

SIEMENS

Mikroaaltouuni

CP565AG.0, CP465AG.0

fi Käyttöohje ja asennusohjeet



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Sisällysluettelo

KÄYTTÖOHJE

1	Turvallisuus	2
2	Esinevahinkojen välttäminen	6
3	Ympäristönsuojelu ja säästö	7
4	Tutustuminen	7
5	Varusteet	12
6	Ennen ensimmäistä käyttöä	13
7	Käytön perusteet	13
8	Mikroaaltouuni	14
9	Mikrokombi-yhdistelmäkäyttö	16
10	Grilli	17
11	Höyry	18
12	Ohjelma-automatiikka	21
13	Aikatoiminnot	24
14	Lapsilukko	25
15	Perusasetukset	26
16	Puhdistus ja hoito	27
17	Toimintahäiriöiden korjaaminen	31
18	Hävittäminen	33
19	Huoltopalvelu	33
20	Näin onnistut	33
21	ASENNUSOHJE	49
21.1	Turvallinen asennus	49

1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liittämisestä johtuvia vaurioita.

Turvallinen käyttö on taattu vain, kun asennus tehdään ammattitaitoisesti asennusohjeita noudattaen. Asentaja vastaa moitteettomasta toiminnasta laitteen asennuspaikassa.

Käytä laitetta vain:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- valvonnan alaisena. Valvo lyhytaikaista keittämistä koko ajan.
- kotitaloudessa ja siihen rinnastettavassa käytössä kuten esimerkiksi: liikkeiden, toimistojen ja muiden ammatillisten yritysten henkilökunnan taukotoiloissa; maatalousyrityksissä; asiakkaiden käytössä hotelleissa ja muissa majoitusliikkeissä; aamiaista tarjoavissa majataloissa.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä laitetta:

- ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.

Laite vastaa standardia EN 55011 / CISPR 11. Laite on ryhmään 2, luokkaan B kuuluva tuote. Ryhmä 2 tarkoittaa, että mikroaaltoja käytetään elintarvikkeiden lämmittämiseen. Luokka B kertoo, että laite sopii yksityisille kotitalouksille.

1.3 Käyttäjien rajoitukset

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 15-vuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä. Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

1.4 Turvallinen käyttö

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

→ "Varusteet", Sivu 12

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

- ▶ Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa.
- ▶ Jos laitteesta tulee savua, laite on kytkettävä pois päältä tai irrotettava verkkopistoke. Laitteen luukku on pidettävä kiinni mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

- ▶ Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.

Laitteen luukku avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan.

- ▶ Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle esilämmityksen ja kypsennyksen aikana.
- ▶ Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi ja laita leivinpaperin päälle painoksi astia tai uunivuoka.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi.

- ▶ Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa.

- ▶ Käytä ruokiin väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä.
- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä.

- ▶ Älä kosketa kuumia osia.
 - ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää.
- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.
 - ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

- ▶ Älä käytä laitteen luukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa.

Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.

- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.

- ▶ Käytä suojakäsineitä.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.

- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
- ▶ Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

- ▶ Älä käytä viallista laitetta.
- ▶ Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.
- ▶ Soita huoltopalveluun. → Sivu 33

⚠ VAROITUS – Vaara: Magnetismi!

Ohjauspaneelissa tai valitsimissa on kestopagneetteja. Ne voivat vaikuttaa elektronisiin implantteihin, esimerkiksi sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin.

- ▶ Henkilöiden, joilla on elektronisia implantteja, on pysyttävä vähintään 10 cm etäisyydellä laitteesta.

⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!

Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.

- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

1.5 Mikroaaltouuni

LUE TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita. Esimerkiksi lämmitetyt tohvelit, jyvä- tai viljatyyntyt voivat syttyä palamaan vielä tuntien kuluttua.

- ▶ Älä kuivaa laitteessa koskaan ruokia tai vaatteita.
- ▶ Älä lämmitä laitteella tohveleita, jyvä- tai viljatyyntyjä, pesusieniä, kosteita pesulappuja tai vastaavia.
- ▶ Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen.

Elintarvikkeet ja niiden pakkaukset ja astiat voivat syttyä palamaan.

- ▶ Älä lämmitä elintarvikkeita lämpimänäpito-pakkauksissa.
- ▶ Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa pakkauksissa ilman valvontaa.
- ▶ Älä säädä liian korkeaa mikroaaltotehoa tai liian pitkää aikaa. Noudata tämän käyttöohjeen ohjeita.
- ▶ Älä kuivaa elintarvikkeita mikroaaltouunissa.
- ▶ Älä sulata tai lämmitä elintarvikkeita, joissa on niukasti vettä, kuten esim. leipää, liian suurella mikroaaltoteholla tai liian pitkää aikaa.

Ruokaöljy voi syttyä palamaan.

- ▶ Älä lämmitä pelkkää ruokaöljyä mikrossa.

⚠ VAROITUS – Räjähdyksivaara!

Tiukasti suljetuissa astioissa olevat nesteet tai muut elintarvikkeet voivat räjähtää helposti.

- ▶ Älä kuumenna nesteitä tai muita elintarvikkeita tiukasti suljetuissa astioissa.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Elintarvikkeet, joissa on kiinteä kuori tai nahka, voivat haljeta räjähdysmäisesti kuumennuksen aikana tai myös vielä kuumentamisen jälkeen.

- ▶ Älä kypsennä kananmunia kuorineen tai lämmitä kovaksi keitetyjä munia kuorineen.
- ▶ Älä kypsennä kuorellisia äyriäisiä.
- ▶ Paistettujen munien ja lasissa hyydytettujen munien keltuainen on ensin rikottava.
- ▶ Elintarvikkeissa, joissa on kiinteä kuori tai nahka, kuten esim. omenat, tomaatit, perunat tai makkarat, kuori voi haljeta. Pistele kuoreen tai nahkaan reikiä ennen lämmittämistä.

Vauvanruoassa oleva lämpö ei jakaudu tasaisesti.

- ▶ Älä lämmitä vauvanruokia suljetuissa astioissa.
- ▶ Poista aina kansi tai tutti.
- ▶ Sekoita tai ravista kunnolla lämmittämisen jälkeen.
- ▶ Tarkasta lämpötila ennen kuin annat ruoan lapselle.

Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi.

- ▶ Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

Ilmatiiviisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta.

- ▶ Noudata aina pakkauksessa olevia ohjeita.
- ▶ Käytä aina patalappua, kun otat ruoat uunista.

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä.

- ▶ Älä kosketa kuumia osia.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

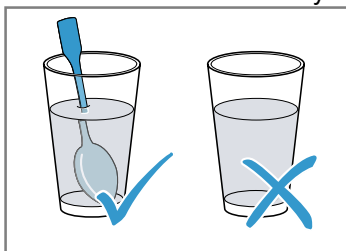
Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista. Esimerkiksi ylikuumentuneet tohvelit, jyvä- tai viljatyyny, pesusienet, kosteat pesulaput tai vastaavat voivat aiheuttaa palovammoja.

- ▶ Älä kuivaa laitteessa koskaan ruokia tai vaatteita.
- ▶ Älä lämmitä laitteella tohveleita, jyvä- tai viljatyynyjä, pesusieniä, kosteita pesulappuja tai vastaavia.
- ▶ Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen.

⚠ **VAROITUS – Palamisvaara!**

Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Varo astian vähäistäkin tärähdystä. Kuuma neste saattaa kiehua yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskua.

- ▶ Laita kuumentaessasi aina lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.



⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Tarkoitukseen sopimaton astia voi haljeta. Posliinisten ja keraamisten astioiden kahvoissa ja kansissa voi olla pieniä reikiä. Näiden reikien takana on ontto tila. Onttoon tilaan päässyt kosteus voi aiheuttaa astian halkeamisen.

- ▶ Käytä vain mikrokäyttöön soveltuvia astioita.
- Metalliset astiat ja kulhot, tai astiat, joissa on metalliosia, voivat aiheuttaa pelkässä mikroaaltokäytössä kipinäntiä. Laitte vaurioituu.
- ▶ Älä käytä pelkässä mikroaaltokäytössä koskaan metalliastioita.
- ▶ Käytä vain mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita tai mikroaaltotoimintoa yhdessä jonkin uunitoiminnon kanssa.

⚠ **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Laitteessa on korkeajännitettä.

- ▶ Älä poista ulkokuorta.

⚠ **VAROITUS – Vakava terveysriski!**

Puutteellinen puhdistus voi vaurioittaa laitteen pintaa, lyhentää käyttöikää ja aiheuttaa vaarallisia tilanteita kuten esimerkiksi mikroaaltoenergian pääsyn ulos laitteesta.

- ▶ Puhdista laite säännöllisesti ja poista elintarvikkejäämät heti.
- ▶ Pidä uunitila, luukun tiiviste, luukku ja luukun lukko aina puhtaina.

→ "Puhdistus ja hoito", Sivu 27

Älä käytä laitetta, jos laitteen luukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos laitteesta.

- ▶ Älä käytä laitetta, jos uuninluukku, luukun tiiviste tai luukun muovikehys on vaurioitunut.
- ▶ Korjauta laite vain huoltopalvelussa. Ilman ulkokuorta olevasta laitteesta voi päästä ulos mikroaaltoenergiaa.
- ▶ Älä poista koskaan ulkokuorta.
- ▶ Käänny huolto- ja korjaustöissä huoltopalvelun puoleen.

1.6 Höyry

Noudata näitä ohjeita, kun käytät höyrytoimintoa.

⚠ **VAROITUS – Palamisvaara!**

Vesi voi kuumentua laitetta käytettäessä hyvin kuumaksi.

- ▶ Tyhjennä vesisäiliö laitteen jokaisen höyrykäytön jälkeen.

Uunitilaan muodostuu kuumaa höyryä.

- ▶ Älä laita käsiäsi uunitilaan höyrykäytön aikana.

Kun poistat varusteen uunista, kuuma neste voi läikkyä.

- ▶ Ota kuumat varusteet uunista varovasti ja käytä uunikintaita.

⚠ **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Uunitilan kuumat pinnat voivat sytyttää palavien nesteiden höyryä (räjähdys). Laitteen luukku voi pongahtaa auki. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

- ▶ Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esimerkiksi alkoholipitoisia juomia).
- ▶ Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelemaamme kalkinpoistoliuosta.

2 Esinevahinkojen välttäminen

2.1 Yleistä

HUOMIO!

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Uunitilassa pitkän aikaa oleva kosteus aiheuttaa korroosiota.
- ▶ Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois.
- ▶ Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa.
- ▶ Älä varastoi ruokia uunitilassa.

Jäähdyttäminen laitteen luukku avattuna vaurioittaa ajan mittaan viereisiä kalusteita.

- ▶ Kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna.
- ▶ Älä laita mitään laitteen luukun väliin.
- ▶ Anna uunitilan kuivua avoimena vain, kun käytössä on muodostunut runsaasti kosteutta.

Jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vaurioitua.

- ▶ Pidä tiiviste puhtaana.
- ▶ Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.

Laitteen luukun käyttäminen istuimena ja säilytystilana voi vaurioittaa laitteen luukkuja.

- ▶ Älä nojaa tai istuudu laitteen avoimen luukun päälle tai riipu luukusta tai ota siitä tukea.
- ▶ Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.

Laitteen tyypistä riippuen voi varuste naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan.

- ▶ Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.

2.2 Mikroaaltouuni

Noudata näitä ohjeita, kun käytät mikroaaltouunia.

HUOMIO!

Jos metalli pääsee kosketuksiin uunitilan seinän kanssa, muodostuu kipinöitä, jotka vaurioittavat laitetta ja voivat rikkoa luukun sisälasin.

- ▶ Metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunitilan seinistä ja luukun sisäpinnasta.

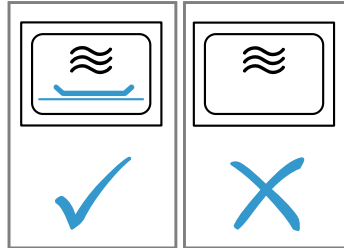
Alumiinivuoat voivat aiheuttaa laitteessa kipinöintiä.

Muodostuvat kipinät vaurioittavat laitetta.

- ▶ Älä käytä laitteessa alumiinivuoakaa.

Laitteen käyttö ilman uunitilassa olevaa ruokaa aiheuttaa ylikuormituksen.

- ▶ Älä käynnistä mikroaaltouunia ilman, että uunitilassa on ruokaa. Poikkeuksena on lyhyt astiatesti.



Jos laitteessa valmistetaan mikropopcorneja useita kertoja aivan peräjälkeen liian suurella mikroaaltoteholla, seurauksena voi olla uunitilan vaurioituminen.

- ▶ Anna laitteen jäähtyä valmistuskertojen välillä useita minutteja.
- ▶ Älä säädä mikroaaltotehoa liian korkeaksi.
- ▶ Käytä korkeintaan 600 W:n tehoa.
- ▶ Aseta popcorn-pussi aina lasilautaselle. Tarkoitukseen sopimaton astia voi aiheuttaa vaurioita.
- ▶ Kun käytät grilliä, mikron ja uunin yhdistelmäkäyttöä tai kiertoilmaa, käytä vain korkeita lämpötiloja kestäviä astioita.

2.3 Höyry

Noudata näitä ohjeita, kun käytät höyrytoimintoa.

HUOMIO!

Silikonivuoat eivät sovellu yhdistelmäkäyttöön höyryn kanssa.

- ▶ Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Ruosteiset astiat voivat aiheuttaa uunitilaan korroosiota. Jo pienetkin täplät voivat aiheuttaa korroosiota.

Jo pienetkin täplät voivat aiheuttaa korroosiota.

Tippuvat nesteet likaavat uunitilan pohjan.

- ▶ Älä käytä astioita, joissa on ruostetta.
- ▶ Kun höyrykypsennät reiällisessä kypsennysastiassa, työnnä aina leivinpelti, uunipannu tai reiätön kypsennysastia alle. Tippuva neste kerätään näin talteen.

Vesisäiliössä oleva kuuma vesi voi vaurioittaa höyrytysjärjestelmää.

- ▶ Täytä vesisäiliö vain kylmällä vedellä. Uunitilan pohjalla oleva vesi aiheuttaa emalivaurioita, kun slaitetta käytetään lämpötiloissa yli 120 °C.
- ▶ Älä käynnistä toimintoa, kun uunitilan pohjalla on vettä.
- ▶ Pyyhi vesi uunitilan pohjalta ennen kuin käytät laitetta.

Jos kalkinpoistoaineliuosta pääsee ohjauspaneelille tai muille herkille pinnoille, ne vaurioituvat.

- ▶ Poista kalkinpoistoaineliuos heti vedellä.

Vesisäiliön puhdistaminen astianpesukoneessa aiheuttaa vaurioita.

- ▶ Älä pese vesisäiliötä astianpesukoneessa.
- ▶ Puhdista vesisäiliö pehmeällä liinalla ja tavanomaisella astianpesuaineella.

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat näitä ohjeita.

Esilämmitä laitetta vain, kun reseptissä tai suositusasetuksissa kehoitetaan niin tekemään.

- Jos et esilämmitä laitetta, säästät energiaa jopa 20 %.

Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia.

- Tällaiset kakkuvuoat ottavat lämpöä vastaan erityisen hyvin.

Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.

- Lämpö säilyy uunitilassa eikä laitteen tarvitse lämmitä lisää.

Paista useita ruokia suoraan peräjälkeen tai rinnakkain.

- Uunitila on ensimmäisen paistamisen jälkeen lämmin. Se lyhentää seuraavien kakkujen paistoaikaa.

Jos kypsennysaika on pitkä, kytke laite 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä.

- Jälkilämpö riittää ruoan kypsennykseen valmiiksi.

Poista uunitilasta varusteet, joita ei tarvita.

- Tarpeettomia varusteosia ei tarvitse kuumentaa.

Anna pakastettujen ruokien sulaa ennen valmistamista.

- Ruokien sulatukseen tarvittava energia säästyy.

Huomautus:

Laite kuluttaa:

- käytössä näyttö päälle kytkettynä enint. 1 W
- käytössä näyttö pois päältä kytkettynä enint. 0,5 W

4 Tutustuminen







4.1 Ohjauspaneeli



Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

Laitteen tyyppistä riippuen tietyt yksityiskohdat kuten väri ja muoto voivat poiketa kuvasta.

Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnot ja muut toiminnot. Toimintovalitsin on monissa laiteversioissa alas painettava. Kun käännät toimintovalitsimen nolla-asennossa toiminnon kohdalle, kestää muutamia sekunteja ennen kuin kyseinen toiminto on käytettävissä.

Symboli	Asetus	Käyttö
●	Nolla-asento	Laite on kytketty pois päältä ja se on energiansäästötilassa.
	Mikroaaltouuni	Mikroaaltokäytön valinta.
	Höyry	Uunitilaan johdetaan kuumaa höyryä.
	Kiertoilma	Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
	Grilli	Koko grillivastusten alla oleva pinta kuumenee.
	Kiertoilmagrilli	Puhallin kierrättää grillivastusten kuuman ilman ruokien ympärille.
	Kalkinpoisto	Tämä toiminto poistaa höyrystä kalkin ja pitää sen toimintakuntoisena.

Symboli	Asetus	Käyttö
	Huuhtelu	Höyrystinyksikön putket huuhdellaan vedellä. Suosittelemme käyttämään huuhtelutoimintoa aina höyrykäytön jälkeen.
	Ohjelmat	Useisiin ruokiin löydät jo ennalta ohjelmoituneet asetukset.

Kosketuskentät

Kosketuspainikkeet ovat kosketusherkkiä pintoja. Toiminnot valitaan koskettamalla painikkeita.

Symboli	Kosketuskenttä	Käyttö
	Mikroaaltouuni	Mikroaaltotehojen valinta tai mikroaaltotoiminnon kytkeminen grilli- tai höyrytoiminnon lisäksi.
	Höyry	Höyrytehon valinta höyrytoiminnon kytkeminen lisäksi johonkin uunitoimintoon.
	Ohjelmat	Ohjelmavalikon haku näyttöön ja ohjelman numeron asettaminen kiertovalitsimella.
	Aikatoiminnot	Aikatoimintojen valinta ja säätäminen kiertovalitsimella.
	Nopea esilämmitys/lapsilukko	Paina lyhyesti: pikaesilämmityksen aktivointi tai deaktivointi. Paina pitkään: lapsilukon aktivointi tai deaktivointi.
	Lämpötila/paino	Lämpötilan tai painon valinta ja säätäminen kiertovalitsimella.
	Start/Stop	Toiminnon käynnistäminen tai pysäyttäminen.

Näyttö




Näytössä näet senhetkiset asetusarvot tai valintamahdollisuudet.
Arvo, jota voit juuri nyt säätää, on korostettu.

Korostus osoitetaan kahdella pienellä nuolella asetettavan arvon yläpuolella ja alapuolella. Voit muuttaa korostettua arvoa suoraan kiertovalitsimella.

Näytön osat

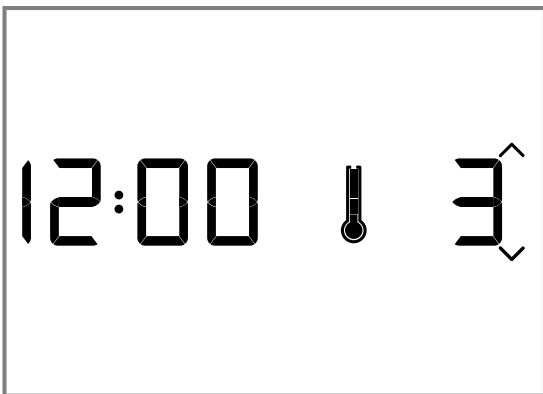
Seuraavasta löydät lyhyen selostuksen näytön eri osista.

Symboli	Nimi	Merkitys
	Hälytin	Kun symboli on merkittynä, näytössä näkyy hälyttimen käyntiaika.
	Toiminta-aika	Kun symboli on merkittynä, näytössä näkyy toiminta-aika.
	Kellonaika	Kun symboli on merkittynä, näytössä näkyy kellonaika.
h:min	Tunnit/minuutit	Toiminta-aika näytetään tunteina ja minuutteina.
min:s	Minuutit/sekunnit	Toiminta-aika näytetään minuutteina ja sekunteina.
	Lapsilukko	Kun symboli palaa, lapsilukko on aktivoitu.

Symboli	Nimi	Merkitys
	Talteenottokaukalo	Symboli näyttää talteenottokaukalon tilan. Symboli palaa ja nuoli vilkkuu: <ul style="list-style-type: none"> Talteenottokaukalo on paikallaan lokerossa. Talteenottokaukalo on täynnä. Tyhjennä talteenottokaukalo. Symboli vilkkuu ja nuoli ei vilku: <ul style="list-style-type: none"> Talteenottokaukalo ei ole paikallaan lokerossa. Työnnä talteenottokaukalo paikalleen lokeroon. Symboli palaa ja nuoli ei pala: <ul style="list-style-type: none"> Talteenottokaukalo on paikallaan lokerossa. Muuta toimenpidettä ei tarvita.
	Vesisäiliö	Symboli näyttää vesisäiliön tilan. Symboli palaa ja nuoli vilkkuu: <ul style="list-style-type: none"> Vesisäiliö on paikallaan lokerossa. Vesisäiliö on tyhjä. Täytä vesisäiliö. Symboli vilkkuu ja nuoli ei vilku: <ul style="list-style-type: none"> Vesisäiliö ei ole paikallaan lokerossa. Työnnä vesisäiliö paikalleen lokeroon. Symboli palaa ja nuoli ei pala: <ul style="list-style-type: none"> Vesisäiliö on paikallaan lokerossa. Muuta toimenpidettä ei tarvita.
»	Pikakuumennus	Kun symboli palaa, pikakuumennus on aktivoitu.
	Kalkinpoisto	Kun symboli palaa, laitteesta on poistettava kalkki.

Lämpötilanäyttö

Lämpötilanäytössä näkyy kuumenemisen eteneminen.



