

TÄYDELLISTEN TULOKSIEN 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.

LISÄVARUSTEET JA KULUTUSHYÖDYKKEET

AEG-verkkomyymälästä löydätte kaiken tarvitsemanne kaikkien AEG-laitteidenne ulkonäön ja toiminnan säilyttämiseksi huippukunnossa. Korkeiden laatustandardien mukaan suunniteltujen ja valmistettujen lisävarusteiden lisäksi löydätte myymälästäimme erityisiä keittoastioita, ruokailuvälinekoreja, pullon pidikkeitä, erityisiä pyykinpesususeja, jne.



Vieraile verkkokaupassamme sivulla
www.aeg.com/shop

SISÄLLYS

- 4 Turvallisuustiedot
- 5 Turvallisuusohjeet
- 8 Laitteen kuvaus
- 9 Käyttöönotto
- 9 Päivittäinen käyttö
- 11 Lisävarusteiden käyttäminen
- 12 Lisätoiminnot
- 12 Hyödyllisiä neuvoja ja vinkkejä
- 24 Hoito ja puhdistus
- 27 Käyttöhäiriöt
- 28 Ympäristönsuojelu

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavanlaisia symbolimerkkejä:



Tärkeitä turvallisuuden ja laitteen asianmukaiseen käyttöön liittyviä ohjeita.



Yleistietoja ja vinkkejä



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Pidä ohjeet aina laitteen mukana tulevia käyttökertoja varten.

Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus



VAROITUS!

Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvän vammautumisen vaara.

- 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 turvallisuudetaan vastaava henkilö valvoo heitä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun laite on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, suosittelemme sen käyttämistä.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.

Yleiset turvallisuusohjeet

- Laitteen sisäosa kuumenee käytön aikana. Älä kosketa laitteen lämpövastuksiin. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



TURVALLISUUSOHJEET

Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Keittiökaluksen mittojen on vastattava laitteen asennusmittoja.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.
- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Asenna laite asennusohjeen mukaisesti.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkuisten laitteiden tai kalusteiden lähellä.

Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilven sähkötiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirta-kytkentä 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.

Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen tai sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Käytä laitetta kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Laitteen sisäosa kuumenee käytön aikana. Älä kosketa laitteen lämpövastuksiin. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- 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.
- Pidä laitteen luukku aina suljettuna, kun laite on toiminnassa.
- 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 kosuttuja 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.
- Emalipintojen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan. Niitä ei katsota viaksi takuuoikeudellisessa mielessä.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.

Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Ennen kuin aloitat hoitoa tai puhdistusta, kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta.

- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteys valtuutettuun huolto-
liikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukku. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä
hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjei-
tä.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

Sisävalo

- Käytä ainoastaan kodinkoneisiin tarkoitettuja hehkulamppuja tai halogeenilamppua. Älä
käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

Hävittäminen

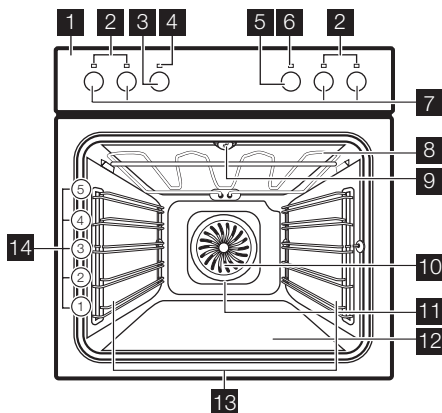


VAROITUS!

Tällöin on olemassa henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

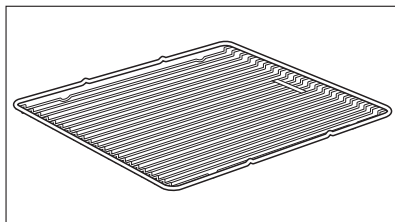
LAITTEEN KUVAUS



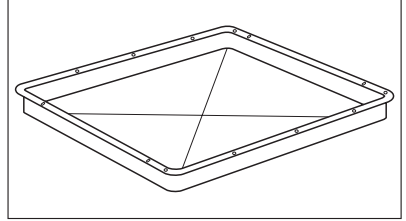
- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Keittoalueiden merkkivalot/symbolit
- 3** Uunin toimintojen valitsin
- 4** Virran merkkivalo/symboli
- 5** Lämpötilan valitsin
- 6** Lämpötilan merkkivalo/symboli/osoitin
- 7** Keittoalueiden valitsimet
- 8** Lämpövastus
- 9** Uunin lamppu
- 10** Tuuletin
- 11** Takaseinän lämpövastus
- 12** Alalämpö
- 13** Uunin kannattimet, irrotettavat
- 14** Kannatintasot

Uunin varusteet

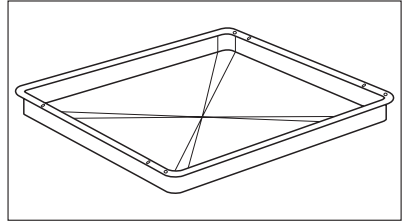
- Paistoritilä
Käytetään patojen, kakkuvuokien ja paistien alustana.



