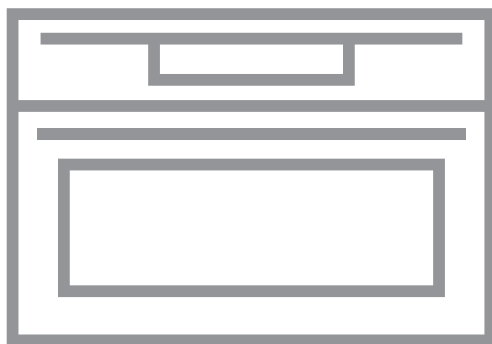


► CD710M
KME761000B
KME761000M
KME761000W
KMK761000M
KMK761000W

KMM761000M
KMR761000M
KMR761000W
KMS761000M

FI **Käyttöohje**
Mikroaaltoyhdistelmäuuni

USER MANUAL



AEG

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. TUOTEKUVAUS.....	8
4. KÄYTTÖPANEELI.....	9
5. KÄYTTÖÖNOTTO.....	11
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	11
7. KELLOTOIMINNOT.....	15
8. AUTOMAATTISET OHJELMAT.....	16
9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	17
10. LISÄTOIMINNOT.....	17
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	19
12. HOITO JA PUHDISTUS.....	37
13. VIANMÄÄRITYS.....	38
14. TEKNISET TIEDOT.....	40
15. ENERGIAEHOJUKKUUS.....	40

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. Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero. Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

- Laite on tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien lämmittämiseen. Henkilö-, syttymis- tai tulipalovaara on olemassa, jos laitteella kuivataan elintarvikkeita tai vaatteita tai lämmitetään lämmitysalustoja, tossuja, sieniä, kosteita liinoja tms.
- Jos laitteesta pääsee savua, kytke laite pois toiminnasta tai irrota pistoke pistorasiasta. Pidä luukku kiinni, jotta liekit tukahtuvat.
- Juomien kuumentaminen mikroaaltotoiminnolla voi aiheuttaa viivästyneen kiehumisen. Käsittele astiaa varovasti.
- Ravistele tuttipullojuomaa ja sekoita 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 asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.

- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.
- Asennuskaapin tukevuuden tulee vastata standardin DIN 68930 vaatimuksia.

Kaapin vähimmäis- korkeus (työtason alla olevan kaapin vähim- mäiskorkeus)	444 (460) mm
Kaapin leveys	560 mm

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

2.2 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja 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 pistoke ja virtajohto.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukkuja.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää

helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.

- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkua.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kustutettuja esineitä.
- Mikroaaltotoimintoa 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.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kotelointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkua. 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 vaurioidu.
- Laitteessa olevat rasva- ja ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon ja sähköiskuja mikroaaltotoiminnon ollessa toiminnassa.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalo



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Tässä laitteessa käytetty lamppu- tai halogeenilampputyyppejä on tarkoitettu vain kodinkoneiden valaistukseen. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.
- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppeja.

2.6 Huoltopalvelu

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

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!

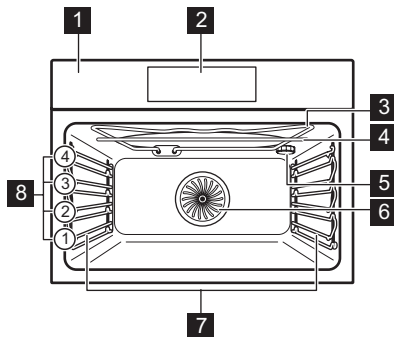
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Irrota pistoke pistorasiasta.

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

3. TUOTEKUVAUS

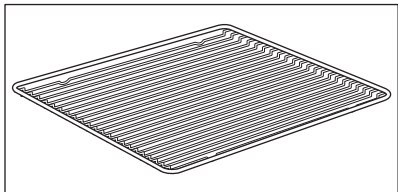
3.1 Laitteen osat



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

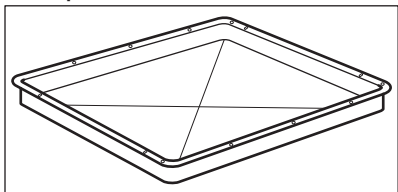
3.2 Lisävarusteet

Uuniritilä



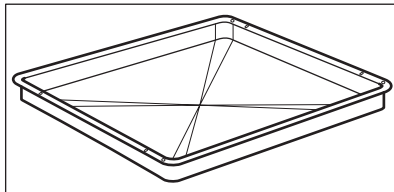
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

Leivinpelti



Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

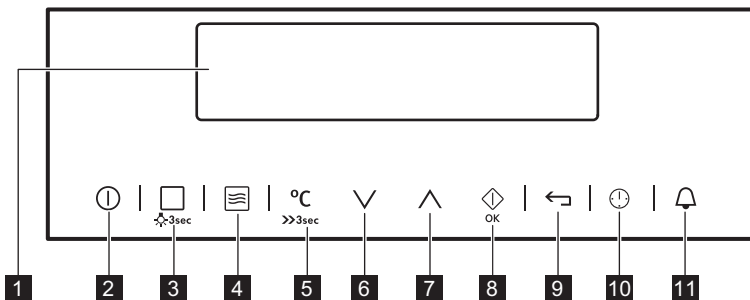
Grilli / uunipannu



Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.