Sininen lämpömittari oikealla aikanäytön vieressä näyttää, että laite kuumenee. Kun uunitoiminto on asetettu, lämpömittari täyttyy neljässä vaiheessa siniseksi uunitilan kuumenemisen mukaan. Grilliä ja höyryä käytettäessä lämpömittari palaa heti kokonaan sinisenä. Mikroaaltokäytön yhteydessä lämpömittari ei pala. Kun esilämmität uunin, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle, kun lämpömittari palaa kokonaan sinisenä.

Termisen hitauden takia voi näytössä oleva lämpötila poiketa uunitilan todellisesta lämpötilasta.

Yötila

Näytön kirkkaus lasketaan energian säästämiseksi alimpaan arvoonsa klo 22 - 5.59.

Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella muutat arvoja, jotka näkyvät näytössä. Useimmissa valintalistoissa, esimerkiksi ohjelmien kohdalla, viimeisen kohdan jälkeen näyttöön tulee taas ensimmäinen kohta. Eräiden valintalistojen kohdalla, esimerkiksi toiminta-aika, kierrä kiertovalitsinta taas takaisinpäin, kun pienin tai suurin arvo on saavutettu.

4.2 Käyttötavat

Valikko on jaettu eri käyttötappoihin.




Käyttötapa	Käyttö
Uunitoiminnot	Ruokien optimaalista varmistusta varten käytettävissä on erilaisia, tarkasti sovitettuja uunitoimintoja.
Mikroaaltouuni	Mikroaaltouunilla voit kypsentää, kuumentaa tai sulattaa ruoat nopeasti.
Höyry	Ruokien valmistaminen höyryn avulla. Ruokien optimaalista varmistusta varten käytettävissä on erilaisia, tarkasti sovitettuja höyrytehoja.

Käyttötapa	Käyttö
Mikroaalto-yhdistelmäkäyttö	Voit kytkeä höyry- tai grillitoiminnon lisäksi käyttöön mikroaaltokäytön.
Höyry-yhdistelmäkäyttö	Voit kytkeä mikroaaltokäytön tai grillitoiminnon lisäksi käyttöön höyrytoiminnon.

Käyttötapa	Käyttö
Puhdistus	Puhdistusta varten on käytettävissä erilaisia puhdistustoimintoja: kalkinpoisto ja huuhtelu
Perusasetukset	Perusasetusten muuttaminen. → "Perusasetukset", Sivu 26

4.3 Uunitoiminnot

Tästä löydät yhteenvedon uunitoiminnoista. Saat suosituksia uunitoimintojen käytöstä.

Symboli	Nimi	Lämpötila / tehot	Käyttö
	Grilli	Grillaustehot: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = pieni teho ■ 2 = keskiteho ■ 3 = täysi teho 	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaaminen. Ruokien gratinointi.
	Kiertoilma	40 °C 100-230 °C	Hiivataikinan nostatus, kermakakkujen sulatus. Leipomiseen tai paistamiseen yhdellä tasolla.
	Kiertoilmagrilli	100-190 °C	Linnun, kokonaisen kalan ja suurempien lihanpalojen paistamiseen.

Huomautus: Laite ilmoittaa jokaiselle uunitoiminnolle ehdotuslämpötilan. Voit ottaa ehdotuslämpötilan käyttöön tai muuttaa sitä kyseisellä alueella.

4.4 Uunitila

Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä.

Uunivalo

Uunitilan valo palaa aina käytön aikana. Kun laitteen toiminto päättyy, laite kytkeytyy pois päältä. Uunivalo syttyy, kun avaat laitteen luukun. Siitä on apua esimerkiksi laitetta puhdisttaessasi. Uunitilan valo kytkeytyy n. 15 minuutin kuluttua automaattisesti pois päältä.

Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy tarpeen mukaan päälle ja pois päältä. Lämmin ilma poistuu laitteen luukun yläpuolella olevien tuuletusaukkojen kautta.

HUOMIO!

Tuuletusaukkojen peittäminen aiheuttaa laitteen ylikuumentumisen.

- ▶ Älä peitä tuuletusaukkoja.

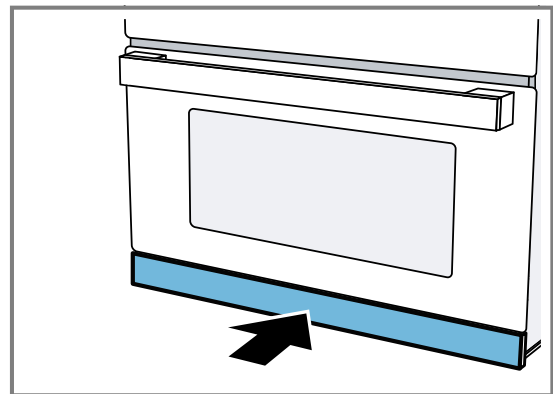
Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uunitila jäähtyy nopeammin. Kun laitetta käytetään mikrokäytöllä, laite ei kuumene, mutta jäähdytyspuhallin kytkeytyy silti päälle. Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen, vaikka mikrokäyttö on jo päätynyt.

Kondenssivesi

Uunitilaan ja laitteen luukkuun voi muodostua kypsennyksen yhteydessä kondenssivettä. Kondenssivesi on normaalia, eikä se vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois.

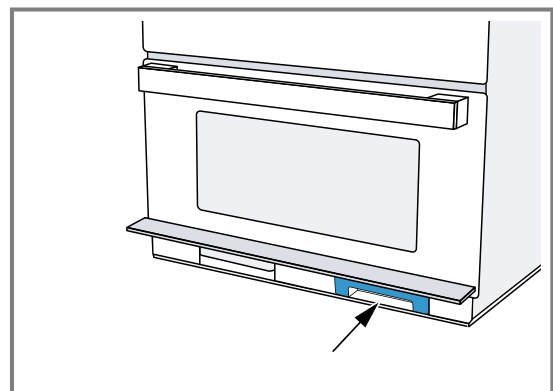
4.5 Säiliön etulevy

Säiliön etulevy sijaitsee laitteen luukun alapuolella. Sen kautta päästään käsiksi talteenottokaukaloon ja vesisäiliöön.

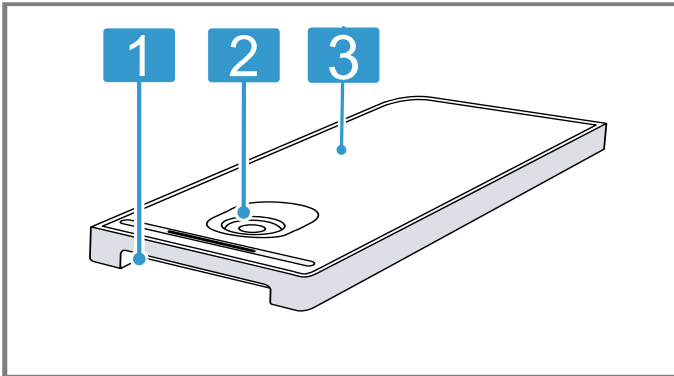


4.6 Vesisäiliö

Vesisäiliö sijaitsee oikealla säiliön etulevyn takana.



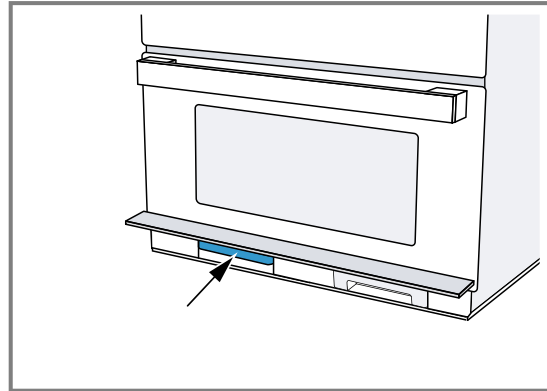
Kun käytät höyrytoimintoa, täytä vesisäiliö vedellä.
→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 19



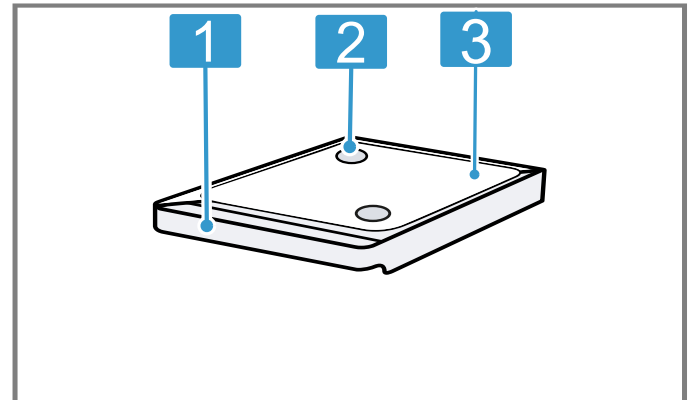
- | | |
|----------|--|
| 1 | Kädensija poistamista ja paikalleen asettamista varten |
| 2 | Aukko täyttämistä ja tyhjennystä varten |
| 3 | Säiliön kansi |

4.7 Talteenottokaukalo

Talteenottokaukalo sijaitsee vasemmalla säiliön etulevyn takana.



Tyhjennä talteenottokaukalo ennen puhdistustoimintojen → Sivu 29 suorittamista sekä niiden jälkeen.



- | | |
|----------|--|
| 1 | Kädensija poistamista ja paikalleen asettamista varten |
| 2 | Talteenottoaukot |
| 3 | Säiliön kansi |

5 Varusteet

Käytä alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu laitettasi varten.

Lisätarvikkeet	Käyttö
Ritilä	<ul style="list-style-type: none"> Ritilä uunitoiminnolla leipomista ja paistamista varten. Ritilä esim. pihvien, makkaroiden tai paahtoleipien grillaamiseen Ritilä laskualustana, esim. uunivuolille
Lasipannu	<ul style="list-style-type: none"> Ruokien kypsennykseen Roiskesuojaksi, kun grillataan suoraan ritilällä Soveltuu mikrokäyttöön
Höyrykypsennysastia	<ul style="list-style-type: none"> Riisin, perunoiden ja vihannesten kypsennykseen Aseta höyrykypsennysastia lasipannuun, kun haluat kypsentää höyryllä tai höyryllä yhdessä mikroaaltokäytön kanssa Aseta elintarvikkeet suoraan höyrykypsennysastiaan

5.1 Lisävarusteet

Laitteen mukana on lisävarusteita laitteen mallista riippuen.

Lisätarvikkeet	Käyttö
Paistiritilä	<ul style="list-style-type: none"> Ritilä paistamista varten Aseta paistiritilä jalat alaspäin lasipannuun Näin rasva ja lihanesteet tippuvat lasipannuun Ei sovellu mikroaaltokäyttöön eikä höyrykäyttöön

5.2 Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman tähän laitteeseen tarjolla olevia varusteita:

www.siemens-home.bsh-group.com

Varusteet ovat laitekohtaisia. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.).

Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.

Lasinen paistovuoka

Käyttö

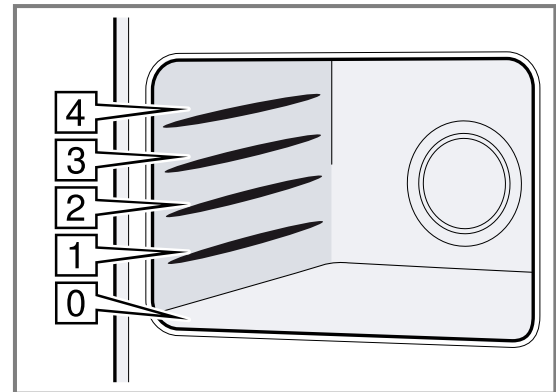
- Haudutettavat ruoat
- Paistokset

5.3 Kannatinkorkeudet

Uunitilassa on 4 kannatinkorkeutta.

Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin. Aseta varuste ohjaimen ja työnnä se kokonaan uuniin.

Uunitilan pohja, korkeudella 0, sopii erityisesti mikroaaltokäyttöön. Mikroaaltoteho on parhaimmillaan uunitilan pohjassa. Käytä vain mikrokäyttöön soveltuvia astioita.



6 Ennen ensimmäistä käyttöä

Tee asetukset ensikäyttöönnottoa varten. Puhdista laite ja varusteet.

6.1 Kellonajan asettaminen

Kun laite otetaan käyttöön, aikanäyttö on korostettuna. Näytössä vilkkuu 12:00 ja ☹ palaa.

1. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
 2. Paina ☹.
- ✓ Kellonaika on asetettu.

6.2 Veden kovuuden asettaminen

Vaatimukset

- Ennen kuin asetat veden kovuuden, tiedustele vesilaitokselta vesijohtoveden kovuutta.

- Laite on kytketty pois päältä.

1. Pidä ☹ painettuna muutaman sekunnin ajan.
- ✓ Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus.
2. Paina ☹ niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy 000.
3. Valitse veden kovuus kiertovalitsimella.

Ohje: Jos vesijohtovesi on hyvin kalkkipitoista, suosittelemme käyttämään pehmenettyä vettä. Jos käytät vain pehmenettyä vettä, aseta veden kovuustasoksi "pehmenetty".

Ohje: Jos käytät mineraalivettä, aseta veden kovuustasoksi "erittäin kova". Jos käytät mineraalivettä, käytä vain hiilihapotonta mineraalivettä.

Veden kovuustaso	Asetus
0	0 pehmenetty

Veden kovuustaso	Asetus
1 (enint. 1,3 mmol/l)	1 pehmeä
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 keskikova
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 kova
4 (yli 3,8 mmol/l)	4 erittäin kova

4. Kun haluat tallentaa muutokset muistiin, pidä ☹ painettuna muutaman sekunnin ajan.

6.3 Laitteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

Puhdista uunitila ja varusteet ennen kuin valmistat laitteessa ruokaa ensimmäistä kertaa.

Vaatus: Uunitilassa ei ole pakkausmateriaalijäämiä, varusteita tai muita esineitä.

1. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla.
2. Sulje laitteen luukku.
3. Tuuleta huonetta niin kauan kuin laite kuumenee.
4. Aseta toimintovalitsimella ☹.
5. Aseta kiertovalitsimella 180 °C.
6. Paina ▷/□.
- ✓ Laite alkaa kuumentua.
7. Kytke laite tunnin kuluttua pois päältä valitsemalla ▷/□.
8. Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.
9. Odota, kunnes uunitila on jäähtynyt.

6.4 Varusteiden puhdistaminen

- ▶ Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuksella ja pehmeällä talousliinalla.

7 Käytön perusteet

7.1 Laitteen kytkeminen päälle

- ▶ Kierrä toimintovalitsinta kytkeäksesi laitteen päälle.
- ✓ Laite on käyttövalmis.
- ✓ Näyttöön ilmestyy ehdotusarvo.

Huomautus: Voit tehdä lapsilukon asetukset vain laitteen ollessa pois päältä. Eräät näytöt näkyvät näytössä myös, kun laite on kytketty pois päältä. Kun et tarvitse laitetta, kytke laite pois päältä. Jos laitteeseen ei tehdä mitään asetuksia pitkään aikaan, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

7.2 Laitteen kytkeminen pois päältä

Kun et käytä laitetta, kytke se pois päältä. Jos laitteeseen ei tehdä mitään asetuksia pitkään aikaan, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

- ▶ Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.
- ✓ Laite keskeyttää käynnissä olevat toiminnot.
- ✓ Näytössä näkyy kellonaika.
- ✓ Näytössä näkyvät eräät näytöt myös, kun laite on kytketty pois päältä.

Huomautus: Kohdassa

→ "Perusasetukset", Sivu 26 voit määrittää, näkyykö kellonaika näytössä, kun laite on kytketty pois päältä.

7.3 Käyttötavan säätäminen

Vaatus: Laitteen pitää olla kytkettynä päälle.





1. Valitse toimintovalitsimella käyttötapa. Tee tarvittaessa muut asetukset. Näppää sitä varten kyseistä kenttää ja muuta arvoa kiertovalitsimella.
2. Paina ▷/□.
- ✓ Laite käynnistää toiminnon.

7.4 Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen





1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.
- ✓ Näyttöön ilmestyy ehdotuslämpötila.
2. Aseta lämpötila kiertovalitsimella.
3. Paina ▷/□.
- ✓ Laite alkaa kuumentua.
- ✓ LED ▷/□ palaa.
- ✓ Lämpötilanäyttö täyttyy.

Huomautus: Voit muuttaa lämpötilan kiertovalitsimella milloin tahansa toiminnon aikana. Kuumennuksen jälkeen ovat vähäiset lämpötilavaihtelut uunitoiminnosta riippuen normaaleja. Toiminnon kuluessa et voi asettaa lämpötilaa arvoon 40 °C.

7.5 Toiminta-ajan asettaminen

1. Aseta käyttötapa.
 2. Paina , kunnes  on korostettuna.
 3. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
 4. Paina /□.
- ✓ Laite alkaa kuumentua.
 - ✓ /□ palaa.
 - ✓ Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

7.6 Toiminnon pysäyttäminen

1. Paina /□ tai avaa laitteen luukku.
- ✓ Laite pysäyttää toiminnon.
 - ✓ /□ vilkkuu.
2. Sulje laitteen luukku.
 3. Paina /□.
- ✓ Laite jatkaa toimintoa.
 - ✓ /□ palaa.



7.7 Toiminnon keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa.

- ▶ Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.
- ✓ Laite keskeyttää käynnissä olevat toiminnot.

7.8 Pikakuumennus






Pikakuumennuksella laite saavuttaa halutun lämpötilan erittäin nopeasti. Käytä pikakuumennusta, kun olet asettanut lämpötilaksi yli 100 °C. Pikakuumennus on mahdollista näillä uunitoiminnoilla:

- Kiertoilma 
- Kiertoilmagrilli 



Huomautus: Kiertoilmalle 40 °C ei pikakuumennustoimintoa voida käyttää.

Pikakuumennuksen aktivointi

Jotta kypsennystulos on tasainen, laita ruoka uuniin vasta kun pikakuumennus on päättynyt.

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
 2. Paina /□.
- ✓ Näytössä palaa .
3. Paina /□.
- ✓ Laite alkaa kuumentua.
 - ✓ /□ palaa.
 - ✓ Kun pikakuumennus on päättynyt, kuuluu merkkiääni.  sammuu.
4. Laita ruoka uuniin. Laite käy asetetulla uunitoiminnolla ja lämpötilalla edelleen.

Pikakuumennuksen keskeyttäminen

- ▶ Paina /□.
- ✓  näytössä sammuu.
- ✓ Laite käy asetetulla uunitoiminnolla ja lämpötilalla edelleen.

Huomautus: Pikakuumennus deaktivoituu automaattisesti viimeistään 15 minuutin kuluttua.

7.9 Automaattinen turvakatkaisu

Automaattinen turvakatkaisu aktivoituu, jos laite on pidemmän aikaa käytössä ilman asetettua toiminta-aikaa.

Laite kytkeytyy 9 tunnin kuluttua automaattisesti pois päältä.

8 Mikroaaltouuni

Mikroaaltouunilla voit kypsentää, kuumentaa, leipoa tai sulattaa ruokia erityisen nopeasti. Voit käyttää mikroaaltouunia yksin tai yhdessä uunitoiminnon kanssa.

8.1 Mikroaaltokäyttöön soveltuvat astiat ja varusteet

Käytä mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita ja varusteita, jotta ruoka lämpenee tasaisesti etkä vaurioita laitetta.

Huomautus: Ota huomioon valmistajan ohjeet ennen kuin käytät astiaa mikroaaltouunissa. Tee epävarmassa tapauksessa astiatesti.

Soveltuu mikrokäyttöön

Astiat ja varusteet	Perustelu
Astia kuumuutta kestävästä ja mikrokäyttöön soveltuvasta materiaalista:	Näistä materiaaleista mikroaallot pääsevät läpi. Mikroaallot eivät vaurioita kuumuutta kestäviä astioita.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Lasi ■ Keraaminen lasi ■ Posliini ■ Lämmönkestävä muovi ■ Kokonaan lasitettu keramiikka ilman säröjä 	
Metalliset aterimet	Huomautus: Estääksesi viivästyneen kiehumisen voit käyttää metallista ruokailuvälinettä, esimerkiksi lusikkaa lasissa.

HUOMIO!

Jos metalli pääsee kosketuksiin uunitilan seinän kanssa, muodostuu kipinöitä, jotka vaurioittavat laitetta ja voivat rikkoa luukun sisälasin.

- ▶ Metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunitilan seinistä ja luukun sisäpinnasta.

Ei sovellu mikrokäyttöön

Astiat ja varusteet	Perustelu
Metalliastiat	Mikroaallot eivät läpäise metallia. Ruoat lämpenevät tuskin lainkaan.
Kulta- tai hopeakoristeiset astiat	Mikroaallot voivat vaurioittaa kulta- ja hopeakoristeita. Ohje: Jos valmistaja takaa astian soveltuvuuden mikrokäyttöön, voit käyttää astiaa.

8.2 Astian mikrokelpoisuuden testaaminen

Tarkasta astian mikrokelpoisuus astiatestillä. Laitteen käyttäminen mikroaaltokäytöllä ilman ruokaa on sallittua vain astiatestin yhteydessä.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä.

- ▶ Älä kosketa kuumia osia.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

1. Aseta tyhjä astia uunitilaan.
2. Säädä laite ½ - 1 minuutin ajaksi maksimiteholle.
3. Käynnistä toiminto valitsemalla ▷/□.
4. Tarkasta astia useita kertoja:
 - Jos astia on kylmä tai kädenlämpöinen, se soveltuu mikrokäyttöön.
 - Jos astia on kuuma tai syntyy kipinöitä, keskeytä astiatesti. Astia ei sovellu mikrokäyttöön.

8.3 Mikroaaltotehot

Tästä löydät yhteenvedon mikroaaltotehoista ja niiden käytöstä.

Mikroaaltoteho watteina	Käyttö
90	Hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien sulatus.
180	Ruokien sulatus ja jatkokypsennys.
360	Lihan ja kalan kypsentyminen tai hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien lämmittäminen.
600	Ruokien kuumennus ja kypsennys.
1000	Nesteiden kuumennus.

