylä + alalämpö tai Gratinointi	200 - 220	Noudata valmistajan ohjeita	2
Patonki ³⁾	Ylä + alalämpö	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita	2
Hedelmäkakku	Ylä + alalämpö	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita	2

¹⁾ Esikuumenna uuni.

²⁾ Käännä kypsennyksen aikana 2 tai 3 kertaa.

³⁾ Esikuumenna uuni.

12.13 Sulatus

- Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.
- Käytä ensimmäistä kannatintasoa alhaalta lukien.

- Älä peitä ruokaa kulholla tai lautasella, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

Ruokalaji	Määrä	Sulatusaika (min)	Jälkisolatusaika (min)	Kommentit
Kana	1 kg	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1 kg	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	500 g	90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Voi	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä.
Gateau (peruna-laatikko)	1,4 kg	60	60	-

12.14 Säilöntä

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

Pehmeät marjat/hedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Mansikat / mustikat / vadelmat / kypsät karviaiset	160 - 170	35 - 45	-

Kivelliset hedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Päärynät / kvittenit / luumut	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Vihannekset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Porkkanat ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kurkut	160 - 170	50 - 60	-
Pikkelsi	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kyssäkaali / herneet / parsat	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Jätä uuniin sen sammuttamisen jälkeen.

12.15 Kuivaus

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso
Pavut	60 - 70	6 - 8	3

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso
Paprikat	60 - 70	5 - 6	3
Keittovihannekset	60 - 70	5 - 6	3
Sienet	50 - 60	6 - 8	3
Yrtit	40 - 50	2 - 3	3
Luumut	60 - 70	8 - 10	3
Aprikoosit	60 - 70	8 - 10	3
Omenaviipaleet	60 - 70	6 - 8	3
Päärynät	60 - 70	6 - 9	3

12.16 Leipä

Esikuumennusta ei suositella.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Vehnäleipä	180 - 200	40 - 60	2
Patonki	200 - 220	35 - 45	2
Briossi	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Tattarileipä	180 - 200	50 - 70	2
Ruisleipä	180 - 200	50 - 70	2
Täysjyväleipä	170 - 190	60 - 90	2

12.17 Mikroaaltotoiminnon taulukot



Aseta ainekset lautaselle tai astiaan uunin sisätilan alaosaan, ellei ohjeissa muuta mainita.

Lihan sulatus

Ruokalaji	Teho (W)	Määrä (kg)	Aika (min)	Seisonta-ai- ka [min]	Kommentit
Kokonaiset li- hakappaleet	200	0,5	10 - 12	10 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.

Ruokalaji	Teho (W)	Määrä (kg)	Aika (min)	Seisonta-ai- ka [min]	Kommentit
Pihvit	200	0,2	3 - 5	5 - 10	Käännä puolessa välissä. Poista sulaneet osat.
Sekajauheliha	200	0,5	10 - 15	10 - 15	Käännä puolessa välissä. Poista sulaneet osat.
Goulash	200	0,5	10 - 15	10 - 15	Käännä puolessa välissä. Poista sulaneet osat.

Kanan sulatus

Ruokalaji	Teho (W)	Määrä (kg)	Aika (min)	Seisonta-ai- ka [min]	Kommentit
Broileri	200	1	25 - 30	10 - 20	Käännä puolessa välissä. Suojaa sulaneet osat alumiinifoliolla.
Kanan rintafilee	200	0,1 - 0,2	3 - 5	10 - 15	Käännä puolessa välissä. Suojaa sulaneet osat alumiinifoliolla.
Kanan reisipalat	200	0,1 - 0,2	3 - 5	10 - 15	Käännä puolessa välissä. Suojaa sulaneet osat alumiinifoliolla.
Ankka	200	2	45 - 60	20 - 30	Käännä puolessa välissä. Suojaa sulaneet osat alumiinifoliolla.

Kalan sulatus

Ruokalaji	Teho (W)	Määrä (kg)	Aika (min)	Seisonta-ai- ka [min]	Kommentit
Kokonainen kala	100	0,5	10 - 15	15 - 20	Käännä kypsennyksen puolivälissä.

Ruokalaji	Teho (W)	Määrä (kg)	Aika (min)	Seisonta-ai- ka [min]	Kommentit
Kalafileet	100	0,5	10 - 12	15 - 20	Käännä kypsennyksen puolivälissä.

