

USER MANUAL



SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	2
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. TUOTEKUVAUS.....	7
4. KÄYTTÖÖNOTTO.....	7
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	8
6. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	9
7. LISÄTOIMINNOT.....	10
8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	11
9. HOITO JA PUHDISTUS.....	27
10. VIANMÄÄRITYS.....	29
11. ENERGIATEHOKKUUS.....	30

TÄYDELLISTEN TULOSTEN SAAVUTTAMISEKSI

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

Vieraile verkkosivullamme:



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

www.aeg.com/webselfservice



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registeraeg.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

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

⚠ Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

ℹ Yleisohjeet ja vinkit

🌿 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta

henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.

- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen huoltoa.
- **VAROITUS:** Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.

- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.
- Asennuskaapin tukevuuden tulee vastata standardin DIN 68930 vaatimuksia.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	600 (600) mm
Kaapin leveys	550 mm
Kaapin syvyys	605 (580) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	549 mm

Laitteen takaosan leveys	548 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	1017 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	550 x 20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4 x 12 mm

2.2 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suoja tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukkuja.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkuja.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneeliin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kotelointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.

- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukku. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Sisävalo



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.6 Huoltopalvelu

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

2.7 Hävittäminen



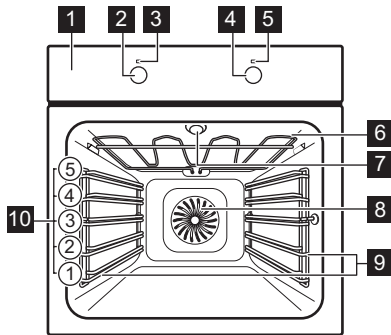
VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

3. TUOTEKUVAUS

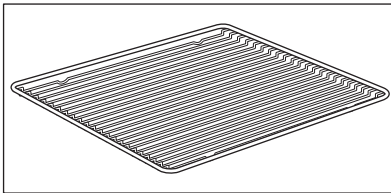
3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Virran merkkivalo / symboli
- 4 Lämpötilan valitsin
- 5 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 6 Lämpövastus
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Irrotettava kannatin
- 10 Kannatintasot

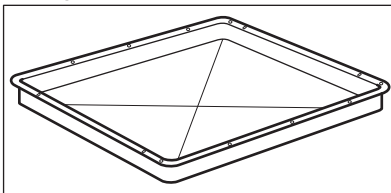
3.2 Lisävarusteet

Uuniritilä



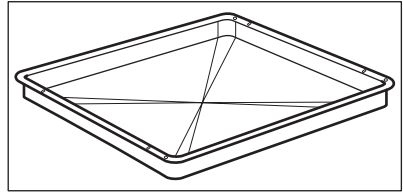
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

Leivinpelti



Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

Grilli / uunipannu



Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.

4. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

4.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.

Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.







5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ






VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Uunitoiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
0 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta.
 Kevyt	Lampun sytyttäminen:
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
 Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
 Sulatus	Ruoan sulattaminen (vihannekset ja hedelmät). Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Kostea kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kostea kiertoilma.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.



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

5.2 Huomautus: Kostea kiertoilma

Tämän toiminnon avulla noudatetaan energiatehokkuusluokan sekä ekologisen suunnittelun vaatimuksia standardin EU 65/2014 ja EU 66/2014 mukaisesti. Standardin EN 60350-1 mukaiset testit.

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.



Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteaa kiertoilmaa. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiansäästö.

2. Valitse lämpötila kääntämällä väännintä. Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
3. Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

5.3 Uunitoiminnon asettaminen

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.

6. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



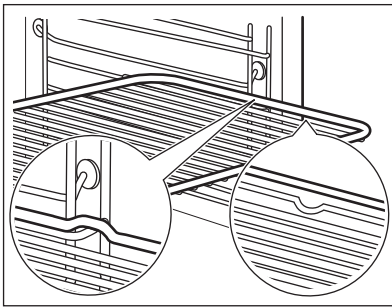
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

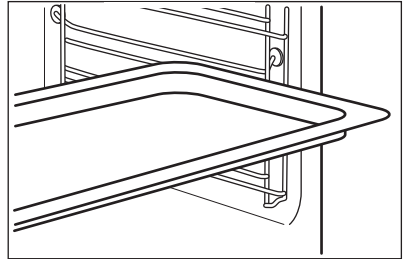
Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon.