- **Leivinpelti**
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.



- **Pannu**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankero-uastiana.



KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

Uuden laitteen puhdistaminen

- Poista kaikki varusteet laitteen sisältä.
- Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa.



Lue luku "Hoito ja puhdistus".

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

Paina säädintä käyttääksesi laitetta. Säädin tulee ulos.

Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

1. Käännä uunin toimintojen valitsin haluamasi toiminnon kohdalle.
2. Käännä lämpötilan valitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.
3. Laite kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen valitsin ja lämpötilan valitsin Off-asentoon.



Valitsimen symboli, merkkivalo tai lamppu (mallista riippuen - katso laitekuvaus):

- Merkkivalo syttyy uunin kuumenemisen aikana.
- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
- Symboli osoittaa, säätääkö valitsin jotakin keittoaluetta, uunin toimintoa vai lämpötilaa.

Uunin toiminnot

	Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
	Valo	Uunin sisävalon syyttäminen.
	Kiertoilma	Paistaminen enintään kolmella tasolla samanaikaisesti. Alenna uunin lämpötilaa (20-40 °C) ylä- ja alalämpötoimintoon verrattuna. Ruokien kuivattaminen.
	Pizzatoiminto	Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Alenna uunin lämpötilaa (20 - 40 °C) ylä- ja alalämpötoimintoon verrattuna.
	Ylä + alalämpö	Paistaminen yhdellä kannatintasolla.
	Alalämpö	Rapea- tai mureapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöntä.
	Sulatus	Pakasteiden sulattaminen.
	Grilli	Matalien ruokien grillaus rutilän keskellä sekä leivän paahtaminen.
	Maksigrilli	Matalien ja suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahtaminen.
	Gratinointi	Suurikokoisten lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Ruokien ruskistamiseen, esim. gratinointi.

Keittoalueet



Keittotasoa käytetään keittoalueiden säätimillä. Katso keittotason käyttöohjeet.

Keittotason keittoalueet



Keittoalueen merkkivalot (katso luku "Laitteen kuvaus") näyttävät asetetun alueen.

Säädin	Toiminto
	Lämpimänäpito
0	Pois toiminnasta
1-9	Tehotasot (1 = alhaisin lämpötila-asetus, 9 = korkein lämpötila-asetus)

Keittotason käyttö:

1. Käännä väännin haluamasi tehotason kohdalle.
2. Kun lopetat keittoalueen käytön, käännä väännin off-asentoon.

Automaattinen kuumennus

Koskee vain keittotasoa, jossa on automaattinen kuumennustoiminto.

Automaattinen kuumennus kuumentaa keittoaluetta jonkin aikaa täydellä teholla.

Automaattisen kuumennustoiminnon käynnistäminen:

1. Käännä keittoalueen väännintä myötäpäivään ääriasentoon (suurimman tehotason ohji).
2. Aseta välittömästi vaadittu tehotaso.
3. Poista toiminto käytöstä kääntämällä väännin off-asentoon.

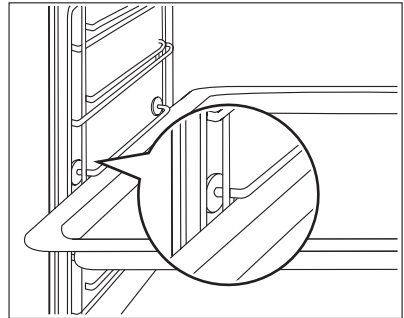
LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

**VAROITUS!**

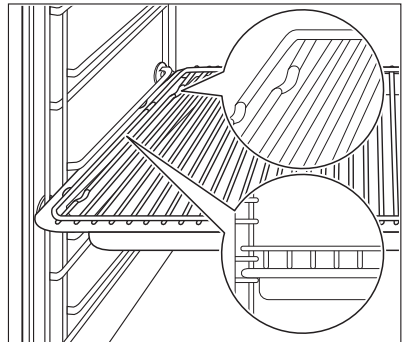
Lue luku "Turvallisuusohjeet".

