

▶ EEB342010M  
EEB342010W

FI Käyttöohje  
Uuni

# USER MANUAL



**AEG**

# SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	2
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. LAITTEEN KUVAUS.....	7
4. KÄYTTÖÖNOTTO.....	8
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	8
6. KELLOTOIMINNOT.....	11
7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	12
8. LISÄTOIMINNOT.....	14
9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	15
10. HOITO JA PUHDISTUS.....	30
11. VIANMÄÄRITYS.....	33
12. ENERGIATEHOKKUUS.....	34

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

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

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

⚠️ Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

📄 Yleisohjeet ja vinkit

🌿 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

### 1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

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

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

## 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- 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 ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.
- 3-vuotiaat ja sitä nuoremmat lapset tulee pitää kaukana tästä laitteesta aina sen ollessa toiminnassa.

## 1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi käyttöpaneeli tulee liittää määritettyyn lämmitysyksikköön yhdistämällä liittimet vastaavien värien perusteella.
- VAROITUS: Laitte ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen huoltoa.
- Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- 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 uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Virrankatkaisulaite tulee integroida pysyvään johdotukseen johdotussäätöjen mukaisesti.
- 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 ohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Keittiön kaapin ja asennuspaikan on oltava saman kokoiset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.
- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Sulje laite kalusteella estääksesi pääsyn vaarallisiin osiin.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkuisten laitteiden tai kalusteiden lähellä.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.

## 2.2 Sähköliitännä



### 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 luukkuun tai päästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat 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 kontakti aukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Tämä kodinkone vastaa Euroopan yhteisön direktiivejä.

## 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.

## 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 huoltopalveluun.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata sen tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

## 2.5 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.

## 2.6 Hävittäminen



### **VAROITUS!**

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

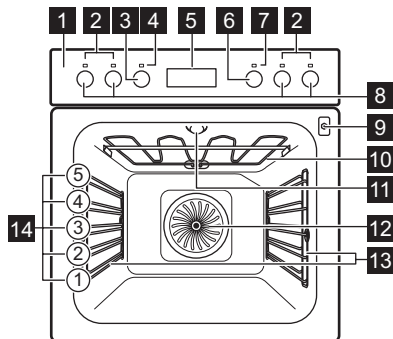
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

## 2.7 Huolto

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

## 3. LAITTEEN KUVAUS

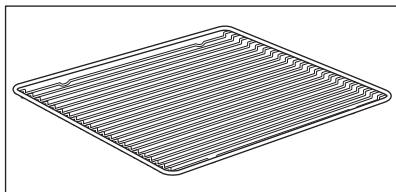
### 3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Keittoalueiden merkivalot / symbolit
- 3 Uunin toimintojen väännin
- 4 Virran merkivalo / symboli
- 5 Elektroninen ohjelmointilaite
- 6 Lämpötilan valitsin
- 7 Lämpötilan merkivalo / symboli
- 8 Keittoalueiden vääntimet
- 9 Paistolämpömittarin pistorasia
- 10 Lämpövastus
- 11 Valo
- 12 Puhallin
- 13 Irrotettava kannatinkisko
- 14 Kannatintasot

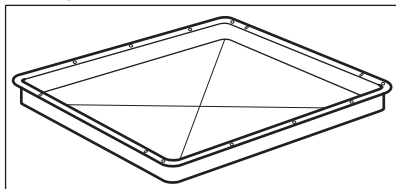
### 3.2 Lisävarusteet

#### Ritilä



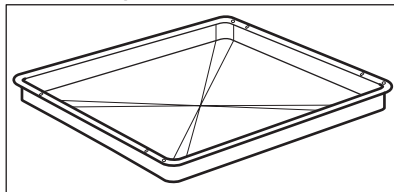
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

#### Leivinpelti



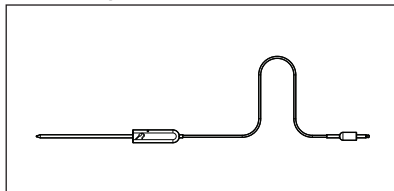
Kakuja ja pikkuleipiä varten.

#### Grilli / uunipannu



Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastian.

#### Paistolämpömittari



Käytetään ruoan sisälämpötilan mittaamiseen.

## 4. KÄYTTÖÖNOTTO



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Lisätietoja kellonajan asettamisesta on kappaleessa "Kellotoiminnot".



Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista laite ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

### 4.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot laitteesta.

## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

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

### 5.2 Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta







**Laitteen lamput, säätimien symbolit ja merkkivalot ovat mallikohtaisia:**

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

### 5.3 Uunin toiminnot

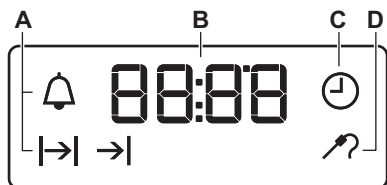
Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
<b>0</b>	Pois toiminnasta Laitteesta on katkaistu virta.



Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Kevyt	Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa.
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaaminen. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toiminnossa.
 Pizzatoiminto	Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toiminnossa.
 Ylä + alalämpö (Ylä-/Alalämpö)/ Vesipuhdistus	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla. Katso lisätieto vesipuhdistuksesta luvusta "Hoito ja puhdistus".
 Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
 Sulatus	Tätä toimintoa voidaan käyttää pakasteruokien, kuten vihannesten ja hedelmien, sulattamiseen. Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta.
 Grillaus	Matalien ruokien grillaus ja leivän paahdaminen.
 Maksigrilli	Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahdaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaisien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.


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

## 5.4 Näyttö



- A. Toimintojen symbolit
- B. Aikanäyttö
- C. Toiminnon merkkivalo
- D. Paistolämpömittarin merkkivalo

## 5.5 Painikkeet

Painike	Toiminto	Kuvaus
—	MIINUS	Ajan asettaminen.
	KELLO	Kellotoiminnon asettaminen.
+	PLUS	Ajan asettaminen.

## 5.6 Keittoalueiden vääntimet

Keittotasoa käytetään keittoalueiden vääntimillä. Katso keittotason ohjekirja.



Lue keittotason käyttöoppaan "Turvallisuusohjeet" -luvut.


## 5.7 Tehotasot

Keittoalueen merkkivalot osoittavat päälle asetetun alueen.



### VAROITUS!

Lue ohjeet kohdasta "Laitteen kuvaus".

Vääntimen osoitin	Toiminto
0	Pois toiminnasta
	Lämpimänäpito
1 - 9	Tehotasot

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

## 5.8 Automaattinen kuumennus



Koskee vain keittotasoa, jossa on automaattinen kuumennustoiminto.

Automaattinen kuumennus kuumentaa keittoaluetta jonkin aikaa täydellä teholla.

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

## 5.9 Kaksoiskeittoalueen käyttö (jos olemassa)








Kytke kaksoiskeittoalue toimintaan kääntämällä väännintä myötäpäivään. Älä käännä sitä pysäytysasennon kautta.

1. Käännä väännin myötäpäivään asentoon 9.
2. Käännä väännin hitaasti kohdalle, kunnes kuulet napsahduksen. Kaksoiskeittoalue on tällöin toiminnassa.
3. Aseta haluttu tehotaso kohdan "Tehotasot" mukaan.


## 6. KELLOTOIMINNOT



### 6.1 Kellotoimintojen taulukko



Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 KELLONAIKA	Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen.
 KESTOAIKA	Voit asettaa, miten kauan laite on toiminnassa.
 LOPETUS	Voit asettaa, milloin laite kytkeytyy pois päältä.
 AJASTIN	KESTOAIKA ja LOPETUS -toimintojen yhdistelmä.
 HÄLYTINAJASTIN	Hälytinajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla laitteen toimintaan. HÄLYTINAJASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka laite on pois päältä.

### 6.2 Kellonajan asetus. Aika-asetuksen muuttaminen





Kellonaika on asetettava ennen uunin käyttämistä.


 -merkkivalo vilkkuu, kun laite kytketään sähköverkkoon, sähkökatkon esiintymisen jälkeen tai kun ajastinta ei ole asetettu.


Aseta kellonaika painamalla painiketta  tai .

Vilkkuminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy asetettu aika. Voit muuttaa kellonaikaa painamalla painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.

### 6.3 KESTOAIKA-toiminnon asettaminen







1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon aika painamalla  tai .

Näytössä näkyy .









4. Kun aika päättyy, merkkivalo  vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

6. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

### 6.4 LOPETUS-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Aseta aika painamalla  tai . Näytössä näkyy .
4. Kun aika päättyy, merkkivalo  vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
5. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.



### 6.5 AJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon aika painamalla  tai .
4. Paina painiketta .
5. Aseta LOPETUS-toiminnon aika painamalla  tai .
6. Vahvista painamalla .

Laitte käynnistyy automaattisesti myöhemmin, se toimii asetetun KESTOAIKA-toiminnon ajan ja sammuu, kun LOPETUS-toiminnon aika saavutetaan. Kun asetettu aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki.

7. Laitte kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta. Voit sammuttaa merkkiäänen painamalla mitä tahansa painiketta.
8. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.



## 6.6 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
2. Aseta vaadittu aika painamalla **+** tai **-**.

Hälytinajastin käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.

3. Kun asetettu aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
4. Käännä uunin toimintojen valitsin Off-asentoon.

## 6.7 Kellotoimintojen peruuttaminen

1. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes haluamasi toiminnon merkivalo alkaa vilkkua.
2. Paina ja pidä alhaalla painiketta . Kellotoiminto sammuu joidenkin sekuntien jälkeen.

# 7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 7.1 Paistolämpömittari

Paistolämpömittari mittaa ruoan sisälämpötilan. Kun ruoan lämpötila on saavuttanut asetetun lämpötilan, laite kytkeytyy pois päältä.

Paistolämpömittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

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



### HUOMIO!

Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria ja alkuperäisiä varaosia.

