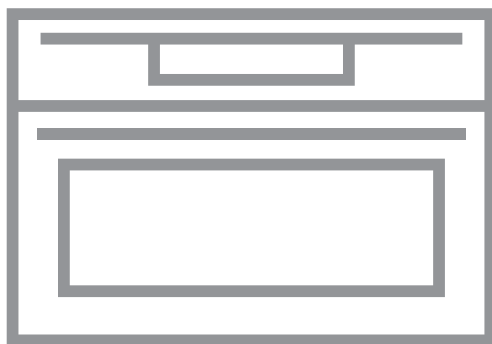


▶ BBB5000QB
BHB5000QM

FI Käyttöohje
Mikroaaltoyhdistelmäuuni

USER MANUAL



AEG

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	2
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. TUOTEKUVAUS.....	8
4. KÄYTTÖPANEELI.....	9
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	10
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
7. KELLOTOIMINNOT.....	12
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	15
9. LISÄTOIMINNOT.....	16
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	17
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	33
12. VIANMÄÄRITYS.....	34
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	35

TÄYDELLISIÄ TULOKSIA

Kiitos, kun valitsit tämän AEG-tuotteen. Olemme luoneet sen antamaan sinulle moitteettoman suorituskyvyn monien vuosien ajan innovatiivisilla tekniikoilla, jotka helpottavat elämää – nämä ovat ominaisuuksia, joita et ehkä löydä tavallisista laitteista. Käytä muutama minuutti aikaasi lukeaksesi, kuinka saat kaiken kaiken hyödyn irti laitteesta.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.aeg.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registeraeg.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU


Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

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

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

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

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja lemmikkieläimet pois uunin lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä käytön jälkeen. Laitteen esillä olevat osat kuumentuvat käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.

- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta välttyään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lampun vaihtajaksi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi esineitä tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Älä kytkä mikroaaltotoimintaa toimintaan laitteen ollessa tyhjä. Sisätilan metalliset osat voivat aiheuttaa valokaari-ilmion.
- Mikroaaltotoiminnan aikana ei saa käyttää metallisia elintarvike- ja juoma-astioita. Tämä vaatimus ei koske niitä metalliastioita, joiden valmistaja on ilmoittanut niiden koon ja muodon sopivan mikroaaltouuniin.
- VAROITUS: Jos luukku tai luukun tiiviste on rikkoutunut, laitetta ei saa käyttää ennen kuin alan ammattihenkilö on korjannut sen.
- VAROITUS: Ainoastaan alan pätevä henkilö saa suorittaa sellaisen huollon tai korjauksen, johon kuuluu mikroaaltoenergialta suojaavan kannen poistaminen.
- VAROITUS: Älä kuumenna suljetuissa astioissa olevia nesteitä tai muita elintarvikkeita. Ne saattavat räjähtää.
- Käytä ainoastaan välineitä, jotka sopivat mikroaaltouunissa käytettäväksi.
- Syttymisvaaran vuoksi laitetta on valvottava, jos elintarvikkeita lämmitetään muovi- tai paperiastioissa.
- Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien kuumentamiseen. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaus ja lämmitystyynyjen, tohvelien, sienien, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumis-, syttymis- tai tulipalovaaran.

- Jos savua ilmenee, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.
- Juomien mikroaaltokuumennus voi johtaa purkauksenomaiseen kiehumiseen. Juoma-astian käsittelyssä on oltava varovainen.
- Ruokapullojen ja vauvanruokapurkkien sisältöä on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on turvallisuussyistä todettava ennen nauttimista.
- Munia kuorineen ja kokonaisia kovaksi keitettyjä munia ei saa lämmittää laitteessa, koska ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltolämmitys olisi jo päättynyt.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laite on puhdistettava säännöllisesti ja mahdolliset ruokajäämät on poistettava.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Laitteen puhtaana pitämisen laiminlyönti voi johtaa laitteen pintojen kunnan heikentymiseen, mikä voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään, ja lisäksi siitä voi seurata vaaratilanteita.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.
- Kalusteisiin asennettavan yksikön on täytettävä standardin DIN 68930 asettamat vaatimukset.

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

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

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

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

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa

toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.

- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja lämpöä sisältävien ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä esikuumenna uunia mikroaaltotoimintoa käyttämällä.



VAROITUS!

Laitteesta voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Laitetta ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, kuten esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön 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 laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

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

2.5 Lasiastioiden käyttö

Mikäli lasiastioita käsitellään huolimattomasti, niihin voi tulla vaurioita, säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja:

- Lasiastioihin ei saa roiskuttaa kylmää vettä tai muita nesteitä, sillä äkillinen lämpötilan lasku voi johtaa lasin

välttömään rikkoutumiseen.