4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Elektroninen ohjelmointilaite



Uunia käytetään kosketuspainikkeilla.

Kosketuspainike	Toiminto	Kommentti
1	-	Näyttö
2		PÄÄLLE/POIS
3		Uunitoiminnot / Avustava Ruoanvalmistus
4		Mikroaaltotoiminto
5		Lämpötilan valitseminen / Pikakuuminen
6		Alas
7		Ylös

Näyttää uunin asetukset.

Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.

Valitse uunitoiminto tai valikko painamalla kosketuspainiketta: Avustava Ruoanvalmistus. Valitse eri valikot painamalla kosketuspainiketta uudelleen: Uunitoiminnot, Avustava Ruoanvalmistus. Kytke valo päälle tai pois päältä painamalla kosketuspainiketta 3 sekunnin ajan.

Seuraavan toiminnon kytkeminen toimintaan: Mikroaaltotoiminto. Sitä voidaan käyttää, kun uuni on kytketty pois toiminnasta. Kun käytät toimintoa: Mikroaaltotoiminto toiminnolla: Kestoaika yli 7 minuutin ajan ja Combi-tilassa, mikroaaltouunin teho on korkeintaan 600 W.

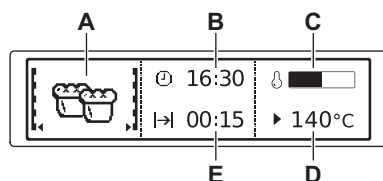
Lämpötilan asettaminen tai uunin nykyisen lämpötilan tarkistaminen. Paina kosketuspainiketta 3 sekunnin ajan toiminnon kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta: Pikakuuminen.

Alaspäin liikkuminen valikossa.

Ylöspäin liikkuminen valikossa.

Kosketuspainike	Toiminto	Kommentti
8 	OK / Mikroaaltouunin pikäkäynnistys	Valinnan tai asetuksen vahvistaminen. Seuraavan toiminnon kytkeminen toimintaan: Mikroaaltotoiminto. Sitä voidaan käyttää, kun uuni on kytketty pois toiminnasta.
9 	Takaisin	Siirtyminen yhden tason verran takaisinpäin valikossa. Avaa päävalikko painamalla kosketuspainiketta 3 sekunnin ajan.
10 	Aika- ja lisätoiminnot	Eri toimintojen asettaminen. Paina kosketuspainiketta uunitoiminnon ollessa käynnissä asettaaksesi ajastimen tai toiminnot: Painikelukitus, Suosikit, 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. Mikroaaltotoiminnon lämpötila tai teho
- E. Toiminnon kesto tai päättymisaika

Muut näytön merkkivalot:

Symboli	Toiminto	
	Hälytinajastin	Toiminto on toiminnassa.
	Kellonaika	Näytössä näkyy kellonaika.
	Kesto aika	Vaadittu keittoaika näkyy näytössä.
	Lopetus	Keittotoiminnon päättymisaika näkyy näytössä.
	Lämpötila	Lämpötila näkyy näytössä.
	Aikanäyttö	Uunitoiminnon toiminta-aika näkyy näytössä. Nollaa aika painamalla painiketta  ja  samanaikaisesti.
	Kuumennuksen osoitin	Näytössä näkyy uunin lämpötila.

Symboli		Toiminto
	Pikakuumennus	Toiminto on päällä. Vähentää kuumentusaikaa.
	Painoautomaatiikka	Näytöstä näkyy, että automaattinen painojärjestelmä on toiminnassa tai että painoa voidaan muuttaa.
	Valmista ja pidä	Toiminto on päällä.

5. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.

Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

5.2 Ensimmäinen kytkentä

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

1. Aseta arvo painamalla painiketta tai .
2. Vahvista -painikkeella.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Valikoiden selaaminen

1. Kytke uuni toimintaan.
2. Valitse valikkovalinta painamalla tai .
3. Paina siirtyäksesi alavalikkoon tai vahvistaaksesi asetuksen.



Voit aina palata takaisin päävalikkoon painikkeella .

6.2 Valikoiden yleiskuvaus

Päävalikko

Symboli / Valikkovalinta	Käyttötarkoitus
Uunitoiminnot	Sisältää uunitoimintojen luettelon.
Avustava Ruoanvalmistus	Sisältää automaattisten ohjelmien luettelon.
Perusasetukset	Käytetään laitteen määrittämisasettämiseen.
Suosikit	Sisältää luettelon käyttäjän luomista suosikiohjelmista.

Symboli / Valik- kovalinta	Käyttötarkoitus
 Ekstrat	Sisältää uunin lisätoimintojen luettelon.

Alavalikot toimintoille: Perusasetukset

Symboli / Valik- kovalinta	Kuvaus
 Aseta kellonaika	Asettaa kellonajan kelloon.
 Aikanäyttö	Kun virta on kytketty laitteeseen, näytössä näkyy aika, jolloin laite sammutetaan.
 Pikakuumennus	Kun toiminto on päällä, toiminto vähentää kuumennusaikaa.
 Turvaohjelma	Toiminnon asettamisen ja sen käynnistämisen 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.

