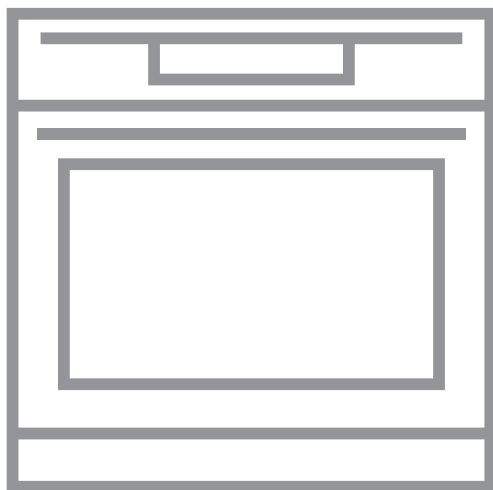


USER MANUAL



SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. TUOTEKUVAUS.....	7
4. KÄYTTÖPANEELI.....	8
5. KÄYTTÖÖNOTTO.....	8
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	9
7. KELLOTOIMINNOT.....	11
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	12
9. LISÄTOIMINNOT.....	15
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	16
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	34
12. VIANMÄÄRITYS.....	38
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	39

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 korjausohjeita:

www.aeg.com/support



Rekisteröi tuote paremman palvelun saamiseksi:

www.registeraeg.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Käytä aina vain alkuperäisiä varaosia.

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

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 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 alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: 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.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.
- Asennuskaapin tukevuuden tulee vastata standardin DIN 68930 vaatimuksia.

Kaapin vähimmäis- korkeus (työtason al- la olevan kaapin vä- himmäiskorkeus)	600 (600) mm
Kaapin leveys	550 mm
Kaapin syvyys	605 (580) mm
Laitteen etuosan kor- keus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan le- veys	549 mm
Laitteen takaosan le- veys	548 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussy- vyys	546 mm
Leveys luukun olles- sa auki	1017 mm
Tuuletusaukon vä- himmäiskoko. Aukko alaosassa takana	550 x 20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oi- keassa kulmassa ta- kana	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 luukkaa tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysten 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 luukku.
- 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 luukku.
- 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 paneeliin 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.

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

2.6 Huoltopalvelu

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

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!

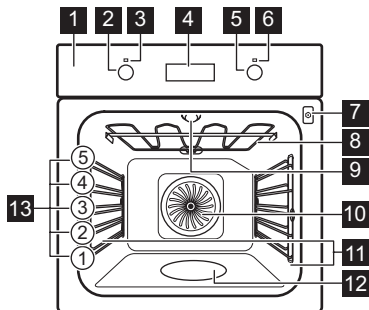
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- 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

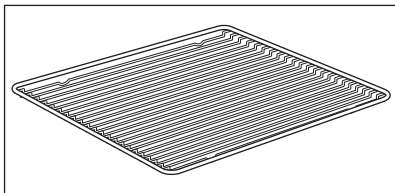
3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Virran merkkivalo / symboli
- 4 Näyttö
- 5 Lämpötilan valitsin
- 6 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 7 Paistolämpömittarin pistorasia
- 8 Lämpövastus
- 9 Lamppu
- 10 Puhallin
- 11 Irrotettava kannatin
- 12 Lokero - Aqua-puhdistussäiliö
- 13 Kannatintasot

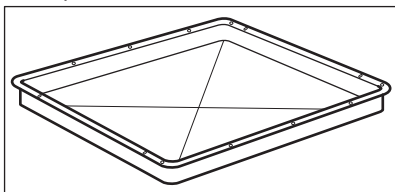
3.2 Lisävarusteet

Uunirillä



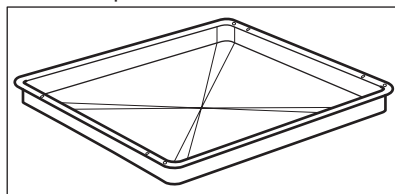
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

Leivinpelti



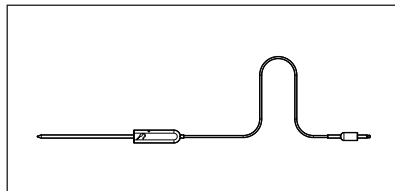
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

Grilli / uunipannu



Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.

Paistolämpömittari



Käytetään ruoan sisälämpötilan mittaamiseen.