Lisävarusteiden asettaminen kannattimille

Korkeareunaisessa uunipannussa ja ritilässä on reunauloke. Reunojen ja kannatinkiskojen muodon ansiosta varusteet eivät pääse kallistumaan.

**Ritilän ja korkeareunaisen uunipannun asettaminen samanaikaisesti**

Aseta paistoritilä uunipannun päälle. Työnnä uunipannu kannatinkiskojen väliin jollekin kannatintasolle.



LISÄTOIMINNOT

Jäähdytyspuhallin

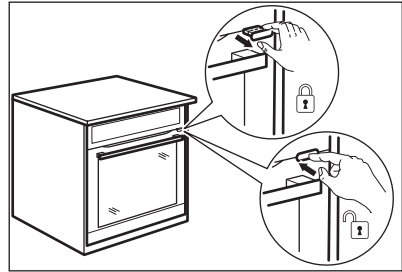
Kun laite on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan laitteen pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket laitteen pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes laite on jäähtynyt.

Luukun mekaaninen lukitus

Luukun lukitus ei ole käytössä, kun hankit laitteen.

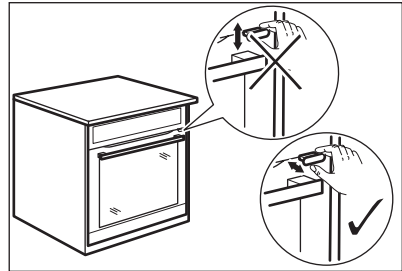
Luukun lukituksen käyttöönotto: Vedä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu paikalleen.

Luukun lukituksen käytöstäpoisto: Paina luukun lukitus takaisin paneelin sisään.



Luukun avaaminen:

1. Paina ja pidä luukun lukitusta alhaalla.
2. Avaa ovi.



Älä paina luukun lukitusta luukua sulkiessasi.



Kun laite kytketään pois toiminnasta, luukun mekaaninen lukko ei poistu käytöstä.

HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ

Esimerkkejä keittotoiminnoista

Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Teho- taso	Käyttökohde:	Aika, minuut- tia	Vinkejä
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivattteen sulattaminen	5 - 25	Sekoita välillä
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, muna-juusto	10 - 40	Keitä kannen alla

Teho- taso	Käyttökohde:	Aika, minuut- tia	Vinkkejä
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen	25 - 50	Lisää nestettä riisin suhteen kaksinkertainen määrä, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen
4 - 5	Höyryssä kypsennetyt perunat	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä / 750 g perunoita
4 - 5	Suurten ruokamäärien kypsentäminen, pataruoat ja keitot	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet
6 - 7	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä
7 - 8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä
9	Suuren vesimäärän keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaiset perunat		

Luukun sisäpuoli

Joissakin malleissa luukun sisäpuolelle on merkitty:

- kannatintasojen numerot (tietyt mallit)
- tietoja uunitoiminnoista, usein valmistettavien ruokien suositellut kannatintasot ja lämpötilat (tietyt mallit).



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

Leivonnaisten paistaminen

Yleisohjeita

- Uusi uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin käyttämiäsi asetusten (lämpötila, paistoaika) ja kannatintasojen sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.
- Kun paistoaika on pitkä, voit hyödyntää jälkilämmön ja kytkeä uunin pois toiminnasta noin 10 minuuttia ennen paistoaajan päättymistä.

Pakasteita sulatettaessa uunipellit voivat vääntyä uunin toiminnan aikana. Jäähdyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

Leivontataulukoiden käyttö

- Ensimmäisellä kerralla on suositeltavaa käyttää alhaisempaa lämpötilaa.
- Jos et löydä omaan reseptiisi sopivia ohjearvoja, sovelta jonkin lähes samanlaisen leivonnaisen tietoja.

- Jos paistat kakkuja useammalla kuin yhdellä tasolla, paistoaikaa voi pidentää 10 - 15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti paistamisen alkuvaiheessa. Tässä tapauksessa lämpötila-asetusta ei pidä muuttaa. Erot tasaantuvat paistamisen jatkuessa.