Rikkoutuneet lasipalaset voivat olla erittäin teräviä ja niiden huomaaminen voi olla vaikeaa.

- Kuumaa lasiastiaa ei saa asettaa märälle tai viileälle pinnalle, suoraan työtasolle tai metallipinnalle tai pesualtaaseen. Sitä ei saa myöskään käsitellä märällä liinalla.
- Älä käytä tai korjaa lasiastioita, joissa on säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja.
- Lasiastioita ei saa pudottaa ja ne tulee suojata kovien esineiden tai välineiden iskuilta.
- Tyhjää tai lähes tyhjää lasiastiaa ei saa kuumentaa mikroaaltouunissa. Älä myöskään ylikuumenna öljyä tai voita mikroaaltouunissa (valitse mahdollisimman lyhyt keittoaika).

Anna kuumien lasiastioiden jäähtyä jäähdytysritillä, patalapulla tai kuivalla liinalla. Varmista ennen pesua, jäähdytystä tai pakastamista, että lasiastia on riittävän viileä.

Vältä koskettamasta kuumaan lasiastiaan ilman patalappuja (koskee myös astioita, joissa on silikonikahvat).

Vältä mikroaallon väärinkäyttöä (ts. uunin käyttö tyhjänä tai pienillä ruokamäärillä).

2.6 Sisävalo



VAROITUS!
Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, tärinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.7 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.8 Hävittäminen

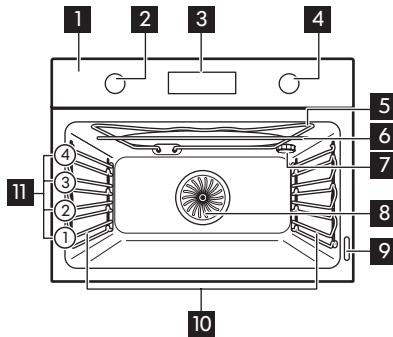


VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus

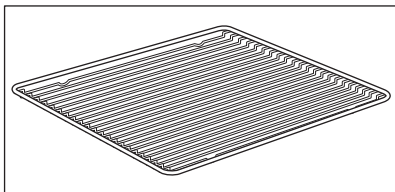


- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen kiertonuppi
- 3 Näyttö
- 4 Ohjausnuppi
- 5 Lämpövastus
- 6 Mikroaaltogeneraattori
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Arvokilpi
- 10 Hyllykannatin, irrotettava

11 Hyllytasot

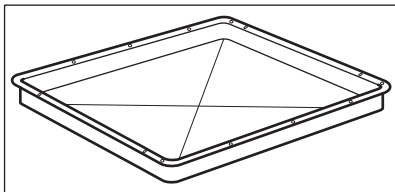
3.2 Varusteet

Paistoritilä



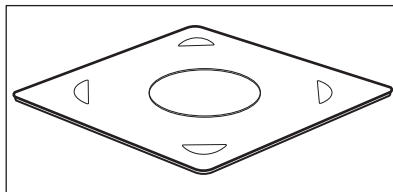
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.

Paistolevy



Kakuille ja kekseille.

Mikroaallon lasialusta






Ruoan valmistaminen mikroaaltouunitilassa.

4. KÄYTTÖPANEELI

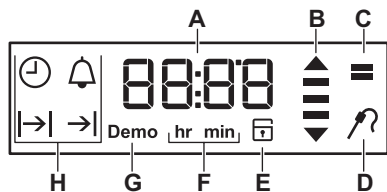
4.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

4.2 Kosketuspainikkeet/painikkeet

	<p>Mikroaalto-toiminnon asettaminen. Pidä sitä alhaalla yli 3 sekuntia uunin lampun syyttämiseksi tai sammuttamiseksi. Valo voidaan kytkeä päälle, vaikka uuni olisi kytketty pois toiminnasta.</p>
	<p>Kellotoiminnon asettaminen.</p>
	<p>Uunin tai paistolämpömittarin lämpötilan tarkistaminen (jos soveltuu). Käytä ainoastaan uunitoiminnon ollessa toiminnassa.</p>

4.3 Näyttö



- A. Ajastin / Lämpötila / Mikroaaltotoiminto
- B. Kuumennuksen ja jälkilämmön merkkivalo
- C. Mikroaaltotila
- D. Paistolämpömittari (vain valitut mallit)
- E. Luukun lukko (vain tietyt mallit)
- F. Tuntia / minuuttia
- G. Esittelytila (vain valitut mallit)
- H. Kellotoiminnot




5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Aseta aika ennen kuin ryhdyt käyttämään uunia.