4. KÄYTTÖPANEELI

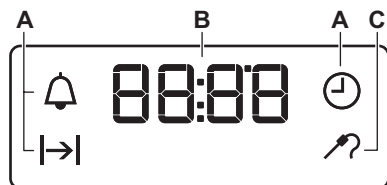
4.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta.
Väännin tulee ulos.

4.2 Kosketuspainikkeet/painikkeet

—	Ajan asettaminen.
⌚	Kellotoiminnon asettaminen.
+	Ajan asettaminen.

4.3 Näyttö



- A. Kellotoiminnot
- B. Ajastin
- C. Paistolämpömittarin merkkivalo

5. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Käyttöönotto

Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumennuksen aikana. Varmista tilan hyvä tuuletus.

		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Aseta kello.	Uunin puhdistaminen	Esikuumenna tyhjää uunia.

1. Paina:  .	1. Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.	1. Aseta toiminnon maksimilämpötila:  .
2.  ,  - paina asettaaksesi tunnit. Paina:  .	2. Puhdista uuni ja lisävarusteet lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.	Aika: 1 h.
3.  ,  - paina asettaaksesi minuutit. Paina:  .		

Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy. Aseta lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uuniin.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Asettaminen: Uunitoiminto

1. vaihe	Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
-----------------	--

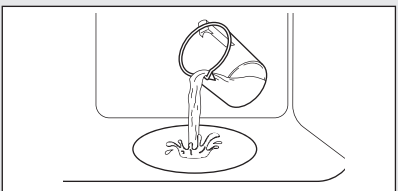
2. vaihe	Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.
3. vaihe	Kun ruoka on valmista, käännä vääntimet Off-asentoon uunin sammuttamiseksi.

6.2 Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS



VAROITUS!

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

1. vaihe	Varmista, että uuni on kylmä.	
2. vaihe	Täytä lokero hanavedellä.  Lokeron maksimitilavuus on 250 ml. Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai uunin ollessa kuuma.	
3. vaihe	Aseta toiminto:   .	
4. vaihe	Käännä lämpötilan valitsinta lämpötilan asettamiseksi.	
5. vaihe	Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia kosteuden luomiseksi.	
6. vaihe	Aseta ruoka-ainekset uuniin. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä". Luukkua ei saa avata ruoanvalmistuksen aikana.	

7. vaihe	Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon ja sammuta uuni.
8. vaihe	Avaa luukku varoen, kun toiminto on päättynyt. Laitteesta tuleva kosteus voi aiheuttaa palovammoja.
9. vaihe	Varmista, että uuni on kylmä. Poista lokeroon jäänyt vesi.

6.3 Uunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
0 Pois toimin- nasta	Uuni on kytketty pois toimin- nasta.
 Uunivalo	Lampun sytyttäminen:
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsenta- minen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä- / alalämpö.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskista- miseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Ylä- /alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä ta- solla.
 Kosteaa kiertoil- ma	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen ai- kana. Kun käytät tätä toi- mintoa, uunin sisälämpö- tila voi poiketa lämpötila- asetuksesta. Kuumen- nusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivit- täinen käyttö", Huomau- tus: Kosteaa kiertoilma.

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Sulatus	Ruoan sulattaminen (vi- hannekset ja hedelmät). Sulatusaika riippuu pa- kasteruoan määrästä ja koosta.
 Kiertoilma / Kier- toilma PLUS / Vesi- puhdistus	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsenta- minen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä- / alalämpö. Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oi- kean värin ja rapean pin- nan saavuttaminen pais- tamisen aikana. Mehuk- kuuden lisääminen uudel- leen lämmityksen aikana. Katso kohdasta "Hoito ja puhdistus" lisätietoa seu- raavasta: Vesipuhdistus.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Teho grillaus	Suurikokoisten luita sisäl- tävien lihapalojen tai lin- tupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinoi- ti ja ruskistus.

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

6.4 Huomautus: Kosteakiertoilma

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", Kosteakiertoilma. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiansäästö.

7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoiminnot

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 Kellonaika	Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen.
 Kesto aika	Uunin toiminta-ajan asettaminen.
 Hälytinajastin	Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. Tämä toiminto voidaan asettaa milloin tahansa, myös uunin ollessa pois päältä.