Makkaran sulatus

Ruokalaji	Teho (W)	Määrä (kg)	Aika (min)	Seisonta-ai- ka [min]	Kommentit
Makkarasiivut	100	0,1	2 - 4	20 - 40	Käännä kypsennyksen puolivälissä.

Maitotuotteiden sulatus

Ruokalaji	Teho (W)	Määrä (kg)	Aika (min)	Seisonta-ai- ka [min]	Kommentit
Rahka	100	0,25	10 - 15	25 - 30	Poista alumiiniosat, kään- nä puolivälis- sä.
Voi	100	0,25	3 - 5	15 - 20	Poista alumiiniosat, kään- nä puolivälis- sä.
Juusto	100	0,25	3 - 5	30 - 60	Poista alumiiniosat, kään- nä puolivälis- sä.
Kerma	100	0,2	7 - 12	20 - 30	Poista alumiinikansi, se- koita puolivälis- sä.

Kakkujen/leivonnaisten sulatus

Ruokalaji	Teho (W)	Määrä	Aika (min)	Seisonta-ai- ka [min]	Kommentit
Hiivataikina	100	1 kappale	2 - 3	15 - 20	Käännä lautasta puolivälis- sä.
Juustopiiras	100	1 kappale	2 - 4	15 - 20	Käännä lautasta puolivälis- sä.

Ruokalaji	Teho (W)	Määrä	Aika (min)	Seisonta-ai- ka [min]	Kommentit
Kakku	100	1 kappale	1 - 2	15 - 20	Käännä lau- tasta puolivä- lissä.
Kuivakakku (esim. sokeri- kakku)	100	1 kappale	2 - 4	15 - 20	Käännä lau- tasta puolivä- lissä.
Hedelmäkak- ku	100	1 kappale	1 - 2	15 - 20	Käännä lau- tasta puolivä- lissä.
Leipä	100	1 kg	15 - 20	10 - 15	Käännä kyp- sennyksen puolivälissä.
Leipäviipa- leet	100	0,5 kg	8 - 12	10 - 15	Käännä kyp- sennyksen puolivälissä.
Sämpylät	100	4 kappaletta	5 - 8	5 - 10	Käännä kyp- sennyksen puolivälissä.

Hedelmien sulatus

Ruokalaji	Teho (W)	Määrä (kg)	Aika (min)	Seisonta-ai- ka [min]	Kommentit
Mansikat	100	0,3	8 - 12	10 - 15	Sulata peitet- tynä, sekoita puolivälissä.
Luumut, kirsi- kat, vadel- mat, musta- herukat, apri- koosit	100	0,25	8 - 10	10 - 15	Sulata peitet- tynä, sekoita puolivälissä.

Kypsennys/sulatus

Ruokalaji	Teho (W)	Määrä (kg)	Aika (min)	Seisonta-ai- ka [min]	Kommentit
Suklaa/ suklaapääl- lyste	600	0,15	2 - 3	-	Sekoita puo- livälissä.
Voi	200	0,1	2 - 4	-	Sekoita puo- livälissä.

Sulatus lämmitys

Ruokalaji	Teho (W)	Määrä	Aika (min)	Seisonta-ai- ka [min]	Kommentit
Vauvanruoka- purkit	300	0,2 kg	2 - 3	-	Sekoita puolivälissä, tarkista lämpötila.
Lasten maito (pullo, 180 ml)	1000	0,2 kg	0:20 - 0:40	-	Aseta lusikka pulloon, sekoita ja tarkista lämpötila.
Puolivalmis- teet	600	0,4 - 0,5 kg	14 - 20	5	Poista mahdolliset alumiinikannet, käännä puolivälissä.
Pakastetut valmisateriat	400	0,4 - 0,5 kg	4 - 6	5	Poista mahdolliset alumiinikannet, käännä puolivälissä.
Maito	1000	1 kuppi n. 200 ml	1:15 - 1:45	-	Aseta lusikka keittoastiaan.
Vesi	1000	1 kuppi n. 200 ml	1:30 - 2	-	Aseta lusikka keittoastiaan.
Kastike	600	200 ml	1 - 2	-	Sekoita puolivälissä.
Keitto	600	300 ml	2 - 4	-	Sekoita puolivälissä.

