



BE3002401
BE3002421

FI Käyttöohje



 **AEG**
perfekt in form und funktion

SISÄLLYS

1. TURVALLISUUSTIEDOT	3
2. TURVALLISUUSOHJEET	4
3. LAITTEEN KUVAUS	6
4. KÄYTTÖNOTTO	7
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ	7
6. KELLOTOIMINNOT	9
7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN	9
8. LISÄTOIMINNOT	11
9. HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ	12
10. HOITO JA PUHDISTUS	25
11. KÄYTTÖHÄIRIÖT	28

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.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:
www.aeg.com



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:
www.aeg.com/productregistration



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:
www.aeg.com/shop

KULUTTAJANEUVONTA JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä. Malli, tuotenumero, sarjanumero.



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet.



Yleistietoja ja vinkkejä



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. 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.

1.1 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 turvallisuudestaan 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.

1.2 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 huolto-toimenpiteet.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.
- Tarkista, että laite on kiinnitetty kunnolla kaapistoon.

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 yhteyttä huoltoliikkeen tai sähköasentajaan.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä huoltoliikkeen tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun, varsinkaan 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.

2.2 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovamman tai sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- 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.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukkuja.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- 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 luukkuja.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laitte 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.

2.3 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 huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioituisi.
- 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 turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.4 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.

2.5 Hävittäminen

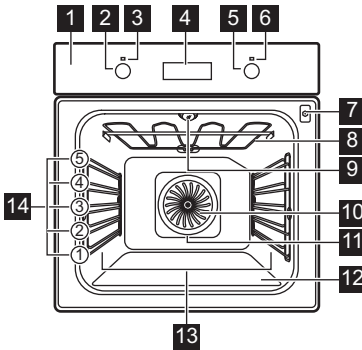


VAROITUS!

Tällöin on olemassa henkilövahingo- tai tukehtumisvaara.

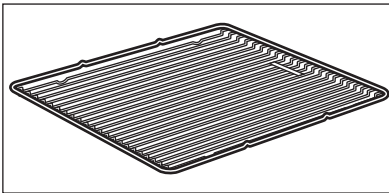
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

3. LAITTEEN KUVAUS



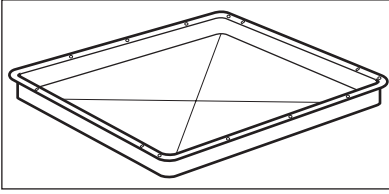
- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Virran merkkivalo / symboli
- 4 Elektroninen ohjelmointilaite
- 5 Lämpötilan valitsin
- 6 Lämpötilan merkkivalo / symboli / osoitin
- 7 Paistolämpömittarin pistorasia
- 8 Lämpövastus
- 9 Lamppu
- 10 Puhallin
- 11 Takaseinän lämpövastus
- 12 Alalämpö
- 13 Uunipeltien kannatinkisko, irrotettava
- 14 Kannatintasot

3.1 Varusteet



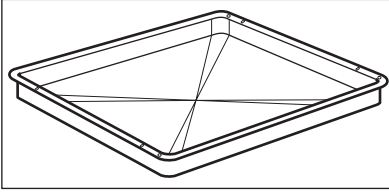
Paistoritilä

Käytetään patojen, kakkuvuokien ja paistien alustana.



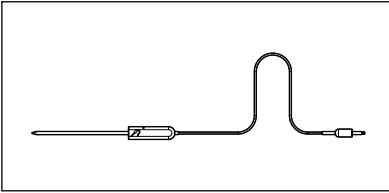
Leivinpelti

Kakkuja ja pikkuleipiä varten.



Uunipannu

Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankero-uastiana.



Paistolämpömittari

Osoittaa ruoan kypsyyden.

4. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

4.1 Uuden laitteen puhdistaminen

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



Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

4.2 Kellonajan asetus



Uuni toimii vasta sitten, kun siihen on asetettu aika.