Huomautukset

- Laite ehdottaa jokaiselle mikroaaltoteholle toiminta-ajan. Voit ottaa tämän käyttöön tai muuttaa sitä kyseisellä alueella.
- Maksimi mikroaaltoteho on tarkoitettu vain nesteiden kuumentamiseen. Mikroaaltoteho lasketaan laitteen suojaamiseksi ensimmäisten minuuttien aikana portaittain tehoon 600 W. Maksimiteho on käytettävissä jäähtymisajan jälkeen.

Ehdotetut arvot

Laite ehdottaa jokaiselle mikroaaltoteholle toiminta-ajan. Voit ottaa ehdotetun arvon käyttöön tai muuttaa sitä kyseisellä alueella.

8.4 Aika-asetusten aikavälit

Toiminta-ajan asetuksen aikaväli muuttuu mikrokäytössä toiminta-ajan pituuden mukaan.

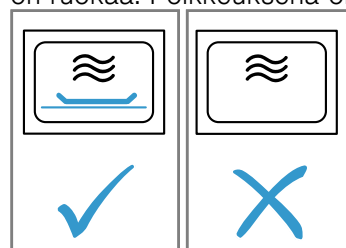
Toiminta-aika	Aikaväli
0-1 minuuttia	5 sekuntia
1-3 minuuttia	10 sekuntia
3-15 minuuttia	30 sekuntia
15 minuuttia - 1 tunti	1 minuutti
1 tunti - 1 tunti 30 minuuttia	5 minuuttia






8.5 Mikroaaltokäytön säätäminen

HUOMIO!

Laitteen käyttö ilman uunitilassa olevaa ruokaa aiheuttaa ylikuormituksen.





- ▶ Älä käynnistä mikroaaltouunia ilman, että uunitilassa on ruokaa. Poikkeuksena on lyhyt astiatesti.




1. Noudata turvallisuusohjeita → *Sivu 4* ja aineellisten vahinkojen välttämistä koskevia ohjeita → *Sivu 6*.
2. Aseta toimintovalitsin kohtaan .
 - ✓ Laite on käyttövalmis. Näytössä näkyy ehdotusarvona suurin sallittu mikroaaltoteho .
3. Aseta haluamasi mikroaaltoteho painamalla .
- ✓ Näytössä on merkittynä mikroaaltoteho, ja näytössä näkyy ehdotettu toiminta-aika.
4. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
5. Käynnistä toiminto valitsemalla .
Voit muuttaa toiminta-ajan kiertovalitsimella milloin tahansa toiminnon aikana.
 - ✓ Toiminta-aika kuluu ja mikrotoiminto käynnistyy.
 - ✓ LED  palaa.


Huomautus: Kun toiminta-aika on kulunut, laite lopettaa mikrotoiminnon ja kuuluu äänimerkki.

8.6 Toiminta-ajan asettaminen


1. Aseta käyttötapa.
2. Paina , kunnes  on korostettuna.
3. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
4. Paina .
 - ✓ Laite alkaa kuumentua.
 - ✓  palaa.
 - ✓ Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.




8.7 Mikroaaltotehon muuttaminen

- ▶ Paina , kunnes haluamasi teho on valittuna näytössä.

Huomautus: Kun näppäät kenttää useita kertoja, tehotasot kytkeytyvät suurimmalta pienimmälle teholle. Jos lisäät mikroaaltotoiminnon vasta käynnistyneen jälkeen, laite pysähtyy taukoa varten. Käynnistä toiminto valitsemalla .

8.8 Toiminnon pysäyttäminen

1. Paina  tai avaa laitteen luukku.
 - ✓ Laite pysäyttää toiminnon.

- ✓  vilkkuu.
- 2. Sulje laitteen luukku.
- 3. Paina .
- ✓ Laite jatkaa toimintoa.
- ✓  palaa.





8.9 Toiminnon keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa.

- ▶ Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.
- ✓ Laite keskeyttää käynnissä olevat toiminnot.

8.10 Uunitilan lämmittäminen ja kuivaaminen

Kuivaa uunitila jokaisen käytön jälkeen, jotta uunitilaan ei jää kosteutta.

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Poista karkea lika uunitilasta heti.
3. Pyyhi kosteus pois uunitilan pohjalta.
4. Valitse toimintovalitsimella .
5. Paina kaksi kertaa .
- ✓  on merkittynä näytössä.
6. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika 15 minuuttia.
7. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Kuivaus käynnistyy ja päättyy 15 minuutin kuluttua.
8. Avaa laitteen luukku 1 - 2 minuutiksi, jotta vesihöyry pääsee poistumaan.

8.11 Uunitilan kuivaaminen käsin

Kuivaa uunitila jokaisen käytön jälkeen, jotta uunitilaan ei jää kosteutta.



1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Poista karkea lika uunitilasta.
3. Kuivaa uunitila sienellä.
4. Jätä laitteen luukku auki tunniksi, jotta uunitila kuivuu kokonaan.

9 Mikrokombi-yhdistelmäkäyttö

Voit yhdistää mikroaaltotoiminnon kaikkiin uunitoimintoihin ja höyrytoimintoon. Mikrokombi-yhdistelmäkäyttö on mahdollista seuraavien uunitoimintojen kanssa:

-  Höyry
-  Kiertoilma
-  Grilli
-  Kiertoilmagrilli




Poikkeukset:

-  Mikroaaltoteho 1000 W
-  Kiertoilma 40 °C


9.1 Mikrokombi-yhdistelmäkäytön säätäminen

Kytke uunitoiminnon lisäksi käyttöön mikroaaltouuni.

1. Aseta toimintovalitsin yhdistämiseen soveltuvan uunitoiminnon kohdalle.
 - ✓ Näytössä näkyy ehdotusarvo lämpötilalle.

2. Aseta lämpötila kiertovalitsimella.
3. Aseta haluamasi mikroaaltoteho painamalla .
- ✓ Näytössä näkyy ehdotusarvo toiminta-ajalle.
4. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
5. Käynnistä toiminto valitsemalla .
- ✓ Toiminta-aika kuluu ja toiminto käynnistyy.
- ✓ Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
- ✓  palaa.
- ✓ Kun toiminta-aika on kulunut, laite lopettaa toiminnon ja kuuluu äänimerkki.

9.2 Mikroaaltotehon muuttaminen

- ▶ Paina , kunnes haluamasi teho on valittuna näytössä.

Huomautus: Kun näppäät kenttää useita kertoja, tehotasot kytkeytyvät suurimmalta pienimmälle teholle.

Jos lisäät mikroaaltotoiminnon vasta käynnistyksen jälkeen, laite pysähtyy taukoa varten. Käynnistä toiminto valitsemalla ▷/□.

9.3 Toiminnon pysäyttäminen

1. Paina ▷/□ tai avaa laitteen luukku.
 - ✓ Laite pysäyttää toiminnon.
 - ✓ ▷/□ vilkkuu.
2. Sulje laitteen luukku.
3. Paina ▷/□.

- ✓ Laite jatkaa toimintoa.
- ✓ ▷/□ palaa.

9.4 Toiminnon keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa.

- ▶ Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.
- ✓ Laite keskeyttää käynnissä olevat toiminnot.

10 Grilli

Grillin avulla voit ruskistaa tai kuorruttaa ruoat. Voit käyttää grilliä yksinään tai yhdessä mikroaaltouunin kanssa.

10.1 Grillin säätäminen

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan ☰.
2. Aseta kiertovalitsimella grillausteho.
 - ✓ Näytössä näkyy grillausteho.
3. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
4. Käynnistä toiminto valitsemalla ▷/□.
 - ✓ Laite alkaa kuumentua. Kuumennuksen jälkeen ovat vähäiset lämpötilavaihtelut normaaleja.
 - ✓ Koko lämpötilanäyttö palaa.

Huomautus: Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki.

Grillaustehot

Käytettävissäsi ovat seuraavat grillaustehot.

Grillausteho	Ruokalajit
1 (pieni teho)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Korkeat paistokset ■ Kohokkaat
2 (keskimääräinen)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Matalat paistokset ■ Kala
3 (täysi teho)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Makkarat ■ Paahtoleipä

10.2 Toiminta-ajan asettaminen

1. Aseta käyttötapa.

2. Paina ☹, kunnes ↳→ on korostettuna.
3. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
4. Paina ▷/□.
 - ✓ Laite alkaa kuumentua.
 - ✓ ▷/□ palaa.
 - ✓ Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

10.3 Grillaustehon muuttaminen

Kun grillaustoiminto on valittu tai toiminto on jo käynnistynyt, voit muuttaa grillaustehoa milloin tahansa.

- ▶ Muuta grillaustehoa kiertovalitsimella.
- ✓ Toiminta-aika ei muutu.

10.4 Toiminnon pysäyttäminen

1. Paina ▷/□ tai avaa laitteen luukku.
 - ✓ Laite pysäyttää toiminnon.
 - ✓ ▷/□ vilkkuu.
2. Sulje laitteen luukku.
3. Paina ▷/□.
 - ✓ Laite jatkaa toimintoa.
 - ✓ ▷/□ palaa.

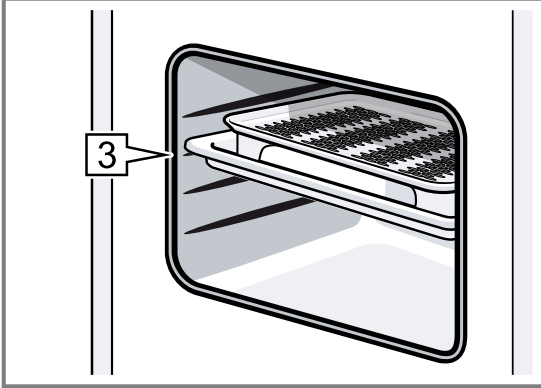
10.5 Toiminnon keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa.

- ▶ Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.
- ✓ Laite keskeyttää käynnissä olevat toiminnot.

11 Höyry

Höyrytoimintoa voidaan käyttää yksin tai yhdessä grillaustoiminnon ja mikroaaltotoiminnon kanssa. Jotta voit käyttää höyrytoimintoa optimaalisesti, poista ritilä. Työnnä lasipannu kannatinkorkeudelle 3 ja aseta höyrykypsennysastia lasipannuun.



Huomautus: Käytön aikana ja kuuluu suriseva ääni. Äänen aiheuttaa pumpun toiminta. Se on normaali käyttöäänä.

11.1 Höyrytehot

Höyrytoimintoa varten on käytettävissä eri tehot. Höyrytehot valitaan valitsemalla . Näytössä näkyy valittu höyryteho.

Höyryteho	Ruokalajit
1 (pieni)	Vihannesten, lihan, kalan ja hedelmien sulatukseen
2 (keskimääräinen)	Jälkiruokien, kalan ja makkaroiden valmistukseen
3 (täysi teho)	Vihannesten, kalan, lisukkeiden kypsennykseen ja kiehauttamiseen

11.2 Höyryn säätäminen

Huomautus: Jos et ole käyttänyt laitetta pitkään aikaan, suorita ensin huuhtelu .
→ "Huuhtelu", Sivu 29

VAROITUS – Palamisvaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää.

- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

VAROITUS – Palovammavaara!

Vesisäiliö voi kuumentua laitteen käytön aikana.

- ▶ Odota laitteen edeltävän käytön jälkeen, kunnes vesisäiliö on jäähtynyt.
- ▶ Ota vesisäiliö pois lokerosta.

1. Valitse toimintovalitsimella .

- ✓ Laite on käyttövalmis.
- ✓ Vakioarvoiksi on asetettu höyryn maksimiteho ja toiminta-aika 20 minuuttia.
- ✓ Nuoli kohdassa vilkkuu.

- Ota vesisäiliö pois paikaltaan, täytä se raikkaalla vedellä MAX-merkintään asti ja työnnä se kunnolla paikalleen lokeroonsa.
→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 19
- Paina , kunnes haluamasi tehotaso on saavutettu.
 - ✓ Näytössä näkyy valittu höyryteho.
- Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella. Voit myös säätää ensin toiminta-ajan ja sitten höyryn tehon.
- Käynnistä toiminto valitsemalla .
- Nuoli kohdassa sammuu ja ilman nuolta oleva symboli palaa.
 - ✓ palaa.
 - ✓ Koko lämpötilanäyttö palaa.
 - ✓ Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä. Vesisäiliön täyttömäärä voi höyryn tehosta riippuen riittää eri pituisen ajan.

Huomautukset

- Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki.
- Jos vesisäiliö tyhjenee käytön aikana, käyttö keskeytyy ja vesisäiliösymbolin nuoli vilkkuu. Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä MAX-merkintään saakka ja jatka toimintoa valitsemalla .
- Voit muuttaa höyrytehon toiminnon käynnin aikana milloin tahansa valitsemalla .
- Pyyhi tippakouru ja uunitila höyryllä kypsennyksen jälkeen.
→ "Jokaisen höyrykäytön jälkeen", Sivu 20

11.3 Höyry-yhdistelmäkäyttö

Eräiden uunitoimintojen kohdalla voit kytkeä lisäksi käyttöön höyrytoiminnon. Lisähöyrytoiminnolla kypsennettäessä laite johtaa uunitilaan höyryä vaihtelevin aikaväleillä ja vaihtelevalla teholla. Kypsennystulos on siten entistä parempi.

Kypsennettävä tuote

- saa rapean kuoren.
- saa kiiltävän pinnan.
- on sisältä mehukas ja murea.
- menettää tilavuudestaan vain hyvin vähän.

Höyry-yhdistelmäkäyttö on mahdollista seuraavien uunitoimintojen kanssa:

- Mikroaaltouuni
- Kiertoilma
- Grilli
- Kiertoilmagrilli

Poikkeukset:

- Mikroaaltoteho 1000 W
- Kiertoilma 40 °C

Höyry-yhdistelmäkäytön säätäminen

Kytke uunitoiminnon lisäksi käyttöön mikroaaltouuni.

- Aseta toimintovalitsin yhdistämiseen soveltuvan uunitoiminnon kohdalle.
 - ✓ Näytössä näkyy ehdotusarvo lämpötilalle.
- Aseta haluamasi teho kiertovalitsimella
- Paina , kunnes haluamasi teho on valittuna näytössä.
 - ✓ Näyttöön ilmestyy vesisäiliön symboli .

4. Täytä vesisäiliö.
 5. Käynnistä toiminto valitsemalla ▷/□.
- ✓ Toiminta-aika kuluu ja toiminto käynnistyy.
 - ✓ Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
 - ✓ ▷/□ palaa.
 - ✓ Kun toiminta-aika on kulunut, laite lopettaa toiminnon ja kuuluu äänimerkki.

Huomautukset

- Jos vesisäiliö on tyhjä, toiminto jatkuu ilman lisähöyrytoimintoa. Näyttöön ei ilmesty mitään viestiä.
- Laitteen luukun avaaminen vaikuttaa kypsennystulokseen. Pidä laitteen luukku suljettuna kypsennyksen aikana.

Höyrytehon muuttaminen

- ▶ Paina , kunnes haluamasi teho ilmestyy näyttöön.

Huomautus: Kun valitsinta painetaan useita kertoja, tehot kytkettyvät suurimmalta pienimmälle. Pienimmän tehon jälkeen höyrytoiminto deaktivoituu. Kun valitsinta painetaan uudelleen, höyrytoiminto aktivoituu, suurimmalta teholta alkaen.

11.4 Toiminnon pysäyttäminen

1. Paina ▷/□ tai avaa laitteen luukku.
- ✓ Laite pysäyttää toiminnon.
 - ✓ ▷/□ vilkkuu.
2. Sulje laitteen luukku.
 3. Paina ▷/□.
- ✓ Laite jatkaa toimintoa.
 - ✓ ▷/□ palaa.

11.5 Toiminnon keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa.

- ▶ Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.
- ✓ Laite keskeyttää käynnissä olevat toiminnot.

11.6 Vesisäiliön täyttäminen

Vesisäiliö sijaitsee oikealla säiliön etulevyn takana laitteen luukun alapuolella. Ennen kuin käynnistät höyrytoiminnon, avaa säiliön etulevy ja täytä vesisäiliö vedellä.

VAROITUS – Tulipalovaara!

Uunitilan kuumat pinnat voivat sytyttää palavien nesteiden höyryt (räjähdys). Laitteen luukku voi pongahtaa auki. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

- ▶ Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esimerkiksi alkoholipitoisia juomia).
- ▶ Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelemaamme kalkinpoistoliuosta.

VAROITUS – Palovammavaara!

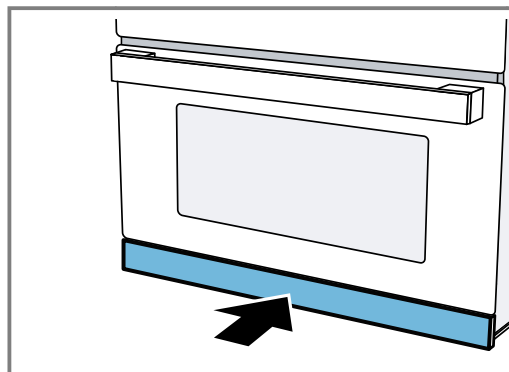
Vesisäiliö voi kuumentua laitteen käytön aikana.

- ▶ Odota laitteen edeltävän käytön jälkeen, kunnes vesisäiliö on jäähtynyt.
- ▶ Ota vesisäiliö pois lokeroista.

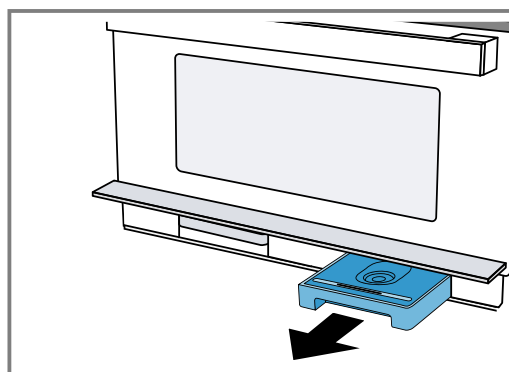
Vaatus: Veden kovuus on asetettu oikein.

→ "Veden kovuuden asettaminen", Sivu 13

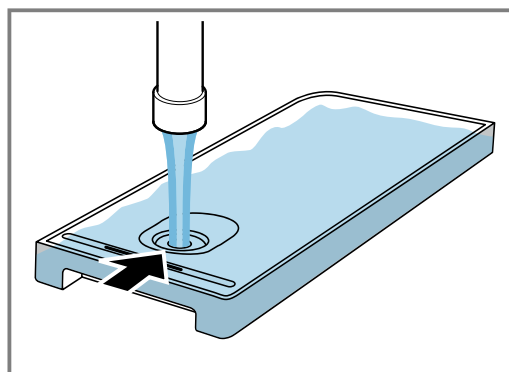
1. Paina säiliön etulevyä keskeltä.



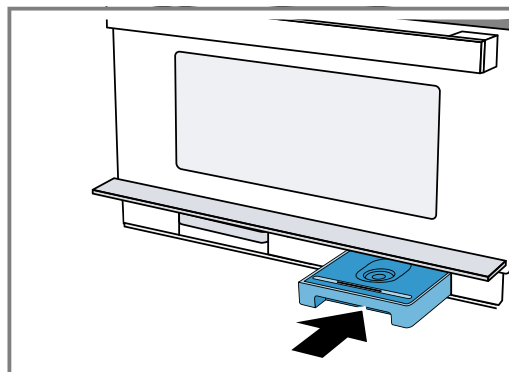
- ✓ Säiliön etulevy avautuu.
2. Vedä vesisäiliö pois lokeroistaan.



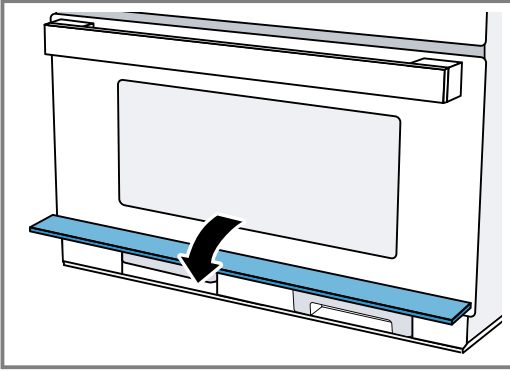
3. Täytä vesisäiliöön kylmää vettä "MAX"-merkintään asti.



4. Aseta vesisäiliö takaisin lokeroon ja työnä se kunnolla paikalleen.



5. Sulje säiliön etulevy.



11.7 Veden lisääminen vesisäiliöön

Huomautukset

- Jos vesisäiliö on käytön aikana tyhjä, laite käyttäytyy käyttötavasta riippuen eri tavoin:
 - Höyrykäyttö: laitteen toiminto keskeytyy. Näytössä näkyy viesti. Suurimmalla höyryteholla säiliöllinen riittää höyrykäytössä n. 30-40 minuutiksi, pienemmillä höyrytehoilla selvästi pidempään.
 - Höyry yhdessä mikron kanssa: laitteen toiminto keskeytyy. Yksi säiliöllinen riittää n. 50 minuutiksi.
 - Grilli yhdessä höyryn kanssa: toiminto jatkuu grillillä. Näytössä ei näy viestiä. Säiliöllinen riittää suurimmalla höyryteholla n. 3 tunnin käyttöön, pienemmillä höyrytehoilla selvästi pidempään.
- Ilmoitetut ajat voivat vaihdella.
 1. Avaa ohjauspaneeli.
 2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan.
 3. Täytä vesisäiliö "MAX"-merkintään asti.
 4. Aseta täytetty vesisäiliö paikalleen ja sulje ohjauspaneeli.

11.8 Jokaisen höyrykäytön jälkeen

Uunitilaan jää kosteutta. Pyyhi tippakouru ja uunitila varovasti.

Suosittelemme suorittamaan jokaisen höyrykäytön jälkeen puhdistustoiminnon Huuhtelu . Tyhjennä ja kuivaa lopuksi vesisäiliö ja talteenottokaukalo.