5.1 Alkupuhdistus

		
2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
<p>Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.</p>	<p>Puhdista uuni ja varusteet lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.</p>	<p>Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uuniin.</p>

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Asettaminen: Uunitoiminto


Mikroaaltouunin alustan lasilevyn poistaminen.	
1. vaihe	Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. vaihe	Valitse lämpötila / mikroaaltoteho kääntämällä väännintä.



3. vaihe Kun ruoka on valmista, käännä vääntimet Off-asentoon uunin sammuttamiseksi.


6.2 Asetukset: Mikroaalto

1. Poista kaikki lisävarusteet
2. Työnnä mikroaallon lasialusta sisään.
3. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia: Mikroaalto



Näytössä näkyy ensin mikroaaltotehon oletusasetus ja sitten seuraava oletusasetus: Kesto-aika: Aloita oletusasetuksilla painamalla seuraavaa painiketta: .

4. Muuta mikroaaltotehoa kääntämällä säätönuppia. Tehoasetusta muutetaan portaittain 100 W:n välein.
5. Paina  ja muuta asetusta kääntämällä säädintä: Kesto-aika.
6. Paina: .
Äänimerkki kuuluu ja uuni sammuu kypsennysajan päättyessä.
7. Suoritettuasi puhdistuksen käänä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon.

Kun avaat uuninluukun, uuni sammuu. Voit käynnistää sen uudelleen sulkemalla luukun ja painamalla painiketta: .


Mikroaaltotoimintojen enimmäisaika määräytyy asetetun mikroaaltotehon mukaan:

MIKROAALTOTEHO	ENIMMÄISAIKA
100–600 W	90 minuuttia
Yli 600 W	7 minuuttia

6.3 Asetukset: Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

Voit yhdistää mikroaaltotoiminnon mihin tahansa uunitoimintoon.

Uunista voi kuulua ääniä käyttäessä toimintoa: Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot. Ne ovat normaaleja tälle toiminnolle.


1. vaihe	Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia. Näytössä näkyy oletuslämpötila.
2. vaihe	Muuta lämpötilaa kääntämällä ohjausnuppia.
3. vaihe	Voit yhdistää uunitoiminnon mikroaaltotilaan painamalla:  .

4. vaihe Muuta mikroaaltotehoasetusta kääntämällä ohjausnuppia. Tehoasetusta muutetaan portaittain 100 W:n välein.
Laitteesta kuuluu äänimerkki noin 5 astetta ennen asetetun lämpötilan saavuttamista. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu jälleen äänimerkki ja uuni kytkeytyy pois päältä.




5. vaihe Käänä säätimet Off (pois päältä) -asentoon.






Mikroaaltoteho on enintään 600 W käyttäessäsi toimintoa: Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot:

6.4 Kuumennuksen osoitin


Kun uunitoiminto on toiminnassa, näytön  palkit tulevat näkyviin yksi kerrallaan lämpötilan noustessa ja ne häviävät lämpötilan laskiessa.

6.5 Uunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois päältä.
 Uunivalo	Lampun sytyttäminen.
 Mikroaalto	Mikroaaltotoiminto tuottaa lämmön suoraan ruoassa. Esivalmistettujen aterioiden ja juomien lämmitys, lihan tai hedelmien sulatus sekä vihannesten ja kalan kypsentyminen.

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Kiertoilma	Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnolle Ylä- /alalämpö.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Ylä- /alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
 Sulatus	Ruoan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Maksigrilli	Litteiden ruokien suuren määrän grillaukseen ja paahtoleivän valmistamiseen.
 Teho grillaus	Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.

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





7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoimintojen taulukko





Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 Kellonaika	Kellonajan näyttö tai muuttaminen. Kellonajan muuttaminen edellyttää, että uuni on kytketty pois toiminnasta.
 Kestoaja	Kypsennysajan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 Lopetus	Uunin sammumisajan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 Ajastin	Toimintojen yhdistelmä: Kestoaja, Lopetus.
 Hälytinajastin	Hälytinajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. Hälytinajastin - voidaan asettaa milloin tahansa, myös uunin ollessa pois päältä.

7.2 Asettaminen: Kellonaika





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

1. vaihe	Käännä lämpötilan valitsinta tuntien asettamiseksi.
2. vaihe	 - vahvasta painamalla. Näytössä näkyvät asetetut tunnit ja: min. 00 - vilkkuu.
3. vaihe	Käännä lämpötilan valitsinta minuuttien asettamiseksi.
4. vaihe	 - vahvasta painamalla. Asetettu aika näkyy näytössä.
 - paina toistuvasti kellonajan muuttamiseksi.  - vilkkuu näytössä.	