7.2 Asettaminen: Kellotoiminnot

Muuttaminen: Kellonaika	
 - vilkkuu, kun uuni kytketään sähköverkkoon, sähkökatkon esiintymisen jälkeen tai kun ajastinta ei ole asetettu.	
1. vaihe	 - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkuu.
2. vaihe	 ,  - aseta aika painamalla. Vilkuminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy aika.
 - paina toistuvasti kellonajan muuttamiseksi.  - alkaa vilkkuu.	
Asettaminen: Kesto aika	
1. vaihe	Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. vaihe	 - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkuu.

Asettaminen: Kestoaikea	
3. vaihe	 ,  - aseta kesto painamalla. Näytössä näkyy:   - vilkkuu asetetun ajan päättyessä. Äänimerkki kuuluu ja uuni kytkeytyy pois toiminnasta.
4. vaihe	Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.
5. vaihe	Käännä säätimet Off-asentoon.
Asettaminen: Hälytinajastin	
1. vaihe	 - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkuu.
2. vaihe	 ,  - aseta aika painamalla. Toiminto käynnistyy automaattisesti 5 sekunnin kuluttua. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.
3. vaihe	Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.
4. vaihe	Käännä säätimet Off-asentoon.
Peruuttaminen: Kellotoiminnot	
1. vaihe	 - paina toistuvasti, kunnes kellotoiminnon symboli alkaa vilkkuu.
2. vaihe	Paina ja pidä alhaalla painiketta:  . Kellotoiminto sammuu muutaman sekunnin jälkeen.

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Paistolämpömittari

Paistolämpömittari - mittaa ruoan sisälämpötilan. Kun ruoan lämpötila on saavuttanut asetetun lämpötilan, uuni sammuu automaattisesti.

Aseta kaksi lämpötilaa:

- uunin lämpötila vähintään 120 °C,
- ruoan sisälämpötila.

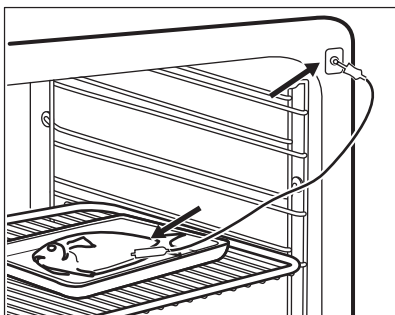
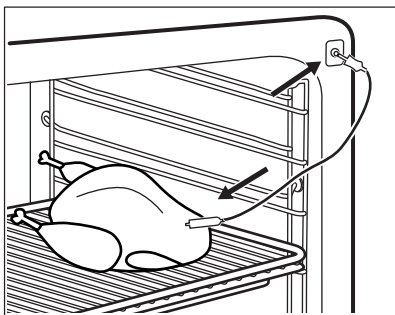
Näin saavutetaan parhaat tulokset:

- Käytä ruoka-aineksia huoneenlämpöisinä.
- Paistolämpömittari - ei saa käyttää nestemäisiin ruokiin.

- Paistolämpömittari - jätettävä ruokaan kypsennyksen ajaksi.

Ruokalajin kategoriat: liha, lintu ja kala

1. Aseta paistolämpömittarin kärki lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan, jos mahdollista. Varmista, että paistolämpömittarista vähintään 3/4 on ruoan sisällä.
2. Työnnä paistolämpömittarin pistoke laitteen etuosassa olevaan pistokkeeseen.



Paistolämpömittarin merkkivalo  vilkkuu.

3. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta **+** tai **-**. Lämpötilan voit asettaa välille 30 °C - 99 °C.

4. Valitse uunin toiminto ja lämpötila. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Voit sammuttaa merkkiään painamalla mitä tahansa painiketta.

5. Kytke laite pois päältä.

6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista astia laitteesta.

Jos ruoka ei ole mielestäsi riittävän kypsää, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta ruoan sisälämpötila suuremmaksi.

Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina , jos haluat asettaa ruoan sisälämpötilan.

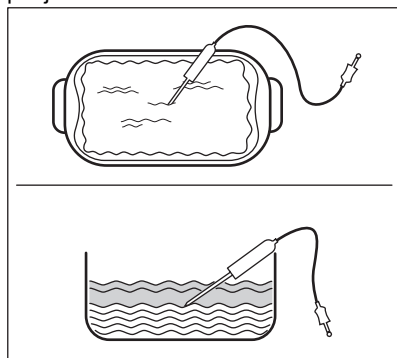


VAROITUS!