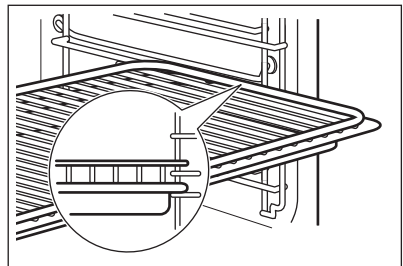
Leivinpelti/ uunipannu:

Työnnä leivinpelti /uunipannu kannatintason ohjaukiskojen väliin.



Paistoritilä ja leivinpelti / uunipannuyhdessä:

Paina leivinpelti /uunipannu kannattimen ohjaukiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjaukiskoihin.



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

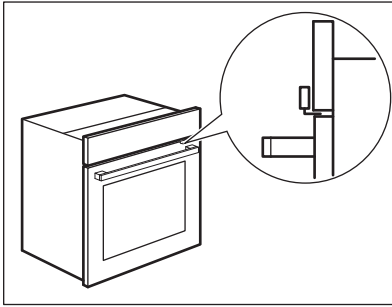
7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Jäähdytyspuhallin

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

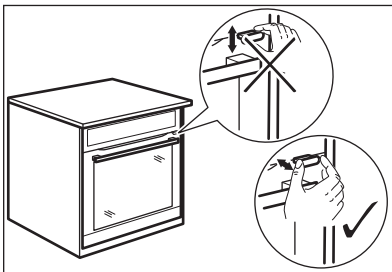
7.2 Luukun mekaaninen lukko

Luukun lukitus on auki, kun hankit uunin.



HUOMIO!

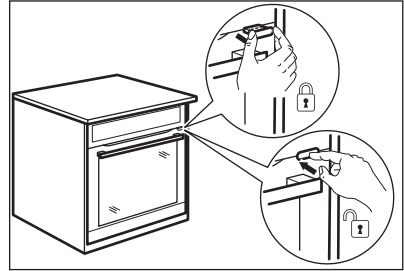
Älä siirrä luukun lukitusta pystysuunnassa.
Älä paina luukun lukitusta uuninluukku sulkessasi.



7.3 Mekaanisen luukun lukituksen käyttäminen

1. Kytke luukun lukitus päälle vetämällä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu paikalleen.

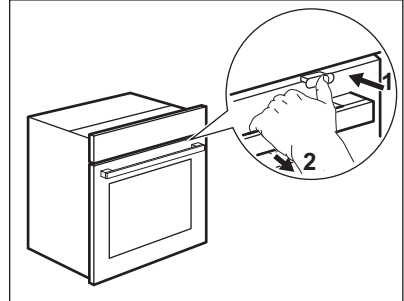
2. Kytke luukun lukitus pois päältä käytöstä painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.



7.4 Luukun avaaminen mekaanisella uunin lukituksen ollessa päällä

Luukku voidaan avata, kun mekaaninen uunin lukitus on päällä.

1. Paina luukun lukitusta kevyesti.
2. Avaa luukku vetämällä sitä kahvasta.



Jos painat luukun lukitusta napsautukseen saakka, luukun lukitus kytkeytyy pois päältä.

8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

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

8.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

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

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

8.3 Leivontavinkkejä

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

8.2 Paistaminen







Käytä ensimmäisellä kerralla alhaisempaa lämpötilaa.








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








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

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

8.4 Paistaminen yhdellä kannatintasolla

 VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET				
		 (°C)	 (min)	
Kakkupohja murotaikinas-ta, uunin esikuuminen tyhjänä	Kiertoilma	170 - 180	10 - 25	2
Torttupohja vatkatusta tai-kinasta	Kiertoilma	150 - 170	20 - 25	2
Maustekakku / Briossi	Kiertoilma	150 - 160	50 - 70	1
Maustekakku / Hedelmäkakut	Kiertoilma	140 - 160	70 - 90	1
Juustokakku	Ylä + alalämpö	170 - 190	60 - 90	1

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT		
 Käytä kolmatta kannatintasoa.		
 Valitse toiminto: Kiertoilma.		
 Käytä leivinpeltiä.		
	 (°C)	 (min)
Strösselikakku	150 - 160	20 - 40
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkatu taikina), käytä uunipannua	150	35 - 55

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT		
 Käytä kolmatta kannatintasoa.		
 Valitse toiminto: Kiertoilma.		
 Käytä leivinpeltiä.		
	 (°C)	 (min)
Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikina-pohja	160 - 170	40 - 80



KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT



Esikumenna tyhjää uunia.



Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.



Käytä leivinpeltiä.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Kääretorttu	180 - 200	10 - 20	3
Ruisleipä:	ensin: 230	20	1
	myöhemmin: 160 - 180	30 - 60	
Voilla leivottu mantelikkaku / Sokerikakut	190 - 210	20 - 30	3
Tuulihatut / Eclair-leivokset	190 - 210	20 - 35	3
Pullapitko / Pullakranssi	170 - 190	30 - 40	3
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu taikina), käytä uunipannua	170	35 - 55	3
Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vaniljakastike)	160 - 180	40 - 80	3
Joulupulla (stollen)	160 - 180	50 - 70	2



PIKKULEIVÄT



Käytä kolmatta kannatintasoa.



(°C)



(min)

Murotaikinapikkuleivät	Kiertoilma	150 - 160	10 - 20
Sämpylät, uunin esikuuminen tyhjänä	Kiertoilma	160	10 - 25
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	150 - 160	15 - 20
Lehtitaikinaleivonnaiset, uunin esikuuminen tyhjänä	Kiertoilma	170 - 180	20 - 30
Pikkuleivät hiivatakinasta	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40
Macaronit	Kiertoilma	100 - 120	30 - 50
Munanvalkuaisleivonnaiset / Marengit	Kiertoilma	80 - 100	120 - 150
Sämpylät, uunin esikuuminen tyhjänä	Ylä + alalämpö	190 - 210	10 - 25

8.5 Paistokset ja gratiinit



Käytä ensimmäistä kannatintasoa.



(°C)



(min)

Juustokuorrutteisiet paotongit	Kiertoilma	160 - 170	15 - 30
Vihannesgratiini, uunin esikuuminen tyhjänä	Gratinointi	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Ylä + alalämpö	180 - 200	25 - 40
Kalalaatikko	Ylä + alalämpö	180 - 200	30 - 60
Täytetyt vihannekset	Kiertoilma	160 - 170	30 - 60



Käytä ensimmäistä kannatintasoa.



(°C)



(min)

Makeat kohokkaat	Ylä + alalämpö	180 - 200	40 - 60
Makaronilaatikko	Ylä + alalämpö	180 - 200	45 - 60

8.6 Paistaminen useilla kannatintasoilla

Käytä leivinpeltiä.

Valitse toiminto: Kiertoilma.



KAKKU/PIIRAKKA



(°C)



(min)



2 tasoa

Tuulihatut / Eclair-leivokset, uunin esikuumennus tyhjänä	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Strösselikakku, kuiva	150 - 160	30 - 45	1 / 4



PIKKULEIVÄT / PIENET KAKUT / LEIVONNAISET / SÄMPYLÄT



(°C)








(min)



2 tasoa

3 tasoa

Sämpylät	180	20 - 30	1 / 4	-
Murotaikinapikkuleivät	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Pikkuleivät vattakattusta taikinas-ta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Lehtitaikinaleivonnaiset, uunin esikuumennus tyhjänä	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-

 PIKKULEIVÄT / PIENET KAKUT / LEIVONNAISET / SÄMPYLÄT				
	 (°C)	 (min)		
			2 tasoa	3 tasoa
Pikkuleivät hiiva- taikinasta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Macaronit	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Munanvalkuais- leivonnaiset / Marengit	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

8.7 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettyinä.

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

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.







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







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







Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana







8.8 Lihan paistaminen







Käytä ensimmäistä kannatintasoa.