Paistaminen yhdellä kannatintasolla:

Vuoassa paistetut leivonnaiset

Leivonnaisen laatu	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Maustekakku tai briossi	Kiertoilma	1	150 - 160	50 - 70
Hiekkakakku/heidelmäkakat	Kiertoilma	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	2	160	35 - 50
Kakkupohja murotaikinasta	Kiertoilma	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Kakkupohja vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Kiertoilma	2	160	60 - 90
Apple pie / Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Ylä + alalämpö	1	180	70 - 90
Juustopiiras	Ylä + alalämpö	1	170 - 190	60 - 90

1) Esikumenna uuni.

Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

Leivonnaisen laatu	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Pullapitko/-kranssi	Ylä + alalämpö	3	170 - 190	30 - 40
Joulupulla (stollen)	Ylä + alalämpö	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70

Leivonnaisen laatu	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Leipä (ruisleipä): 1. Paistoprosessin ensimmäinen osa. 2. Paistoprosessin toinen osa.	Ylä + alalämpö	1	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Tuulihatut/eclair-leivokset	Ylä + alalämpö	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Kääretorttu	Ylä + alalämpö	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Strösselikakku, kuiva	Kiertoilma	3	150 - 160	20 - 40
Voilla leivottu manteli-/sokerikakku	Ylä + alalämpö	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina/vatkattu taikina) ²⁾	Kiertoilma	3	150	35 - 55
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina/vatkattu taikina) ²⁾	Ylä + alalämpö	3	170	35 - 55
Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikinapohja	Kiertoilma	3	160 - 170	40 - 80
Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vanukas)	Ylä + alalämpö	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

1) Esikuumenna uuni.

2) Kakkuvuoassa

Pikkuleivät

Leivonnaisen laatu	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Murotaikinapikkuleivät	Kiertoilma	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Murokeksit / taikina-suikaleet	Kiertoilma	3	140	20 - 35

Leivonnaisen laatu	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Short bread / Mu- rokeksit / taikina- suikaleet	Ylä + alalämpö	3	160 ¹⁾	20 - 30
Pikkuleivät vatka- tusta taikinasta	Kiertoilma	3	150 - 160	15 - 20
Munanvalkuais- leivonnaiset, ma- rengit	Kiertoilma	3	80 - 100	120 - 150
Mantelileivokset	Kiertoilma	3	100 - 120	30 - 50
Hiivataikinasta leivotut pikkulei- vät	Kiertoilma	3	150 - 160	20 - 40
Lehtitaikinapikku- leivät	Kiertoilma	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Sämpylät	Kiertoilma	3	160 ¹⁾	10 - 25
Sämpylät	Ylä + alalämpö	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Pie- net kakut (20 kpl/ pelti)	Kiertoilma	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Pie- net kakut (20 kpl/ pelti)	Ylä + alalämpö	3	170 ¹⁾	20 - 30

1) Esikumenna uuni.

Paistaminen useilla kannatintasoilla

Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

Leivonnaisen laatu	Kiertoilma		Lämpötila °C	Aika (min)
	Kannatintaso			
	2 tasolla	3 tasolla		
Tuulihatut/eclair- leivokset	1/4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Strösselikakku, kuiva	1/4	-	150 - 160	30 - 45

1) Esikumenna uuni.

Pikkuleivät/small cakes/pienet kakut/leivonnaiset/sämpylät

Leivonnaisen laatu	Kiertoilma		Lämpötila °C	Aika (min)
	Kannatintaso			
	2 tasolla	3 tasolla		
Murotaikinapikkuleivät	1/4	1/3/5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Murokeksit / taikina-suikaleet	1/4	1/3/5	140	25 - 50
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	1/4	-	160 - 170	25 - 40
Munanvalkuaisleivonnaiset, marginit	1/4	-	80 - 100	130 - 170
Mantelileivokset	1/4	-	100 - 120	40 - 80
Hiivataikinasta leivotut pikkuleivät	1/4	-	160 - 170	30 - 60
Lehtitaikinapikkuleivät	1/4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Sämpylät	1/4	-	180	30 - 55
Small cakes / Pienet kakut (20 kpl/pelti)	1/4	-	150 ¹⁾	25 - 40

1) Esikuumenna uuni.

Leivontavinkkejä

Leivontatulokset	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku on liian vaalea pohjasta.	Väärä kannatintaso.	Aseta kakku alemmas.
Kakku laskeutuu (taikinainen ja liian kostea).	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
Kakku laskeutuu (taikinainen ja liian kostea).	Liian lyhyt paistoaika.	Pidennä paistoaikaa. Paistoaikaa ei voi lyhentää valitsemalla korkeamman lämpötilan.
Kakku laskeutuu (taikinainen ja liian kostea).	Taikinassa on liikaa nestettä.	Käytä vähemmän nestettä. Varmista, että sekoitusaika on oikea, erityisesti kun valmistat taikinan monitoimikoneella.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla korkeampaa uunin lämpötilaa.