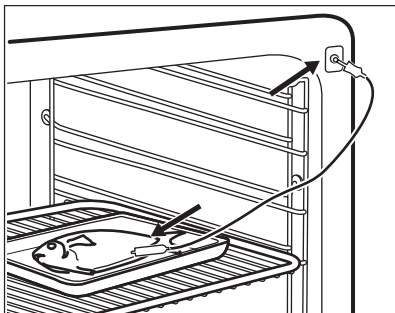
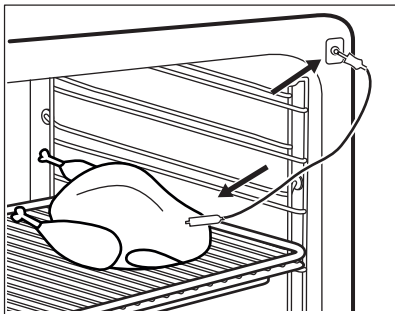
- Käytä suositeltuja paistolämpötilamittarin lämpötila-asetuksia. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".

## 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.

Ohjeita parhaiden tuloksien saavuttamiseen:

- Käytä ruoka-aineiksi huoneenlämpöisinä.
- Paistolämpötilamittaria ei saa käyttää nestemäisiin ruokiin.
- Paistolämpötilamittarin tulee olla ruoassa ja pistokkeen pistorasiassa ruoanlaiton aikana.



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 merkkiäänän 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.

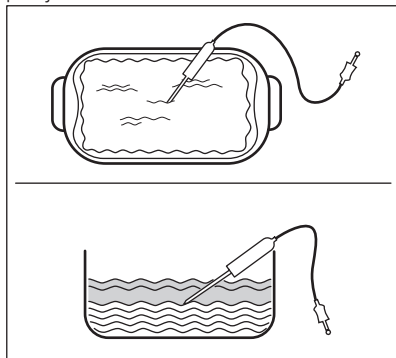


#### **VAROITUS!**

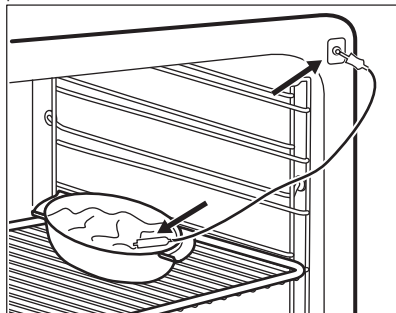
Irrota paistolämpömittarin pää ja pistoke varoen. Paistolämpömittari on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara.


## Ruokalajin kategori: vuokaruoka

1. Aseta puolet aineksista keittoastiaan.
2. Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen vuokaruoan 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.



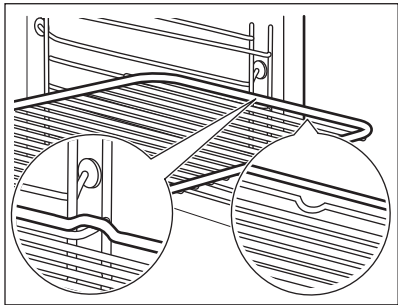
### VAROITUS!

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

## 7.2 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

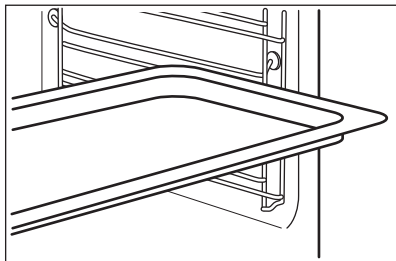
Paistoritilä:

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



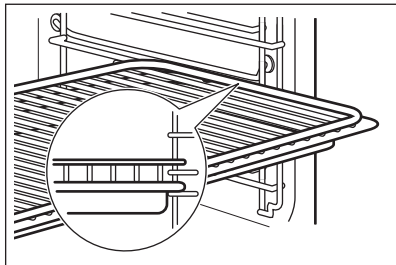
Leivinpelti / uunipannu:

Työnnä leivinpelti / uunipannu kannatintason ohjauksiskojen väliin.



Paistoritilä ja leivinpelti / uunipannu yhdessä:

Paina leivinpelti / uunipannu kannatinkiskon ohjauksiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauksiskoihin.



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

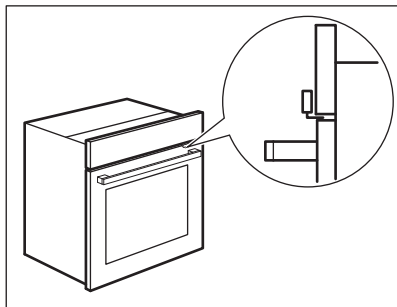
## 8. LISÄTOIMINNOT

### 8.1 Jäähdytyspuhallin

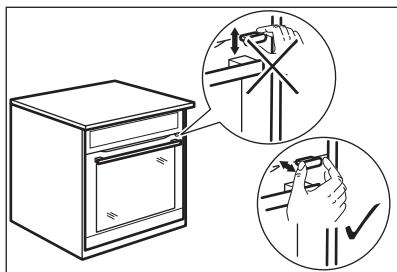
Kun laite on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan laitteen pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket laitteen pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes laite on jäähtynyt.