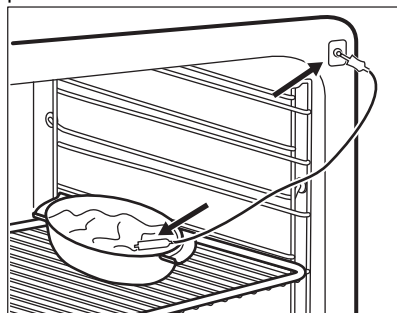
Irrota paistolämpömittarin pää ja pistoke varoen. Paistolämpömittari on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara.

Ruokalajin kategoria: vuokaruoka

1. Aseta puolet aineksista keittoastiaan.
2. Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen vuokaruoon keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta paistolämpömittarin silikonikahva tukevasti keittoastian reunaa vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



3. Peitä paistolämpömittari lopuilla aineksilla.
4. Työnnä paistolämpömittarin pistoke laitteen etuosassa olevaan pistokkeeseen.



Paistolämpömittarin merkkivalo  vilkkuu.

5. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta **+** tai **-**. Lämpötilan voit asettaa välille 30 °C - 99 °C.

6. Valitse uunitoiminto ja lämpötila. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.

7. Kytke laite pois päältä.

8. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista astia laitteesta.

Jos ruoka ei ole mielestäsi riittävän kypsää, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta sisälämpötila suuremmaksi.

Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina , jos haluat asettaa ruoan sisälämpötilan.



VAROITUS!

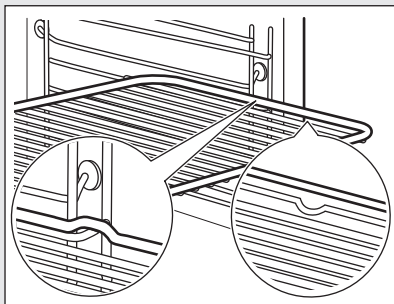
Irrota paistolämpömittarin pää ja pistoke varoen. Paistolämpömittari on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara.

8.2 Lisävarusteiden asennus

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

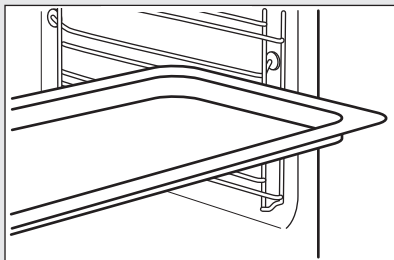
Uuniritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannattimeen.



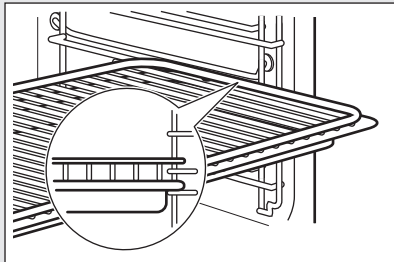
Uunipelti /Uunipannu:

Työnnä pelti haluamasi ohjauskiskojen väliin.



Uuniritilä, Uunipelti /Uunipannu:

Paina leivinpelti kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



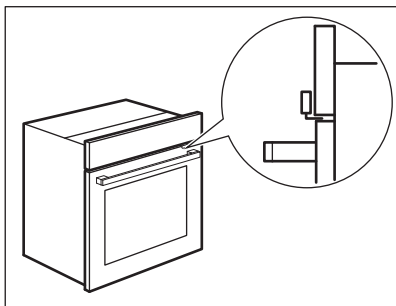
9. LISÄTOIMINNOT

9.1 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.

9.2 Luukun mekaaninen lukko

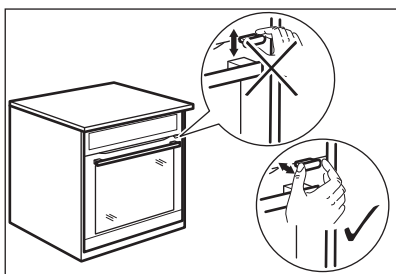
Luukun lukitus on auki, kun hankit uunin.



HUOMIO!

Älä siirrä luukun lukitusta pystysuunnassa.

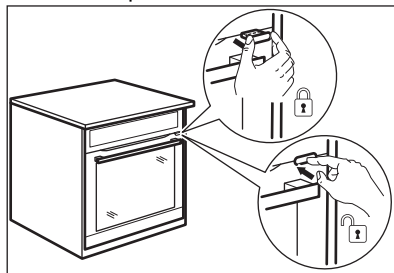
Älä paina luukun lukitusta uuninluukkua sulkiessasi.