Huomautus: Poista kalkkitahrat etikkaan kostutetulla liinalla, huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.

Laitteen huuhtelu

Jotta laite pysyy puhtaana, voit pumpata vettä putkiston läpi. Laite poistaa lopuksi veden talteenottokaukalo.

Huomautus: Talteenottokaukalossa voi olla huuhtelun jälkeen kalkkihiukkasia. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan.

1. Valitse toimintovalitsimella .
- ✓ Näytössä näkyy ohjelman toiminta-aika. Et voi muuttaa toiminta-aikaa.
2. Avaa säiliön etulevy.
3. Ota talteenottokaukalo pois paikaltaan ja tyhjennä se.
4. Työnnä tyhjä talteenottokaukalo kunnolla paikalleen.
5. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja tyhjennä mahdollinen jäännösvesi.

6. Huuhtelee vesisäiliö huolellisesti ja täytä puhtaalla vedellä.
7. Työnnä vesisäiliö kunnolla paikalleen.
8. Sulje säiliön etulevy.
9. Paina /□.
 - ✓ Laite pumpkaa vettä putkien läpi.
 - ✓ Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
 - ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki.
10. Tyhjennä talteenottokaukalo.

Vesisäiliön tyhjentäminen

VAROITUS – Palovammavaara!

Vesisäiliö voi kuumentua laitteen käytön aikana.

- ▶ Odota laitteen edeltävän käytön jälkeen, kunnes vesisäiliö on jäähtynyt.
- ▶ Ota vesisäiliö pois lokerosta.

HUOMIO!

Vesisäiliön puhdistaminen astianpesukoneessa aiheuttaa vaurioita.

- ▶ Älä pese vesisäiliötä astianpesukoneessa.
- ▶ Puhdista vesisäiliö pehmeällä liinalla ja tavanomaisella astianpesuaineella.

1. Paina säiliön etulevyä keskeltä.
- ✓ Säiliön etulevy kääntyy ylöspäin.
2. Vedä vesisäiliö pois paikaltaan.
3. Poista vesisäiliön kansi varovasti.
4. Tyhjennä vesisäiliö, pese se astianpesuaineella ja huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä.
5. Kuivaa kaikki osat pehmeällä liinalla.
6. Pyyhi kannen tiiviste kuivaksi.
7. Anna vesisäiliön kuivua kansi avoimena.
8. Aseta kansi vesisäiliöön ja paina kansi paikalleen.
9. Työnnä vesisäiliö kunnolla paikalleen.
10. Sulje säiliön etulevy ja paina levyä lyhyesti keskeltä.
- ✓ Säiliön etulevy on lukittu.

Tippavesikourun kuivaaminen

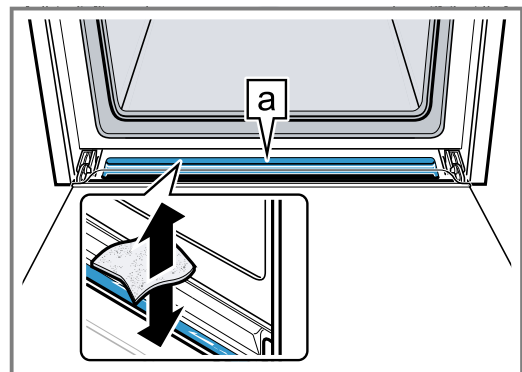
VAROITUS – Palovammavaara!

Laite kuumenee käytön aikana.

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

Vaatus: Uunitila on jäähtynyt.





1. Avaa laitteen luukku.
2. Avaa säiliön etulevy.
3. Ota vesisäiliö ja talteenottokaukalo pois paikoiltaan.
4. **Huomautus:** Tippuvesikouru on uunitilan alapuolella.



Imeytä tippuvesikourussa oleva vesi sieniliinaan ja pyyhi kouru varovasti.

Uunitilan lämmittäminen ja kuivaaminen

Kuivaa uunitila jokaisen käytön jälkeen, jotta uunitilaan ei jää kosteutta.

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Poista karkea lika uunitilasta heti.
3. Pyyhi kosteus pois uunitilan pohjalta.
4. Valitse toimintovalitsimella .
5. Paina kaksi kertaa .
- ✓  on merkittynä näytössä.
6. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika 15 minuuttia.
7. Käynnistä toiminto valitsemalla /□.
- ✓ Kuivaus käynnistyy ja päättyy 15 minuutin kuluttua.

8. Avaa laitteen luukku 1 - 2 minuutiksi, jotta vesihöyry pääsee poistumaan.

Uunitilan kuivaaminen käsin

Kuivaa uunitila jokaisen käytön jälkeen, jotta uunitilaan ei jää kosteutta.

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Poista karkea lika uunitilasta.
3. Kuivaa uunitila sienellä.
4. Jätä laitteen luukku auki tunniksi, jotta uunitila kuivuu kokonaan.

12 Ohjelma-automatiikka

Ohjelma-automatiikka tukee erilaisten ruokien valmistuksessa ja valitsee automaattisesti optimaaliset asetukset.

12.1 Asetuksia koskevia ohjeita ruokia varten

Noudata näytä ohjeita, jotta kypsennystulos on optimaalinen.

- Käytä vain virheetömiä elintarvikkeita.

- Käytä vain jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa.
- Käytä pakasteruokia vain suoraan pakastimesta.
- Poista elintarvike pakkauksesta ja punnitse elintarvike. Jos et voi syöttää laitteeseen tarkkaa painoa, pyöristä paino ylös- tai alaspäin.
- Aseta elintarvikkeet kylmään uuniin.
- Käytä vain mikrokäyttöön soveltuvia, kuumuutta kestäviä astioita, esimerkiksi lasia tai keramiikkaa.

12.2 Yhteenveto ruoista

Laitte kehottaa sinua syöttämään painon. Voit asettaa painon vain tarkoitetulle painorajojen alueelle.

Sulatus

Ohje: Liimaa ohjelmatarra laitteeseen. Siten saat ohjelmat helpommin ja nopeammin käyttöösi.

Nro	Ruokalajit	Varusteet	Kannatinkorkeus	Painoalue kg	Huomautuksia
<i>PD1</i>	Naudan-, lampaan- tai porsaanjauheliha ^{1,2}	matala, avoin astia	0	0,10 - 1,20	Poista jo sulanut liha kääntämisen jälkeen.
<i>PD2</i>	Kalafilee ^{1,2}	matala, avoin astia	0	0,10 - 1,00	Hauki-, turska-, puna-ahven-, seiti-, kuhafilee
<i>PD3</i>	Luulliset broilerinpalat ^{1,2}	matala, avoin astia	0	0,15 - 1,20	Laita broilerinpalat astiaan nahkapuoli alaspäin.
<i>PD4</i>	Leipäviipaleet ^{1,2}	matala, avoin astia	0	0,10 - 0,50	Vehnäleipä, vehnäsekaleipä, kokojyväleipä; sulata leipää vain tarvittava määrä. Leipä kuivuu nopeasti. Jos mahdollista, irrota leipäviipaleet toisistaan.

¹ Noudata kääntämisestä muistuttavaa äänimerkkiä.

² Käytä mikrokäyttöön soveltuvia astioita.

Liha, lintu, kala

Nro	Ruokalajit	Varusteet	Kannatinkorkeus	Painoalue kg	Huomautuksia
<i>P05</i>	Broilerinpalat, tuoreet ^{1,2}	Ritilä + lasipannu	3 + 2	0,15 - 1,00	Broilerin koipireisi, broilerinpuolikas Laita broilerinpalat astiaan nahkapuoli alaspäin.
<i>P06</i>	Paahtopaisti, englantilainen	Lasipannu	1	0,50 - 2,00	
<i>P07</i>	Paahtopaisti, punertava	Lasipannu	1	0,50 - 2,00	
<i>P08</i>	Paahtopaisti, täyskypsä	Lasipannu	1	0,50 - 2,00	
<i>P09</i>	Lampaanreisi luulla, punertava	Lasipannu	1	1,00 - 2,00	
<i>P10</i>	Lampaanreisi luulla, täyskypsä	Lasipannu	1	1,00 - 2,00	
<i>P11</i>	Kala, kokonainen, tuore ³	Höyrytysastia + lasipannu	3	0,20 - 1,20	Pirskota sisäpuolelle sitruunanmehua.
<i>P12</i>	Kalafilee, tuore ³	Höyrytysastia + lasipannu	3	0,20 - 0,50	
<i>P13</i>	Kalafilee, pakaste ³	Höyrytysastia + lasipannu	3	0,20 - 0,50	Käytä tasaisen paksuisia kalafileitä.
<i>P14</i>	Pataruoka tuoreista aineksista ^{4,2}	Kannellinen astia	0	0,20 - 2,00	Käytä yhtä paljon lihaa, vihanneksia ja lihalientä ja syötä kokonaispaino.

¹ Noudata kääntämisestä muistuttavaa äänimerkkiä.

² Käytä mikrokäyttöön soveltuvia astioita.

³ Täytä vesisäiliö.

⁴ Noudata sekoittamisesta muistuttavaa äänimerkkiä.

Vihannekset, lisukkeet

Nro	Ruokalajit	Varusteet	Kannatinkorkeus	Painoalue kg	Huomautuksia
<i>P15</i>	Parsakaali, tuore ¹	Höyrytysastia + lasipannu	3	0,10 - 1,00	
<i>P16</i>	Herneet, pakaste ¹	Höyrytysastia + lasipannu	3	0,10 - 1,00	
<i>P17</i>	Porkkanaviipaleet, tuore ¹	Höyrytysastia + lasipannu	3	0,10 - 0,75	Mitä paksummat viipaleet, sitä enemmän jää purutuntumaa. Jos haluat kypsentää ruoan täyskypsäksi, aseta suurempi paino. Ohjelman kesto pitenee tällöin.

¹ Täytä vesisäiliö.

² Noudata sekoittamisesta muistuttavaa äänimerkkiä.

³ Käytä mikrokäyttöön soveltuvia astioita.

Nro	Ruokalajit	Varusteet	Kannatinkorkeus	Painoalue kg	Huomautuksia
<i>P18</i>	Vihreä parsu, tuore ¹	Höyrytysastia + lasipannu	3	0,10 - 0,70	Älä lada päällekkäin.
<i>P19</i>	Kananmunat, pehmeäksi keitetyt ¹	Höyrytysastia + lasipannu	3	2 - 10 kpl	Kananmunat, viileät
<i>P20</i>	Riisi ^{2, 3}	korkea kannellinen astia	0	0,10 - 0,50	Käytä vain pitkäjyväistä riisiä. Älä käytä keittopussiriisiä. Lisää riisiin 2-3-kertainen määrä vettä. Anna riisin vetäytyä 5 - 10 minuuttia ohjelman päättymisen jälkeen.
<i>P21</i>	Uniperunat	Ritilä	2	0,20 - 1,50	Keskikokoisia perunoita, n. 250 g, pese ja kuivaa perunat. Pistele kuoreen haarukalla useita reikiä.
<i>P22</i>	Kuoritut perunat ^{3, 1}	Höyrytysastia + lasipannu	3	0,20 - 0,50	Kuori perunat ja leikkaa kuutioiksi. Mitä suuremmat palat, sitä enemmän jää purutuntumaa.
<i>P23</i>	Hedelmähilloke ^{3, 1, 2}	Höyrytysastia + lasipannu	3	0,30 - 0,80	Lisää hedelmien joukkoon vähän sokeria ja kanelia. Lisää marjahillokkeeseen vadelmat ja mansikat vasta sekoittamisen yhteydessä.

¹ Täytä vesisäiliö.

² Noudata sekoittamisesta muistuttavaa äänimerkkiä.

³ Käytä mikrokäyttöön soveltuvia astioita.

Puolivalmisteet

Nro	Ruokalajit	Varusteet	Kannatinkorkeus	Painoalue kg	Huomautuksia
<i>P24</i>	Ranskalaiset perunat, pakaste ¹	Lasipannu	2	0,20 - 0,80	Älä lada päällekkäin.
<i>P25</i>	Kroketit, pakaste ¹	Lasipannu	2	0,25 - 0,80	Älä lada päällekkäin.
<i>P26</i>	Pizza, esipaistettu, kylmä	Ritilä	2	0,10 - 0,60	Pizza, ohut pohja.
<i>P27</i>	Pizza, esipaistettu, pakaste	Ritilä	1	0,10 - 0,50	Pizza, ohut pohja, pizzapatonki.

¹ Noudata kääntämisestä muistuttavaa äänimerkkiä.

Nro	Ruokalajit	Varusteet	Kannatinkorkeus	Painoalue kg	Huomautuksia
P28	Pastapaistos, esikypsennetty ja jäädytetty	Astia lasipannun päällä	2	0,30 - 1,00	Lasagne, cannelloni tai pastapaistokset esikypsennetyistä nuudeleista.
P29	Annosaterian lämmitys, kylmä	Matala astia lasipannun päällä	3	0,20 - 0,50	
P30	Annosaterian lämmitys, pakaste	Matala astia lasipannun päällä	3	0,20 - 0,50	

¹ Noudata kääntämisestä muistuttavaa äänimerkkiä.

12.3 Ruoan asetusten tekeminen

- Aseta toimintovalitsin kohtaan .
- Näytössä näkyy ensimmäisen ruoan numero ja painoehdotus.
- Aseta haluamasi ruoka kiertovalitsimella.
- Paina °C/.
- Näytössä on painon säätö korostettuna.
- Aseta paino kiertovalitsimella. Ennen käynnistystä voidaan siirtyä valitsimilla ja °C/ ruoan ja painon välillä.
- Laite säätää automaattisesti sopivan toiminta-ajan.
- Paina /□.
- Kun ohjelma on käynnistynyt, ruokaa ja painoa ei voi enää muuttaa. Voit hakea asetetun painon näyttöön valitsemalla °C/.
- Laite käynnistää toiminnon.
- /□ palaa.
- Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
- Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki.
- Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Huomautus: Ennen käynnistämistä voit kenttien ja °C/ avulla siirtyä ohjelmien ja painon välillä. Kun ohjelma on käynnistynyt, ohjelman numeroa ja painoa ei voi enää muuttaa. Voit hakea asetetun painon näyttöön valitsemalla °C/.

12.4 Ruoan muuttaminen

- Paina 4 sekunnin ajan /□ tai avaa laitteen luukku.
- Ruoka nollataan.
- Valitse uusi ruoka.

12.5 Toiminnon pysäyttäminen

Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa.

- Paina /□ tai avaa laitteen luukku.
- Toiminto pysähtyy.
- /□ vilkkuu.
- Kun haluat jatkaa toimintoa, sulje laitteen luukku ja paina /□.
- Toiminto jatkuu.
- /□ palaa.

12.6 Toiminnon keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa.

- Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.
- Laite keskeyttää käynnissä olevat toiminnot.

13 Aikatoiminnot

Laitteessa on aikatoimintoja, joilla voit säätää toiminnon keston ja hälyttimen.

13.1 Yhteenveto aikatoiminnoista

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja. Valitsimella haet näyttöön valikon ja siiryt toiminnosta toiseen. Näytössä palavat käytettävissä olevien toimintojen symbolit, parhaillaan valittuna oleva toiminto on korostettuna.

Aikatoiminto	Käyttö
Hälytys	Voit asettaa hälyttimen laitteen käytöstä riippumatta. Sillä ei ole vaikutusta laitteeseen. Kun hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki.

Aikatoiminto	Käyttö
Toiminta-aika	Kun asetettu toiminta-aika on päättynyt, toiminto päättyy automaattisesti. Vasta kun olet asettanut uunitoiminnon, voit hakea toiminta-ajan näyttöön valitsemalla . Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki.
Kellonaika	Jos mikään muu toiminto ei ole etusijalla käynnissä, laitteen näytössä näkyy kellonaika.

Huomautus: Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla . Perusasetuksissa → *Sivu 26* voit määritellä, miten kauan äänimerkki kuuluu.

13.2 Aikatoimintojen haku näyttöön

Vaatus: Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä. Käytön aikana ovat käytettävissä vain hälytin ja toiminta-aika. Valmiustilassa käytettävissä on hälytin ja kellonaika.

- ▶ Paina ☹, kunnes ☹, tai |→ on korostettuna.
- ✓ Näytössä näkyy kyseinen arvo.

13.3 Hälyttimen asettaminen

1. Paina ☹.
- ✓ Näytössä palavat ☹ ja aikasympoli.
2. Aseta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella.
- ✓ Asetettu aika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.
- ✓ Hälytin käynnistyy.
- ✓ Näytössä palaa symboli ☹ ja hälyttimen käyntiaika kuluu näytössä. Muut aikasympolit sammuvat.
- ✓ Kun hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Näytössä näkyy --:--.
3. Voit kytkeä hälyttimen pois päältä jollakin kentällä.

13.4 Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

- ▶ Muuta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella.
- ✓ Laitteessa näkyy muutaman sekunnin kuluttua hälyttimen asetettu käyntiaika.

13.5 Hälyttimen käyntiajan nollaaminen

- ▶ Aseta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella arvoon ---:--.
- ✓ Hälytin on kytketty pois päältä.

13.6 Toiminta-ajan asettaminen

1. Paina kaksi kertaa ☹.
- ✓ Näytössä näkyy --:-- ja aikasympolit palavat.
2. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
3. Paina ▷/□.
- ✓ Laite käynnistää toiminnon.
- ✓ Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä ja ▷/□ palaa. Muut aikasympolit sammuvat.

- ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Laite lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy --:--.
- 4. Lopeta äänimerkki valitsemalla ☹.
- 5. Kun haluat kytkeä laitteen pois päältä, kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

13.7 Toiminta-ajan muuttaminen

- ▶ Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella.
- ✓ Muutaman sekunnin kuluttua näyttöön ilmestyy muutettu toiminta-aika.
- ✓ Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

13.8 Toiminta-ajan asetuksen poistaminen

Huomautus: Jos asetettuna on hälytint toiminto, paina ensin ☹, jotta voit muuttaa toiminta-aikaa.

- ▶ Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika arvoon --:--.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

13.9 Kellonajan asettaminen

Kun laite otetaan käyttöön, ajanäyttö on korostettuna. Näytössä vilkkuu 12:00 ja ☹ palaa.

1. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
2. Paina ☹.
- ✓ Kellonaika on asetettu.

13.10 Kellonajan muuttaminen

Vaatus: Laite on kytketty pois päältä.

1. Paina kaksi kertaa ☹.
- ✓ Näytössä näkyy ☹ ja kellonaika.
2. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
3. Paina ☹.
- ✓ Kellonaika on asetettu.

Huomautus: Jos et paina kellonajan asettamisen jälkeen ☹, laite ottaa asetetun arvon automaattisesti käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Jos olet muuttanut asetusten aikana toimintovalitsimen paikkaa, voit käyttää laitetta vasta, kun kierrät toimintovalitsimen nolla-asentoon. Voit laskea laitteen valmiustilakulutusta kytkemällä kellonajan pois näytöstä.

14 Lapsilukko

Lukitse laite, jotta lapset eivät voi kytkeä laitetta vahingossa päälle tai muuttaa asetuksia.

14.1 Lapsilukon aktivointi

Vaatus: Laite on kytketty pois päältä.

- ▶ Paina n. 4 sekunnin ajan »|||☹.
- ✓ Ohjauspaneeli on lukittu.
- ✓ Näyttöön ilmestyy ☹.

Huomautus: Jos olet asettanut hälyttimen käyntiajan ☹, se kuluu edelleen. Kun lapsilukko on aktiivinen, hälyttimen käyntiaikaa ei voi muuttaa. Voit lopettaa äänimerkit näppäämällä jotain kenttä.

14.2 Lapsilukon deaktivointi

- ▶ Paina n. 4 sekunnin ajan »|||☹.
- ✓ Ohjauspaneelin lukitus on vapautettu.

15 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

15.1 Yhteenveto perusasetuksista

Tästä löydät tietoja laitteen perusasetuksista ja tehdasasetuksista. Perusasetukset riippuvat laitteen varustuksesta.

Näyttö	Perusasetus	Valinta	Kuvaus
c01	Äänimerkin kesto	1 = lyhyt = 10 sekuntia 2 = keskipitkä = 30 sekuntia ¹ 3 = pitkä = 2 minuuttia	Äänimerkin kesto toiminta-ajan tai hälyttimen käyntiajan päättymisen jälkeen.
c02	Valitsinääni	0 = pois 1 = päällä ¹	Valitsinäänten kytkeminen päälle tai pois päältä.
c03	Näytön kirkkaus	1 = pieni 2 = keskimääräinen ¹ 3 = voimakas	Näytön kirkkauden säätäminen.
c04	Aikanäyttö	0 = pois 1 = päällä ¹	Kellonajan näyttö näytössä.
c05	Uunivalo	0 = pois 1 = päällä ¹	Uunivalon kytkeminen päälle tai pois päältä.
c06	Veden kovuus	0 = pehmenetty 1 = pehmeä 2 = keskimääräinen 3 = kova 4 = erittäin kova ¹	Veden kovuuden asettaminen → <i>Sivu 13</i> .
c07	Tehdasasetus	0 = pois ¹ 1 = päällä	Muutettujen asetusten palautus tehdasasetuksiin.
c08	Esittelytila	0 = pois ¹ 1 = päällä	Esittelytilan kytkeminen päälle tai pois päältä. Huomautus: Esittelytila näkyy näytössä vain ensimmäisten 5 minuutin ajan laitteen liittämisen jälkeen.

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyypistä riippuen)

15.2 Perusasetusten muuttaminen

Vaatus: Laite on kytketty pois päältä.

1. Pidä ☹ painettuna muutaman sekunnin ajan.
- ✓ Näytössä näkyy ensimmäinen perusasetus.
2. Muuta perusasetusta kiertovalitsimella.
3. Paina ☹.
- ✓ Näytössä näkyy seuraava perusasetus.
4. Valitse valitsimella ☹ kaikki haluamasi perusasetukset ja muuta arvoja.