### 8.2 Luukun mekaaninen lukitus

Luukun lukitus ei ole käytössä, kun hankit laitteen.

**HUOMIO!**

Liikuta luukun mekaanista lukitusta vain vaakasuuntaan. Älä liikuta sitä pystysuuntaan.

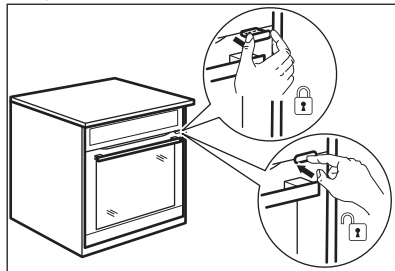
**HUOMIO!**

Älä paina luukun lukitusta luukkua sulkiessasi.

### 8.3 Mekaanisen uunin lukituksen käyttäminen

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

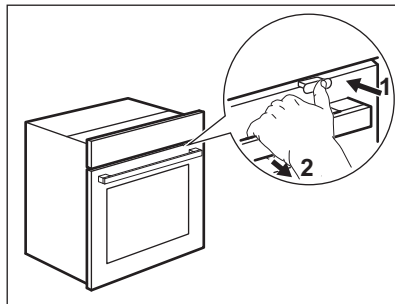
2. Poista luukun lukitus käytöstä painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.



### 8.4 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.

## 9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

## 9.1 Esimerkkejä keittotason keittotoiminnoista

Tehotaso	Käyttötarkoitus	Aika (min)	Vinkkejä
1	Kypsien ruokien lämpimänä pitäminen.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaisekastikkeen valmistaminen ja voin, suklaan ja liiviatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Munakkaiden ja munajuuston kiinteyttäminen.	10 - 40	Valmista kannen alla.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisimäärään verrattuna. Sekoita maitoruokia puolivälissä.
3 - 4	Vihanneksien, kalan ja lihan höyrytys.	20 - 45	Lisää joitakin ruokalusikallisia nestettä.
4 - 5	Perunoiden höyrytys.	20 - 60	Käytä korkeintaan 1/4 litraa vettä/750 g perunoita.
4 - 5	Suurten ruokamäärien, pataruokien ja keittojen valmistaminen.	60 - 150	Lisää aineksiin korkeintaan 3 litraa nestettä.
6 - 7	Leikkeiden, Cordon bleu -vasikanleikkeiden, kyljyksien, pyörököiden, makkaroiden, maksan, kananmunien, pannukakkujen ja donitsien kevyt friteeraus sekä jauhosuuruksen valmistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Sipuliperunoiden, ulkofileen ja pihvien voimakas paistaminen.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Suuren vesimäärän keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gullassi, patapaisti) ja ranskalaisten friteeraus.		

## 9.2 Luukun sisäosa

### Joissakin malleissa luukun sisäpuolelle on merkitty:

- Kannatintasojen numerot.
- Tietoja uunitoiminnoista, usein valmistettavien ruokien suositellut kannatintasot ja lämpötilat.

## 9.3 Leivonnaisten paistaminen

- Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin käyttämiäsi asetusten (esim. lämpötila, paisto aika) ja

kannatintasojen sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.

- Käytä ensimmäisellä kerralla alhaisempaa lämpötilaa.
- Jos taulukosta ei löydy reseptiä sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.
- Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti paistamisen alkuvaiheessa. Tässä tapauksessa lämpötila-asetusta ei



pidä muuttaa. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.

- Uunissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähdyessään

uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

## 9.4 Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän ruskea.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.
Kakku laskeutuu, se on taikimainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
Kakku laskeutuu, se on taikimainen tai liian kostea.	Liian lyhyt paistoaika.	Pidennä paistoaikaa. <b>Kypsennysaikaa ei voi lyhentää asettamalla korkeampi lämpötila.</b>
Kakku laskeutuu, se on taikimainen tai 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.
Kakku on liian kuiva.	Liian pitkä paistoaika.	Käytä seuraavalla kerralla lyhyempää paistoaikaa.
Kakku ruskistuu epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Alenna uunin lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.
Kakku ruskistuu epätasaisesti.	Taikina on jakautunut epätasaisesti.	Jaa taikina tasaisesti leivinpellille.
Kakku ei paistu ilmoitetussa paistoajassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa uunin lämpötilaa.

## 9.5 Paistaminen yhdellä kannatintasolla:

Vuossa paistetut leivonnaiset

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Maustekakku / briossi	Kiertoilma	150 - 160	50 - 70	1
Hiekkakakku / kuninkaankakku	Kiertoilma	140 - 160	70 - 90	1

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kakkupohja mu- rotaikinasta	Kiertoilma	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Kakkupohja vat- katusta taikinas- ta	Kiertoilma	150 - 170	20 - 25	2
Juustokakku	Ylä-/Alalämpö	170 - 190	60 - 90	1

1) Esikuumenna uuni.

Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin- taso
Pullapitko / -kranssi	Ylä-/Alalämpö	170 - 190	30 - 40	3
Joulupulla (stollen)	Ylä-/Alalämpö	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Leipä (ruisleipä): 1. Paistoprosessin ensimmäi- nen osa. 2. Paistoprosessin toinen osa.	Ylä-/Alalämpö	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Tuulihatut/eclair-leivokset	Ylä-/Alalämpö	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Kääretorttu	Ylä-/Alalämpö	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Strösselikakku, kuiva	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40	3
Voilla leivottu manteli- / soke- rikakku	Ylä-/Alalämpö	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Marja-/hedelmäpiirakka (hiiva- taikina / vatkattu taikina) <sup>2)</sup>	Kiertoilma	150	35 - 55	3
Marja-/hedelmäpiirakka (hiiva- taikina / vatkattu taikina) <sup>2)</sup>	Ylä-/Alalämpö	170	35 - 55	3
Marja-/hedelmäpiirakka, mu- rotaikinapohja	Kiertoilma	160 - 170	40 - 80	3
Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rah- ka, kerma, vanukas)	Ylä-/Alalämpö	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Esikuumenna uuni.

2) Uunipannussa.

## Pikkuleivät

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Murotaikinapikkuleivät	Kiertoilma	150 - 160	10 - 20	3
Pikkuleivät vattakatasta taikinas-ta	Kiertoilma	150 - 160	15 - 20	3
Munanvalkuaisleivonnaiset / marengit	Kiertoilma	80 - 100	120 - 150	3
Mantelileivokset	Kiertoilma	100 - 120	30 - 50	3
Hiivatakinasta leivotut pikkuleivät	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40	3
Lehtitaikinaleivonnaiset	Kiertoilma	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Sämpylät	Kiertoilma	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Sämpylät	Ylä-/Alalämpö	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

<sup>1)</sup> Esikuumenna uuni.

## 9.6 Paistokset ja gratiinit

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Makaronilaatikko	Ylä-/alalämpö	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ylä-/alalämpö	180 - 200	25 - 40	1
Vihannesgratiini <sup>1)</sup>	Gratinointi	160 - 170	15 - 30	1
Juustokuorrutteisiet patongit	Kiertoilma	160 - 170	15 - 30	1
Makeat kohokkaat	Ylä-/alalämpö	180 - 200	40 - 60	1
Kalalaatikko	Ylä-/alalämpö	180 - 200	30 - 60	1
Täytetyt vihannekset	Kiertoilma	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Esikuumenna uuni.

## 9.7 Paistaminen useilla kannatintasoilla

Valitse Kiertoilma-toiminto.

## Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	
			2 tasoa	3 tasoa
Tuulihatut/ eclair-leivokset	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Muropiirakka, kuiva	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Esikuumenna uuni.

## Pikkuleivät / small cakes / pienet kakut / leivonnaiset / sämpylät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	
			2 tasoa	3 tasoa
Murotaikinapik- kuleivät	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Pikkuleivät vat- katusta taikinas- ta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Munanvalkuais- leivonnaiset, marengit	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mantelileivokset	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Hiivataikinasta leivotut pikkulei- vät	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Lehtitaikinalei- vonnaiset	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Sämpylät	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Esikuumenna uuni.

## 9.8 Pizzatoiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pizza (ohut)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (runsastäyttei- nen)	180 - 200	20 - 30	2
Piiras	180 - 200	40 - 55	1
Pinaattipiiras	160 - 180	45 - 60	1
Kinkkupiiras	170 - 190	45 - 55	1

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Sveitsiläinen juusto-piirakka	170 - 190	45 - 55	1
Juustokakku	140 - 160	60 - 90	1
Omenakakku, kuorutettu	150 - 170	50 - 60	1
Vihannespiiras	160 - 180	50 - 60	1
Kohottamaton leipä	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Voitaikinapohjainen piiras	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (saksalainen pizzatyypin ruoka)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Piroggen (venäläinen umpeen leivottu pizza, calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

<sup>1)</sup> Esikuumenna uuni.

<sup>2)</sup> Uunipannussa.

## 9.9 Lihan paistaminen

- Käytä paistamiseen lämmönkestäviä uunivuokia. Lue uunivuoaan valmistajan antamat ohjeet.
- Suurikokoiset paistit voi laittaa suoraan uunipannulle tai paistoritilän päälle, jonka alla on uunipannu.
- Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta lihaneste tai rasva ei pala sen pintaan kiinni.
- Jos haluat pinnan ruskistuvan, paista liha paistovuoassa ilman kantta.

- Käännä paistia tarvittaessa, kun paistoajasta on kulunut 1/2 - 2/3.
- Lihan mehukkuuden säilyttämiseksi:
  - paista vähärasvainen liha paistovuoassa kannella peitettynä tai käytä paistopussia
  - paista liha tai kala vähintään 1 kg:n palasina
  - valele suurien lihojen ja kanan päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

## 9.10 Lihan paistotaulukot

Naudanliha

Ruokalaji	Määrä	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Patapaisti	1 - 1,5 kg	Ylä-/alalämpö	230	120 - 150	1
Paahtopaisti tai filee: puoliraaka	per paksuus/cm	Gratinointi	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Paahtopaisti tai filee: puolikypsä	per paksuus/cm	Gratinointi	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1

Ruokalaji	Määrä	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Paahtopaisti tai filee: kypsä	per paksuus/cm	Gratinointi	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

1) Esikuumenna uuni.