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku on liian kuiva.	Liian pitkä paisto aika.	Käytä seuraavalla kerralla lyhyempää paisto aikaa.
Kakku ruskistuu epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paisto aika.	Alenna uunin lämpötilaa ja pidennä paisto aikaa.
Kakku ruskistuu epätasaisesti.	Taikina on jakautunut epätasaisesti.	Jaa taikina tasaisesti leivinpelleille.
Kakku ei paistu ilmoitetussa paisto ajassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa uunin lämpötilaa.

Paistokset ja gratiinit

Ruoka	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Makaronilaatikko	Ylä + alalämpö	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Ylä + alalämpö	1	180 - 200	25 - 40
Vihannesgratiini ¹⁾	Gratinointi tai kiertoilma	1	160 - 170	15 - 30
Juustokuorrutetut patongit	Gratinointi tai kiertoilma	1	160 - 170	15 - 30
Makeat kohokkaat	Ylä + alalämpö	1	180 - 200	40 - 60
Kalalaatikko	Ylä + alalämpö	1	180 - 200	30 - 60
Täytetyt vihannekset	Gratinointi tai kiertoilma	1	160 - 170	30 - 60

1) Esikumenna uuni

Lihan paistaminen

Ruokien paistaminen

- Käytä paistamisessa lämmönkestäviä uunivuokia (lue valmistajan ohjeet).
- Suurikokoiset paistit voi laittaa suoraan uunipannulle tai paistoritilän päälle, jonka alla on uunipannu (mikäli varusteena).
- Paista vähärasvainen liha paistovuossa kannella peitettynä. Näin liha pysyy mehukkaampana.
- Jos haluat pinnan ruskistuvan, paista liha paistovuossa ilman kantta.

Paistaminen gratinoinnilla

Naudanliha

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Patapaisti	1 - 1,5 kg	Ylä + alalämpö	1	230	120 - 150

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Paahtopaisti tai filee: puoliraaka	per paksuus/cm	Gratinointi	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Paahtopaisti tai filee: puolikypsä	per paksuus/cm	Gratinointi	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Paahtopaisti tai filee: kypsä	per paksuus/cm	Gratinointi	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Esikuumenna uuni.

Porsaanliha

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Lapa, kinkku, selkä	1 - 1,5 kg	Gratinointi	1	160 - 180	90 - 120
Kyljykset, siankylki	1 - 1,5 kg	Gratinointi	1	170 - 180	60 - 90
Lihamureke	750 g - 1 kg	Gratinointi	1	160 - 170	50 - 60
Porsaanpotka (esikypsennetty)	750 g - 1 kg	Gratinointi	1	150 - 170	90 - 120

Vasikanliha

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Vasikanpaisti	1 kg	Gratinointi	1	160 - 180	90 - 120
Vasikanreisi	1,5-2 kg	Gratinointi	1	160 - 180	120 - 150

Lammas

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Lampaanreisi, lammaspaisti	1 - 1,5 kg	Gratinointi	1	150 - 170	100 - 120
Lampaanselkä	1 - 1,5 kg	Gratinointi	1	160 - 180	40 - 60

Riista

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Jäniksenelkä, jäniksenreisi	1 kg:aan saakka	Ylä + alalämpö	1	230 ¹⁾	30 - 40
Kauriin-/hirsvenselkä	1,5-2 kg	Ylä + alalämpö	1	210 - 220	35 - 40
Kauriin-/hirsvenreisi	1,5-2 kg	Ylä + alalämpö	1	180 - 200	60 - 90

1) Esikuumenna uuni.

Lintupaisti

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Linnunliha paloina	200 - 250 g / kpl	Gratinointi	1	200 - 220	30 - 50
Broilerinpuolikkaat	400 - 500 g / kpl	Gratinointi	1	190 - 210	35 - 50
Broileri, kana	1 - 1,5 kg	Gratinointi	1	190 - 210	50 - 70
Ankka	1,5-2 kg	Gratinointi	1	180 - 200	80 - 100
Hanhi	3,5 - 5 kg	Gratinointi	1	160 - 180	120 - 180
Kalkkuna	2,5 - 3,5 kg	Gratinointi	1	160 - 180	120 - 150
Kalkkuna	4 - 6 kg	Gratinointi	1	140 - 160	150 - 240

Kala (haudutettu)

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Kokonainen kala	1 - 1,5 kg	Ylä + alalämpö	1	210 - 220	40 - 60

Grilli

Grillaa aina lämpötilan maksimiasetuksella.