7.3 Toiminnon asettaminen: Kesto-aika














1. vaihe	Aseta kuumennustoiminto.
2. vaihe	 - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkuu.
3. vaihe	Käännä säädintä asettaaksesi minuutit.  - paina vahvistaaksesi.
4. vaihe	Käännä lämpötilan valitsinta tuntien asettamiseksi.  - paina vahvistaaksesi. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Asetettu aika vilkkuu näytössä. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
5. vaihe	Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. vaihe	Käännä säätimet Off-asentoon.

7.4 Toiminnon asettaminen: Lopetus

1. vaihe	Aseta kuumennustoiminto.
2. vaihe	 - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkuu.
3. vaihe	Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi tunnin.  - paina vahvistaaksesi.
4. vaihe	Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi toiminnon minuutit.  - paina vahvistaaksesi. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki 2 minuutin ajan. Aika-asetus vilkkuu näytössä. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä.



5. vaihe	Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. vaihe	Käännä säätimet Off-asentoon.


7.5 Toiminnon asettaminen: Ajastin

1. vaihe	Aseta kuumennustoiminto.
2. vaihe	 - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkua.
3. vaihe	Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi toiminnon minuutit: Kesto aika:  Paina: 
4. vaihe	Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi toiminnolle tunnin: Kesto aika:  Paina:  Näytössä näkyy: 
5. vaihe	Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi toiminnolle tunnin: Lopetus:  Paina: 
6. vaihe	Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi toiminnon minuutit: Lopetus:  Paina: 
Lämpötila-asetukset näkyvät näytössä.  ,  .	
Uuni käynnistyy automaattisesti myöhemmin, se toimii asetetun Kesto aika-toiminnon ajan ja sammuu, kun Lopetus-toiminnon aika saavutetaan.	
Kun Lopetus-toiminnon aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Aika-asetus vilkkuu näytössä. Uuni kytkeytyy pois päältä.	
7. vaihe	Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
8. vaihe	Käännä säätimet Off-asentoon.

7.6 Toiminnon asettaminen: Hälytinajastin

Hälytinajastin voidaan asettaa uunin ollessa toiminnassa ja pois toiminnasta.

1. vaihe	 - paina toistuvasti.  , 00 - vilkkuu.
2. vaihe	Käännä lämpötilan valitsinta asettaaksesi sekunnit ja sen jälkeen minuutit. Kun asetettu aika on yli 60 minuuttia, hr vilkkuu.
3. vaihe	Aseta tunnit. Hälytinajastin - käynnistyy automaattisesti 5 sekunnin kuluttua. Kun asetusaikasta on kulunut 90 %, laitteesta kuuluu äänimerkki.

- 4. vaihe** Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan **00:00**,  - vilkkuu. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

vinkkejä”, Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

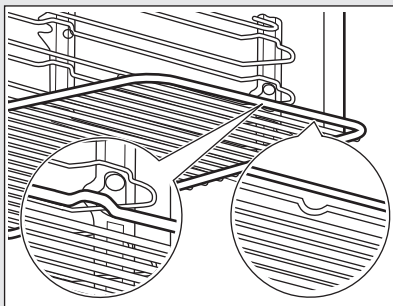
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

8.1 Lisävarusteiden asennus

Käytä ainoastaan soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Katso luku ”Neuvoja ja

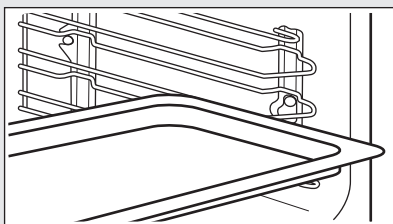
Uuniritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatin-kiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.



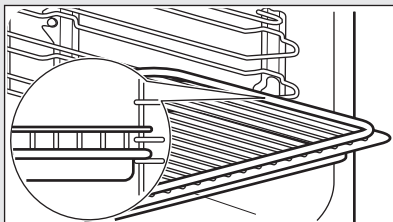
Uunipelti:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjaukiskiskojen väliin.



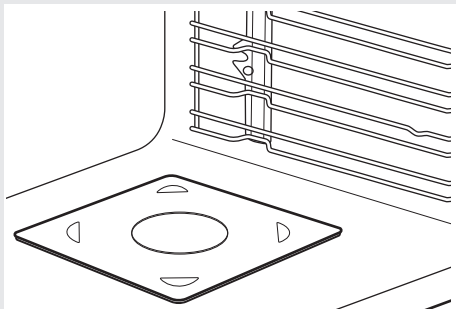
Uuniritilä, Uunipelti:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjaukiskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjaukiskiskoihin.



Mikroaaltouunin alustan lasilevy:

Käytä mikroaaltouunin alustan lasilevyä ainoastaan mikroaaltotoiminnolla. Se ei sovellu yhdistettyyn mikroaaltotoimintoon (esim. mikroaaltogrillaukseen). Aseta lisävaruste uunin alustalle. Aseta ruoat suoraan mikroaaltouunin alustan lasilevylle.