#### Porsaanliha

Ruokalaji	Määrä (kg)	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Lapa / kinkku / selkä	1 - 1,5	Gratinointi	160 - 180	90 - 120	1
Kyljykset / siankylki	1 - 1,5	Gratinointi	170 - 180	60 - 90	1
Lihamureke	0,75 - 1	Gratinointi	160 - 170	50 - 60	1
Porsaan potkapaisti (esikypsennetty)	0,75 - 1	Gratinointi	150 - 170	90 - 120	1

#### Vasikanliha

Ruokalaji	Määrä (kg)	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Vasikanpaisti	1	Gratinointi	160 - 180	90 - 120	1
Vasikanreisi	1,5 - 2	Gratinointi	160 - 180	120 - 150	1

#### Lammas

Ruokalaji	Määrä (kg)	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Lampaanreisi / lammaspaisti	1 - 1,5	Gratinointi	150 - 170	100 - 120	1
Lampaanselkä	1 - 1,5	Gratinointi	160 - 180	40 - 60	1

#### Riista

Ruokalaji	Määrä (kg)	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Jäniksenkoi- vet / -selkä	korkeintaan 1	Ylä-/alalämpö	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Kauriin-/ hivenselkä	1,5 - 2	Ylä-/alalämpö	210 - 220	35 - 40	1

Ruokalaji	Määrä (kg)	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Kauriin-/hirvenreisi	1,5 - 2	Ylä-/alalämpö	180 - 200	60 - 90	1

1) Esikuumenna uuni.

#### Lintupaisti

Ruokalaji	Määrä (kg)	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Linnunliha paloina	0,2 - 0,25 kpl	Gratinointi	200 - 220	30 - 50	1
Broilerinpuolikkaat	0,4 - 0,5 kpl	Gratinointi	190 - 210	35 - 50	1
Broileri, kana	1 - 1,5	Gratinointi	190 - 210	50 - 70	1
Ankka	1,5 - 2	Gratinointi	180 - 200	80 - 100	1
Hanhi	3,5 - 5	Gratinointi	160 - 180	120 - 180	1
Kalkkuna	2,5 - 3,5	Gratinointi	160 - 180	120 - 150	1
Kalkkuna	4 - 6	Gratinointi	140 - 160	150 - 240	1

#### Kala (haudutettu)

Ruokalaji	Määrä (kg)	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Kokonainen kala	1 - 1,5	Ylä-/alalämpö	210 - 220	40 - 60	1

## 9.11 Grillaus

- 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.

#### Grillaus

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)		Kannatintaso
		1. puoli	2. puoli	
Paahtopaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Naudanfilee	230	20 - 30	20 - 30	3
Porsaan selkäpaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)		Kannatintaso
		1. puoli	2. puoli	
Vasikan selkäpaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lampaan selkäpaisti	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Kokonainen kala, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

### Maksigrilli

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

## 9.12 Alalämpö + grilli + tuuletin

Valitse Kiertoilma-toiminto.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
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 perunat, ohuet	200 - 220	20 - 30	3
Ranskalaiset, paksut	200 - 220	25 - 35	3
Lohkoperunat/Kroketit	220 - 230	20 - 35	3



Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
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

### 9.13 Sulatus

- Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.
- Käytä ensimmäistä kannatintasoa alhaalta lukien.
- Älä peitä ruokaa kulholla tai lautasella, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.
- Kun ruoka on suurikokoinen, aseta tyhjä lautanen ylösalaisin uunin pohjalle. Aseta ruoka syväälle lautaselle tai syvään astiaan ja aseta se uunin sisällä olevan lautasen päälle. Poista tarvittaessa kannattimet.

Ruokalaji	Määrä (kg)	Sulatusaika (min)	Jälkisolatusaika (min)	Kommentit
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	0,5	90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Voi	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä.
Gateau (peruna-laatikko)	1,4	60	60	-

### 9.14 Säilöntä - Alalämpö

- Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla oleva säilöntäpurkkeja.
- Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.
- Käytä ensimmäistä kannatintasoa alhaalta laskettuna.
- Aseta leivinpellille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.
- Täytä purkit tasaisesti ja sulje kiristimellä.
- 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

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Mansikat / mustikat / vadelmat / kypsät karviaiset	160 - 170	35 - 45	-

#### Kivelliset hedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Päärynät / kvittenit / luumut	160 - 170	35 - 45	10 - 15

#### Vihannekset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Porkkanat <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> Jätä uuniin sen sammuttamisen jälkeen.

### 9.15 Kuivaus - Kiertoilma

- Peitä uunipellit leivinpaperilla.
- Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni

kuivausajan puolella välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivausajan loppuun suorittamiseksi.