Kun laite kytketään verkkovirtaan tai sähkökatkos tapahtuu, ajastimen merkkivalo vilkkuu. Aloita vaiheesta 2.

1. Kellonaikaa voidaan muuttaa painamalla "+" ja "-" -painikkeita samanaikaisesti, kunnes aika näyttö vilkkuu.
2. Aseta aika painikkeella "+" tai "-".
3. Vilkkuminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy asetettu kellonaika.



Kellonaikaa ei voi muuttaa, kun ajastin on asetettu toimintaan.

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

5.1 Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta









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



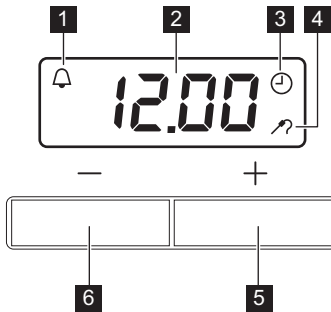
Vääntimen symboli, merkkivalo tai lamppu (mallista riippuen - katso tuotekuvaus):

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

5.2 Uunin toiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Valo	Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa.
 Kiertoilma	Korkeintaan 3 kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaminen. Säädä lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toiminnossa.
 Pizzatoiminto	Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Säädä lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toiminnossa.
 Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
 Alalämpö	Rapea- tai mureapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöntä.
 Sulatus	Pakasteiden sulattaminen.
 Grilli	Matalien ruokien grillaus ja paahtaminen.
 Maksigrilli	Matalien ja suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahtaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Gratinointi ja ruskistus.

5.3 Elektroninen ohjelmointilaite



- 1 Hälytinajastimen merkkivalo
- 2 Aikanäyttö
- 3 Ajan asetustilan merkkivalo
- 4 Paistolämpömittarin merkkivalo
- 5 Painike +
- 6 Painike -

6. KELLOTOIMINNOT

6.1 Hälytinajastin



Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla laitteen toimintaan.

Hälytinajastimen asettaminen:

1. Paina painiketta "+" tai "-".
2. Aseta aika painikkeella "+" tai "-" (enimmäisaika on 2 tuntia ja 30 minuuttia).

3. Kello käynnistyy 5 sekunnin jälkeen.
4. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



VAROITUS!

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

7.1 Paistolämpömittari


Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan.

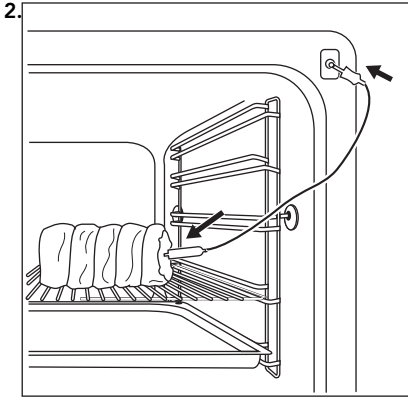
Paistomittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

- Unin lämpötila. Katso paistotaulukko.
- Sisälämpötila. Katso paistolämpömittarin taulukko.



Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

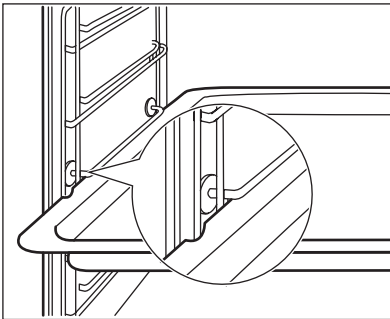
1. Liitä paistolämpömittarin pistoke laitteen edessä olevaan pistorasiaan. Paistolämpömittarin merkkivalo  vilkkuu.



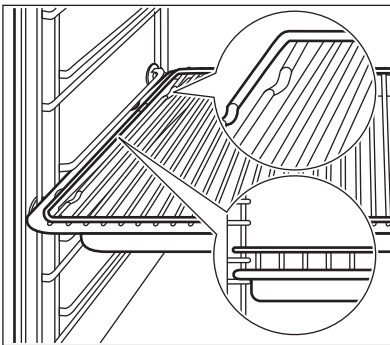
Työnnä paistolämpömittarin kärki lihanpalan keskiosaan.

3. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta + tai -. Voit asettaa lämpötilaksi 30 °C - 99 °C. Katso arvot taulukosta.
4. Valitse uunitoiminto ja lämpötila.
5. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Kytke laite pois päältä.
7. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha laitteesta. Jos liha ei ole mielestäsi riittävän kypsä, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta sisälämpötila suuremmaksi.

7.2 Uunipeltien ja ritilän asettaminen kannattimille



Korkeareunaisessa uunipannussa ja ritilässä on reunauloke. Kyseisten reunojen ja ohjaustankojen muodon ansiosta keittoastia ei voi luisua.



Ritilän ja korkeareunaisen uunipannun asettaminen samanaikaisesti

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

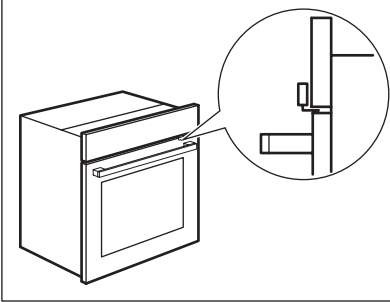
8. LISÄTOIMINNOT

8.1 Jäähdytyspuhallin

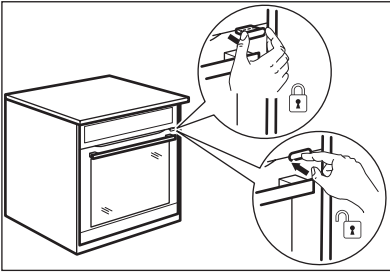
Kun laite on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimin-

taan laitteen pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket laitteen pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes laite on jäähtynyt.

8.2 Luukun mekaaninen lukitus

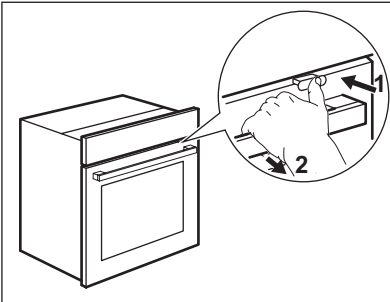


Luukun lukitus ei ole käytössä, kun hankit laitteen.



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

Luukun lukituksen käytöstäpoisto: Paina luukun lukitus takaisin paneelin sisään.



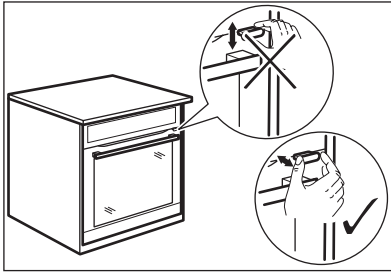
Käytä luukun lukitusta seuraavasti:

Kytke luukun lukitus päälle. Kun luukku on suljettu hyvin (luukun mekaaninen lukitus on kytkeytynyt):

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



Jos painat luukun lukitusta napautukseen saakka, luukun lukitus kytkeytyy uudelleen pois päältä.



Älä paina luukun lukitusta luukua sulkiessasi.

Liikuta luukun mekaanista lukitusta vain vaakasuuntaan.



Älä liikuta sitä pystysuuntaan.

9. HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ

9.1 Luukun sisäosa

Joissakin malleissa luukun sisäpuolelle on merkitty:

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



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

9.2 Leivonta

Yleisohjeita

- Uusi uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin käyttämiä asetusten (lämpötila, paisto aika) ja kannatintasojen sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.
- Jos paisto aika on pitkä, voit käyttää hyväksesi jälkilämpöä ja sammuttaa

uunin n. 10 minuuttia ennen paistoajan päättymistä.