9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Käyttöohje: Lapsilukko

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

1. vaihe Varmista, että uunitoimintojen nappivalitsin on Off (virta sammutettu) -asennossa.

2. vaihe  °C – paina ja pidä alhaalla samanaikaisesti 2 sekuntia.

Laitteesta kuuluu äänimerkki. SAFE – ilmestyy näytölle.

Lapsilukko kytetään pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

Painikelukitus voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.


Loc tulee näkyviin näyttöön, kun väännintä käännetään tai painiketta painetaan painikelukituksen ollessa päällä. Kun uunin toimintojen väännintä käännetään, uuni kytkeytyy pois toiminnasta.

Kun uuni kytetään pois toiminnasta painikelukituksen ollessa päällä, painikelukituksen tilalle aktivoituu automaattisesti lapsilukko. Katso luku "Lisätoiminnot" ja kohta "Lapsilukon käyttäminen".

9.2 Käyttöohjeet: painikelukitus


Toiminto voidaan kytkeä päälle ainoastaan silloin, kun uuni on kytketty toimintaan. Kun toiminto on päällä, lämpötila- ja aika-asetuksia ei voida muuttaa vahingossa.

1. vaihe Valitse haluamasi uunitoiminto.

2. vaihe  °C – paina ja pidä alhaalla samanaikaisesti 2 sekunnin ajan. Laitteesta kuuluu äänimerkki. **Loc** tulee näkyviin 5 sekunnin ajaksi.



9.3 Jälkilämmön merkkivalo

Kun kytket uunin pois toiminnasta, näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo

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

9.4 Automaattinen virrankatkaisu

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

 (°C)	 (tunti)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Käännä säätimet off-asentoon automaattisen virrankatkaisun jälkeen.

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

9.5 Jäähdytyspuhallin

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

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

 Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoaajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Lämpötila ja paistoaika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä. Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät suosittelut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeihin. Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

10.2 Mikroaaltouunin suositukset

Aloitetaan!

Aseta ruoka mikroaaltouunin alustan lasilevyille uunin pohjalle.

Aseta ruoka lautaselle uunin pohjalle.

Käännä ruoka tai hämmennä sitä sulatus- ja keittoajan puolivälissä.

Hämmennä nestemäisiä ruokia aika ajoin.

Hämmennä ruokaa ennen tarjoilua.

Peitä ruoka kypsennystä ja uudelleen lämmitystä varten.

Juomia lämmittäessäsi, aseta pulloon tai lasiin lusikka tasaisempaa lämmön jakautumista varten.

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

mikroaaltouunin (tarkista pakkauksen merkinnät).



Mikroaaltokypsennys

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

Älä kypsennä ruokia liikaa asettamalla tehon liian korkeaksi ja ajan liian pitkäksi. Ruoka voi kuivua, palaa tai aiheuttaa tulipalon.

Älä käytä uunia kuorellisten kananmunien tai etanoiden kypsentämiseen, sillä ne voivat purskahtaa hajalleen. Lävistä munakkaan keltuainen, ennen kuin lämmität sen uudelleen.

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

Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi.

Kun uuni on kytketty pois päältä, ota ruoka pois uunista ja anna sen jäähtyä joitakin minutteja, jotta niiden lämpö pääsisi tasaantumaan.



Sulattaminen mikroaaltouunissa

Aseta pakkauksesta otettu pakasteruoka pienelle ylösalaisin käännetylle lautaselle astiaan tai sulatustelineelle tai muovisiivilään, jotta sulanut neste valuisi astiaan.

Poista sitten sulaneet osat.

Hedelmät ja vihannekset voidaan kypsentää sulattamatta niitä ensin mikroaaltouunin suuremmalla teholla.

10.3 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

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

Tarkista keittoastian/materiaalin määritykset ennen käyttöä.

Keittoastia/materiaali	Mikroaaltotoiminto		Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto
	Pakasteiden sulatus	Lämmitys, Kypsentäminen	
Uunin kestävä lasi ja posliini, ei metalliosia, esim. kuumuutta kestävä lasi	✓	✓	✓
Uuniin sopimaton lasi ja posliini ilman hopeisia, kultaisia, platina- tai muita metallikoristeita	✓	X	X
Lasi ja lasikeraaminen uunin/sulatukseen kestävä materiaali	✓	✓	✓
Keraamiset ja saviastiat ilman kvartsi- tai metalliosia tai metallia sisältäviä lasitteita	✓	✓	X
Keraamiset, posliini- ja saviastiat, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa)	X	X	X
Kuumuutta kestävä muovi enintään 200 °C	✓	✓	X
Kartonki, paperi	✓	X	X
Kelmu	✓	X	X
Paistokelmu mikroaaltouuniturvallisella sulkimella	✓	✓	X
Paistoastiat jotka on valmistettu metallista, esim. emali, valurauta	X	X	✓