9.3 Mekaanisen luukun lukituksen käyttäminen

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

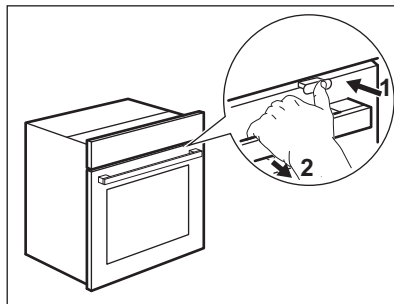
2. Kytke luukun lukitus pois päältä käytöstä painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.



9.4 Luukun avaaminen mekaanisen 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.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

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

10.2 Luukun sisäosa

Luukun sisäpuolelle on merkitty:

- Kannatintasojen numerot.

- Tietoja uunitoiminnoista, ruokien suositellut kannatintasot ja lämpötilat.

10.3 Kiertoilma PLUS

Käytä toista kannatintasoa.

Käytä leivinpeltiä.

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT	 (ml)	 (°C)	 (min)
Pikkuleivät / Teeleipä / Kroissantit	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Sämpylät	100	200	20 - 25
Leipä	100	180	35 - 40
Rusinakakku / Omenapiirakka / Korvapuustit, kakku- vuossa	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Käytä 150 ml vettä ellei muuta mainita.

 PAKASTETUT VALMISATERIAT	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Kroissantit	170 - 180	15 - 25

 PAKASTETUT VALMISATERIAT	 (°C)	 (min)
Lasagne, 200 ml	180 - 200	35 - 50

Lisää 100 ml vettä.

Aseta lämpötila 110 °C.

 ESIVALMISTETTUIJEN RUOKIEN KYP- SENNYS	 (min)
Sämpylät	10 - 20
Leipä	15 - 25
Focaccia	15 - 25
liha	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riisi	15 - 25
Vihannekset	15 - 25

Lisää 200 ml vettä.

Käytä lasiastiaa.

 PAISTAMINEN	 (°C)	 (min)
Paahtopaisti	200	50 - 60
Kana	210	60 - 80
Porsaanpaisti	180	65 - 80

10.4 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

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

Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti. Lämpötila-

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

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

10.5 Leivontavinkkejä

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

10.6 Paistaminen yhdellä kannatintasolla

 VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET   (°C)  (min) 				
Kakkupohja murotaikinas- ta, uunin esi- kuumennus tyhjänä	Kiertoilma	170 - 180	10 - 25	2
Torttupohja vatkatusta tai- kinasta	Kiertoilma	150 - 170	20 - 25	2
Maustekaku / Briossi	Kiertoilma	150 - 160	50 - 70	1
Maustekaku / Hedelmäkakut	Kiertoilma	140 - 160	70 - 90	1

				
VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAI- SET		(°C)	(min)	
Juustokakku	Ylä- /alalämpö	170 - 190	60 - 90	1

Käytä kolmatta kannatintasoa.

Valitse toiminto: Kiertoilma.

Käytä leivinpeltiä.

		
KAKUT / LEIVONNAISET / LEI- VÄT	(°C)	(min)
Strösselikakku	150 - 160	20 - 40
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vat- kattu taikina), käytä uunipannua	150	35 - 55
Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikinapohja	160 - 170	40 - 80

Esikuumenna tyhjää uunia.

Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.

Käytä leivinpeltiä.

			
KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT	(°C)	(min)	
Kääretorttu	180 - 200	10 - 20	3
Ruisleipä:	ensin: 230	20	1
	myöhemmin: 160 - 180	30 - 60	
Voilla leivottu mante- likakku / Sokerikakut	190 - 210	20 - 30	3
Tuulihatut / Eclair-lei- vokset	190 - 210	20 - 35	3
Pullapitko / Pullak- ranssi	170 - 190	30 - 40	3

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT	 (°C)	 (min)	
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu taikina), käy- tä uunipannua	170	35 - 55	3
Pellillä paistetut lei- vonnaiset, arkalaa- tuinen täyte (esim. rahka, kerma, vanil- jakastike)	160 - 180	40 - 80	3
Joulupulla (stollen)	160 - 180	50 - 70	2

Käytä kolmatta kannatintasoa.