Symboli / Valik- kovalinta	Kuvaus
 Painikeäänet	Ota käyttöön ja poista käytöstä kosketuspainikkeiden äänet. Virtakytkimen ääntä ei voida kytkeä pois päältä.
 Hälytysäänet	Ottaa käyttöön ja poistaa käytöstä hälytysäänet.
 Esittelytila	Aktivointi-/deaktivointikoodi: 2468.
 Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.
 Tehdasasetukset	Palauttaa kaikki tehdasasetukset.

6.3 Uunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Kiertoilma	Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnoissa: Ylä + alalämpö.
 Pizza-toiminto	Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Säädä lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnoissa: Ylä + alalämpö.
 Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Pakasteet	Pakasteruokien (esim. ranskalaisten, lohkope-runoiden, rapeiden kevätkääryleiden) valmistaminen.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Tehogrillaus	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.
 Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.

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

6.4 Ekstrat

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Lämpimänä pito	Tarkoitettu ruokien lämpimänä pitämiseen.
 Lautasten lämmitys	Lautasten esilämmitys ennen tarjoilua.
 Säilöntä	Vihannessäilykkeiden valmistus (esim. pikkelisit).

6.6 Mikroaaltotoiminnot

Toiminnot	Kuvaus
Mikroaalto	Tuottaa lämmön suoraan ruoassa. Aterioiden ja juomien lämmitys, lihan tai hedelmien sulatus sekä vihannesten ja kalan kypsäntäminen.

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Kuivaus	Hedelmä-, vihannes- ja sienisiivujen kuivaus.
 Taikinan nostatus	Nopeuttaa hiivataikinan kohoamista. Estää taikinan pinnan kuivumisen ja säilyttää sen notkeuden.
 Matalalämpö	Mureiden ja mehukkaiden paistien paistaminen.
 Leipä	Tämän toiminnon avulla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä saavuttaen korkealuokkaisen tuloksen mitä rapeuteen, väriin ja pinnan kiiltoon tulee.
 Sulatus	Ruoan sulattaminen (vihannekset ja hedelmät). Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta.

6.5 Uunitoiminnon asettaminen

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

Toiminnot	Kuvaus
Combi	Uunitoiminnon ja mikroaaltotoiminnon käyttö samanaikaisesti. Ruokien kypsennys lyhyemmässä ajassa ja sen ruskistaminen. Tämän toiminnon maksimiteho on 600 wattia.
Pikakäynnistys	Kytke mikroaaltotoiminto päälle suurella teholla ja lyhyellä toiminta-ajalla yhdellä symbolin  kosketuksella: 30 sekuntia.

6.7 Mikroaaltotoiminnon asettaminen

- Ota kaikki lisävarusteet pois.
- Kytke uuni toimintaan.
- Kytke mikroaaltotoiminto päälle painamalla painiketta .
- Paina . Toiminto: Kesto aika on asetettu 30 sekuntiin ja mikroaaltotoiminto käynnistyy.

 Jokaisella painikkeen  painalluksella lisätään 30 sekuntia toimintoon: Kesto aika.

 Jos painiketta  ei paineta, uuni kytkeytyy pois päältä 20 sekunnin kuluttua.

- Aseta toiminto painamalla painiketta : Kesto aika.

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

 Kytke Mikroaaltotoiminto pois päältä painamalla painiketta .

 Jos painat painiketta  tai avaat luukun, toiminto pysähtyy. Käynnistä toiminto uudelleen painamalla .

Mikroaaltotoimintojen enimmäisaika riippuu asetetusta mikroaaltotehosta:

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

6.8 Combi-toiminnon asettaminen

- Kytke uunitoiminto päälle.
- Paina  ja suorita samat toimenpiteet kuin mikroaaltotoimintoa asettaessa. Kun käytät mikroaaltotoimintoa Combi-tilassa, mikroaaltouunin teho on korkeintaan 600 W.

 Mikroaaltotoiminto käynnistyy joissakin toiminnoissa, kun asetettu lämpötila on saavutettu.

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

6.9 Mikroaallon pikakäynnistystoiminnon asettaminen

- Kytke uuni tarvittaessa pois toiminnasta painamalla painiketta .
- Kytke pikakäynnistystoiminto päälle painamalla painiketta .

Jokaisella painikkeen  painalluksella Kesto aika kasvaa 30 sekunnilla.

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

3. Paina painiketta  asettaaksesi ajan toimintoon: Kestoaika. Katso luku "Kellotoiminnot", kappale "Kellotoimintojen asettaminen".

6.10 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.

6.11 Pikakuuennus

Tämä toiminto vähentää kuumennusaikaa.



Älä laita ruokaa uuniin, kun pikakuuennustoiminto on toiminnassa.

Käynnistä toiminto pitämällä painiketta



» alhaalla 3 sekunnin ajan.

Kuumennuksen merkkivalo vilkkuu.

Tämä toiminto ei ole käytettävissä kaikkiin uunitoimintoihin.