Keittoastia/materiaali	Mikroaaltotoiminto		Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto
	Pakasteiden sulatus	Lämmitys, Kypsentämisen	
Paistovuokat, mustalakatut tai silikoni-pinnoitetut	X	X	✓
Paistolevy	X	X	X
Paistoritilä	X	X	✓
Mikroaaltouunin alustan lasilevy	✓	✓	X
Mikroaaltouuniin tarkoitetut keittoastiat, esim. ruskistuspannu	X	✓	X

10.4 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

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

Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti. Lämpötila-

asetusta ei tarvitse muuttaa, jos ruskistuminen on epätasaista. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.

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

10.5 Leivontavinkkejä




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

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paistajassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.





10.6 Paistaminen yhdellä kannatintasolla

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Valitse toiminto: Kiertoilma.

 VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET	 (°C)	 (min)
Kakkupohja murotaikinasta, uunin esikuumennus tyhjänä	170 - 180	10 - 25
Torttupohja vatkatusta taikinasta	150 - 170	20 - 25
Sokerikakku	140 - 150	35 - 50
Maustekakku / Briossi	150 - 160	50 - 70
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	160	70 - 90
Maustekakku / Hedelmäkakut	140 - 160	70 - 90




Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.




 VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET	 (°C)	 (min)	
Sokerikakku	160	35 - 50	2
Juustokakku, käytä uunipannua	160 - 170	60 - 90	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	180	70 - 90	1

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Valitse toiminto: Kiertoilma.

Käytä leivinpeltiä ellei muuta mainita.





 KAKKU/PIIRAKKA	 (°C)	 (min)
Strösselikakku	150 - 160	20 - 40
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu taikina), käytä uunipannua	150 - 160	35 - 55

 KAKKU/PIIRAKKA	 (°C)	 (min)
Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikinapohja	160 - 170	40 - 80





Esikuumenna tyhjää uunia ellei muuta mainita.





Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.

Käytä leivinpeltiä.

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT	 (°C)	 (min)	
Kääretorttu	180 - 200	10 - 20	2
Ruisleipä	ensin: 230 myöhemmin: 160 - 180	ensin: 20 myöhemmin: 30 - 60	2
Voilla leivottu mantelikakku / Sokerikakut	190 - 210	20 - 30	2
Tuulihatut / Eclair-leivokset, esikuumennus ei ole tarpeen	190 - 210	20 - 35	2
Pullapitko / Pullakranssi, esikuumennus ei ole tarpeen	170 - 190	30 - 40	2
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu taikina)	170	35 - 55	1
Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vaniljakastike)	160 - 180	40 - 80	2
Joulupulla (stollen)	160 - 180	50 - 70	2

Valitse toiminto: Kiertoilma.




 PIKKULEIVÄT	 (°C)	 (min)	
Murotaikinapikkuleivät	150 - 160	10 - 20	1
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	150 - 160	15 - 20	1
Lehtitaikinaleivonnaiset, uunin esikuumennus tyhjänä	170 - 180	20 - 30	1
Murokeksit / Pasteijat	140	20 - 35	1
Pienet kakut, uunin esikuumennus tyhjänä	160	20 - 35	3
Pikkuleivät hiivataikinasta	150 - 160	20 - 40	1

 PIKKULEIVÄT	 (°C)	 (min)	
Macaronit	100 - 120	30 - 50	1
Munanvalkuaisleivonnaiset / Marengit	80 - 100	120 - 150	1

Esikuumenna tyhjää uunia.





Käytä toista kannatintasoa.

Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.

 PIKKULEIVÄT	 (°C)	 (min)
Sämpylät	190 - 210	10 - 25
Murokeksit / Pasteijat	160	20 - 30
Pienet kakut	170	20 - 35

10.7 Paistokset ja gratiinit

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

		 (°C)	 (min)
Juustokuorrutteisat pa- tongit	Kiertoilma	160 - 170	15 - 30
Vihannesgratiini, uunin esikuumennus tyhjänä	Teho grillaus	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Ylä- /alalämpö	180 - 200	25 - 40
Kalalaatikko	Ylä- /alalämpö	180 - 200	30 - 60
Täytetyt vihannekset	Kiertoilma	160 - 170	30 - 60
Makeat kohokkaat	Ylä- /alalämpö	180 - 200	40 - 60
Makaronilaatikko	Ylä- /alalämpö	180 - 200	45 - 60

10.8 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä (voit käyttää alumiinifoliota).

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

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.

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






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

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.