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

Leivontataulukoiden käyttö

- Ensimmäisellä kerralla valmistaja suosittelee alhaisemman lämpötilan käyttämistä.
- Jos et löydä omaan reseptiisi sopivia ohjearvoja, sovelta jonkin lähes samanlaisen leivonnaisen tietoja.
- Jos paistat useammalla kuin yhdellä tasolla, voit pidentää paisto aikaa 10 – 15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti paistamisen alkuvaiheessa. Tässä tapauksessa lämpötila-asetusta ei pidä muuttaa. Erot tasaantuvat paistamisen jatkumisen.

9.3 Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävästi ruskeaa.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.
Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.	Liian lyhyt paistoaika.	Pidennä paistoaikaa Kypsennysaikaa ei voi lyhentää asettamalla korkeampi lämpötila.
Kakku laskeutuu, se on taikinainen 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 paistojasssa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa uunin lämpötilaa.

9.4 Paistaminen yhdellä kannatintasolla:

Vuoassa paistetut leivonnaiset

Leivonnaisen laatu	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Maustekakku / briossi	Kiertoilma	1	150 - 160	50 - 70
Hiekkakakku / kuninkaankakku	Kiertoilma	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake /Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake /Rasvaton sokerikakku	Ylä + alälämpö	2	160	35 - 50
Kakkupohja murotaikinas-ta	Kiertoilma	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25

Leivonnaisen laatu	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Kakkupohja vatkatusta tai-kinasta	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) Esikuumenna 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
Leipä (ruisleipä):				
1. Paistamisen ensimmäinen vaihe.	Ylä + alalämpö	1	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. Paistamisen toinen vaihe.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Tuulihatut/ec-lair-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- / so-kerikakku	Ylä + alalämpö	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30

Leivonnaisen laatu	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
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, murotaikina-pohja	Kiertoilma	3	160 - 170	40 - 80
Pellillä paistettut leivonnaiset, arkalaa-tuinen 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)
Murotaikina-pikkuleivät	Kiertoilma	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	Kiertoilma	3	140	20 - 35
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	Ylä + alalämpö	3	160 1)	20 - 30
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	3	150 - 160	15 - 20
Munanvalkuaisleivonnaiset / marengit	Kiertoilma	3	80 - 100	120 - 150

Leivonnaisen laatu	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Mantelileivokset	Kiertoilma	3	100 - 120	30 - 50
Hiivataikinasta leivotut pikkuleivät	Kiertoilma	3	150 - 160	20 - 40
Lehtitaikinapikkuleivät	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 / Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Kiertoilma	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Ylä + alalämpö	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Esikuumenna uuni.

Paistokset ja gratiinit

Ruoka	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Makaronilaa-tikko	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
Juustokuorrutteisiet patongit	Gratinointi tai Kiertoilma	1	160 - 170	15 - 30
Makeat kookkaat	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⁾ Esikuumenna uuni.

9.5 Paistaminen useilla kannatintasoilla

Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivätk

Leivonnaisen laatu	Kiertoilma		Lämpötila (°C)	Aika (min)
	Kannatintaso			
	2 kannatintaso	3 kannatintaso		
Tuulihatut/ec-lair-leivokset	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Muropiirakka, kuiva	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Esikuumenna uuni.

Pikkuleivätk / small cakes / pienet kakut / leivonnaiset / sämpylätk

Leivonnaisen laatu	Kiertoilma		Lämpötila (°C)	Aika (min)
	Kannatintaso			
	2 kannatintaso	3 kannatintaso		
Murotaikina-pikkuleivätk	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Pikkuleivätk vatkatusta taikinasta	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Munanvalkuaisleivonnaiset / marengit	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Mantelileivokset	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Hiivataikinasta leivotut pikkuleivätk	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Lehtitaikina-pikkuleivätk	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Sämpylätk	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Pienet kakut (20 kpl/pelti)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

¹⁾ Esikuumenna uuni.