Aseta ritilä grillaustaulukossa suositellulle kannatintasolle.

Laita uunipannu aina ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.

Grillaa vain matalia liha- tai kalapaloja.

Esikuumenna uunia aina tyhjänä 5 minuuttia grillitoiminnolla.

**HUOMIO**

Grillauksen aikana uunin luukun on aina oltava kiinni.

Grilli

Grillattava ruoka	Kannatintaso	Lämpötila	Aika (min)	
			1. puoli	2. puoli
Paahtopaisti	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Naudanfilee	3	230	20 - 30	20 - 30
Porsaan selkäpaisti	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Vasikan selkäpaisti	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lampaan selkäpaisti	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Kokonainen kala, 500 - 1000 g	3/4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Maksigrilli

Grillattava ruoka	Kannatintaso	Aika (min)	
		1. puoli	2. puoli
Burgers / Jauhelihapihvit	4	8 - 10	6 - 8
Porsaanfile	4	10 - 12	6 - 10
Makkarat	4	10 - 12	6 - 8
Naudanfilepihvit, vasikanlihapihvit	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Paahtoleivät ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Täytetyt paahtoleivät	4	6 - 8	-

1) Esikumenna uuni.

Pizzatoiminto

Leivonnaisen laatu	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Pizza (ohut)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (runsastäytteenen)	2	180 - 200	20 - 30
Piiras	1	180 - 200	40 - 55
Pinaattipiiras	1	160 - 180	45 - 60
Kinkkupiiras	1	170 - 190	45 - 55
Sveitsiläinen juustopiirakka	1	170 - 190	45 - 55
Omenatorttu, kuorutettu	1	150 - 170	50 - 60
Vihannespiiras	1	160 - 180	50 - 60
Kohottamaton leipä	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Voitaikinapohjainen piiras	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuchen (saksalainen pizzatyyppinen ruoka)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Piroggen (venäläinen umpeen leivottu pizza, calzone)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Esikumenna uuni

2) Kakkuvuoassa

Sulattaminen

Poista elintarvikkeet pakkauksesta. Aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä sitä kulholla tai lautasella. Tämä voi pidentää sulatusaikaa.

Käytä ensimmäistä uunin kannatintasoa. Käytä niistä alimmaista.

Ruoka	Sulatusaika (min)	Sulatuksen lisäaika (min)	Kuvaus
Broileri, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri isolle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä sulatuksen puolivälissä.
Liha, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä
Liha, 500 g	90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä
Taimen, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Voi, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Kerma, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Kerman voi vatkata, vaikka siinä on vielä hiukan jäisiä kohtia
Täytekakku, 1400 g	60	60	-

Säilöntä - Alalämpö

Huomioitavia asioita:

- Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla oleva säilöntäpurkkeja.
- Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.
- Käytä ensimmäistä kannatintasoa alhaalta laskettuna.
- Aseta uunipellille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.
- Täytä purkit samaan kohtaan ja sulje ne kiinnittimellä.
- 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).

Pehmeät marjat/hedelmät

Säilöttävä tuote	Lämpötila °C	Keittoaika minuutteina siitä, kun kiehuminen alkaa	Jatka keittämistä 100 °C:ssa, minuuttia
Mansikat, mustikat, valdelmat, kypsät karviaiset	160 - 170	35 - 45	-

Luuhedelmät (persikat, luumut, kirsikat jne.)

Säilöttävä tuote	Lämpötila °C	Keitto-aika minuutteina siitä, kun kiehuminen alkaa	Jatka keittämistä 100 °C:ssa, minuuttia
Päärynät, kvittenit, luumut	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Vihannekset

Säilöttävä tuote	Lämpötila °C	Keitto-aika minuutteina siitä, kun kiehuminen alkaa	Jatka keittämistä 100 °C:ssa, minuuttia
Porkkanat ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kurkut	160 - 170	50 - 60	-
Pikkelsi	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kyssäkaali, herneet, parsat	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Jätä uuniin virta katkaistuna

Kuivaus – kiertoilma

Vuoraa leivinpellit leivinpaperilla.

Parhaiden tuloksien saavuttaminen: kytkä laite pois päältä, kun vaaditusta ajasta on kulunut puolet. Avaa laitteen luukku ja anna uunin jäähtyä. Viimeistele kuivaus tämän jälkeen.