10.9 Lihan paistaminen

Käytä ensimmäistä kannatintasoja.






Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.

 NAU-DANLIHA	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Patapaisti	1 - 1,5	200	230	60 - 80






Valitse toiminto: Teho grillaus.

 POR-SAS	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Lapa / Niska / Kinkku	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70
Lihamureke	0,75 - 1	200	160 - 170	35 - 50
Porsaan potka- paisti, esikyp- sennetty	0,75 - 1	200	150 - 170	60 - 75






Valitse toiminto: Teho grillaus.

 VASIK- KA	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Vasikanpaisti	1	200	160 - 180	50 - 70
Vasikan reisi- paisti	1,5 - 2	200	160 - 180	75 - 100






Valitse toiminto: Teho grillaus.

 LAM- MAS	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Lampaanreisi / Lammaspaisti	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70






Valitse toiminto: Teho grillaus.

 KANA	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Linnunliha, paloina	0,2 - 0,25 kpl	200	200 - 220	20 - 35
Puolikas kana	0,4 - 0,5 kpl	200	190 - 210	25 - 40
Broileri, kana	1 - 1,5	200	190 - 210	60 - 80
Ankka	1,5 - 2	200	180 - 200	80 - 110

Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.

 KALA	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Kokonainen kala	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45




Valitse toiminto: Kiertoilma.




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




10.10 Rapea pinta: Pizza-toiminto

Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Käytä kolmatta kannatintasoa.

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Pizza, ohut pohja	200 - 230	15 - 20
Pizza, paksu pohja, käytä uunipannua	180 - 200	20 - 30
Tortut	180 - 200	40 - 55

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Pinaattipiiras	160 - 180	45 - 60
Kinkkupiiras / Sveitsiläinen juustopiirakka	170 - 190	45 - 55
Juustokakku	140 - 160	60 - 90
Omenapiirakka, kuorrutettu	150 - 170	50 - 60
Vihannespiiras	160 - 180	50 - 60

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Kohottamaton leipä	230	10 - 20
Voitaikinapohjainen piiras	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230	12 - 20
Pierogi (Pii-raat)	180 - 200	15 - 25

10.11 Grilli





Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.

Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.





Aseta uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.





Valitse toiminto: Grilli.

 GRILLI	 (°C)	 (min)	 (min)
		1. puoli	2. puoli
Paahtopaisti, puolikypsä	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Naudanfilee, puolikypsä	230	20 - 30	20 - 30
Porsaankylkipaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Vasikankylkipaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lampaanselkä	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Kokonainen kala, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Valitse toiminto: Maksigrilli.

Grillaa aina lämpötilan maksimiasetuksella.




 MAKSIGRILLI	 (min)	 (min)	
	1. puoli	2. puoli	
Porsaanfilee	10 - 12	6 - 10	2

 MAKSIGRILLI	 (min)	 (min)	
	1. puoli	2. puoli	
Makkarat	10 - 12	6 - 8	3
Pihvit	7 - 10	6 - 8	3
Täytetyt paahtoleivät	6 - 8	-	2

10.12 Leipä

Esikuumennusta ei suositella.

Käytä toista kannatintasoa.

 LEIPÄ	 (°C)	 (min)
	Vehnäleipä	180 - 200
Patonki	200 - 220	35 - 45
Briossi	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Ruisleipä	180 - 200	50 - 70
Kokojyväleipä	180 - 200	50 - 70
Täysjyväleipä	170 - 190	60 - 90




10.13 Pakasteet




Poista elintarvikkeet pakkauksesta. Aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä ruokaa.

Käytä kolmatta kannatintasoa, ellei muuta mainita.

Valitse toiminto: Kiertoilma.

 SULATUS	 (°C)	 (min)
	Pizza, pakaste	200 - 220
Pizza American, pakaste	190 - 210	20 - 25
Pizza, kylmä	210 - 230	13 - 25

 SULATUS	 (°C)	 (min)
	Pizzapalat, pakaste	180 - 200
Ranskalaiset, ohuet, käännä kypsennyksen aikana 2 tai 3 kertaa	210 - 230	20 - 30
Ranskalaiset, pak- sut, käännä kypsennyksen aikana 2 tai 3 kertaa	210 - 230	25 - 35
Lohkoperunat / Kroketit, käännä kypsennyksen aikana 2 tai 3 kertaa	210 - 230	20 - 35
Röstiperunat	210 - 230	20 - 30
Lasagne / Cannelloni, tuore, käytä toista kannatintasoa	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannelloni, pakaste, käytä toista kannatintasoa	160 - 180	40 - 60
Kanan siipipalat	190 - 210	20 - 30

10.14 Sulatus






Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

Kun ruoka on suurikokoinen, aseta tyhjä lautanen ylösalaisin uunin pohjalle. Aseta

ruoka syvään astiaan ja aseta se uunin sisällä olevan lautasen päälle. Poista tarvittaessa kannattimet.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

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

10.15 Säilöntä

Valitse toiminto Alalämpö.

Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla olevia säilöntäpurkkeja.

Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Aseta leivinpellille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.



Täytä purkit tasaisesti ja sulje tiiviisti.




Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.




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

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

Aseta lämpötila 160 - 170 °C.




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




 LUU- HEDELMÄT	 (min) Keittoaika kiehumiseen	 (min) Jatka keittämistä 100 °C:ssa
Persikat / Kvittenit / Luumut	35 - 45	10 - 15

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

10.16 Kuivatukseen - Kiertoilma

Käytä kolmatta kannatintasoa.

	 (°C)	 (h)
Pavut	60 - 70	6 - 8





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





10.17 Mikroaaltokypsennys





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





SULATUS






Aseta ruoka-astia uunin pohjalle.






 LIHA/KALA	 (kg)	 (min)	 Seisonta- aika (min)
Aseta teho arvoon 100 W ellei muuta mainita.			
Pihvit	0,2	5 - 7	5 - 10






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







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

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

 HEDELMÄT	 (kg)	 (W)	 (min)	 Seisonta-aika (min)
Hedelmät	0,25	100	5 - 10	10 - 15








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

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

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













Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto





Aseta toiminto: Grilli + mikroaalto.

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

10.18 Tehoasetuksien suositukset erilaisiin ruokiin






Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.







700–1000 W			
	Vihannesten kypsyttäminen		Paistaminen ruoanlaiton alus- sa
			Nesteiden lämmitys
500–600 W			
	Munaruokien laittaminen		Pataruuan haudutus
			Yhden lautasen aterioiden lämmitys
			Pakastettujen aterioiden sulatus
300–400 W			
	Juuston, suklaan tai voin sulatus		Vauvanruokien lämmitys
	Riisin haudutus		Arkalaatuisten ruokien kypsennys/lämmitys
			Ruoanlaiton jatkaminen

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

10.19 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60705 mukaisesti.

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

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

Käytä paistoritilää.

**MIKRO-
AAL-
TOUUNIN
YHDIS-
TELMÄ-
TOIMIN-
TO**



Kana, 1,1 kg	Grilli + mikroaalto	400	230	1	45 - 55	Aseta liha pyöreään lasiastiaan ja käännä liha ylösalaisin, kun kypsennysaika on kulunut 20 minuuttia.
--------------	---------------------	-----	-----	---	---------	--

11. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

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

Käytä puhdistusainetta metallipintojen puhdistamiseen.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväisen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden roiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Puhdista jäämät ja rasva uunin sisätilan katosta varoen.

Älä jätä ruokia uuniin 20 minuuttia pitemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Lisävarusteet

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

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Irrottaminen: Kannattimet

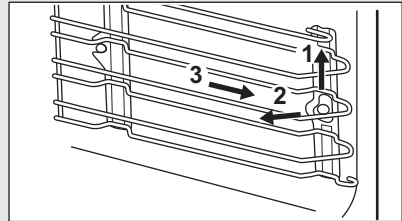
Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

1. vaihe Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy.

2. vaihe Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etumaisesta kiinnikkeestä.

3. vaihe Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.

4. vaihe Vedä kannattimet taemmasta kiinnikkeestä ulos.



Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

11.3 Vaihtaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Ennen lampun vaihtamista:

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

Ylälamppu

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

12. VIANMÄÄRITYS




VAROITUS!


Lue turvallisuutta koskevat luvut.


12.1 Käyttöhäiriöt...

Mikäli laitteessa ilmenevää ongelmaa ei ole kuvattu tässä taulukossa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

 Uuni ei käynnisty tai ei kuumene	
Ongelma	Tarkista, jos...
Uuni ei kytkeydy päälle eikä sitä voi käyttää.	Uuni on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.
Uuni ei kuumene.	Lapsilukko on kytketty pois toiminnasta.

 Komponentit	
Ongelma	Tarkista, jos...

 Komponentit	
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.

 Virhekoodit	
Näytössä näkyy...	Tarkista, jos...
12:00	On tapahtunut virta- katko. Aseta kellon- aika.
Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä sitten uuni uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.	

12.2 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy uunin lokeron etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä uunista.

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:	
Malli (Mod.):
Tuotenumero (PNC)
Sarjanumero (S.N.)

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa.

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

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

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltamalla energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

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

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat uunin, näytössä näkyy jälkilämpö. Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineita lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötilaa vähintään 3–10



minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö uunissa jatkaa ruoka-aineiden kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syytty näyttöön.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

www.aeg.com/shop



867362863-A-182021



AEG