9.6 Pizzatoiminto

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

1) Esikuumenna uuni.

2) Uunipannussa.

9.7 Lihan 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 paistovuosassa kannella peitettynä. Näin liha pysyy mehukkaampana.
- Jos haluat pinnan ruskistuvan, paista liha paistovuosassa ilman kantta.
- Suosittelemme 1 kg tai sitä enemmän painavan lihan ja kalan paistamista uunissa.

- Kaada vähän nestettä uunipannuun välttääksesi ruoasta erittyvän lihanesteiden tai rasvan kiinnipalamisen.
- Käännä paistia tarvittaessa, kun paistoaikasta on kulunut 1/2 - 2/3.
- Valele suurien lihojen ja kanan päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana. Valelu parantaa lopputulosta.
- Kytke laite pois toiminnasta noin 10 minuuttia ennen paistoaion päättymistä jälkilämmön hyödyntämiseksi.

9.8 Paistaminen gratinoinnilla

Naudanliha

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannattin-taso	Lämpötila °C	Aika (min)
Patapaisti	1-1,5 kg	Ylä + alalämpö	1	230	120 - 150
Paahtopaisti tai filee: raaka	per pak-suus/cm	Gratinointi	1	190 - 200 1)	5 - 6
Paahtopaisti tai filee: keskikypsä	per pak-suus/cm	Gratinointi	1	180 - 190 1)	6 - 8
Paahtopaisti tai filee: kypsä	per pak-suus/cm	Gratinointi	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Esikuumenna uuni.

Porsaanliha

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannattin-taso	Lämpötila °C	Aika (min)
Lapa / kinkku / selkä	1-1,5 kg	Gratinointi	1	160 - 180	90 - 120
Kyljykset / siiankyliki	1-1,5 kg	Gratinointi	1	170 - 180	60 - 90
Lihamureke	750 g - 1 kg	Gratinointi	1	160 - 170	50 - 60
Porsaan potkapaisti (esikypsennetty)	750 g - 1 kg	Gratinointi	1	150 - 170	90 - 120

Vasikanliha

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannattin-taso	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	Kannattin-taso	Lämpötila °C	Aika (min)
Lampaanreisi / lammaspaisti	1 - 1,5 kg	Gratinointi	1	150 - 170	100 - 120

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannattin-taso	Lämpötila °C	Aika (min)
Lampaan-selkä	1 - 1,5 kg	Gratinointi	1	160 - 180	40 - 60

Riista

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannattin-taso	Lämpötila °C	Aika (min)
Jäniksen-koivet / -selkä	1 kg:aan saakka	Ylä + alalämpö	1	230 1)	30 - 40
Kauriin-/hirsenselkä	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	Kannattin-taso	Lämpötila °C	Aika (min)
Linnunliha paloina	200 - 250 g / kpl	Gratinointi	1	200 - 220	30 - 50
Broilerin-puolikkaat	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	Kannattin-taso	Lämpötila °C	Aika (min)
Kokonainen kala	1 - 1,5 kg	Ylä + alalämpö	1	210 - 220	40 - 60

9.9 Grilli

Grillaa aina lämpötilan maksimiasetuksella.

Aseta ritilä grillaustaulukossa suositellulle kannattintasolle.

Laita uunipannu aina ensimmäiselle kannattintasolle 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⁾ Esikuumenna uuni.