Vihannekset

Kuivattava tuote	Kannatintaso		Lämpötila °C	Aika, tunteja (arvio)
	1 tasolla	2 tasolla		
Pavut	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprikat	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Vihannekset haparuokiin	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Sienet	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Yrtit	3	1/4	40 - 50	2 - 3

Hedelmät

Kuivattava tuote	Kannatintaso		Lämpötila °C	Aika, tunteja (arvio)
	1 tasolla	2 tasolla		
Luumut	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Aprikoosit	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Omenaviipalet	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Päärynät	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Tietoa akryyliamidista

Tärkeää Tuoreimpien tieteellisten tutkimustulosten mukaisesti (erityisesti tärkkelyspitoisten) ruokien voimakas ruskistaminen voi aiheuttaa terveysvaaran akryyliamidin vuoksi. Sen vuoksi suosittelemme ruokien kypsennystä mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa sekä liiallisen ruskistamisen välttämistä.

HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

Puhdistukseen liittyviä huomautuksia:

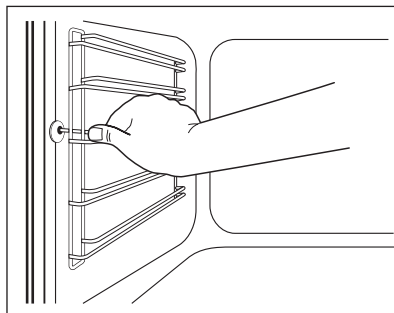
- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa tavanomaista puhdistusainetta.
- Puhdista laite sisältä jokaisen käytön jälkeen. Tällä tavoin se on helpompi puhdistaa eivätkä roiskeet pala kiinni.
- Poista itsepintaist tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
- Pese kaikki laitteen varusteet (käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja pesuainetta) jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua.
- Jos käytät tarttumattomia varusteita, älä käytä puhdistuksessa voimakkaita pesuaineita, teräviä esineitä äläkä pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

Uunipeltien kannatinkisko

Voit poistaa pellin kannattimen sivuseinien puhdistamisen ajaksi.

Pellin kannattimen irrottaminen

1. Vedä pellin kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



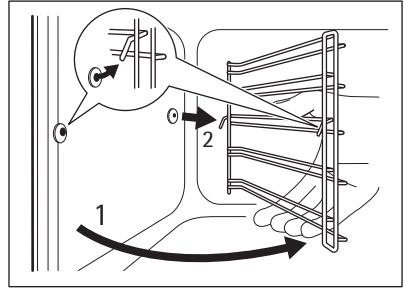
2. Irrota pellin kannatin vetämällä se irti sivuseinän takaosasta.



Asenna pellin kannatin takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



Kun pidennettäviä kannattimia käytetään: Pidennettävien kannattimien kiinnitystappien on osoitettava etuosaan päin!



Uunin lamppu



VAROITUS!

Olemassa on sähköiskuvaara.

Uunin lamppu ja lampun suojalasi voivat olla kuumia.

Ennen uunin lampun vaihtamista:

- Kytke laite pois päältä.
- Irrota sulakkeet sulaketaulusta tai katkaise virta pääkytkimestä.



HUOMIO

Peitä uunin pohja kankaalla. Se estää lampun suojalasin ja uunin vaurioitumisen.

Uunin lampun vaihtaminen:

1. Lampun suojalasi sijaitsee uunin katossa. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda tarvittaessa uunin lamppu uuteen lamppuun, jonka lämmönkestävyys on 300 °C.



Käytä tyypiltään samanlaista uunin lampputta.

4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

Uunin katto

Uunin katossa oleva grillivastus voidaan taivuttaa alas, jolloin uunin katto on helpompi puhdistaa.



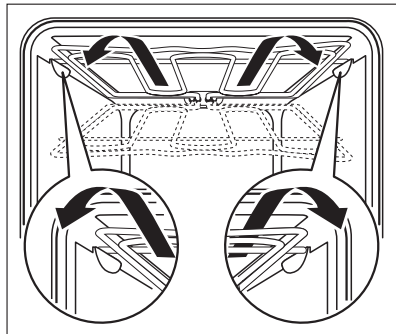
VAROITUS!

Kytke laite pois päältä ennen kuin taivutat lämpövastuksen alas. Tarkista, että laite on kylmä. Palovammojen vaara!