 PIKKULEIVÄT		 (°C)	 (min)
Murotaikinapikkuleivät	Kiertoilma	150 - 160	10 - 20
Sämpylät, uunin esikuu- mennus tyhjänä	Kiertoilma	160	10 - 25
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	150 - 160	15 - 20
Lehtitaikinaleivonnaiset, uunin esikuumennus tyhjänä	Kiertoilma	170 - 180	20 - 30
Pikkuleivät hiivataikinas- ta	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40
Macaronit	Kiertoilma	100 - 120	30 - 50
Munanvalkuaisleivon- naiset / Marengit	Kiertoilma	80 - 100	120 - 150
Sämpylät, uunin esikuu- mennus tyhjänä	Ylä- /alalämpö	190 - 210	10 - 25

10.7 Paistokset ja gratiinit

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

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

10.8 Paistaminen useilla kannatintasoilla

Käytä leivinpeltiä.

Valitse toiminto: Kiertoilma.

 KAKKU/ PIIRAKKA	 (°C)	 (min)	 2 tasoa
Tuulihatut / Eclair-lei- vokset, uunin esikuu- mennus tyhjänä	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Strösselikakku, kuiva	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 PIK- KULEIVÄT / PIENET KA- KUT / LEIVON- NAISET / SÄM- PYLÄT	 (°C)	 (min)	 2 tasoa	 3 tasoa
Sämpylät	180	20 - 30	1 / 4	-
Murotaikinapik- kuleivät	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Pikkuleivät vat- katusta taikinas- ta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

 PIK-KULEIVÄT / PIENET KAKUT / LEIVONNAISET / SÄMPYLÄT	 (°C)	 (min)		
			2 tasoa	3 tasoa
Lehtitaikinaleivonnaiset, uunin esikuumennus tyhjänä	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Pikkuleivät hii-vatakinasta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Macaronit	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Munanvalkuaisleivonnaiset / Marengit	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä (voit käyttää alumiinifoliota).

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

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.

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

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

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

10.10 Lihan paistaminen

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

 NAUDANLIHA				
			 (°C)	 (min)
Patapaisti	1 - 1,5 kg	Ylä- /alalämpö	230	120 - 150
Paahtopaisti tai filee, raaka, uunin esikuumennus tyhjänä	per paksuus/cm	Teho grillaus	190 - 200	5 - 6

 NAUDANLIHA				
			 (°C)	 (min)
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä, uunin esikuumennus tyhjänä	per paksuus/cm	Teho grillaus	180 - 190	6 - 8
Paahtopaisti tai filee, kypsä, uunin esikuumennus tyhjänä	per paksuus/cm	Teho grillaus	170 - 180	8 - 10

 PORSAANLIHA				
 Valitse toiminto: Teho grillaus.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Lapa / Niska / Kinkku	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	
Kyljykset / Siankylki	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: Teho grillaus.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Vasikanpaisti	1	160 - 180	90 - 120	
Vasikan reisipaisti	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	



LAMMAS



Valitse toiminto: Teho grillaus.



(kg)



(°C)



(min)

Lampaanreisi / Lam-
maspaisti

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 esikuumen-
nus tyhjänä

korkeintaan 1

230

30 - 40

Kauriin-/hirsensatula

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Kauriin-/hirsvenreisi

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



LINTUPAISTI



Valitse toiminto: Teho grillaus.



(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: Teho grillaus.



(kg)



(°C)



(min)

Kalkkuna

2,5 - 3,5

160 - 180

120 - 150

Kalkkuna

4 - 6

140 - 160

150 - 240

**KALA (HAUDUTETTU)**

Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.



(kg)



(°C)



(min)

Kokonainen kala

1 - 1,5

210 - 220

40 - 60

10.11 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		
 Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.		
 Käytä toista kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Voitaikina- pohjainen piiras	160 - 180	45 - 55
Flammku- chen	230 - 250	12 - 20

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

10.12 Grilli

Esikuumenna tyhjää 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
Porsaankylki- paisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Vasikankylkipais- ti	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

10.13 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

10.14 Sulatus

Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

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.

	 (kg)	 (min) Sulatusaika	 (min) Jälkisolatusaika	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.

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

10.15 Kuivatukseen - Kiertoilma

Peitä uunipellit leivinpaperilla.

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

Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.