5. Kun haluat tallentaa muutokset muistiin, pidä ☹ painettuna muutaman sekunnin ajan.

Huomautus: Muutetut perusasetukset pysyvät voimassa sähkökatkon sattuessa.

15.3 Perusasetusten muuttamisen keskeyttäminen

- ▶ Kierrä toimintovalitsinta.
- ✓ Kaikki muutokset hylätään eivätkä ne tallennu muistiin.

16 Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

16.1 Laitteen huoltoon liittyviä vinkkejä

Noudata laitteen hoitoa koskevia vinkkejä, jotta laitteesi pysyy pitkään toimintakuntoisena.

Toimenpide	Hyöty
Pidä laite aina puhtaana ja poista lika heti. Puhdista uunitila jokaisen käytön jälkeen.	Lika ei pääse pinttymään eikä palamaan kiinni.
Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi.	Vältä korroosiota.
Käytä hyvin kosteiden kakkujen leipomiseen lasipannua.	Uunitila ei likaantuu niin runsaasti.
Käytä paistamiseen sopivaa astiaa, esim. paistovuokaa.	Uunitila ei likaantuu niin runsaasti.
Käytä kiertoilmaa, jos mahdollista.	Likaantuminen on vähäisempää

16.2 Puhdistusaine

Käytä vain tarkoitukseen soveltuvia puhdistusaineita.

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

HUOMIO!

Sopimattomat puhdistusaineet vaurioittavat laitteen pintoja.

- ▶ Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- ▶ Älä käytä vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita.
- ▶ Älä käytä kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä.
- ▶ Älä käytä lämpöpuhdistukseen tarkoitettuja erikoispuhdistusaineita.
- ▶ Käytä lasinpuhdistusainetta, lasinpuhdistuslastaa tai teräksen puhdistusainetta vain, kun niitä suositellaan kyseisen osan puhdistusohjeessa.

Uusiin sieniliinoiniin jää valmistuksessa jäämiä.

- ▶ Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Yksittäisistä puhdistusohjeista löydät tiedot siitä, mikä puhdistusaine soveltuu kullekin pinnalle ja osalle.

16.3 Laitteen puhdistaminen

Puhdista laite ohjeiden mukaan, jotta virheellinen puhdistus tai epäsovivat puhdistusaineet eivät vaurioita eri osia ja pintoja.

VAROITUS – Palovammavaara!

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

VAROITUS – Tulipalovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistolieri voi syttyä palamaan.

- ▶ Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

- ▶ Älä käytä laitteen luukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 27*
2. Noudata laitteen komponenttien tai pintojen puhdistusta koskevia ohjeita.
3. Jos muuta ohjetta ei ole annettu:
 - Puhdista laitteen komponentit kuumalla astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.
 - Kuivaa pehmeällä liinalla.

16.4 Laitteen etusivun puhdistaminen

HUOMIO!

Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa laitteen etusivua.

- ▶ Älä käytä puhdistukseen lasinpesuainetta, metallikaavinta tai lasinpuhdistuslastaa.
- ▶ Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi, jotta vältät korroosion muodostumisen teräspinoille.
- ▶ Käytä teräspinoille erityistä lämpimille pinoille tarkoitettua teräksen hoitoainetta.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 27*
2. Puhdista laitteen etusivu kuumalla astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.

Huomautus: Eri materiaalit kuten lasi, muovi tai metalli saavat aikaan laitteen etusivulle pieniä värjeroja.
3. Sivele laitteen terästä olevalle etusivulle pehmeällä liinalla hyvin ohut kerros teräksen hoitoainetta. Teräksen hoitoainetta on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä.
4. Kuivaa pehmeällä liinalla.

16.5 Ohjauspaneelin puhdistus

HUOMIO!

Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa ohjauspaneelia.

- ▶ Älä pyyhi ohjauspaneelia märällä.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 27*
2. Puhdista ohjauspaneeli mikrokuituliinalla tai pehmeällä, kostealla liinalla.
3. Kuivaa pehmeällä liinalla.

16.6 Luukun lasien puhdistaminen

HUOMIO!

Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa luukun laseja.

- ▶ Älä käytä puhdistuslastaa.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 27*
2. Puhdista luukun lasit kostealla talousliinalla ja lasinpesuaineella.

Huomautus: Luukun lasin varjot, jotka näyttävät raidoilta, ovat uunivalon heijastumia.

3. Kuivaa pehmeällä liinalla.

16.7 Luukun kahvan puhdistus

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 27*
2. Puhdista luukunkahva kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä talousliinalla.

Huomautus: Jos kalkinpoistoainetta pääsee luukun kahvaan, pyyhi se heti pois. Näitä tahroja ei saa muutoin enää poistettua.

3. Kuivaa pehmeällä liinalla.

16.8 Luukun tiivisteiden puhdistaminen

HUOMIO!

Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa luukun tiivistettä.

- ▶ Älä käytä puhdistukseen metallikaavinta tai lasinpuhdistuslastaa.
- ▶ Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 27*
2. Puhdista luukun tiiviste kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä talousliinalla.
3. Kuivaa pehmeällä liinalla.

16.9 Teräspintojen puhdistus

1. Noudata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 27*
2. Puhdista talousliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuksella.
3. Kuivaa pehmeällä liinalla.
4. Tarkasta luukun tiivisteiden asennusasento puhdistuksen jälkeen.

16.10 Uunitilan puhdistaminen

HUOMIO!

Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa uunitilaa.

- ▶ Älä käytä uunin puhdistussuihketta, hankausaineita tai muita voimakkaita uuninpuhdistusaineita.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 27*
2. Puhdista kuumalla astianpesuaineliuksella tai etikkavedellä.
3. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta. Käytä uuninpuhdistusainetta vain kylmään uuniin.

Ohje: Epämiellyttävät hajut voit poistaa kuumentamalla kupillisen vettä, jossa on muutama pisara sitruunanmehua, 1 - 2 minuutin ajan suurimmalla mikroaaltoteholla. Laita astiaan aina lusikka, jotta vältät viivästyneen kiehumisen.

4. Pyyhi uunitila pehmeällä liinalla.
5. Anna uunitilan kuivua luukku avoimena.

16.11 Varusteiden puhdistaminen

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 27*
2. Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla talousliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuksella.
3. Puhdista varusteet kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai astianpesuharjalla.
4. Puhdista ritilä teräksen puhdistusaineella tai astianpesukoneessa. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta.
5. Kuivaa pehmeällä liinalla.

16.12 Itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

Uunitilan takasivulla on itsepuhdistuva katalyyttinen pinnoite. Tämä kerros absorboi ja poistaa leipomisesta ja paistamisesta tulevat roiskeet laitteen ollessa käytössä. Tämän alueen puhdistaminen ei sen tähden ole tarpeen.

HUOMIO!

Uuninpuhdistusaineen käyttö itsepuhdistuvilla pinnoilla vaurioittaa pintoja.

- ▶ Älä käytä uuninpuhdistusainetta itsepuhdistuville pinnoille. Jos uuninpuhdistusainetta kuitenkin pääsee näille pinnoille, pyyhi se heti pois vedellä ja sieniliinalla. Älä hankaa äläkä käytä hankaavia puhdistusvälineitä.

Vaatus: Uunitila on jäähtynyt.

- ▶ Poista ruskeat ja valkoiset jäämät vedellä ja pehmeällä sienellä.

Huomautus: Pinnoille voi muodostua käytön aikana punertavia tahroja. Ne eivät ole ruostetta, vaan elintarvikkejäämiä. Nämä tahrat eivät ole terveydelle haitallisia eivätkä ne heikennä itsepuhdistuvien pintojen puhdistumista.

16.13 Talteenottokaukalon puhdistus

HUOMIO!

Kuumuus voi vaurioittaa talteenottokaukaloa.

- ▶ Älä kuivaa talteenottokaukaloa kuumassa uunissa.
- ▶ Älä pese talteenottokaukaloa astianpesukoneessa.

1. Noudata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 27*
2. Puhdista talteenottokaukalo talousliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuksella.
3. Huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä.
4. Kuivaa pehmeällä liinalla.
5. Anna talteenottokaukalon kuivua kansi avoimena.
6. Pyyhi kannen tiiviste kuivaksi.

16.14 Vesisäiliön puhdistus

1. Noudata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 27*
2. Puhdista vesisäiliö talousliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuoksella.
3. Huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä.
4. Kuivaa pehmeällä liinalla.
5. Anna vesisäiliön kuivua kansi avoimena.
6. Pyyhi kannen tiiviste kuivaksi.

16.15 Vesisäiliön lokeron puhdistus

1. Noudata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 27*
2. Pyyhi vesisäiliön lokero kuivaksi jokaisen käytön jälkeen.


16.16 Uunissa olevan höyryntuloaukon puhdistus

1. Noudata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 27*
2. Puhdista uunitilassa oleva höyryntuloaukko kuumalla astianpesuaineliuoksella ja puhdistussienellä tai pehmeällä astianpesuharjalla.

16.17 Puhdistustoiminto

Käytä laitteen puhdistamiseen puhdistustoimintoa.

Kalkinpoisto

Jotta laitteesi pysyy toimintakunnossa, poista siitä säännöllisesti kalkki. Kalkinpoiston aikavälit riippuvat veden kovuudesta ja käytettyjen höyrytoimintojen lukumäärästä. Laitte ilmoittaa näytössä olevalla viestillä , kun käytettävissä on 5 tai vähemmän käyttökertaa höyrytoiminnolla. Jos et suorita kalkinpoistoa, et saa enää asetettua höyrytoimintokäyttöä.

Kalkinpoisto kestää yhteensä n. 32 minuuttia. Kalkinpoistoon kuuluu kaksi automaattista vaihetta.

- Kalkinpoisto, kesto n. 31 minuuttia
- Huuhtelu kalkinpoiston jälkeen, kesto n 1 minuutti

Anna kalkinpoiston käydä hygieniasyistä loppuun saakka.

Jos keskeytät kalkinpoiston, et saa enää asetettua höyrytoimintokäyttöä. Jotta laite on taas käyttövalmis, suorita huuhtelu loppuun saakka.


Kalkinpoiston käynnistäminen



Laitteen kalkinpoisto kestää n. 31 minuuttia.

HUOMIO!

Suosittelemattomat kalkinpoistoaineet voivat vaurioittaa laitetta

- ▶ Käytä kalkinpoistoon vain suosittelaamme kalkinpoistoainetta. Kalkinpoistoon liittyvät vaikutusajat koskevat tätä kalkinpoistoainetta. Jos kalkinpoistoaineliuosta pääsee ohjauspaneelille tai muille herkille pinnoille, ne vaurioituvat.
- ▶ Poista kalkinpoistoaineliuos heti vedellä.

1. Valitse toimintovalitsimella .
- ✓ Näytössä näkyy kalkinpoiston toiminta-aika. Et voi muuttaa toiminta-aikaa.
2. Avaa säiliön etulevy.

3. Ota talteenottokaukalo pois paikaltaan ja tyhjennä se.
4. Työnnä tyhjä talteenottokaukalo kunnolla paikalleen.
5. Ota vesisäiliö pois paikaltaan.
6. Sekoita vedestä ja kalkinpoistoaineesta kalkinpoistoliuos.
 - Sekoita 250 ml vettä ja 50 ml nestemäistä kalkinpoistoainetta kalkinpoistoliuokseksi tai anna yhden kalkinpoistotabletin, paino 18 g, liueta 5 minuutin ajan 250 ml:aan vettä.
7. Kaada kalkinpoistoliuos vesisäiliöön ja työnnä vesisäiliö kunnolla paikalleen.
8. Sulje säiliön etulevy.
9. Paina /□
 - ✓ Laitteesta poistetaan kalkki.
 - ✓ Jäljellä oleva toiminta-aika kuluu näytössä.
 - ✓ Kun kalkinpoisto on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Laitte pysähtyy taukoa varten.
10. Avaa säiliön etulevy.
11. Ota talteenottokaukalo pois paikaltaan, tyhjennä se ja työnnä takaisin paikalleen.
12. Ota vesisäiliö pois paikaltaan, huuhtelee se huolellisesti, täytä raikkaalla vedellä ja työnnä takaisin paikalleen.
13. Sulje säiliön etulevy.
14. Paina /□
 - ✓ Laitte huuhtelee kaksi kertaa automaattisesti. Kun huuhtelu on päättynyt, kuuluu äänimerkki.

Huomautus: Noudata kalkinpoistoaineen sekoitussuhdetta.

Kalkinpoistoaine, nestemäinen (tilausnumero 00311680): sekoitussuhde 1:5, sekoita yhteen 50 ml kalkinpoistoainetta ja 250 ml vettä.

Kalkinpoistotabletit (tilausnumero 00311864): anna yhden kalkinpoistotabletin, paino 18 g, liueta 5 minuutin ajan 250 ml:aan vettä.



Huuhtelu

Jos et ole käyttänyt höyrytoimintoa pitkään aikaan, huuhtelee laite.

Jotta laite pysyy puhtaana, voit pumpata vettä putkiston läpi. Laitte poistaa lopuksi veden talteenottokaukalo.

Huomautus: Talteenottokaukalossa voi olla huuhtelun jälkeen kalkkihiukkasia. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan.

Huuhtelun suorittaminen

1. Valitse toimintovalitsimella .
- ✓ Näytössä näkyy ohjelman toiminta-aika. Ohjelman kestoa ei voi muuttaa.
2. Avaa säiliön etulevy.
3. Ota talteenottokaukalo pois paikaltaan ja tyhjennä se.
4. Työnnä tyhjä talteenottokaukalo kunnolla paikalleen.
5. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja tyhjennä mahdollinen jäännösvesi.
6. Huuhtelee vesisäiliö huolellisesti ja täytä puhtaalla vedellä.
7. Työnnä vesisäiliö kunnolla paikalleen.
8. Sulje säiliön etulevy.
9. Paina /□
 - ✓ Vettä pumpataan putkien läpi.
 - ✓ Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
 - ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki.

Jälkipuhdistus

Kalkinpoiston tai huuhtelun jälkeen on tehtävä aina seuraavat toimenpiteet.

1. Avaa säiliön etulevy.
 2. Tyhjennä, puhdista ja kuivaa talteenottokaukalo ja vesisäiliö.
 3. Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.
- ✓ Toimenpide on päättynyt ja laite on taas käyttövalmis.

Talteenottokaukalon tyhjentäminen

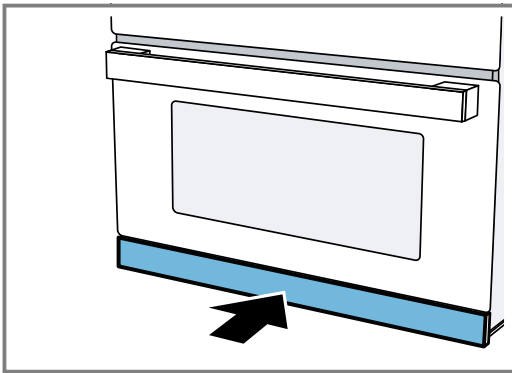
Jäänösvesi kertyy puhdistustoimintojen yhteydessä talteenottokaukaloon. Tyhjennä ja kuivaa talteenottokaukalo lopuksi.

HUOMIO!

Kuumuus voi vaurioittaa talteenottokaukaloa.

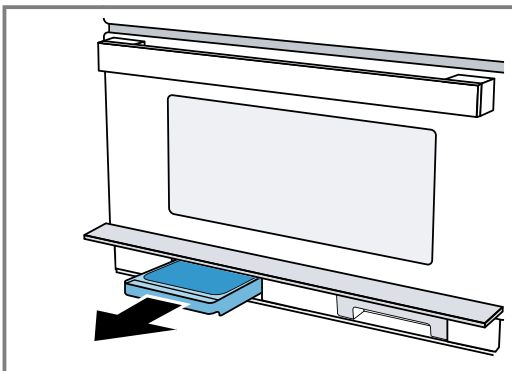
- ▶ Älä kuivaa talteenottokaukaloa kuumassa uunissa.
- ▶ Älä pese talteenottokaukaloa astianpesukoneessa.

1. Paina lyhyesti säiliön etulevyä keskeltä.

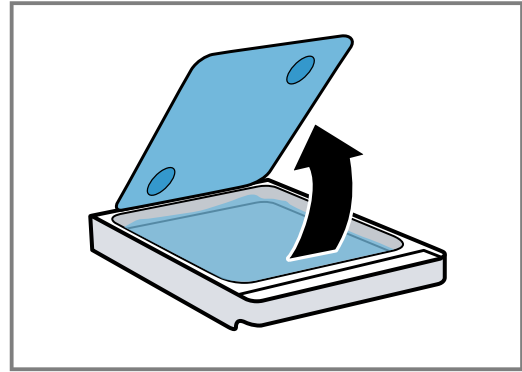


- ✓ Säiliön etulevy avautuu. Talteenottokaukaloon ja vesisäiliöön pääsee nyt käsiksi.

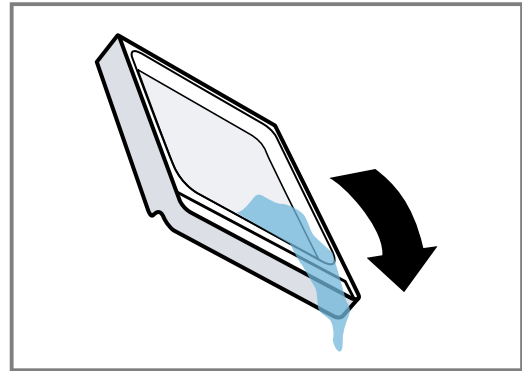
2. Ota talteenottokaukalo pois lokeroista.



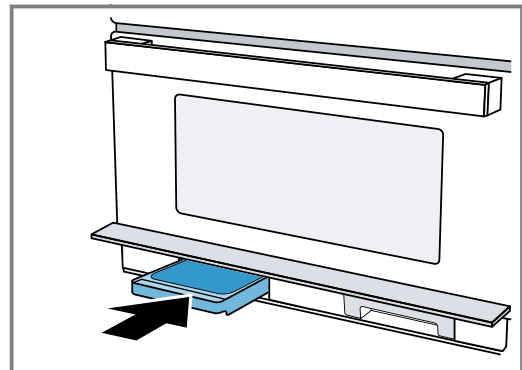
3. Avaa talteenottokaukalon kansi.



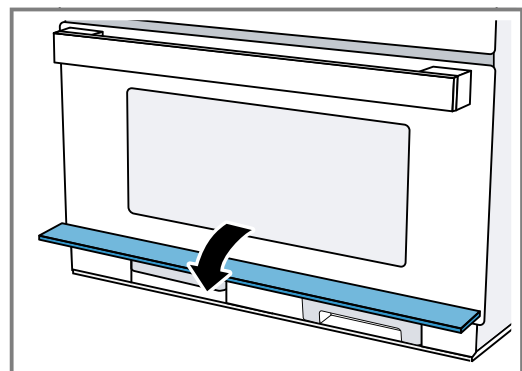
4. Tyhjennä talteenottokaukalo.



5. Aseta talteenottokaukalo takaisin lokeroon ja työnnä se kunnolla paikalleen.



6. Sulje säiliön etulevy.



- ✓ Laite on käyttövalmis.

17 Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse laitteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.









- ▶ Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattihenkilöstö.
- ▶ Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

17.1 Toimintahäiriöt

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	<p>Verkkojohdon pistoke ei ole liitetty.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Liitä laite sähköverkkoon. <p>Sulake on luennut sulakerasiassa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake. <p>Virransaanti on katkennut.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet. <p>Toimintahäiriö</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. 2. Kytke sulake noin 10 sekunnin kuluttua taas päälle. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Jos häiriö oli kertaluonteinen, viesti katoaa. 3. Jos viesti tulee uudestaan näyttöön, soita huoltopalveluun. Ilmoita puhelussa tarkka virheilmoitus. → "Huoltopalvelu", Sivu 33
Näytössä palaa  , ja laitteeseen ei saa tehtyä asetuksia.	<p>Lapsilukko on aktivoitu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Paina  niin monta kertaa, että  sammuu.
Uunivalo ei pala.	<p>LED-lamppu on palanut.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Jos tämä vika toistuu, soita huoltopalveluun.
Näytössä vilkkuu 12:00 ja symboli  palaa.	<p>Virransaanti on katkennut.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aseta kellonaika uudelleen. → "Kellonajan asettaminen", Sivu 25
Laite ei ole käynnissä. Näytössä näkyy toiminta-aika.	<p>Valitsinta /□ ei ole painettu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Paina .
Mikroaaltouuni ei toimi.	<p>Luukku ei ole kunnolla kiinni.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tarkasta, onko luukun väliin jäänyt ruoantähteitä tai joku esine. <p>Valitsinta /□ ei ole painettu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Paina .
Ruoka lämpenee hitaammin kuin aikaisemmin.	<p>Mikroaaltoteho on asetettu liian pieneksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aseta korkeampi mikroaaltoteho. → Sivu 15 <p>Laitteeseen laitettiin tavallista suurempi määrä tuotteita.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aseta pidempi toiminta-aika. Kaksinkertaiseen määrään tarvitset kaksinkertaisen ajan. <p>Ruoat ovat tavallista kylmempinä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sekoita tai käännä ruokia välillä.
Mikroaaltokäyttö keskeyty.	<p>Laitteessa on häiriö.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Jos tämä vika toistuu, soita huoltopalveluun.