 NAUDANLIHA				
			 (°C)	 (min)
			Patapaisti	1 - 1,5 kg
Paahtopaisti tai filee, raaka, uunin esikuumennus tyhjänä	per paksuus/cm	Gratinointi	190 - 200	5 - 6
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä, uunin esikuumennus tyhjänä	per paksuus/cm	Gratinointi	180 - 190	6 - 8







 NAUDANLIHA				
			 (°C)	 (min)
Paahtopaisti tai filee, kypsä, uunin esikuuminen tyhjä	per paksuus/cm	Gratinointi	170 - 180	8 - 10







 PORSAANLIHA				
 Valitse toiminto: Gratinointi.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Lapa / Niska / Kinkku	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	
Kyljykset / Siankyliki	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	
Lihamureke	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Porsaan potkapaisti, esikypsennetty	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 VASIKANLIHA				
 Valitse toiminto: Gratinointi.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Vasikanpaisti	1	160 - 180	90 - 120	
Vasikan reisipaisti	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 LAMMAS				
 Valitse toiminto: Gratinointi.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Lampaanreisi / Lammaspaisti	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	
Lampaanselkä	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	






 RIISTA				
 Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Selkä / Jäniksenkoi-pi, uunin esikuuminus tyhjänä	korkeintaan 1	230	30 - 40	
Kauriin-/hirsensatula	1,5 - 2	210 - 220	35 - 40	
Kauriin-/hirvenreisi	1,5 - 2	180 - 200	60 - 90	







 LINTUPAISTI				
 Valitse toiminto: Gratinointi.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Linnunliha, paloina	0,2 - 0,25 kpl	200 - 220	30 - 50	
Puolikas kana	0,4 - 0,5 kpl	190 - 210	35 - 50	
Broileri, kana	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	
Ankka	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Hanhi	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	







 LINTUPAISTI			
 Valitse toiminto: Gratinointi.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Kalkkuna	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Kalkkuna	4 - 6	140 - 160	150 - 240







 KALA (HAUDUTETTU)			
 Valitse toiminto: Ylä + alälämpö.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Kokonainen kala	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60

8.9 Rapea pinta: Pizza-toiminto

 PIZZA		
 Käytä ensimmäistä kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Tortut	180 - 200	40 - 55
Pinaattipiiras	160 - 180	45 - 60
Kinkkupii- ras / Sveitsi- läinen juus- topiirakka	170 - 190	45 - 55
Juustokakku	140 - 160	60 - 90
Vihannespii- ras	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.		
 Käytä toista kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, ohut pohja, käytä uunipannua	200 - 230	15 - 20
Pizza, paksu pohja	180 - 200	20 - 30
Kohottama- ton leipä	230 - 250	10 - 20

 PIZZA		
 Esikumenna tyhjä uunia ennen ruokien asettamista uuniin.		
 Käytä toista kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Voitaikina- pohjainen piiras	160 - 180	45 - 55
Flammku- chen	230 - 250	12 - 20








 PIZZA		
 Esikumenna tyhjä uunia ennen ruokien asettamista uuniin.		
 Käytä toista kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Pierogi (Pii- raat)	180 - 200	15 - 25

8.10 Grilli







Esikumenna tyhjä uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.

Aseta pannu ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.

 GRILLI				
 Valitse toiminto: Grilli				
	 (°C)	 (min) 1. puoli	 (min) 2. puoli	
Paahtopaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Naudanfilee	230	20 - 30	20 - 30	3
Porsaankylkipaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Vasikankylkipaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lampaanselkä	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Kokonainen kala, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

8.11 Pakasteet







 Sulatus			
 Valitse toiminto: Kiertoilma.			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, pakaste	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, pakaste	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, kylmä	210 - 230	13 - 25	2
Pizzapalat, pakaste	180 - 200	15 - 30	2
Ranskalaiset, ohuet	200 - 220	20 - 30	3
Ranskalaiset, paksut	200 - 220	25 - 35	3
Lohkoperunat / Kroketit	220 - 230	20 - 35	3
Röstiperunat	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, tuore	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, pakaste	160 - 180	40 - 60	2
Uunijuusto	170 - 190	20 - 30	3
Kanan siipipalat	190 - 210	20 - 30	2

8.12 Sulatus

Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

Kun ruoka on suurikokoinen, aseta tyhjä lautanen ylösalaisin uunin pohjalle. Aseta ruoka syvään astiaan ja aseta se uunin sisällä olevan lautasen päälle. Poista tarvittaessa kannattimet.