Kypsennystaulukko

Ruokalaji	Teho (W)	Määrä	Aika (min)	Seisonta-ai- ka [min]	Kommentit
Kokonainen kala	500	0,5 kg	8 - 10	-	Ruoka peitetty, käännä astiaa useita kertoja kypsennyksen aikana.

Ruokalaji	Teho (W)	Määrä	Aika (min)	Seisonta-ai- ka [min]	Kommentit
Kalafileet	500	0,5 kg	6 - 8	-	Ruoka peitetty, käännä astiaa useita kertoja kypsennyksen aikana.
Vihannekset, lyhyt kypsennysaika, tuoreet ¹⁾	600	0,5 kg	12 - 16	-	Lisää noin 50 ml vettä, kypsennä peitettyinä, sekoita puolivälissä.
Vihannekset, lyhyt kypsennysaika, pakastetut ¹⁾	600	0,5 kg	14 - 18	-	Lisää noin 50 ml vettä, kypsennä peitettyinä, sekoita puolivälissä.
Vihannekset, pitkä kypsennysaika, tuoreet ¹⁾	600	0,5 kg	14 - 20	-	Lisää noin 50 ml vettä, kypsennä peitettyinä, sekoita puolivälissä.
Vihannekset, pitkä kypsennysaika, pakastetut ¹⁾	600	0,5 kg	18 - 24	-	Lisää noin 50 ml vettä, kypsennä peitettyinä, sekoita puolivälissä.
Uuniperunat	1000	0,8 kg + 600 ml	5 - 7	300 W / 15 - 20	Peitä, sekoita puolivälissä.
Riisi	1000	0,3 kg + 600 ml	4 - 6	-	Peitä, sekoita puolivälissä.
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Aseta popcorn lautaselle alatasolle.

¹⁾ Kypsennä vihanneksia astia peitettyinä.

Yhditelmätoimintotaulukko

- Vain tietyt mallit.

- Valitse toiminnot: Grilli ja mikroaalto.

Ruokalaji	Keittoastiat	Teho (W)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Kommentit
2 kanan puolikasta (2 x 0,6 kg)	Lasiastia sihdillä	300	220	40	2	Käännä 20 minuutin jälkeeseen, seisonta-aika 5 minuuttia.
Gratinoidut perunat (1 kg)	Gratiinit	300	200	40	2	10 minuutin seisonta-aika.
Porsaanpaitin lapaa (1,1 kg)	Lasiastia sihdillä	300	200	70	1	Käännä puolivälissä, 10 minuutin seisonta-aika.

13. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

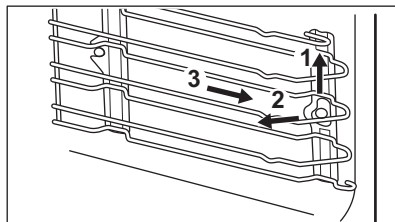
- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.
- Puhdista laite sisältä jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon.
- Puhdista ruokajäämät ja rasva uunin sisätilan katosta varoen.
- Poista itsepintaiset tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
- Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta.
- Jos käytät tarttumattomia varusteita, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.
- Kuivaa uuni, kun uunin sisätila on kostea käytön jälkeen.

13.2 Uunipeltien kannatinkiskojen irrottaminen

Varmista ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista, että laite on jäähtynyt. Olemassa on palovammojen vaara.

Puhdista laite poistamalla kannattimet.

1. Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etumaisesta kiinnikkeestä.



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

Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

13.3 Lampun vaihtaminen

Peitä laitteen pohja kankaalla. Se estää lampun suojalasin ja uunin vaurioitumisen.

**VAROITUS!**

Sähköiskuvaara! Irrota sulake ennen lampun vaihtamista. Lamppu ja lampun suojalasi voivat olla kuumia.

**HUOMIO!**

Pidä halogeenilamppua aina kankaalla estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

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

Ylälamppu

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

14. VIANMÄÄRITYS

**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

14.1 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".
Uuni ei kuumene.	Luukku ei ole kunnolla kiinni.	Sulje luukku kokonaan.
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.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
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.
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.

14.2 Huoltotiedot

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

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee laitteen sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisäosasta.



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

15. TEKNISET TIEDOT

15.1 Tekniset tiedot

Jännite	220 - 240 V
Taajuus	50 Hz

16. 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.aeg.com/shop



867302136-D-052016