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei kuumene, näytössä vilkkuu kaksoispiste.	Esittelytila on aktivoitu perusasetuksissa. <ol style="list-style-type: none"> 1. Irrota laite sähköverkosta kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa hetkeksi pois päältä. 2. Deaktivoi esittelytila 3 minuutin kuluessa perusasetuksissa → <i>Sivu 26</i>.
Vesisäiliön ja talteenottokaukalon symbolit vilkkuvat jatkuvasti.	Tekninen ongelma <ol style="list-style-type: none"> 1. Varmista, että vesisäiliö ja talteenottokaukalo on työnnetty kunnolla paikalleen kyseiseen lokeroon. 2. Jos symbolit vilkkuvat edelleen jatkuvasti, soita huoltopalveluun. <p>Huomautus: Voit käyttää laitetta edelleen, höyrytoimintoa lukuun ottamatta.</p>
Lämmin ilma tai höyry poistuu luukun kautta.	Tämä ei ole vika. Laitteen jäähdystyysuuletin käy. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Toimenpiteitä ei tarvita. Tuuletin käy myös vielä hetken aikaa käytön jälkeen. Puhallin suojaa laitetta ylikuumentumiselta.
Jäähdytystuuletin käy edelleen käytön jälkeen.	Laite on jäähdytettävä käytön jälkeen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Toimenpiteitä ei tarvita. Tuuletin käy myös vielä hetken aikaa käytön jälkeen. Puhallin suojaa laitetta ylikuumentumiselta.
Jäähdytystuuletin käy, kun luukku on auki.	Laitetta on jäähdytettävä käytön aikana ja käytön jälkeen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Toimenpiteitä ei tarvita. Kaikki keittämistoiminnot pysähtyvät, kun luukku avataan.
Höyryä ei ole näkyvässä kiertoilman ja grillin yhdistelmäkäytön yhteydessä.	Höyryä ei näy kaikilla lämpötila-alueilla. Mitä kuumempaa höyry on, sitä vähemmän se näkyy. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Toimenpiteitä ei tarvita.
Talteenottokaukalo on höyrykäytön jälkeen tyhjä.	Normaalissa höyrykäytössä ja höyry-yhdistelmäkäytössä pohjassa oleva lasilevy ja pohjalevyssä oleva harmaa tippakouru ottavat talteen kondenssiveden. Se ei kulkeudu talteenottokaukaloon. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Toimenpiteitä ei tarvita. Talteenottokaukaloa käytetään vain huuhtelu- ja kalkinpoistotoiminnossa, ei normaalissa höyrykäytössä ja höyry-yhdistelmäkäytössä.
Talteenottokaukalossa on valkoisia kalkkihiukkasia.	Säiliöstä irtoaa huuhtelun tai kalkinpoiston aikana pieniä kalkkihiukkasia. <ol style="list-style-type: none"> 1. Tarkasta vedenkovuuden asetus. 2. Poista laitteesta kalkki ohjeen mukaisin väliajoin. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Poista laitteesta kalkki laitteen käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
Pieni vedenkulutus yhdistelmäkäytössä. Erityisesti yhdistelmäkäytössä, jossa on 3 toimintoa.	Höyry-yhdistelmäkäytössä, erityisesti yhdistelmäkäytössä, jossa on 3 toimintoa, saatetaan käyttää ajoittain vain vähän höyryä. Tällöin puhdasvesisäiliöstä käytetään vettä vain vähän. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Toimenpiteitä ei tarvita.

17.2 Ilmoitukset näyttöruudussa

Vika	Syy ja vianhaku
Viesti E0532 ilmestyy näyttöön	Ohjauspaneelilla oleva lika saa aikaan sen, että kosketuskenttä on jatkuvasti aktiivinen. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kytke laite pois päältä. 2. Puhdista ohjauspaneeli. 3. Kytke laite taas päälle. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Jos tämä vika ilmenee uudelleen välittömästi päälle kytkemisen jälkeen, soita huoltopalveluun.
Viesti E5005 ilmestyy näyttöön	Höyrytoiminto on aktivoitu useita kertoja, kun vesisäiliö on tyhjä. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ennen kuin käytät laitetta uudelleen varmista, että vesisäiliö on täytetty kylmällä vedellä ja että säiliö on työnnetty kunnolla paikalleen lokeroonsa. ▶ Jos tämä vika toistuu, soita huoltopalveluun.

18 Hävittäminen

Tästä saat tietoa käytöstä poistettujen laitteiden oikeasta hävittämisestä.

18.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

- ▶ Hävitä laite ympäristöystävällisesti.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

19 Huoltopalvelu

Jos sinulla on kysyttävää laitteen käytöstä, et saa poistettua häiriötä itse tai laite on korjattava, käänny huoltopalvelumme puoleen.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD).

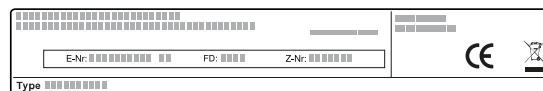
Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.

Tuote sisältää energiatehokkuusluokkaan D kuuluvan valonlähteen. Valonlähteitä on saatavilla varaosina. Ne saa vaihtaa vain koulutettu ammattihenkilö.

19.1 Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen.

Tyyppikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.



Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

20 Näin onnistut

Tästä löydät ohjeet sopivista asetuksista ja parhaista varusteista ja astioista eri ruokia varten. Suositukset on sovitettu optimaalisesti laitettasi varten.

20.1 Toimi näin

Tästä löydät ohjeet toiminnoista vaihe vaiheelta, jotta voit hyödyntää suositusasetukset parhaalla mahdollisella tavalla. Löydät tiedot monia ruokalajeja varten, ja vinkit laitteen ihanteellisesta käytöstä ja asetuksista.

Huomautus: Laitteessa on ohjelmoidut asetukset lukuisille ruoille. Jos haluat antaa laitteen ohjata toimintaa, valitse ohjelma-automatiikka.

→ "Ohjelma-automatiikka", Sivu 21

1. Poista ennen käyttöä uunista kaikki astiat, joita et tarvitse.
2. Valitse ruokalaji suositusasetuksista.
3. Aseta ruoka tarkoitukseen sopivaan astiaan. Käytä astiaa ja varustetta, joka on annettu suositusasetuksissa. Käytä vain astioita ja varusteita, jotka sopivat valmistustapaan.
→ "Mikroaaltokäyttöön soveltuvat astiat ja varusteet", Sivu 14
Käytä laitteen alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

4. **Ohje:** Jos haluat valmistaa ruokia taulukosta poikkeavia määriä, aseta kaksinkertaiselle määrälle suunnilleen kaksinkertainen toiminta-aika. Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin.

Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa. Laita ruoka ja varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen. Monet ruokalajit onnistuvat parhaiten, kun ne paistetaan useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.

Jos valmistat ruokaa omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja säätötaulukoiden jälkeen olevista vinkeistä.

Mikroaaltokäytössä asetat pisimmän annetun ajan ja tarkastat ruoan lyhimmän ajan jälkeen.

Kun käytät höyrytoimintoa, varmista aluksi, että vesisäiliö on täynnä.

Tee laitteen asetukset suositusasetusten mukaan. Taulukoissa annetut lämpötilat ja ajat riippuvat elintarvikkeiden laadusta, lämpötilasta ja ominaisuuksista. Tiedot on sen takia ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alempia arvoja. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi arvo.

5. Laita ruoka uuniin suositellulle kannatinkorkeudelle.

6. ⚠️ **VAROITUS – Palamisvaara!**

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää.

- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

⚠️ **VAROITUS – Palovammavaara!**

Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi.

- ▶ Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

20.2 Yleisiä ohjeita ruoanvalmistukseen

Ota kaikkia ruokia valmistaessasi huomioon nämä ohjeet.

Kondenssiveden muodostuminen

Uunitilaan voi muodostua paljon vesihöyryä elintarvikkeita kypsennettäessä.

Koska laite on hyvin energiatehokas, siitä pääsee käytön aikana ulos vain vähän lämpöä. Laitteen sisäpuolen ja laitteen ulkopuolisten osien suurten lämpötilaerojen takia laitteen luukkuun, ohjauspaneeliin tai viereisten kalusteiden pinnoille voi muodostua kondenssivettä. Kondenssiveden muodostuminen on normaali, fyysikaalinen ilmiö.

Kondenssiveden muodostuminen vähenee, kun esilämmität laitteen tai avaat luukun varovasti.

Kypsentaminen lisähöyrytoiminnolla tai höyryuunitoiminnolla edellyttää, että uunitilaan muodostuu paljon vesihöyryä. Pyyhi uunitila, kun laite on jäähtynyt.

Leivontavuoat

Suosittellemme optimaalisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi tummia metallisia leivontavuoasia. Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa, ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti.

Jos haluat käyttää silikonivuoasia, tarkasta valmistajan ohjeista, soveltuvatko ne höyry- ja mikroaaltokäyttöön ja noudata valmistajan ohjeita ja reseptejä. Silikonivuoat ovat usein pienempiä kuin tavanomaiset vuoat. Määrien ja reseptien tiedot voivat olla poikkeavia.

Leivinpaperi

Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi.

⚠️ **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Laitteen luukku avattaessa muodostuu ilmapirta.

Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan.

- ▶ Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle esilämmityksen ja kypsennyksen aikana.
- ▶ Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi ja laita leivinpaperin päälle painoksi astia tai uunivuoka.

20.3 Vinkkejä akryyliamidin vähentämiseen valmistuksessa

Akryyliamidi on terveydelle haitallista ja sitä muodostuu, kun vilja- ja perunatuotteita valmistetaan hyvin korkeassa lämpötilassa.

Ruokalaji	Vinkki
Yleistä	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä ▪ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. ▪ Käytä suurikokoisia, paksuja kypsennettäviä tuotteita. Niissä on vähemmän akryyliamidia.
Leivonnaiset ja pikkuleivät	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aseta lämpötila kuumailmalla korkeintaan arvoon 180 °C. ▪ Sivele leivonnaiset ja pikkuleivät munalla tai munankeltuaisella. Tämä vähentää akryyliamidin muodostumista.
Ranskalaiset perunat uunissa	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Levitä ranskalaiset perunat pellille tasaisesti ilman, että ne menevät päällekkäin. ▪ Paista vähintään 400 g peltiä kohden, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

20.4 Vinkkejä sulatukseen ja lämmitykseen

Ota nämä vinkit huomioon, jotta saavutat hyvät tulokset sulatuksessa ja lämmityksessä.

Aihe	Vinkki
Ruoan pitää olla toiminta-ajan päätyttyä sulanutta, kuumaa tai kypsää.	Aseta pidempi toiminta-aika. Suurempiin määriin tai korkeampiin ruokiin tarvitaan enemmän aikaa.
Ruoka ei saa olla toiminta-ajan päätyttyä reunasta ylikuumentunutta, ja sen pitää olla keskeltä valmista.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sekoita ruokaa välillä. ▪ Aseta matalampi mikroaaltoteho ja pidempi toiminta-aika.




Aihe	Vinkki
Linnun ja lihan ei pidä olla sulatuksen jälkeen vain pinnalta vähän kypsyyttä ja keskeltä vielä jäässä.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aseta matalampi mikroaaltoteho. ▪ Jos sulatettava määrä on suuri, käännä tuote useaan kertaan.
Ruoka ei saa kuivua liikaa.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aseta matalampi mikroaaltoteho. ▪ Aseta lyhyempi toiminta-aika. ▪ Peitä ruoka. ▪ Lisää enemmän nestettä.

20.5 Vinkkejä sulatukseen ja lämmitykseen mikroaaltouunissa

Jos sulatus tai lämmitys mikroaaltouunissa ei täysin onnistunut, tästä löydät vinkkejä seuraavaa kertaa varten.

Aihe	Vinkki
Et löydä valmistettavalle ruokamäärälle säätötietoa.	Pidennä tai lyhennä kypsennysaikaa. Nyrkkisääntö: kaksinkertainen määrä = lähes kaksinkertainen aika, puolet määrästä = puolet ajasta
Ruoasta tuli liian kuivaa.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lyhennä kypsennysaikaa. Tai: ▪ Valitse matalampi mikroaaltoteho. ▪ Peitä ruoka ja lisää enemmän nestettä.
Ruoka ei ole toiminta-ajan päätyttyä vielä sulanut, kuumaa tai kypsää.	Pidennä kypsennysaikaa.

Suositusasetukset sulatukseen

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Unitoiminto	Mikroaaltoteho W	Toiminta-aika min
Liha kokonaisuena, luulla ja luuttomana, 800 g	Avoin astia	0		1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 15-25 ¹
Liha kokonaisuena, luulla ja luuttomana, 1000 g	Avoin astia	0		1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 25-35 ¹
Liha kokonaisuena, luulla ja luuttomana, 1500 g	Avoin astia	0		1. 180 2. 90	1. 20 ¹ 2. 25-35 ¹

¹ Käännä ruoka useita kertoja.

² Kun käännät, irrota lihanpalat toisistaan.

³ Pakasta ruoat litteinä.

⁴ Ota jo sulanut liha pois.

⁵ Kun käännät, irrota sulaneet palat toisistaan.

⁶ Poista sulamisneste.

⁷ Käännä ruoka 20 minuutin välein.

⁸ Irrota sulaneet palat toisistaan.

⁹ Sekoita ruokaa välillä varovasti.

¹⁰ Poista pakkaus kokonaan.

¹¹ Sulata vain kakkuja, joissa ei ole kuorrutetta, kermaa, liivatetta tai kreemiä.

¹² Irrota kakunpalat toisistaan.
























Aihe	Vinkki
Ruoka on kypsennysajan päätyttyä reunasta ylikuumentunut, mutta ei ole keskeltä vielä valmis.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sekoita ruokaa välillä. ▪ Aseta seuraavalla kerralla matalampi teho ja pidempi toiminta-aika.
Lintu tai liha on sulatuksen jälkeen pinnalta kypsyyttä, mutta ei ole keskeltä vielä sulanut.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valitse seuraavalla kerralla pienempi mikroaaltoteho. ▪ Jos sulatettava määrä on suuri, käännä tuote useaan kertaan.

20.6 Sulatus

Voit sulattaa pakastettuja ruokia laitteella.

Ruokien sulatus

1. Laita pakastetut elintarvikkeet avoimessa astiassa uunin pohjalle.
Herkät osat voit peittää pienellä palalla alumiinifoliota, esim. broilerin koivet ja siivet tai paistin rasvaiset reunat. Folio ei saa koskettaa laitteen seiniä.
2. Käynnistä toiminto.
Voit poistaa alumiinifolion, kun puolet sulatusajasta on kulunut.
3. **Huomautus:** Lihaa ja lintua sulatettaessa muodostuu nestettä.
Poista neste kääntäessäsi. Älä missään tapauksessa käytä nestettä tai päästä sitä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa.
4. Käännä tai sekoita ruokia kerran tai pari.
Käännä isokokoisia paloja useita kertoja.
5. Anna sulaneiden ruokien vetäytyä vielä 10 - 60 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuu.
Voit poistaa linnuista sisäelimet. Lihan jatkokäsittelyn voit aloittaa, vaikka pieni ydin olisi vielä jäässä.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoiminto	Mikroaaltoteho W	Toiminta-aika min
Liha paloina tai viipaleina, 200 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 5 ² 2. 4-6 ²
Liha paloina tai viipaleina, 500 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 5-10 ²
Liha paloina tai viipaleina, 800 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 10-15 ²
Jauheliha, sika-nauta, 200 g ³	Avoim astia	0		90	15 ^{1,4}
Jauheliha, sika-nauta, 500 g ³	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 5 ^{1,5} 2. 10-15 ^{1,5}
Jauheliha, sika-nauta, 800 g ³	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 10 ^{1,5} 2. 15-20 ^{1,5}
Lintu tai linnunpalat, 600 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 5 ⁶ 2. 10-15 ⁶
Lintu tai linnunpalat, 1200 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 10 ⁶ 2. 20-25 ⁶
Ankka, 2000 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 20 ^{1,6} 2. 30-40 ^{1,6}
Hanhi, 4500 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 30 ^{7,6} 2. 60-80 ^{7,6}
Kalafilee, kalapihvi tai viipaleet, 400 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 5 ⁸ 2. 10-15 ⁸
Kala kokonaisena, 300 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Kala kokonaisena, 600 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Vihannekset, esim. herneet, 300 g	Avoim astia	0		180	10-15 ⁹
Vihannekset, esim. herneet, 600 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 10 ⁹ 2. 9-15 ⁹
Hedelmät, esim. vadelmat, 300 g	Avoim astia	0		180	7-10 ^{9,8}
Hedelmät, esim. vadelmat, 500 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 8 ^{9,8} 2. 5-10 ^{9,8}
Voi, sulattaminen, 125 g ¹⁰	Avoim astia	0		90	6-8
Voi, sulattaminen, 250 g ¹⁰	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Leipä, kokonainen, 500 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Leipä, kokonainen, 1000 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Kakku, kuiva, esim. sokerikakku, 500 g ^{11,12}	Avoim astia	0		90	10-15
Kakku, kuiva, esim. sokerikakku, 750 g ^{11,12}	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15

¹ Käännä ruoka useita kertoja.

² Kun käännät, irrota lihanpalat toisistaan.

³ Pakasta ruoat litteinä.

⁴ Ota jo sulanut liha pois.

⁵ Kun käännät, irrota sulaneet palat toisistaan.

⁶ Poista sulamisneste.

⁷ Käännä ruoka 20 minuutin välein.



⁸ Irrota sulaneet palat toisistaan.

⁹ Sekoita ruokaa välillä varovasti.

¹⁰ Poista pakkaus kokonaan.

¹¹ Sulata vain kakkuja, joissa ei ole kuorrutetta, kermaa, liivatetta tai kreemiä.

¹² Irrota kakunpalat toisistaan.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoiminto	Mikroaaltoteho W	Toiminta-aika min
Kakku, mehukas, esim. hedelmäkakku, rahkakakku, 500 g ¹¹	Avoin astia	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Kakku, mehukas, esim. hedelmäkakku, rahkakakku, 750 g ¹¹	Avoin astia	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

¹ Käännä ruoka useita kertoja.

² Kun käännät, irrota lihanpalat toisistaan.

³ Pakasta ruoat litteinä.

⁴ Ota jo sulanut liha pois.

⁵ Kun käännät, irrota sulaneet palat toisistaan.

⁶ Poista sulamisneste.

⁷ Käännä ruoka 20 minuutin välein.

⁸ Irrota sulaneet palat toisistaan.

⁹ Sekoita ruokaa välillä varovasti.

¹⁰ Poista pakkaus kokonaan.

¹¹ Sulata vain kakkuja, joissa ei ole kuorrutetta, kermaa, liivatetta tai kreemiä.

¹² Irrota kakunpalat toisistaan.

20.7 Lämmittäminen

Voit lämmittää ruokia laitteella.

Pakastettujen ruokien lämmittäminen

VAROITUS – Palovammavaara!

Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi.

► Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

1. Poista valmisruoka pakkauksestaan ja aseta se mikroaaltokäyttöön soveltuvaan astiaan.

2. Levitä ruoka astiaan matalaksi.

Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Älä lada elintarvikkeita päällekkäin.

3. Peitä ruoat sopivalla kannella, lautasella tai mikroaaltokäyttöön tarkoitettulla erikoisfoliolla.

4. Laita astia uunin pohjalle.










5. Käynnistä toiminto.

6. Sekoita tai käännä ruokaa välillä 2 - 3 kertaa.

Ruoan eri ainesosat voivat lämmetä eri aikoihin.

7. Anna lämmitettyjen ruokien vetäytyä vielä 2-5 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuu.

Suositusasetukset pakastettujen ruokien lämmittämiseen

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoiminto	Mikroaaltoteho W	Toiminta-aika min
Keitto, pakaste, 400 g	Kannellinen astia	0		600	8-15
Pataruoka, pakaste, 500 g	Kannellinen astia	0		600	8-13
Pataruoka, pakaste, 1000 g	Kannellinen astia	0		600	20-25
Ateria, annosruoka, valmisruoka, 2-3 lajia, pakaste, 300-400 g	Kannellinen astia	0		600	11-15
Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi, pakaste, 500 g	Kannellinen astia	0		600	12-17 ¹
Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi, pakaste, 1000 g	Kannellinen astia	0		600	25-30 ¹
Paistokset, esim. lasagne, cannelloni, pakaste, 450 g	Kannellinen astia	0		600	10-15
Lisukkeet, esim. riisi, nuudelit, pakaste, 250 g ²	Kannellinen astia	0		600	2-5
Lisukkeet, esim. riisi, nuudelit, pakaste, 500 g ²	Kannellinen astia	0		600	8-10




¹ Kun käännät, irrota lihanpalat toisistaan.

² Lisää ruokaan vähän nestettä.

³ Lisää astiaan vettä sen verran, että sen pohja peittyy.

⁴ Kypsennä ruoka lisäämättä vettä.

⁵ Sekoita ruokaa välillä.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoimi nto	Mikroaaltoteh o W	Toiminta-aika min
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat, pakaste, 300 g ³	Kannellinen astia	0		600	8-10
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat, pakaste, 600 g ³	Kannellinen astia	0		600	14-17
Kermapinaatti, pakaste, 500 g ⁴	Kannellinen astia	0		600	11-16 ⁵

¹ Kun käännät, irrota lihanpalat toisistaan.

² Lisää ruokaan vähän nestettä.

³ Lisää astiaan vettä sen verran, että sen pohja peittyy.

⁴ Kypsennä ruoka lisäämättä vettä.

⁵ Sekoita ruokaa välillä.

Ruokien lämmittäminen

VAROITUS – Palovammavaara!

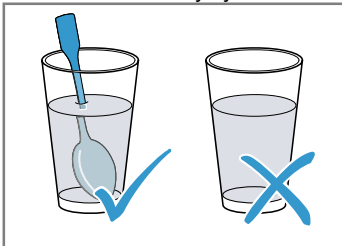
Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi.

- Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

VAROITUS – Palamisvaara!

Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Varo astian vähäistäkin tärähdystä. Kuuma neste saattaa kiehua yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskua.

- Laita kuumentaessasi aina lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.









HUOMIO!

Jos metalli pääsee kosketuksiin uunitilan seinän kanssa, muodostuu kipinöitä, jotka vaurioittavat laitetta ja voivat rikkoa luukun sisälasin.

- Metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunitilan seinistä ja luukun sisäpinnasta.