#### Vihannekset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 taso
Pavut	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprikat	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Vihannekset ha- panruokiin	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Sienet	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Yrtit	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Hedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Luumut	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoosit	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Omenaviipaleet	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Päärynät	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 9.16 Paistolämpömittari taulukko

Naudanliha	Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Puoliraaka	Puolikypsä	Kypsä
Paahtopaisti	45	60	70
Selkäpaisti	45	60	70

Naudanliha	Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähennä	Keskitaso	Lisää
Lihamureke	80	83	86

Porsaanliha	Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähennä	Keskitaso	Lisää
Kinkku, Paisti	80	84	88
Kyljys (selkä), Savustettu porsaan kylkipaisti, Savustettu kylkipaisti, keitetty	75	78	82

Vasikanliha	Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähennä	Keskitaso	Lisää
Vasikanpaisti	75	80	85
Vasikanreisi	85	88	90

Lammas	Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähennä	Keskitaso	Lisää
Lampaanviulu	80	85	88
Lampaanselkä	75	80	85
Lampaanreisi, Lammaspaisti	65	70	75

Riista	Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähennä	Keskitaso	Lisää
Jäniksenselkä, Kauriin-/hirsenselkä	65	70	75
Jäniksenkoivet, -reidet, Jänis, kokonainen, Kauriin-/hirvenreisi	70	75	80

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

Kala (lohi, taimen, kuha)	Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähennä	Keskitaso	Lisää
Kala (kokonainen/suuri/haudutettu), Kala (kokonainen/suuri/paistettu)	60	64	68

Vuokaruuat - Esikeitetyt vihannekset	Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähennä	Keskitaso	Lisää
Kesäkurpitsavuoka, Parsakaalivuoka, Fenkoliivuoka	85	88	91

Vuokaruuat - Suolaiset	Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähennä	Keskitaso	Lisää
Cannellonit, Lasagne, Makaronilaatikko	85	88	91

Vuokaruuat - Makeat	Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähennä	Keskitaso	Lisää
Laatikkoruoka vaaleasta leivästä hedelmillä / ilman hedelmiä, Riisipurolaatikko hedelmillä / ilman hedelmiä, Makea nuudelivuoka	80	85	90

## 9.17 Tietoja testilaitokselle

Testattu standardin EN 60350-1:2013 ja IEC 60350-1:2011 mukaisesti.

Paistaminen yhdellä kannatintasolla. Vuoassa paistettujen leivonnaisten

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Fatless sponge cake / Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Rasvaton sokerikakku	Ylä-/Alalämpö	160	35 - 50	2
Apple pie / Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Kiertoilma	160	60 - 90	2
Apple pie / Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Ylä-/Alalämpö	180	70 - 90	1

Paistaminen yhdellä kannatintasolla. Pikkuleivät

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	Kiertoilma	140	25 - 40	3
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	Ylä-/Alalämpö	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Small cakes / Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Kiertoilma	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Ylä-/Alalämpö	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Esikuumenna uuni.

Paistaminen useilla kannatintasoilla. Pikkuleivät / small cakes / pienet kakut / leivonnaiset / sämpylät

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	
				2 ta-soa	3 ta-soa
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	Kiertoilma.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Small cakes / Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Kiertoilma.	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Esikuumenna uuni.

Grilli

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Toast / Paahtoleivät	Grilli	maksimi	1 - 3 <sup>1)</sup>	5
Beef Steak / Naudanlihapihvit	Grilli	maksimi	24 - 30 <sup>1)2)</sup>	4

<sup>1)</sup> Esikuumenna uunia 5 minuutin ajan.

<sup>2)</sup> Käännä puolessa välissä.

## 10. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 10.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

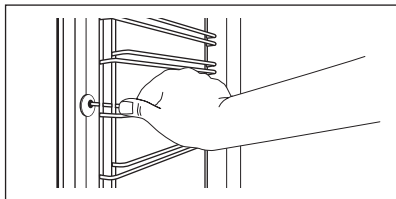
- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

- Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.
- Puhdista laite sisältä jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.
- Poista itsepintaistat tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
- Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta.
- Jos käytät tarttumattomia varusteita, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

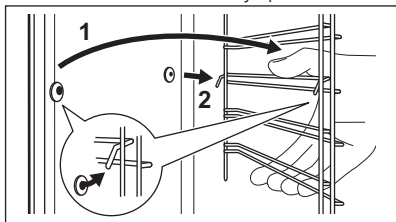
## 10.2 Kannattimien

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



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



Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

## 10.3 Vesipuhdistus

Aqua-puhdistustoiminto auttaa poistamaan jäljelle jäävän rasvan ja ruokajäämät uunista höyryn avulla.

1. Lisää 300 ml vettä Aqua-puhdistustoiminnon astiaan uunin pohjalle.
2. Aseta -toiminto.
3. Aseta lämpötila 90 °C.
4. Anna laitteen käydä 30 minuuttia.
5. Katkaise virta laitteesta ja anna sen jäähtyä.
6. Kun laite on jäähtynyt, puhdista uunin sisäpuoli pehmeällä liinalla.



### VAROITUS!

Varmista, että laite on jäähtynyt ennen sen koskettamista. Olemassa on palovammojen vaara.