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

8.13 Säilöminen

Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla olevia säilöntäpurkkeja.

Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Aseta leivinpellille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.




Täytä purkit tasaisesti ja sulje tiiviisti.





Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.

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

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

Aseta lämpötila 160 - 170 °C.

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

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

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


8.14 Kuivaus - Kiertoilma

Peitä uunipellit leivinpaperilla.




Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni kuivausajan puolessa välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivausloppuun suorittamiseksi.

Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.


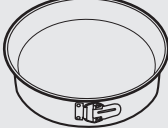


 VIHANNEKSET		
	 (°C)	 (h)
Pavut	60 - 70	6 - 8
Paprikat	60 - 70	5 - 6
Keittovihannekset	60 - 70	5 - 6
Sienet	50 - 60	6 - 8
Yrtit	40 - 50	2 - 3

Aseta lämpötila 60 - 70 °C.

 HEDELMÄT	
	 (h)
Luumut	8 - 10
Aprikoosit	8 - 10
Omenaviipaleet	6 - 8
Päärynät	6 - 9






8.15 Kosteä kiertoilma - suosittelut varusteet






Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne absorboivat enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.

			
Pizzapannu	Uunivuoka	Annosvuokat	Torttumuokka
Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 26 cm	Keraaminen halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm

8.16 Kostea kiertoilma







Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	190	3	45 - 55
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	190	2	45 - 50
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	180	2	45 - 55
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	180	2	55 - 60
Torttupohja	torttumuokka ritilällä	180	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafile, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	180	3	40 - 50
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	190	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	190	3	35 - 45
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	160	2	40 - 50
Macaronit, 24 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	35 - 45
Muffinsit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	160	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Suolaiset leivonnaiset, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 45
Tortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	45 - 55
Kasvismunakas	pizzapannu ritalällä	190	3	40 - 50

8.17 Tietoja testilaitokselle

Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350,
IEC 60350.

 PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Vuossa paistetut leivonnaiset				
		 (°C)	 (min)	
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	140 - 150	35 - 50	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	160	35 - 50	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	160	60 - 90	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	180	70 - 90	1


PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Pikkuleivät

Käytä kolmatta kannatintasoa.


(°C)



(min)

Murokeksit / Pasteijat	Kiertoilma	140	25 - 40
Murokeksit / Pasteijat, uunin esikuumennus tyhjänä	Ylä + alalämpö	160	20 - 30
Pienet kakut, 20 kpl/pelti, uunin esikuumennus tyhjänä	Kiertoilma	150	20 - 35
Pienet kakut, 20 kpl/pelti, uunin esikuumennus tyhjänä	Ylä + alalämpö	170	20 - 30


PAISTAMINEN USEILLA KANNATINTASOILLA. Pikkuleivät


(°C)



(min)


2 tasoa 3 tasoa

Murokeksit / Pasteijat	Kiertoilma	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Pienet kakut, 20 kpl/pelti, uunin esikuumennus tyhjänä	Kiertoilma	150	23 - 40	1 / 4	-


GRILLI








Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuutin ajan.

Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.


(min)



Paahtoleipä	Grilli	1 - 3	5
-------------	--------	-------	---

 GRILLI			
 Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuutin ajan.			
 Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.			
		 (min)	
Naudanlihapihvit, käännä kypsennyksen puolivälissä	Grilli	24 - 30	4




9. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

	Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
Puhdistusaineet	Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.
	Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
	Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruoka-roskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipanussa.
Jokapäiväinen käyttö	Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.
	Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
Lisävarusteet	Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pestä astianpesukoneessa

9.2 Poistaminen: uunipeltien kannatinkiskot

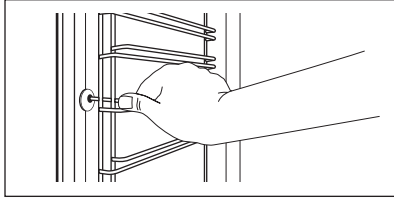
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



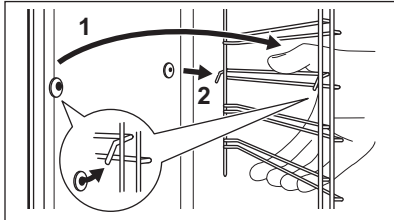
HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



2. Vedä uunipeltien kannattimen takaosa irti seinästä ja poista se.



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

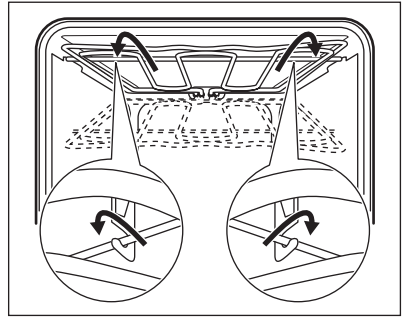
9.3 Poistaminen: grilli



VAROITUS!