 VIHAN-NEKSET	 (°C)	 (h)
Pavut	60 - 70	6 - 8
Paprikat	60 - 70	5 - 6

 VIHAN-NEKSET	 (°C)	 (h)
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

10.16 Paistolämpömittari

 NAUDANLIHA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Puoliraaka	Keskitaso	Kypsä
Paahtopaisti	45	60	70
Selkäpaisti	45	60	70

 NAUDANLIHA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Lihamureke	80	83	86

 PORSAS	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kinkku / Paisti	80	84	88
Selän kylkipaisti / Porsaankylkipaisti, savustettu / Porsaankylkipaisti, haudutettu	75	78	82

 VASIKA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Vasikanpaisti	75	80	85
Vasikan reisipaisti	85	88	90

 LAMMAS	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Lampaanreisi	80	85	88
Lampaanselkä	75	80	85
Lammaspaisti / Lampaanreisi	65	70	75

 RIISTA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Jäniksenselkä / Kauriin-/hirsensatula	65	70	75
Jäniksenkoipi / Jänis, kokonainen / Kauriin-/hirsenkoipi	70	75	80

 KANA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kana	80	83	86
Ankka, kokonainen/puolikas / Kalkkuna, kokonainen/rintapala	75	80	85
Ankka, rintapala	60	65	70

 KALA (LOHI, TAIMEN, KUHA)	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kala, kokonainen/suuri/haudutettu / Kala, kokonainen/suuri/paistettu	60	64	68

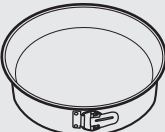
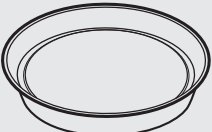
 VUOKARUOAT - ESIKEITETYT VIHANNEKSET	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kesäkurpitsavuoka / Parsakaalivuoka / Fenkolivuoka	85	88	91

 PATA - SUOLAINEN	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Cannelloni / Lasagne / Makaronilaatikko	85	88	91

 PATA - MAKEA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Laatikkoruoka vaaleasta leivästä hedelmillä / ilman hedelmiä / Riisi-puurolaatikko hedelmillä / ilman hedelmiä / Makea nuudelivuoka	80	85	90

10.17 Kosteaa kiertoilma - suositellut varusteet

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

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

10.18 Kosteaa 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	torttuvuoka ritilällä	180	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafile, 0,3 kg	pizzapannu rutilällä	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
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	160	2	35 - 45
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 rutilällä	190	3	40 - 50

10.19 Tietoja testilaitokselle

Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350, IEC 60350.

 PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Vuoassa paistetut leivonnaiset				
		 (°C)	 (min)	
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	140 - 150	35 - 50	2


PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Vuoaassa paistetut leivonnaiset

		 (°C)	 (min)	
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)	
Murokeksit / Pasteijat	Kiertoilma	140	25 - 45	1 / 4
Pienet kakut, 20 kpl/pelti, uunin esikuumennus tyhjänä	Kiertoilma	150	23 - 40	1 / 4
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	35 - 50	1 / 4

 GRILLI			
 Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuutin ajan.			
 Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.			
		 (min)	
Paahtoleipä	Grilli	1 - 3	5
Naudanlihapihvit, käännä kypsennyksen puolivälissä	Grilli	24 - 30	4

11. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

	Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
	Käytä puhdistusainetta metallipintojen puhdistamiseen.
Puhdistusaineet	Poista tahrat miedolla pesuaineella.
	Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden roiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon.
	Älä jätä ruokia uuniin 20 minuuttia pitemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.
Jokapäiväinen käyttö	
	Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
	Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.
Lisävarusteet	

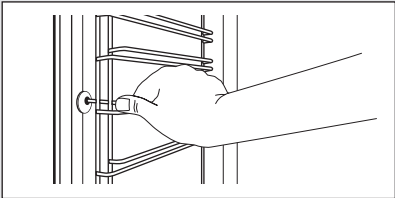
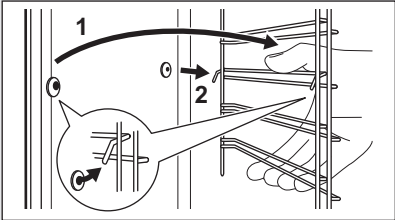
11.2 Puhdistusohje: Sisätilan kuviointi

Puhdista lokero höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen kalkkijäämien poistamiseksi.