- Poista valmisruoka pakkauksestaan ja aseta se mikroaaltokäyttöön soveltuvaan astiaan.
- Levitä ruoka astiaan matalaksi. Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Älä lada elintarvikkeita päällekkäin.
- Peitä ruoat sopivalla kannella, lautasella tai mikrokäyttöön tarkoitettulla erikoisfoliolla, jos taulukossa kehoitetaan näin tekemään.
- Laita astia uunin pohjalle. Jos haluat kytkeä käyttöön myös höyrytoiminnon, aseta astia lasipannussa kannatinkorkeudelle 3 ja täytä vesisäiliö.
- Käynnistä toiminto.
- Sekoita tai käännä ruokia useita kertoja. Ruoan eri ainesosat voivat lämmetä eri aikoihin.
- Tarkasta lämpötila.
- Anna lämmitettyjen ruokien vetäytyä vielä 2-5 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuu.

Suositusasetukset lämmittämiseen

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoim into	Mikroaaltoteh o W	Höyryteh o	Toiminta-aika min
Vauvanruoka, esim. maitopullot, 150 ml ¹	Avoin astia	0		360	-	0,5-1,5 ^{2,3}
Juomat, 200 ml ⁴	Avoin astia	0		1000	-	1-2 ^{5,6}
Juomat, 500 ml ⁴	Avoin astia	0		1000	-	4-5 ^{5,6}
Keitto, 2 kuppia à 175 g	Avoin astia	0		600	-	3-4
Keitto, 4 kuppia à 175 g	Avoin astia	0		600	-	6-8
Kala tai lihanpalat kastikkeessa, 500 g ⁷	Kannellinen astia	0		600	-	7-10

¹ Lämmitä vauvanruoka ilman tuttia tai kantta.

² Sekoita ruoka aina kunnolla kuumentamisen jälkeen.






³ Tarkasta ehdottomasti lämpötila.

⁴ Laita lusikka lasiin.

⁵ Älä ylikuumenna alkoholipitoisia juomia.

⁶ Tarkkaile ruokaa välillä.

⁷ Irrota lihaviipaleet toisistaan.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoiminto	Mikroaaltoteho W	Höyryteho	Toiminta-aika min
Ateria, annosruoka, valmisruoka, jossa 2 - 3 lajia, 400 g	Avoin astia	0		360	3	9-14
Pataruoka, 400 g	Kannellinen astia	3		600	-	6-8
Pataruoka, 800 g	Kannellinen astia	0		600	-	8-11
Vihannekset, 150 g	Avoin astia	3		360	3	3-5
Vihannekset, 300 g	Avoin astia	3		360	3	4-7

¹ Lämmitä vauvanruoka ilman tuttia tai kantta.

² Sekoita ruoka aina kunnolla kuumentamisen jälkeen.

³ Tarkasta ehdottomasti lämpötila.

⁴ Laita lusikka lasiin.

⁵ Älä ylikuumenna alkoholipitoisia juomia.

⁶ Tarkkaile ruokaa välillä.

⁷ Irrota lihaviipaleet toisistaan.

20.8 Kakut, pienet leivonnaiset ja leipä

Voit paistaa laitteessa kakkuja, pieniä leivonnaisia ja leipää.

Taikin nostatusta varten peitä taikinakulho foliolla tai liinalla, aseta kulho uunin pohjalle ja aseta uunitoiminto Kiertoilma 40 °C.

Valmistusohjeita leivontaan mikroaaltoyhdistelmällä

- Kun käytät leivonnaisten paistamiseen mikroaaltoyhdistelmää, voit lyhentää kypsennysaikaa huomattavasti.
- Käytä kuumuutta kestäviä, mikrokäyttöön soveltuvia astioita.
- Yhdistelmäkäytössä voit käyttää tavallisia metallivuokia.

Valmistusohjeita leivontaan lisähöyrytoiminnolla

- Tietyistä ruoista tulee lisähöyrytoimintoa käyttämällä rapeampia. Niiden pinnasta tulee kiiltävämpi ja ne kuivuvat vähemmän.

- Täytä vesisäiliö "MAX"-merkintään asti. Jos vesi loppuu, ruoka kypsennetään asetetulla uunitoiminnolla edelleen ilman lisähöyrytoimintoa.

Valmistusohjeita pakasteille

- Ota ruoka kokonaan pois pakkauksesta.
- Poista ruoassa oleva jää. Älä käytä pakasteita, joissa on runsaasti jäätä.
- Pakasteet on esikypsennetty osittain epätasaisesti. Epätasainen ruskistus ei katoa myöskään paistettuna.

Valmistusohjeita leivälle ja sämpylöille







HUOMIO!

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.





- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

- Kytke kiertoilman lisäksi käyttöön höyrytoiminto.
- Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänmallisessa vuoassa paistettavia taikinoita.

Suositusasetukset vuokakakuille












Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho W	Toiminta-aika min
Sokerikakku, yksinkertainen	Torvi-, rengas- tai pitkänmallinen vuoka	1		160-170	-	60-80 ¹
Sokerikakku, hieno, esim. hiekkakakku	Torvi-, rengas- tai pitkänmallinen vuoka	1		150-160	-	60-70 ¹
Pähkinäkakku	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	1		160-170	-	35-45
Täytekakkupohja, 3 munaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Hedelmä- tai rahkatorttu murotaikinasta	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50 ¹

¹ Anna kakun jäähtyä uunissa n. 20 minuuttia.





Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho W	Toiminta-aika min
Hedelmäkakku, hieno, sokerikkakutaikinasta	Irtopohja- tai torvivuoka	1	 + 	170-190	90	30-45
Pikantit leivonnaiset, esim. Quiche tai sipulipiirakka	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2	 + 	160-180	90	50-70

¹ Anna kakun jäähtyä uunissa n. 20 minuuttia.







Suositusasetukset kakuille leivinpellillä




Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho W	Höyryteho	Toiminta-aika min
Sokerikakku kuivalla täytteellä	Lasipannu	2		160-170	-	-	30-40
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä, esim. hiivataikina ja omenamurutäyte	Lasipannu	1		160-170	-	-	30-45
Pullapitko, 500 g jauhoja	Lasipannu	1	 + 	170-180	-	3	35-45
Struudeli hedelmätäytteellä, esipaistettu, pakaste	Lasipannu	1	 + 	180-200	-	2	40-50
Pizza	Lasipannu	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, esipaistettu, pakaste	Ritilä	2	 + 	180-190	180	-	8-15
Pizza-patonki, esipaistettu, pakaste	Ritilä	2	 + 	190-210	180	-	12-15

Suositusasetukset pienille leivonnaisille ja pikkuleiville

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Toiminta-aika min
Pikkuleivät	Lasipannu	2		150-170	20-35
Marenki	Lasipannu	2		100	90-120
Makronit	Lasipannu	2		110	35-45
Lehtitaikinaleivonnaiset	Lasipannu	2		170-180	35-45

Suositusasetukset leivälle ja sämpylöille

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Grillausteho	Höyryteho	Toiminta-aika min
Leipä, 1 kg	Lasipannu	1	 + 	1. 230 2. 190-200	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 30-45
Leipä, 1,5 kg	Pitkänmallinen vuoka	0	 + 	1. 230 2. 200-210	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 40-50
Sämpylät, esim. vehnäsämpylät	Lasipannu	1	 + 	200-210	-	3	25-35

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoimito	Lämpötila °C	Grillausteho	Höyryteho	Toiminta-aika min
Paahtoleipä, 12 viipaletta	Ritilä	3		-	3	-	3-6
Paahtoleipä, 4 viipaletta	Ritilä	3		-	3	-	3-6
Paahtoleipä, kuorrutettu, 2-4 viipaletta	Ritilä + Lasipannu	3+1		-	3	-	8-10

Leivontavinkkejä

Jos leivonta ei täysin onnistunut, tästä löydät vinkkejä seuraavaa kertaa varten.

Aihe	Vinkki
Vuoan ja ritilän väliin muodostuu kipinöitä.	<ul style="list-style-type: none"> Tarkasta, onko vuoan ulkopinta puhdas. Muuta vuoan paikkaa uunissa. Jatka paistamista ilman mikroaaltouunia ja pidennä paistoaikaa.
Haluat saada selville, onko leivonnainen kypsä.	<ul style="list-style-type: none"> Työnnä puutikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei tartu tikkuun, leivonnainen on valmis.
Leivonnainen painuu kokoon.	<ul style="list-style-type: none"> Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja noudata reseptin ohjeita. Käytä vähemmän nestettä. Tai: Laske paistolämpötilaa 10 °C verran ja pidennä paistoaikaa.
Leivonnainen on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	<ul style="list-style-type: none"> Voitele vain irtopohjavuoan pohja. Irrota leivonnainen paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Pienet leivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.	<ul style="list-style-type: none"> Jätä leivonnaisten väliin tilaa n. 2 cm. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Leivonnainen on kauttaaltaan liian vaalea.	<ul style="list-style-type: none"> Tarkasta kannatinkorkeus ja varuste. Nosta paistolämpötilaa. Tai: Pidennä paistoaikaa.
Vuoassa tai pitkänmallisessa vuoassa oleva leivonnainen on takaosasta liian tumma.	<ul style="list-style-type: none"> Sijoita leivontavuoka keskelle.
Leivonnainen on liian tumma.	<ul style="list-style-type: none"> Laske paistolämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.

Aihe	Vinkki
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	<ul style="list-style-type: none"> Laske paistolämpötilaa. Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi. Sijoita leivontavuoka keskelle. Muotoile pienet leivonnaiset samankokoisiksi ja -muotoisiksi.
Leivonnainen ei ole sisältä vielä täysin kypsä.	<ul style="list-style-type: none"> Laske paistolämpötilaa ja pidennä paistoaikaa. Lisää vähemmän nestettä. <p>Kakku mehukkaalla täytteellä:</p> <ul style="list-style-type: none"> Esipaista pohja. Ripottele paistetulle pohjalle manteleita tai korppujauhoja. Peitä pohja täytteellä.
Leivonnainen ei irtoa kumottaessa.	<ul style="list-style-type: none"> Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen 5 - 10 minuuttia. Irrota kakun reunaa varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka monta kertaa märällä, kylmällä liinalla. Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla.

20.9 Paistokset ja gratiinit

Voit valmistaa laitteella paistoksia ja gratiineja.

Valmistusohjeita paistoksille ja gratiineille

- Paistoksen kypsyminen riippuu astian koosta ja paistoksen korkeudesta. Käytä paistoksille ja gratiineille 4 - 5 cm korkeaa vuokaa. Kapeassa, korkeassa astiassa ruoan kypsymiseen kuluu enemmän aikaa ja ruoka tummuu pinnalta.
- Käytä kuumuutta kestäviä, mikro käyttöön soveltuvia astioita.
- Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.
- Anna paistosten ja gratiinien jälkikypsyä pois päältä kytketyssä uunissa vielä 5 minuuttia.

Suositusasetukset paistoksille ja gratiineille

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoimin to	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho W	Toiminta-aika min
Paistokset, makeat, esim. rahkapaistos hedelmien kera, 1,5 kg	Vuoka	0	☒+☒	130-150	180	25-35
Paistokset, pikantiit, kypsistä aineksista, esim. pastapaistos, 1 kg	Vuoka	0	☒+☒	180-190	600	12-17
Paistokset, pikantiit, raa'oista aineksista, esim. perunagratiini, 1,1 kg	Vuoka	0	☒+☒	170-180	600	20-30

20.10 Lintu, liha ja kala

Voit kypsentää laitteella lintua, lihaa ja kalaa.

Valmistusohjeita astiassa kypsentämiseen

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Jos asetat kuuman lasiastian märälle tai kylmälle pinnalle, lasi voi särkyä.

- ▶ Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle.
- Käytä vain tarkoitukseen soveltuvia astioita. Parhaiten sopivat lasiastiat. Tarkista, että astia mahtuu uuniin.
- Kiiltävät teräksiset tai alumiiniset paistovuokat eivät sovellu mikroaaltokäyttöön. Kiiltävät paistovuokat heijastavat tavanomaisessa käytössä lämpöä peilin tavoin eivätkä ne sen takia sovellu kovin hyvin tähän tarkoitukseen. Lintu, liha ja kala kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä tavanomaiseen kypsennykseen korkeampaa lämpötilaa ja tai pidempää kypsennysaikaa.
- Noudata astian valmistajan ohjeita.

Avoin astia

- Käytä linnun, lihan ja kalan paistamiseen mieluiten korkeaa paistovuokaa.
- Aseta vuoka uunin pohjalle.
- Jos haluat käyttää lisähöyryä, käytä avointa astiaa.
- Jos sinulla ei ole muuta sopivaa astiaa, käytä lasipannua.

Kannellinen astia

- Varmista, että kansi on sopiva ja sulkeutuu kunnolla.
- Aseta astia ritilälle.

Valmistusohjeita kypsennykseen mikroaaltoyhdistelmällä

- Kun käytät kypsentämiseen mikroaaltoyhdistelmää, voit lyhentää kypsennysaikaa huomattavasti.
- Kypsennysaika määräytyy mikroaaltouunia käytettäessä kokonaispainon perusteella. Jos kypsennät muun kuin annetun määrän, apuna on perusperiaate: "Kaksinkertainen määrä vaatii lähes kaksinkertaisen kypsennysajan".
- Käytä kuumuutta kestäviä, mikrokäyttöön soveltuvia astioita.
- Metalliset vuokat ja savipadat soveltuvat kypsennykseen vain ilman mikroaaltotoimintoa.

Valmistusohjeita kypsennykseen lisähöyrytoiminnolla

- Tietystä ruoista tulee lisähöyrytoimintoa käyttämällä rapeampia. Niiden pinnasta tulee kiiltävämpi ja ne kuivuvat vähemmän.
- Käytä kannettomia astioita.
- Käytä kuumuutta ja höyryä kestäviä astioita.
- Kytke lisähöyrytoiminto päälle asetustaulukossa annettujen tietojen mukaisesti.
- Täytä vesisäiliö "MAX"-merkintään asti. Jos vesi loppuu, ruoka kypsennetään asetetulla uunitoiminnolla edelleen ilman lisähöyrytoimintoa.

Valmistusohjeita höyrykypsennykseen höyrykypsennysastiassa

- Höyrykypsennys kypsentää lihan lisähöyrytoimintoa hellävaraisemmin, mutta lihan pinnasta ei tule rapea. Se säilyy erityisen mehevänä.
- Voit halutessasi ruskistaa lihapaloja ennen höyrykypsennystä, jolloin niihin tulee eri maku ja kypsennysaika lyhenee. Suurikokoisemmat palat vaativat pidemmän kypsennysajan. Lihanpaloja ei tarvitse kääntää.
- Kun haluat höyrykypsentää linnunlihaa, lihaa tai kalaa, laita kypsennettävä tuote höyrykypsennysastiaan lasipannussa ja työnnä se kannatinkorkeudelle 3.
- Täytä vesisäiliö "MAX"-merkintään asti. Jos vesisäiliö tyhjenee toiminnon aikana, toiminto keskeytyy. Näyttöön tulee tätä koskeva huomautus.

Valmistusohjeita grillaukseen

- Pidä uunin luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa laitteen luukku avoimena.
- Aseta grillattava tuote suoraan ritilälle. Työnnä lisäksi lasipannu ritilän alle. Tihkuva rasva valuu pannuun.
- Grillaa mahdollisimman saman paksuisia ja painoisia grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja pysyvät mehukkaina.
- Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.
- Suolaa liha vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä.

Huomautus: Grillin kuumennuselementit kytkeytyvät aina välillä päälle ja pois päältä; tämä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetyistä grillaustehosta. Grillattaessa voi muodostua savua.

Suosittelut asetusarvot

- Annetut arvot ovat voimassa, kun täyttämätön paistovalmis lintu, liha tai kala laitetaan suoraan jääkaapista kylmään uuniin.
- Taulukossa on lintujen, lihan ja kalan paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen. Kun valmistat painavampia lintuja, lihaa tai kalaa, valitse joka tapauksessa alhaisempi lämpötila. Kun valmistat useampia paloja kerralla, määritä kypsennysaika painavimman palan perusteella. Yksittäisten palojen on hyvä olla lähes samankokoisia.
- Grillaa mahdollisimman saman paksuisia ja painoisia grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja pysyvät mehukkaina.
- Mitä kookkaampi lintu, lihanpala tai kala, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.
- Käännä lintu, liha ja kala, kun säätötaulukossa kehoitetaan niin tekemään.

Valmistusohjeita linnunlihalle

- Pistele ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä. Näin rasva pääsee valumaan pois.
- Leikkaa ankanrintan nahkaan viiltoja.
- Älä käännä ankanrintaa.
- Jos käännät linnun paistamisen aikana, laita lintu uuniin ensin rintaosa tai nahkapuoli alaspäin.

Valmistusohjeita lihalle












- Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekoniiviä.
- Lisää vähärasvaista paistia valmistaessasi astiaan vähän nestettä. Lasiastian pohjan tulisi juuri ja juuri peittyä.

- Leikkaa kamaraan ristiviitoja.
- Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Lihaneste jakautuu silloin paremmin. Kääri paisti alumiinifolioon. Ilmoitettu kypsennysaika ei sisällä suositeltua vetäytymisaikaa.
- Paistaminen ja haudutus astiassa on mukavampaa. Paistin ottaminen uunista on helpompaa astiassa ja kastike voidaan valmistaa suoraan astiaan.
- Nesteen määrä riippuu lihan tyypistä ja astian materiaalista sekä siitä, käytetäänkö kantta. Jos valmistat lihaa emaloidussa tai tummassa metallisessa paistovuoassa, tarvitset vähän enemmän nestettä kuin lasista uunivuokaa käytettäessä.
- Astiassa oleva neste haihtuu paistamisen aikana. Lisää tarvittaessa nestettä varovasti.
- Lihan ja kannen välisen etäisyyden pitää olla vähintään 3 cm. Liha voi turvota.
- Ruskista haudutettavaa lihaa tarvittaessa ennen sen kypsentämistä. Lisää haudutuslientä varten vettä, viiniä, etikkaa tai vastaavaa. Astian pohjalla pitää olla nestettä 1-2 cm.

Valmistusohjeita kalalle

- Kokonaista kalaa ei tarvitse kääntää.
- Jos haluat kypsentää kalan rutilällä, sivele rutilälle ensin vähän öljyä; näin kalan saa helpommin irrotettua myöhemmin.
- Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkäevä irtoaa helposti.

Suositusasetukset linnunlihalle

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatink orkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Grillaussteho	Mikroaaltoteho W	Höyryteho	Toiminta-aika min
Broileri, kokonainen, keitetty, 1,3 kg	Kannellinen astia	0		-	-	600	-	25-35 ¹
Broileri, kokonainen, paistettu, 1,3 kg	Avoin astia	0	 +  + 	190	-	360	3	40-45 ^{2, 3, 4}
Broilerinpalat, esim. broilerin neljännekset, 800 g	Avoin astia	0	 + 	190	-	180	-	20-35 ^{5, 6, 3}
Ankanrinta, 500 g	Rutilä + Lasipannu	3+2	 +  + 	-	3	180	3	10-12 ^{6, 3}
Hanhenrinta, hanhenkoivet, 700 - 900 g	Avoin astia	0	 + 	-	2	180	-	30-40 ^{7, 3}

¹ Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 1/2.

² Rintapuoli ylöspäin.

³ Älä käännä ruokaa.

⁴ Anna vetäytyä 5 min.

⁵ Pistele nahkaan reikiä.

⁶ Nahkapuoli ylöspäin.

⁷ Käytä korkeaa ja kannetonta astiaa.

Suositukset lihalle

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Grillaussteho	Mikroaaltoteho W	Höyryteho	Toiminta-aika min
Naudan patapaisti, 1 kg	Kannellinen astia	0		160-170	-	180	-	80-90
Paahtopaisti, englantilainen, 1,5 kg	Avoin astia	0		180-190	-	180	-	30-40 ^{1,2}
Naudanlihapihvit, 2-3 cm paksut, 2-3 kpl, à 200 g	Ritilä + Lasipannu	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Porsaanliha ilman kamaraa, esim. etuselkä, 750 g	Avoin astia	0		170-180	-	360	3	25-35 ²
Sianliha kamaralla, esim. lapa, 1 kg ³	Avoin astia	0		170-80	-	180	3	60-80 ^{4,2}
Porsaanfilee 500-600 g	Avoin astia	0		180-190	-	180	-	35-40 ²
Porsaan niskapalapihvit, 2-3 cm paksut, 2-3 kpl, à 120 g	Ritilä + Lasipannu	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Grillimakkarat 4-6 kpl, à 150 g	Ritilä + Lasipannu	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Lihamureke, 750 g	Avoin astia	0		190	-	360	3	15-20 ²

¹ Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 1/2.



² Anna lopuksi vetäytyä 10 minuuttia.

³ Tee kamaraan viiltoja.

⁴ Älä käännä ruokaa.

Suositukset kalalle

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Grillaussteho	Mikroaaltoteho W	Höyryteho	Toiminta-aika min
Kalafilee, tuore 400 g	Lasipannu + Höyrykypsennys astia	3		-	-	-	3	15-17
Kalafileealat, pakaste, 400 g	Kannellinen astia	3		-	-	-	3	18-20
Kalafileealat, pakaste, 800 g	Lasipannu + Höyrykypsennys astia	3		-	-	-	3	23-25
Kalafilee, kuorrutettu, 500 g	Avoin astia	0		-	3	600	-	10-15


Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Grillausasteho	Mikroaaltoteho W	Höyryteho	Toiminta-aika min
Kalapihvit, 2-3 kpl, à 150 g	Ritilä + Lasipannu	3+1		-	3	-	-	8-12
Kala, kokonainen, esim. purotaimen, 2-3 kpl, à 300 g	Lasipannu + Höyrykypsennysastia	3		-	-	-	3	18-22

Vinkkejä paistamiseen ja haudutukseen

Jos paistaminen ja haudutus ei onnistunut heti aivan täysin, tästä löydät vinkkejä seuraavaa kertaa varten.