Grillivastuksen taivuttaminen

1. Irrota ritilöiden kannattimet.
2. Tartu grillivastukseen etuosasta kummallakin kädellä.
3. Vedä sitä eteenpäin jousipainetta vastaan ja ulospäin kummallakin puolella olevan kannakkeen vierestä.
4. Grillivastus taittuu alas.

Nyt uunin katto on helppo puhdistaa.



Grillivastuksen taittaminen takaisin paikalleen

1. Taivuta grillivastus takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



Asenna lämpövastus oikein laitteen sisäseinässä olevan kannattimen yllä molemmilla puolilla.

2. Asenna ritilöiden kannattimet.

Uuninluukku ja lasilevyt.

Irrota uunin luukku puhdistamista varten.

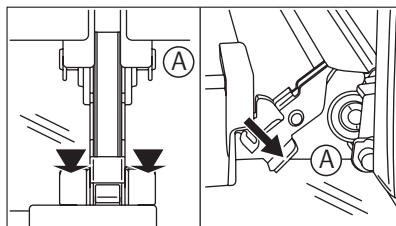


HUOMIO

Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!

Luukun irrottaminen

1. Avaa luukku täysin auki.
2. Paina saranoissa olevat lukitusvivut (A) ääriasentoon.
3. Sulje luukku ensimmäiseen avausasentoon (noin 70°:n kulmaan).
4. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti ylöspäin suuntautuvassa kulmassa.



Asenna luukku takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



Lasilevyjen lukumäärä vaihtelee mallikohtaisesti.



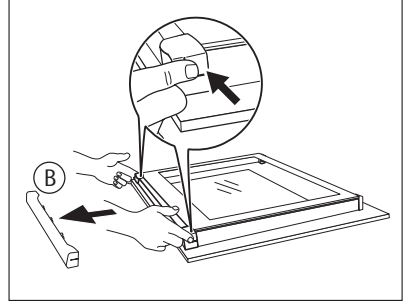
HUOMIO

Aseta luukku ulompi puoli alaspäin pehmeälle ja tasaiselle alustalle siten, ettei se naarmuunnu.

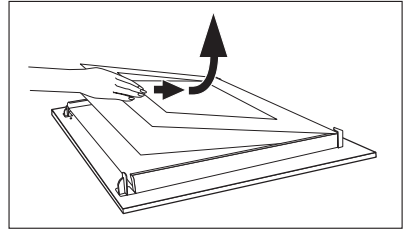
Luukun lasilevyjen irrottaminen ja puhdistaminen

1. Irrota luukku.

2. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltaakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiiviste vapautuu.
3. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.



4. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos ohjauksiskosta.
5. Puhdista lasilevyt.



Kiinnitä lasilevyt takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi/suuremmat.

KÄYTTÖHÄIRIÖT



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittoalueet eivät toimi.	Lue kalusteeseen asennettavan keittotason käyttöohjeet.	
Uuni ei kuumene.	Uunia ei ole kytketty toimintaan.	Kytke uuni toimintaan (katso luku "Päivittäinen käyttö").
Uuni ei kuumene.	Sulaketaulun sulake on palanut.	Tarkista sulake. Jos sulake palaa useita kertoja, ota yhteys sähköasentajaan.
Uunin valo ei syty.	Uunin lamppu on palanut.	Vaihda uunin lamppu.
Ruokien päällä ja uunin sisällä on höyryä ja kosteutta.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Huoltoliikkeen vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee laitteen rungon etukehyksessä.


Suosittelemme, että kirjoitat tiedot tähän:

Malli (MOD.)

Tuotenumero (PNC)

Sarjanumero (S.N.)

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tuotteeseen tai sen pakkaukseen merkitty symboli , osoittaa, että tätä tuotetta ei saa laittaa sekajätteen joukkoon, vaan se on toimitettava erilliseen sähkö- ja elektroniikkajätteiden keräyspisteeseen.

Asianmukaisella jätehuollolla estetään mahdolliset ympäristö- ja terveyshaitat. Laitetta ei saa purkaa ennen jätehuoltoon luovuttamista eikä laitteen sisälle saa laittaa muita jätteitä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat kuntasi jäteasioita hoitavalta viranomaiselta, liikkeestä josta tuote on ostettu tai internet sivuiltamme www.electrolux.fi.



Pakkausmateriaalit

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöä säästäviä, ja ne voidaan käyttää uudelleen. Muoviosiin on merkitty kansainvälinen materiaalin tunnistus, esim. PE, PS jne. Vie pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin jätteenkeräyssäiliöihin.

www.aeg.com/shop

892949387-B-262012