6.12 Jälkilämpö

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

7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoimintojen taulukko

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 Hälytinajastin	Ajanlaskennan asettaminen (maks. 2 h 30 min). Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. Se voidaan kytkeä toimintaan, vaikka uuni olisi kytketty pois toiminnasta. Kytke toiminto päälle painikkeella  . Aseta minuitit painamalla  tai  ja käynnistä painamalla  .
 Kestoaika	Uunin toiminta-ajan (enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia) asettaminen.
 Lopetus	Uunitoiminnon poiskyttymisajan (enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia) asettaminen.

Jos aika asetetaan kellotoiminnot, aika käynnistyy 5 sekunnin kuluttua.



Jos käytät kellotoimintoja:

Kestoaika, Lopetus, uuni kytkee lämpövastukset pois päältä, kun asetusajasta on kulunut 90 %. Uuni käyttää jälkilämpöä kypsennyksen loppuvaiheessa, kunnes aika loppuu (3 - 20 minuuttia).

7.2 Kellotoimintojen asettaminen



Ennen kuin käytät toimintoja:

Kestoaika, Lopetus, uunitoiminto ja lämpötila on asetettava ensin. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta. Voit käyttää toimintoja: Kestoaika 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. Vahvasta -painikkeella.
Kun aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki. Uuni kytkeytyy pois toiminnasta. Näytössä näkyy viesti.
5. Äänimerkki voidaan deaktivoida painamalla mitä tahansa symbolia.

7.3 Valmista ja pidä

Toiminnon edellytykset:

- Lämpötilaksi on asetettu yli 80 °C.
- Toiminto: Kestoaika on asetettu.

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

Toiminto voidaan ottaa käyttöön tai poistaa käytöstä valikossa:
Perusasetukset.

1. Kytke uuni toimintaan.
2. Valitse uunitoiminto.
3. Aseta lämpötila yli 80 °C.
4. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes näytössä näkyy: Valmista ja pidä.

5. Vahvasta -painikkeella.
Kun toiminto päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.

7.4 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 kypsennysaika päättyy, 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 .

8. AUTOMAATTISET OHJELMAT



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Verkkoreseptit

Automaattiohjelmien reseptit ovat saatavilla verkkosivuiltamme. Hae reseptikirja tarkistamalla tuotenumeron (PNC) uuniilan etukehyksessä olevasta arvokilvestä.

8.2 Avustava Ruoanvalmistus jossa Reseptiautomaatiikka

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

1. Kytke uuni toimintaan.
2. Valitse valikko: Avustava
Ruoanvalmistus. Vahvasta -painikkeella.

3. Valitse kategoria ja ruokalaji. Vahvasta -painikkeella.
4. Valitse resepti. Vahvasta -painikkeella.

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

8.3 VarioGuide jossa Painoautomaatiikka

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

1. Kytke uuni toimintaan.
2. Valitse valikko: VarioGuide. Paina .
3. Paina  tai  ruoan painon asettamiseksi. Paina .

Automaattinen ohjelma käynnistyy.

4. Painoa voidaan muuttaa milloin tahansa. Kosketa  tai  muuttaaksesi painoa.

5. Kun aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki. Äänimerkki voidaan deaktivoida painamalla mitä tahansa symbolia.

9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

Käytä ainoastaan sopivia keittoastioita ja materiaaleja.

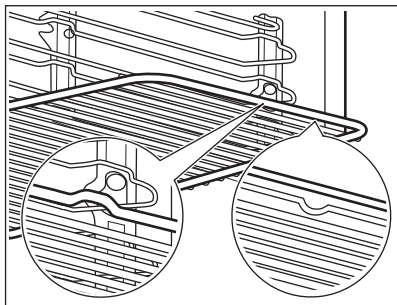


VAROITUS!

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

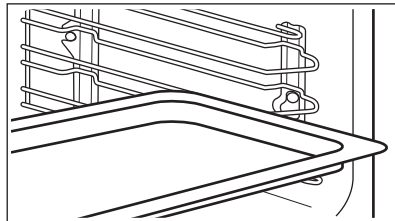
Paistoritilä:

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



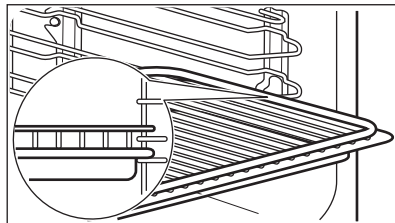
Leivinpelti/ uunipannu:

Työnnä leivinpelti /uunipannu kannatintason ohjauskiskoja väliin.



Paistoritilä ja leivinpelti / uunipannuyhdessä:

Paina leivinpelti /uunipannu kannattimen ohjauskiskoja väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Lovet estävät myös kallistumisen. Ritilän yläreuna estää keittoastioiden luisumisen kannatintasolta.

10. LISÄTOIMINNOT

10.1 Suosikit

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



Mikroaalto- ja mikroaallon yhdistelmätoimintoja ei voida tallentaa suosikkiohjelmiksi.

Ohjelman tallentaminen

1. Kytke uuni toimintaan.

2. Aseta uunitoiminto tai automaattiohjelma.
3. Paina 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. Paina  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, paina  tai  ja paina  olemassa olevan ohjelman ylikirjoittamiseksi.

Ohjelman nimeä voidaan muuttaa valikossa: Muokkaa ohjelman nimeä.