Aihe	Vinkki
Paisti on liian tumma ja pinta paikoitellen palanut.	<ul style="list-style-type: none"> Tarkasta, oletko valinnut oikean kannatinkorkeuden. Valitse matalampi lämpötila. Lyhennä paistoaikaa.
Paisti on liian kuiva.	<ul style="list-style-type: none"> Tarkasta, oletko valinnut oikean kannatinkorkeuden. Valitse matalampi lämpötila. Lyhennä paistoaikaa.
Paisti on kuorettunut liian vähän.	<ul style="list-style-type: none"> Nosta lämpötilaa. Tai: Kytke paistoaajan päätyttyä grilli hetkeksi päälle.
Paistoliemi on palanut kiinni.	<ul style="list-style-type: none"> Valitse pienempi astia. Lisää paistettaessa enemmän nestettä.
Paistoliemi on liian vaaleaa ja liian vetistä.	<ul style="list-style-type: none"> Valitse suurempi astia, jotta nestettä haihtuu enemmän. Lisää paistettaessa vähemmän nestettä.
Kun haudutat lihaa, liha palaa.	<ul style="list-style-type: none"> Tarkasta, sopivatko astia ja kansi yhteen ja sulkeutuvatko ne kunnolla. Laske lämpötilaa. Lisää haudutettaessa nestettä.

Suositusasetukset vihanneksille ja lisukkeille

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho W	Höyryteho	Toiminta-aika min
Artisokat, kokonaiset, tuoreet	Lasipannu + Höyrykypsennysastia	3		-	-	3	35-40

¹ Sekoita ruokaa välillä.

20.11 Vihannekset ja lisukkeet

Voit kypsentää laitteella vihanneksia ja lisukkeita.

Valmistusohjeita mikroaaltouunille
















- Käytä kannellista, mikrokäyttöön soveltuvaa astiaa.
- Käytön riisin keittämiseen korkeaa kannellista astiaa ja lisää joukkoon taulukossa annettu määrä vettä.

Ohjeita höyrykypsennykseen

- Käytä höyrykypsennykseen lasipannua ja höyrykypsennysastiaa.
- Ota asetustaulukossa mainitut kappalekoot huomioon. Pienempien kappaleiden kohdalla kypsennysaika lyhenee, suurempien kohdalla pitenee.
- Myös laadulla ja kypsyyssasteella on vaikutusta kypsennysaikaan. Ilmoitetut asetusarvot ovat sen tähden vain ohjeellisia.
- Jaa elintarvikkeet aina tasaisesti astiaan. Jos ruoka on eri paksuisina kerroksina, se kypsyy epätasaisesti.
- Älä laita helposti litistyviä elintarvikkeita höyrykypsennysastiaan liian paksua kerrosta.
- Täytä vesisäiliö ”MAX”-merkintään asti. Jos vesisäiliö tyhjenee toiminnon aikana, toiminto keskeytyy. Näyttöön tulee tätä koskeva huomautus.

Valmistusohjeita kuskusille

- Lisää vettä tai nestettä ilmoitetussa suhteessa. Lisää esimerkiksi suhteessa 1:2 nestettä 200 ml per 100 g kuskusia.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoimin to	Lämpötila °C	Mikroaaltoteh o W	Höyryteh o	Toiminta-aika min
Lehtipinaatti, tuore 250 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	5-7
Kukkakaali, kokonainen, tuore	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	2		-	-	3	28-35
Parsakaali, kokonainen, tuore 500 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	2		-	-	3	20-23
Parsakaalinuput , pakaste 500 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	14-16
Vihannekset, tuoreet, 250 g	Kannellinen astia	0		-	600	-	6-10 ¹
Vihannekset, tuoreet, 500 g	Kannellinen astia	0		-	600	-	10-15 ¹
Maissintähkä, tuore, 2 kpl	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	25-35
Sekavihanneks et, pakaste 250 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	12-15
Porkkanat, viipaleina, höyrykypsennety, 500 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	18-20
Purjosipulirenka at, tuore, 500 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	10-12
Vihreät pavut, tuore, 500 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	18-20
Punajuuri, kokonainen, 500 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	50-60
Parsa, vihreä, 250 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	10-15
Kesäkurpitsa, viipaleina, höyrykypsennety, 500 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	12-14
Perunat, neljänneksinä, 250 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	28-30

¹ Sekoita ruokaa välillä.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoimin to	Lämpötila °C	Mikroaaltoteh o W	Höyryteh o	Toiminta-aika min
Perunat, neljänneksinä, 500 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	30-32
Perunat, neljänneksinä, 750 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	32-35
Ranskalaiset perunat, pakaste	Lasipannu	2		190-210	-	-	30-40
Rösti, pakaste	Lasipannu	2		190-210	-	-	25-35
Kroketit, pakaste	Lasipannu	2		190-210	-	-	25-35
Riisi, 125 g + 300 ml vettä	Kannellinen astia	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Riisi, 250 g + 500 ml vettä	Kannellinen astia	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Kuskus, 1:2	Lasipannu	3		-	-	3	3-10

¹ Sekoita ruokaa välillä.

20.12 Jälkiruoat

Voit valmistaa laitteella jälkiruokia.

Valmistusohjeita riisipuorolle

- Lisää maitoa ilmoitetussa suhteessa. Lisää suhteessa 1:2,5 maitoa 250 ml per 100 g puuroriisiä.

Suositusasetukset jälkiruoille

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoim into	Mikroaaltoteh o W	Höyryteh o	Toiminta-aika min
Flan Caramel	Lasipannu + Pienet kohokasvuogat	3		-	3	40-50
Hiivataikinapullat (Dampfnudeln, Germknödel)	Lasipannu	3		-	2	20-25
Riisipuuro 1:2,5 ¹	Lasipannu	3		-	3	30-40
Hedelmät, hilloke, 500 g	Lasipannu	3		-	3	9-12
Popcorn mikroaaltouunissa, 1 pussi à 100 g	Kannellinen astia	0		600	-	3-5
Jälkiruoat, esim. vanukas, jauheesta, 500 ml	Kannellinen astia	0		600	-	6-8 ²

¹ Lisää maitoa ilmoitetussa suhteessa.

² Sekoita ruokaa välillä.

20.13 Testiruokat

Nämä yhteenvedot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testaamisen helpottamiseksi standardin EN 60350-1:2013 tai IEC 60350-1:2011 ja normin EN 60705:2012, IEC 60705:2010 mukaan.

Leivonta

Ota testiruokia paistettaessa huomioon nämä tiedot.

Suositusasetukset leivontaan

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Toiminta-aika min
Pursotinpikkuleivät	Lasipannu	2		160-170	30-35
Kuppikakut	Lasipannu	2		160-170	20-25
Torttupohja	lrtopohjavuoka Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Kannellinen omenapiirakka	lrtopohjavuoka Ø 20 cm	2		170-190	80-100

- Säättösuositukset koskevat ruokien laittamista uuniin, jota ei ole esilämmitetty.
- Noudata suositusasetuksissa olevia esilämmitystä koskevia ohjeita. Asetusarvot ovat voimassa ilman pikakuuennusta.
- Valitse paistamiseen ensin alempi annetuista lämpötiloista.
- Aseta vuoat ritilälle.

Valmistus mikroaaltouunissa

Ota huomioon nämä ohjeet, kun testiruokia valmistetaan mikroaaltouunissa.

Käytä kuumuutta kestäviä, mikrokäyttöön soveltuvia astioita.

Suositusasetukset sulatukseen mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Mikroaaltoteho W	Toiminta-aika min
Lihan sulatus, 500 g	Avoin astia	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

Suositusasetukset kypsennykseen mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Mikroaaltoteho W	Toiminta-aika min
Maitokiisseli, 1000 g	Avoin astia	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Sponge Cake, 475 g	Avoin astia	0		600	8-10
Lihapyörykät, 900 g	Avoin astia	0		600	20-25

Suositusasetukset kypsennykseen mikroaaltouunin yhdistelmällä

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Grillausteho	Mikroaaltoteho W	Toiminta-aika min
Perunagratiini	Avoin astia	0		-	1	360	25-32
Kakku, 700 g	Avoin astia	1		190-200	-	180	20-27
Broileri	Avoin astia	0		190	-	360	30-45 ^{1, 2, 3}

¹ Rintapuoli alaspäin.

² Käytä korkeaa kannetonta astiaa.

³ Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 1/2.

Höyrykypsennys

Ota huomioon nämä ohjeet testiruokia höyrykypsennettäessä.

Aseta lasivuoka ja höyrykypsennysastia kannatinkorkeudelle 3.

Suositusasetukset höyrykypsennykseen

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Höyryteho	Toiminta-aika min
Herneet, pakaste, 1000 g	Lasipannu + Höyrykypsennysastia	3		3	-

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Höyryteho	Toiminta-aika min
Parsakaali, tuore, 300 g	Lasipannu + Höyrykypsennysastia	3		3	10-12
Parsakaali, tuore, yksi astia	Lasipannu + Höyrykypsennysastia	3		3	16-18

Grillaus

Ota huomioon nämä ohjeet testiruokia grillattaessa.

- Työnnä lasipannu rutilän alle. Neste valuu pannuun ja uunitila pysyy puhtaampana.
- Säätösuositukset koskevat ruokien laittamista uuniin, jota ei ole esilämmitetty.

Suositusasetukset grillaukseen

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Grillausteho	Toiminta-aika min
Paahtoleipä, ruskistettu	Ritilä	3		3	4-5
Hampurilaispihvit, 12 kpl	Ritilä + Lasipannu	3+1		3	35-45 ¹

¹ Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 1/2.

21 Asennusohje

Ota laitteen asennuksen yhteydessä huomioon seuraavat tiedot.



21.1 Turvallinen asennus

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun asennat laitteen.

- Turvallinen käyttö on taattu vain, kun asennus tehdään ammattitaitoisesti asennusohjeita noudattaen. Asentaja vastaa moitteettomasta toiminnasta laitteen asennuspaikassa.
- Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.
- Poista paikkausmateriaali ja liimakalvot uunitilasta ja luukusta ennen laitteen käyttöönottoa.
- Noudata lisäosien asennusta koskevia asennusohjeita.
- Kalusteiden, joihin laite asennetaan, pitää kestää lämpötilaa 90 °C, vieressä olevien kalusteiden etuosien vähintään lämpötilaa 65 °C.

- Älä asenna laitetta somiste- tai kalusteoven taakse. Vaarana on ylikuumeneminen.
- Tee kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen asentamista. Poista lastut. Sähköisten rakenneosien toiminta voi häiriintyä.
- Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Osat, joihin pääset asennuksen aikana käsiksi, voivat olla teräväreunaisia ja aiheuttaa viiltohaavoja.

- ▶ Käytä suojakäsineitä

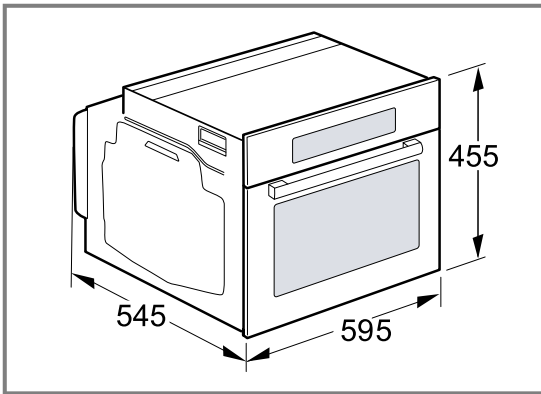
VAROITUS – Tulipalovaara!

Jatkojohdon ja hyväksymättömän adapterin käyttö on vaarallista.

- ▶ Älä käytä jatkojohtoja tai haaroitusrasioita.

21.2 Laitemitat

Tästä löydät laitteen mitat.



21.3 Keittiökalu

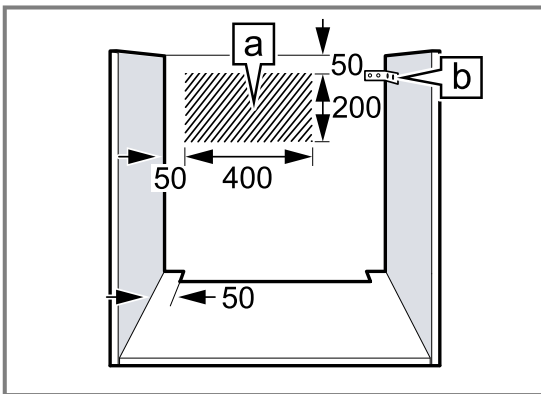
Tämä laite on tarkoitettu vain kalusteeseen asennettavaksi. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu pöytälaitteeksi tai käytettäväksi kaapin sisällä. Varmista, että laitteen takana olevassa kaapissa ei ole takaseinää. Seinän ja kaapin pohjan tai yläpuolella olevan kaapin takaseinän välillä tulee olla tilaa vähintään 35 mm.

Varmista, että kalusteen etusivulla on 50 cm²:n tuuletusaukko. Tee tuuletusaukkoa varten aukko sokkeliin tai asenna tuuletusritilä.

Varmista, että kalusteissa, joissa ei ole aukkoa tuuletusta varten, on sivuseinien takaosassa 200 cm²:n tuuletusaukko.

Tuuletusaukkoja tai tuloilma-aukkoja ei saa peittää. Varmista, että liitännät on viivoitetun pinnan alueella [a] tai asennuskehysten ulkopuolella.

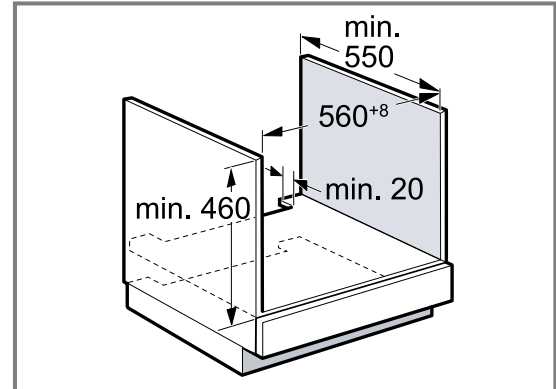
Kiinnitä irralliset kalusteet yleisesti saatavana olevalla kulmalevyllä [b] seinään.



21.4 Asennus työtason alle

Noudata työtason alle asennettaessa asennusmittoja ja turvallisuusetäisyyksiä.

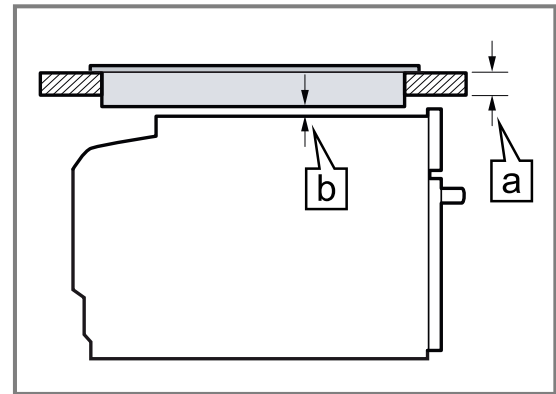
Välipohjassa pitää olla rako laitteen tuuletusta varten.



Työtaso on kiinnitettävä kalusteeseen.

21.5 Asennus keittotason alle

Jos laite asennetaan keittotason alle, on noudatettava minimimittoja, tarvittaessa alla oleva rakenne mukaan lukien.



Tarvittavan minimietäisyyden [b] takia työtasolle asetetaan vähimmäisvahvuus [a].

Keittotason tyyppi	[a] päälle asennettu, mm	[a] samantasoinen asennus, mm	[b] mm
Induktiokeittotaso	48	49	5
Täysipintainen induktiokeittotaso	58	59	5

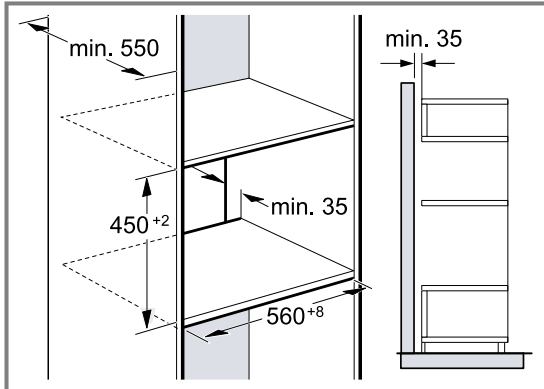
Noudata keittotason asennusohjetta.

Huomautus: Ei sovellu asennettavaksi kaasukeittotason tai sähkökeittotason alle.

21.6 Asennus korkeaan kaappiin

Ota huomioon asennusmitat ja turvallisuusetäisyydet korkeassa kaapissa.

Välipohjissa pitää olla rako laitteen tuuletusta varten.



Jos korkeassa kaapissa on elementti-takaseinien lisäksi toinen takaseinä, se on poistettava.

Asenna laite vain niin korkealle, että varusteet saa otettua helposti ulos.

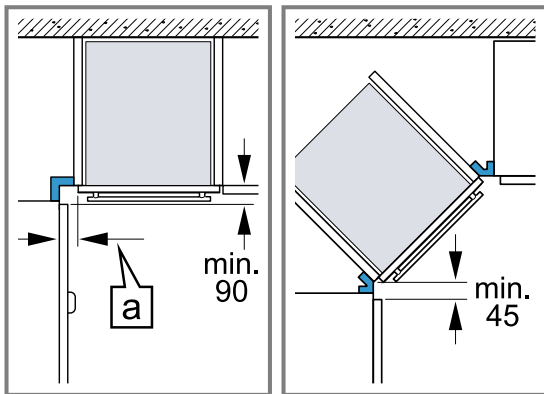
21.7 Yhteensovitus lämpölaatikon kanssa

Asenna ensin lämpölaatikko. Noudata lämpölaatikon asennusohjetta.

Työnnä laite lämpölaatikon yläpuolelle kaappiin. Varo vaurioittamasta lämpölaatikon etupaneelia.

21.8 Asennus kulmaan

Ota kulmaan asennettaessa huomioon asennusmitat ja turvallisuusetäisyydet.



Jotta laitteen luukku saadaan avattua, ota kulmaan asentaessasi huomioon minimimitat. Mitta [a] riippuu kalusteen etuosan vahvuudesta ja kahvasta.

21.9 Sähköliitäntä

Jotta laitteen sähköliitäntä on turvallinen, noudata seuraavia ohjeita.

⚠ VAROITUS – Vaara: Magnetismi!

Laitte sisältää kestopagneetteja. Ne voivat vaikuttaa elektronisiin implanteihin, esimerkiksi sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin.

► Elektronisten implanttien käyttäjien on pysyttävä vähintään 10 cm:n päässä laitteesta.

■ Laitteen suojaluokka on I, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.

- Suojaus on tehtävä tyyppikilvessä mainitun tehotiedon ja paikallisten määräysten mukaan.
- Laitteessa ei saa olla jännitettä asennustöitä tehtäessä.
- Vaarojen välttämiseksi on vaurioituneen liitäntäjohdon vaihtaminen teetettävä valmistajalla, huoltopalvelulla tai vastaavan koulutuksen saaneella ammattiasentajalla.
- Asennuksen pitää taata kosketussuoja.

Laitteen sähköliitäntä

Huomautus: Laitteen saa liittää vain määräystenmukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan.

1. Liitä verkkoliitäntäjohdon IEC-pistoke laitteeseen. Tarkasta IEC-pistokkeen kunnollinen kiinnitys.
2. Liitä laitteen verkkopistoke laitteen lähellä olevaan pistorasiaan. Varmista laitteen asennuksen jälkeen, että verkkoliitäntäjohdon pistokkeeseen pääsee vapaasti käsiksi. Jos verkkoliitäntäjohdon pistokkeeseen ei pääse vapaasti käsiksi, kiinteään sähköliitännään on asennettava asennusmääräysten mukainen kaikki navat erottava katkaisin.

Laitteen sähköliitäntä ilman maadoitettua pistoketta

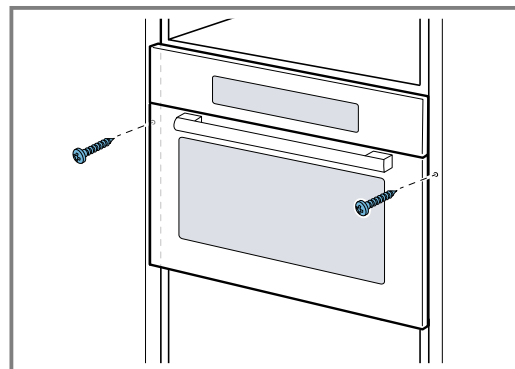
Huomautus: Laitteen saa liittää vain valtuutettu ammattiasentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Kiinteään sähköliitännään on asennettava asennusmääräysten mukainen kaikki navat erottava katkaisin.

1. Yksilöi vaihe- ja nollajohto liitäntärasiaassa. Jos liitäntä tehdään väärin, laite voi vaurioitua.
2. Liitä liitäntäkuvan mukaan. Jännite, ks. tyyppikilpi.
3. Liitä verkkoliitäntäjohdon johtimet värikoodien mukaan:
 - vihreä-keltainen = suojajohdin ⊕
 - sininen = nollajohdin
 - ruskea = vaihe

21.10 Laitteen asennus

1. Suorista laite vesivaa'an avulla täsmällisesti vaakatasoon.
2. Työnnä laite kokonaan paikalleen.
3. Suorista laite vaakatasoon ja keskelle.
4. Kiinnitä laite ruuveilla kalusteeseen.



5. Poista paikkausmateriaali ja liimakalvot uunitilasta ja luukusta.

Huomautus: Älä sulje työtason ja laitteen välistä rakoa lisälistoilla.
Älä asenna kaapin sivuseiniin lämpösuojalistoja.

21.11 Laitteen irrotus

1. Poista laitteesta jännite.
2. Irrota kiinnitysruuvit.
3. Nosta laitetta vähän ja vedä se kokonaan ulos.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.siemens-home.bsh-group.com

BSH Hausgeräte GmbH:n Siemens AG:n rekisteröimän tavaramerkkilisenssin alaisena valmistama



9001686077 (020210)
fi