## 10.4 Uunin katto



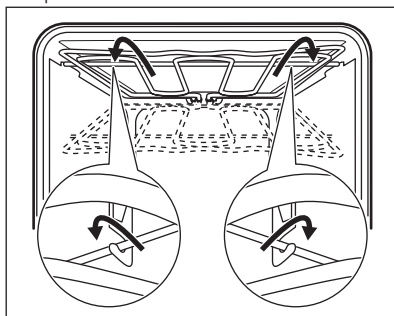
### VAROITUS!

Kytke laite pois toiminnasta ennen lämpövastuksen siirtämistä. Tarkista, että laite on kylmä. Olemassa on palovammojen vaara.

Irrota ritilöiden kannattimet.

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

1. Tartu lämpövastukseen etuosasta kummallakin kädellä.
2. Vedä sitä eteenpäin jousipainetta vastaan ja ulospäin molemmasta pidikkeestä.



Grillivastus taittuu alas.

3. Puhdista uunin katto.
4. Asenna lämpövastus takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

**i** Asenna lämpövastus oikein laitteen sisäseinissä olevien kannattimien yläpuolelle.

5. Asenna ritilöiden kannattimet.

## 10.5 Luukun irrottaminen ja asentaminen

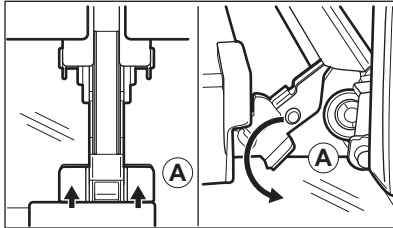
Voit poistaa luukun ja sen sisällä olevat lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasilevyjen lukumäärä vaihtelee mallikohtaisesti.



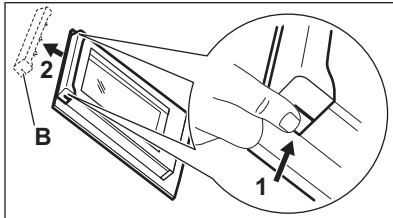
### VAROITUS!

Ole varovainen irrottaessasi laitteen luukkua. Luukku on painava.

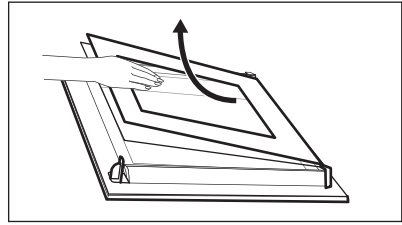
1. Avaa luukku kokonaan auki.
2. Paina saranoissa olevat lukitusvivut (A) ääriasentoon.



3. Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (noin 70° kulma).
4. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti laitteesta ylöspäin suuntautuvassa kulmassa.
5. Aseta luukku ulompi puoli alaspäin pehmeälle ja vakaalle alustalle. Tällöin se ei naarmuunnu.
6. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.



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



9. Puhdista lasi vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevy varoen.

Noudata puhdistuksen jälkeen yllä olevia ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku.



Yksi saranan vivuista (normaalisti oikealla oleva vipu) on vapaa liikkumaan. Varmista, että molemmat saranan vivut ovat samassa asennossa (noin 70° kulmassa).



### VAROITUS!

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

## 10.6 Lampun vaihtaminen

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



### VAROITUS!

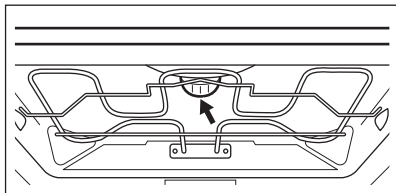
Sähköiskuvaara! Irrota sulake ennen lampun vaihtamista. Lamppu ja lampun suojalasi voivat olla kuumia.

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

## Ylälamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.





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

## 11. VIANMÄÄRITYS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 11.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittoalueet eivät toimi.	Noudata keittotason käyttöohjetta.	
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syyä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
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.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut sähkökatkos.	Aseta kello uudelleen.
Näytössä näkyy F11.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.

### 11.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee laitteen sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisäosasta.

<b>Suosittellemme, että kirjoitat tiedot tähän:</b>	
Malli (MOD.)	.....
Tuotenumero (PNC)	.....
Sarjanumero (S.N.)	.....

## 12. ENERGIATEHOKKUUS

### 12.1 Tuoteseloste ja -tiedot standardin EU 65-66/2014 mukaisesti

Toimittajan nimi	AEG	
Mallin tunnus	EEB342010M EEB342010W	
Energialuokka	103,5	
Energiatehokkuusluokka	A	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnoissa	0,99 kWh/kierros	
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,88 kWh/kierros	
Uunien lukumäärä	1	
Lämmönlähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	71 l	
Uunityyppi	Kalusteen alapuolelle asennettava uuni	
Massa	EEB342010M	34.5 kg
	EEB342010W	34.5 kg

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

### 12.2 Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

#### Yleisohjeita

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

varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen kuin asetat ruoka-aineet uuniin.

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.


#### **Puhallintoiminnon käyttäminen**

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhalltimella energian säästämiseksi.

#### **Ruokien lämpimänäpito**

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

## 13. 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](http://www.aeg.com/shop)



867336368-B-132017



**AEG**