Ohjelman käynnistäminen

1. Kytke uuni toimintaan.
2. Valitse valikko: Suosikit.
3. Vahvista -painikkeella.
4. Valitse suosikkiohjelmasi nimi.
5. Vahvista -painikkeella.

10.2 Lapsilukon käyttäminen

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

1. Kytke näyttö päälle painamalla painiketta .
2. Paina  ja -painikkeita samanaikaisesti, kunnes näyttöön ilmestyy viesti.

Lapsilukko voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

10.3 Painikelukitus

Tämä toiminto estää uunitoiminnon muuttamisen vahingossa. Se voidaan kytkeä päälle ainoastaan silloin, kun uuni on kytketty toimintaan.

1. Kytke uuni toimintaan.
2. Aseta uunitoiminto tai asetus.
3. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes näytössä näkyy: Painikelukitus.
4. Vahvista -painikkeella. Kytke toiminto pois päältä painamalla painiketta . Näytössä näkyy viesti. Paina uudelleen  ja vahvista painamalla .



Toiminto kytkeytyy pois toiminnasta uunin sammuttamisen yhteydessä.

10.4 Turvaohjelma

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

1. Kytke uuni 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 toiminnon kytkemisen Turvaohjelma toimintaan ja pois toiminnasta.

10.5 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä jonkin ajan

kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä ja asetuksiin ei tehdä muutoksia.

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

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

10.6 Näytön kirkkaus

Laitteessa on kaksi näytön kirkkautta:

- Yökirkkaus: kun uuni on kytketty pois päältä, näytön kirkkaus on alhaisempi 22:00 ja 6:00 välisenä aikana.

- Päiväkirkkaus:
 - kun uuni on kytketty toimintaan.
 - jos kosketat jotakin symbolia yökirkkauden aikana (lukuun ottamatta virtapainiketta), näyttö palaa päiväkirkkaustilaan seuraavan kymmenen sekunnin ajaksi.
 - jos uuni on pois päältä ja asetet toiminnon: Hälytinajastin. Kun toiminto päättyy, näyttö palaa yökirkkaustilaan.

10.7 Jäähdytyspuhallin

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

11. 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.

11.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

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

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

11.2 Mikroaaltouunin suositukset

Aseta ruoka uunin pohjalle.

Käännä ruoka tai hämmennä sitä sulatus- ja keittoaajan puolivälissä.

Peitä ruoka kypsennystä ja uudelleen lämmitystä varten.

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

Aseta ruoka uuniin ilman pakkauksia. Pakatut valmisruoat voidaan asettaa uuniin vain silloin, kun pakkaus kestää mikroaaltouunin (tarkista pakkauksen merkinnät).

Mikroaaltokypsennys

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

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

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

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

Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi.

Hämmennä nestemäisiä ruokia aika ajoin.

Hämmennä ruokaa ennen tarjoilua.

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

Sulattaminen mikroaaltouunissa

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

Poista sulaneet osat sen jälkeen.

Hedelmät ja vihannekset voidaan kypsentää jäisinä käyttämällä suurempaa mikroaaltouunin tehoa.

11.3 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

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

Keittoastia / materiaali	Mikroaaltotoiminto		Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto
	Sulatus	Lämmitys, Ruoanlaitto	
Uunin kestävä lasi ja posliini, ei metalliosia, esim. kuumuutta kestävä lasi	✓	✓	✓
Uuniin sopimaton lasi ja posliini ilman hopeisia, kultaisia, platina- tai muita metallikoristeita	✓	X	X
Lasi ja lasikeraaminen uunin/sulatuksen kestävä materiaali	✓	✓	✓
Keraamiset ja saviastiat ilman kvartsi- tai metalliosia tai metallia sisältäviä lasitteita	✓	✓	X
Keraamiset, posliini- ja saviastiat, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa)	X	X	X
Muovi, jonka kuumuuden kestävyys on jopa 200 °C (tarkista aina muovias-tian merkinnät ennen käyttöä)	✓	✓	X
Pahvi, paperi	✓	X	X
Talouskelmu	✓	X	X
Paistopussi mikroaaltouunin kestävä-lä sulkijalla (tarkista aina pussin mer-kinnät ennen käyttöä)	✓	✓	X
Metalliset paistoalustat (esim. emali, valurauta)	X	X	✓

Keittoastia / materiaali	Mikroaaltotoiminto		Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto
	Sulatus	Lämmitys, Ruoanlaitto	
Uunivuoat, musta lakka tai silikoni-päälysteiset (tarkista aina uunivuoan merkinnät ennen käyttöä)	X	X	✓
Leivinpelti	X	X	X
Uuniritalä	X	X	✓
Mikroaaltouuniin tarkoitettut keittoastiat, esim. ruskistuspannu	X	✓	X

11.4 Neuvoja uunin erityisiin toimintoihin

Lämpimänä pito

Toiminto mahdollistaa ruoan säilyttämisen lämpimänä. Lämpötila säätyy automaattisesti arvoon 80 °C.

Lautasten lämmitys

Toiminto mahdollistaa lautasten ja astioiden lämmittämisen ennen tarjoilua. Lämpötila säätyy automaattisesti arvoon 70 °C.