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kaada: 250 ml valkoviinietikkaa lokeroon. Käytä ensin 6 % viinietikkaa ilman li-säaineita.	Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämät ympäristölämpötilassa 30 minuutin ajan.	Puhdista laite lämpimällä vedellä ja pehmeällä liinalla.
Toimintoon: Kiertoilma PLUS puhdista uuni joka 5.-10. -ohjelma.		

11.3 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

1. vaihe	Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy.	
2. vaihe	Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.	
3. vaihe	Vedä kannattimen takaosa irti seinästä ja poista se.	
4. vaihe	Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.	

11.4 Käyttöohjeet: Vesipuhdistus

Tämä puhdistustoiminto poistaa jäljelle jäävän rasvan ja ruokajäämät uunista kosteuden avulla.

1. vaihe	Kaada vesi lokeroon. 200 ml.
2. vaihe	Aseta toiminto:   .
3. vaihe	Aseta lämpötila 90 °C.

4. vaihe	Anna uunin käydä 30 minuuttia.
5. vaihe	Kytke uuni pois päältä.
6. vaihe	Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. Kuivaa uuni sisätila pehmeällä liinalla.

11.5 Irrottaminen: Grilli



VAROITUS!

Olemassa on palovammojen vaara.

1. vaihe	Kytke uuni pois toiminnasta ja puhdista se vasta sitten, kun se on jäähtynyt. Irrota ritilöiden kannattimet.	
2. vaihe	Tartu grillin nurkkiin. Vedä sitä eteenpäin jousipainetta vastaan ja ulospäin molemmasta pidikkeestä. Grilli taittuu alaspäin.	
3. vaihe	Puhdista uunin katto lämpimällä vedellä, pehmeällä liinalla ja miedolla pesuaineella. Anna sen kuivua.	
4. vaihe	Asenna grilli noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.	
5. vaihe	Asenna ritilöiden kannattimet.	

11.6 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

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



HUOMIO!

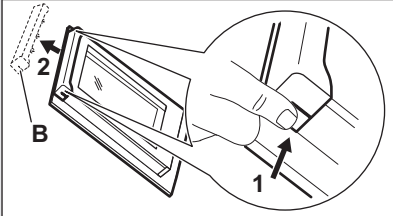
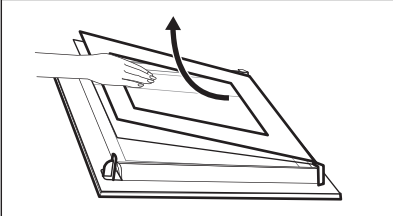
Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoutua.



VAROITUS!

Luukku on painava.

1. vaihe	Avaa luukku kokonaan.	
2. vaihe	Paina saranoissa olevat lukitusvivut (A) ääriasentoon.	
3. vaihe	Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (noin 70° kulma). Tartu luukkuun kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa. Aseta luukku ulompi puoli alaspäin pehmeälle ja vakaalle alustalle.	

4. vaihe	Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiiviste vapautuu.	
5. vaihe	Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.	
6. vaihe	Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos ohjauskiskosta.	
7. vaihe	Puhdista lasilevy vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevy varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.	
8. vaihe	Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen.	
9. vaihe	Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku. Varmista, että lasit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.	

11.7 Vaihtaminen: Lamppu

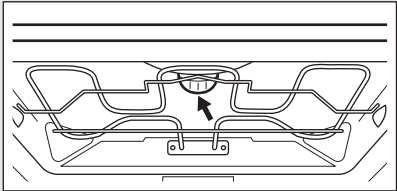


VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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

Ylälamppu

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

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt

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

Ongelma	Tarkista, että
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittari-pistoke on liitetty oikein pistokkeeseen.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut sähkökatkos. Aseta kellonaika.

Ongelma	Tarkista, että
Vettä vuotaa loke- rosta.	Lokerossa on liikaa vettä.
Seuraavan toimin- non teho on heikko: Kiertoilma PLUS .	Lokero on täytetty vedellä.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.

12.2 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.)	

13. ENERGIA TEHOKKUUS

13.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Tavarantoimittajan nimi	AEG
Mallin tunnus	BEB352010W 944187871, 944188348
Energialuokka	95.3
Energiatohokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.99 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.81 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Tilavuus	71 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	34.0 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.

Energiatohokkuusluokka ei koske Venäjää.

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

13.2 Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatohokkuuden 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.

Kostea kiertoilma
Toiminto säästää energiaa paistamisen
aikana.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

www.aeg.com/shop



867361326-A-212020



AEG