Olemassa on palovammojen vaara.

1. Kytke uuni pois päältä. Varmista, että uuni on kylmä.
2. Irrota ritilöiden kannattimet.
3. Tartu grillin etuosasta kummallakin kädellä.
4. Tartu grillin nurkkiin. Vedä sitä eteenpäin jousipainetta vastaan ja ulospäin molemmasta pidikkeestä.



Grilli taittuu alaspäin.

5. Puhdista uunin katto lämpimällä vedellä, pehmeällä liinalla ja miedolla pesuaineella. Anna sen kuivua.
6. Asenna grilli noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.
7. Asenna ritilöiden kannattimet.

9.4 Luukun irrottaminen ja asentaminen

Voit poistaa luukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasilevyjen lukumäärä vaihtelee mallikohtaisesti.



VAROITUS!

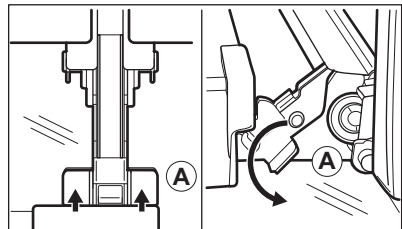
Luukku on painava.



HUOMIO!

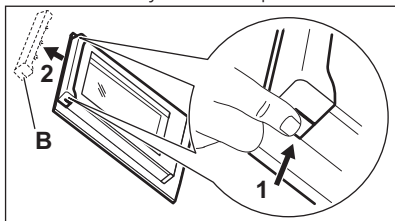
Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoutua.

1. Avaa luukku kokonaan auki.
2. Paina saranoissa olevat lukitusvivut (A) ääriasentoon.

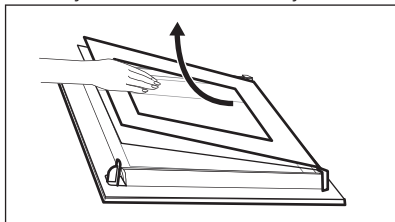


3. Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (likimääräinen kulma: 70°).
4. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa.

5. Aseta luukku ulompi puoli alaspäin pehmeälle ja vakaalle alustalle.
6. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiivistä vapautuu.



7. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
8. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos ohjauksiskosta.



9. Puhdista lasilevy vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevy varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä

puhdistamisen jälkeen. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku.

Varmista, että lasit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.

9.5 Vaihtaminen: Lamppu



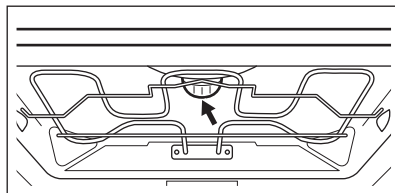
VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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

Ylälamppu

1. Irrota lampun suojalasi kiertämällä sitä.



2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

10. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syyssä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.

10.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

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

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

11. ENERGIATEHOKKUUS

11.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Tavarantoimittajan nimi	AEG
Mallin tunnus	BEB230010M 944187865, 944188347
Energialuokka	95.3
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnoissa	0.99 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.81 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Tilavuus	71 l
Unityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	33.5 kg

* Euroopan unionissa EU-määräyksien 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti. Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti. Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.

EN 60350-1 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 1: Tuotesarjat, uunit, höyryuunit ja grillit - Suorituskyvyn mittaustavat.

11.2 Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.


Ruokien lämpimänäpito

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus hyödyntääksesi jälkilämmön ja säilyttääksesi aterian lämpimänä.

Kosteaa kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

12. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

elektroniiikkaromut. Älä hävitä merkillä 

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

www.aeg.com/shop



867352114-E-462019



AEG