Aseta lautaset ja astiat tasaisesti päällekkäin uunin ritalälle. Käytä ensimmäistä kannatintasoa. Vaihda niiden paikkaa, kun lämmitysajasta on kulunut puolet.

Taikinan nostatus

Toiminto mahdollistaa hiivataikinan kohottamisen. Aseta taikina suureen astiaan ja peitä se kostealla pyyhkeellä

tai tuorekelmulla. Aseta toiminto: Taikinan nostatus ja kypsennysaika.

Sulatus

Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle. Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi. Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

11.5 Paistaminen

Käytä ensimmäisellä kerralla alhaisempaa lämpötilaa.

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

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

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

11.6 Leivontavinkkejä

Leivontatulokset	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän kypsä.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
	Liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla 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.	Alenna uunin lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.
	Kakkutaikina ei ole jakautunut tasaisesti.	Levitä kakkutaikina seuraavalla kerralla tasaisesti leivinpeltiin.
Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paistoaikassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.

11.7 Paistaminen yhdellä kannatintasolla

 VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET				
		 (°C)	 (min)	
Maustekakku / Briossi	Kiertoilma	150 - 160	50 - 70	1
Maustekakku / Hedelmäkakut	Kiertoilma	140 - 160	70 - 90	1
Sokerikakku	Kiertoilma	140 - 150	35 - 50	1
Sokerikakku	Ylä + alalämpö	160	35 - 50	2
Kakkupohja murotaikinasta, uunin esikuuminen tyhjänä	Kiertoilma	170 - 180	10 - 25	1
Torttupohja vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	150 - 170	20 - 25	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	160	70 - 90	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	180	70 - 90	1



VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET



(°C)



(min)


 Juustokakku, käytä uuni-
pannua

Ylä + alalämpö

160 - 170

60 - 90

1



LEIVINPELLILLÄ PAISTETTAVAT KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT



Esikuumenna tyhjää uunia.



(°C)



(min)



Pullapitko / Pullakranssi

Ylä + alalämpö

170 - 190

30 - 40

2

Joulupulla (stollen)

Ylä + alalämpö

160 - 180

50 - 70

2

Ruisleipä

Ylä + alalämpö

ensin: 230

20

2

 myöhemmin:
160 - 180

30 - 60

 Tuulihatut / Eclair-leivok-
set

Ylä + alalämpö

190 - 210

20 - 35

2

Kääretorttu

Ylä + alalämpö

180 - 200

10 - 20

2

Strösselikakku

Kiertoilma

150 - 160

20 - 40

1

 Voilla leivottu manteli-
kakku / Sokerikakut

Ylä + alalämpö

190 - 210

20 - 30

2

 Marja-/hedelmäpiirakka
(hiivataikina / vatkattu
taikina)

Kiertoilma

150 - 160

35 - 55

1

 Marja-/hedelmäpiirakka
(hiivataikina / vatkattu
taikina)

Ylä + alalämpö

170

35 - 55

2

 Marja-/hedelmäpiirakka,
murotaikinapohja

Kiertoilma

160 - 170

40 - 80

1

 Pellillä paistetut leivon-
naiset, arkalaatuinen täy-
te (esim. rahka, kerma,
vaniljakastike)

Ylä + alalämpö

160 - 180

40 - 80

2

 PIKKULEIVÄT				
		 (°C)	 (min)	
Murotaikinapikkuleivät	Kiertoilma	150 - 160	10 - 20	1
Murokeksit / Pasteijat	Kiertoilma	140	20 - 35	1
Murokeksit / Pasteijat, uunin esikuumennus tyhjänä	Ylä + alalämpö	160	20 - 30	2
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	150 - 160	15 - 20	1
Munanvalkuaisleivonnaiset / Marengit	Kiertoilma	80 - 100	120 - 150	1
Macaronit	Kiertoilma	100 - 120	30 - 50	1
Pikkuleivät hiivatakinasta	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40	1
Lehtitaikinaleivonnaiset, uunin esikuumennus tyhjänä	Kiertoilma	170 - 180	20 - 30	1
Sämpylät, uunin esikuumennus tyhjänä	Ylä + alalämpö	190 - 210	10 - 25	2
Pienet kakut, uunin esikuumennus tyhjänä	Kiertoilma	160	20 - 35	3
Pienet kakut, uunin esikuumennus tyhjänä	Ylä + alalämpö	170	20 - 35	2

11.8 Paistokset ja gratiinit

 Käytä ensimmäistä kannatintasoa.				
		 (°C)	 (min)	
Makaronilaatikko	Ylä + alalämpö	180 - 200	45 - 60	
Lasagne	Ylä + alalämpö	180 - 200	25 - 40	
Vihannesgratiini, uunin esikuumennus tyhjänä	Tehogrillaus	210 - 230	10 - 20	



Käytä ensimmäistä kannatintasoa.



(°C)



(min)

Patongit sulaneella juustolla

Kiertoilma

160 - 170

15 - 30

Riisipuuro

Ylä + alalämpö

180 - 200

40 - 60

Kalalaatikko

Ylä + alalämpö

180 - 200

30 - 60

Täytetyt vihannekset

Kiertoilma

160 - 170

30 - 60

11.9 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä.

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

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.

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

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

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana

11.10 Paistotaulukot

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Aseta teho arvoon 200 W ellei muuta mainita.



NAUDANLIHA



(°C)



(min)

Patapaisti

1 - 1,5 kg

Ylä + alalämpö

230

60 - 80



PORSAS



Valitse toiminto: Tehogrillaus.



(kg)



(°C)



(min)

Lapa / Niska / Kinkku

1 - 1,5

160 - 180

50 - 70



PORSAS



Valitse toiminto: Tehogrillaus.



(kg)



(°C)



(min)

Lihamureke

0,75 - 1

160 - 170

35 - 50

Porsaan potkapaisti, esi-
kypsennetty

0,75 - 1

150 - 170

60 - 75



VASIKKA



Valitse toiminto: Tehogrillaus.



(kg)



(°C)



(min)

Vasikanpaisti

1

160 - 180

50 - 70

Vasikan reisaipaisti

1,5 - 2

160 - 180

75 - 100



LAMMAS



Valitse toiminto: Tehogrillaus.



(kg)



(°C)



(min)

Lampaanreisi / Lam-
maspaisti

1 - 1,5

150 - 170

50 - 70



KANA



Valitse toiminto: Tehogrillaus.



(kg)



(°C)



(min)

Linnunliha, paloina

0,2 - 0,25 kpl

200 - 220

20 - 35

Puolikas kana

0,4 - 0,5 kpl

190 - 210

25 - 40

Broileri, kana

1 - 1,5

190 - 210

30 - 45

Ankka

1,5 - 2

180 - 200

45 - 65



KALA



(kg)



(°C)



(min)

Kokonainen kala 1 - 1,5

Ylä + alalämpö

210 - 220

30 - 45



RUOAT



Valitse toiminto: Kiertoilma.



(W)



(°C)



(min)

Jälkiruoat

200

160 - 180

20 - 35

Suolaiset ruoat kypsillä aineksilla (nuudelit, vihannekset)

400 - 600

160 - 180

20 - 45

Suolaiset ruoat raaoilla aineksilla (perunat, vihannekset)

400 - 600

160 - 180

30 - 45

11.11 Rapea pinta, Pizza-toiminto

 PIZZA		
 Käytä kolmatta kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Tortut	180 - 200	40 - 55
Pinaattipiiras	160 - 180	45 - 60
Kinkkupiiras	170 - 190	45 - 55
Sveitsiläinen juustopiirakka	170 - 190	45 - 55
Juustokakku	140 - 160	60 - 90
Omenapiirakka, kuorrutettu	150 - 170	50 - 60
Vihannespiiras	160 - 180	50 - 60
Pizza, ohut pohja, uunin esikuumennus tyhjänä	200 - 230	15 - 20
Pizza, paksu pohja, uunin esikuumennus tyhjänä	180 - 200	20 - 30
Kohottamaton leipä, uunin esikuumennus tyhjänä	230	10 - 20
Voitaikinapohjainen piiras, uunin esikuumennus tyhjänä	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen, uunin esikuumennus tyhjänä	230	12 - 20

 PIZZA		
 Käytä kolmatta kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Pierogi (Pii-raat), uunin esikuumennus tyhjänä	180 - 200	15 - 25

11.12 Leipä

Esikuumennusta ei suositella.

 LEIPÄ		
 Käytä toista kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Vehnäleipä	180 - 200	40 - 60
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

11.13 Grilli

Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.

Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Aseta pannu ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.



Käytä ensimmäistä kannatintasoa.



(°C)



(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 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

11.14 Matalalämpö

Tämä toiminto mahdollistaa vähärasvaisen ja mehukkaan lihan ja kalan valmistamisen. Ei sovi kanan, lihapatojen tai rasvaisen porsaanpaistin valmistamiseen.

1. Paista lihaa pannussa 1 - 2 minuutin ajan kummaltakin puolelta korkealla tehotasolla.
2. Aseta liha uunipannuun tai suoraan paistoritilälle. Aseta ritilän alle pelti rasvan keräämistä varten.

Älä käytä kantta kyseistä toimintoa käytettäessä.

3. Valitse toiminto: Matalalämpö. Voit asettaa 80 °C - 150 °C lämpötilan 10 ensimmäisen minuutin ajaksi. Oletusarvo on 90 °C.
4. 10 minuutin kuluttua uuni laskee lämpötilan automaattisesti arvoon 80 °C.



Käytä ensimmäistä kannatintasoa.



(kg)



(°C)



(min)

Paahtopaisti	1 - 1,5	150	120 - 150
Naudanfilee	1 - 1,5	150	90 - 110
Vasikanpaisti	1 - 1,5	150	120 - 150



Käytä ensimmäistä kannatintasoa.



(kg)



(°C)



(min)

Pihvit

0,2 - 0,3

120

20 - 40

11.15 Pakasteet

Poista elintarvikkeet pakkauksesta. Aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

Käytä toista kannatintasoa.



Sulatus



(°C)



(min)

Pizza, pakaste

200 - 220

15 - 25

Pizza American, pakaste

190 - 210

20 - 25

Pizza, kylmä

210 - 230

13 - 25

Pizzapalat, pakaste

180 - 200

15 - 30

Ranskalaiset, ohuet, käännä kypsennyksen aikana 2 tai 3 kertaa

210 - 230

20 - 30

Ranskalaiset, paksut, käännä kypsennyksen aikana 2 tai 3 kertaa

210 - 230

25 - 35

Lohkoperunat / Kroketit, käännä kypsennyksen aikana 2 tai 3 kertaa

210 - 230

20 - 35

Röstitperunat

210 - 230

20 - 30

Lasagne / Cannelloni, tuore

170 - 190

35 - 45

Lasagne / Cannelloni, pakaste

160 - 180

40 - 60

Kanan siipipalat

190 - 210

20 - 30

11.16 Sulatus

Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

	 (kg)	 (min) Sulatusaika	 (min) Jälkisolatus- aika	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyin aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	0,5	90 - 120	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 (pe- runalaatikko)	1,4	60	60	-

11.17 Säilöntä

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 kiehu- miseen
Mansikat / Mustikat / Vadelmat / Kypsät karviaiset	35 - 45	

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

 VIHANNEKSET		
	 (min) Keittoaika kiehumi- seen	 (min) Jatka keit- tämistä 100 °C:ssa
Porkkanat	50 - 60	5 - 10

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

11.18 Kuivaus

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

11.19 Mikroaaltokypsennys

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

Sulatus

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

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

 Aseta teho arvoon 200 W ellei muuta mainita.	 (kg)	 (min)	 Seisonta-aika (min)
Hiivataikinapohjainen kakku	1 kappale	2 - 3	15 - 20
Juustokakku, aseta 100 W	1 kappale	2 - 4	15 - 20

 Aseta teho arvoon 200 W ellei muuta mainita.		 (min)	 Seisonta-aika (min)
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

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

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

 RUOANVALMISTUS				
		 (W)	 (min)	 Seisonta-ai- ka (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

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

11.20 Tehoasetuksien suositukset erilaisiin ruokiin

Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

700 - 1000 W				
				
Vihannesten keittäminen	Paistaminen kypsennyksen alussa	Nesteiden lämmitys		
500 - 600 W				
				
Munaruokien valmistaminen	Pataruokien haudutus	Yhden ruokalajin aterioiden lämmitys	Pakasteruokien sulatus ja lämmitys	
300 - 400 W				
				
Juuston, suklaan tai voin sulatus	Riisin haudutus	Lastenruokien lämmitys	Arkalaatuisten ruokien kypsennys/lämmitys	Ruoanlaiton jatkaminen
100 - 200 W				
				
Leivän sulatus	Hedelmien ja kakkujen sulatus	Juuston, kerman ja voin sulatus	Lihan ja kalan sulatus	

Käytä ritilää, ellei muuta mainita.

MIKROAALTO-TOIMINTO



Lihan sulatus

200

0.5

Alaosa

7 - 8

Käännä lihapalat keittoajan puolivälissä.

Käytä ritilää.

MIKROAALTOUUNIN YHDISTELMÄTOIMINTO



Kakku, 0,7 kg

Kiertoilma + mikroaalto

100

180

2

29 - 31

Käännä astiaa 1/4 kierrosta keittoajan puolivälissä.

Perunapaistos, 1,1 kg

Tehogrillaus + mikroaalto

400

180

1

40 - 45

Käännä astiaa 1/4 kierrosta keittoajan puolivälissä.

Kana, 1,1 kg

Tehogrillaus + mikroaalto

200

200

1

45 - 55

Aseta liha pyöreään lasiastiaan ja käännä liha 20 min kypsennysajan jälkeen.

12. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

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

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

Poista pinttynneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruoka-roskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.

Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

Puhdista ruokajäämät ja rasva uunin sisätilan katosta varoen.



Lisävarusteet

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

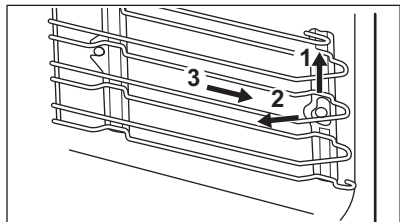
Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pestä astianpesukoneessa.

12.2 Poistaminen: uunipeltien kannatinkiskot

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

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etumaisesta kiinnikkeestä.



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

Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

12.3 Vaihtaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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



HUOMIO!

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Ylälamppu

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

13. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Uunია 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 kytkeytyy 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.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön synnyttänyt sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	- Katkaise ja kytke virta uudelleen uuniin irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä. - Käänny kuluttajaneuvonan 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.
Laite on kytketty toimintaan, mutta se ei kuumene. Puhallin ei toimi. Näytössä näkyy "Demo".	Esitystila on päällä.	Katso kohta "Perusasetukset" osiosta "Päivittäinen käyttö".

13.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

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

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

14. TEKNISET TIEDOT

14.1 Tekniset tiedot

Jännite	220 - 240 V
Taajuus	50 Hz

15. ENERGIATEHOKKUUS

15.1 Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

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

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

Jos ohjelma Kesto-aika- tai Lopetus-valinnalla kytketään toimintaan ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia,

joissakin uunitoiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

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

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Ruokien lämpimänäpito

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

Kypsentäminen lamppu pois päältä

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

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



867336389-E-392019



AEG