9.10 Puolivalmisteet

Kiertoilma

Puolivalmisteet	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Pizza, pakaste	2	200 - 220	15 - 25
Pizza American, pakaste	2	190 - 210	20 - 25
Pizza, kylmä	2	210 - 230	13 - 25
Pizzapalat, pakaste	2	180 - 200	15 - 30

Puolivalmisteet	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Ranskalaiset perunat, ohuet	3	200 - 220	20 - 30
Ranskalaiset perunat, paksut	3	200 - 220	25 - 35
Lohkoperunat/ Kroketit	3	220 - 230	20 - 35
Röstiperunat	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne/Canneloni, tuore	2	170 - 190	35 - 45
Lasagne/Canneloni, pakaste	2	160 - 180	40 - 60
Uunijuusto	3	170 - 190	20 - 30
Kanan siipipalat	2	190 - 210	20 - 30

Pakastetut valmisateriat

Kypsennettävä ruoka	Uunin toimintot	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Pakastettu pizza	Ylä + alalämpö	3	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita
Ranskalaiset perunat ¹⁾ 300 - 600 g	Ylä- ja alalämpö tai gratinointi	3	200 - 220	Noudata valmistajan ohjeita
Patongit	Ylä + alalämpö	3	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita
Hedelmäkaku	Ylä + alalämpö	3	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita

¹⁾ Käännä ranskanperunoita välillä 2-3 kertaa

9.11 Sulattaminen

Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä ruokaa kulholla tai lautasella, muutoin sulatusaika voi olla pitempi. Käytä ensimmäistä kannatintasoa alhaalta lukien.

Ruoka	Sulatusaika (min)	Jälkisulatusaika (min)	Kuvaus
Kana, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyin aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.

Ruoka	Sulatusaika (min)	Jälkisulatusaika (min)	Kuvaus
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	-

9.12 Säilöntä

Huomioitavia asioita:

- Käytä ainoastaan samankokoisia kau-poista 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 tiiviisti.
- Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.
- Kaada noin 1/2 litraa vettä leivinpellille, jotta uunissa on riittävästi kosteutta.
- Kun neste alkaa kiehua kevyesti ensimmäisissä purkeissa (litran purkissa noin 35 - 60 minuutin kuluttua), katkaise virta uunista tai alenna lämpötila 100 °C:seen (katso taulukko).

Pehmeät marjat/hedelmät

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

Luuhedelmät (persikat, luumut, kirsikat jne.)

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

Vihannekset

Säilöttävä tuote	Lämpötila °C	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Porkkanat ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kurkut	160 - 170	50 - 60	-
Pikkelsi	160 - 170	50 - 60	5 - 10

Säilöttävä tuote	Lämpötila °C	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Kyssäkaali / herneet / parsat	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Jätä uuniin sammuttamisen jälkeen.

9.13 Kuivaus - kiertoilma

Käytä leivinpaperia uunipellillä.
Parhaiden tuloksien saavuttamiseksi kytke laite pois toiminnasta, kun vaaditusta

ajasta on kulunut puolet. Avaa laitteen luukku ja anna uunin jäähtyä. Viimeistelet kuivaus tämän jälkeen.

Vihannekset

Kuivattava tuote	Kannatintaso		Lämpötila (°C)	Aika (h)
	1 tasolla	2 tasolla		
Pavut	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Paprikat	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Vihannekset hapanruokiin	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 (h)
	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

9.14 Paistolämpömittarin taulukko

Naudanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila
Puoliraaka kylkipaisti / filee	45 - 50
Puolikypsä kylkipaisti / filee	60 - 65
Kypsä kylkipaisti / filee	70 - 75

Porsaanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila
Porsaan lapapaisti / kinkku / selkäpaisti	80 - 82

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila
Kyljys (selkä) / kassler	75 - 80
Lihamureke	75 - 80

Vasikanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila
Vasikanpaisti	75 - 80
Vasikanreisi	85 - 90

Lammas

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila
Lampaanviulu	80 - 85
Lampaanselkä	80 - 85
Lammaspaisti / Lampaanreisi	70 - 75

Riista

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila
Jäniksenselkä	70 - 75
Jäniksenkoivet, -reidet	70 - 75
Jänis, kokonainen	70 - 75
Kauriin-/hirsenselkä	70 - 75
Kauriin-/hirvenreisi	70 - 75

Kala

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila
Lohi	65 - 70
Taimenet	65 - 70

10. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

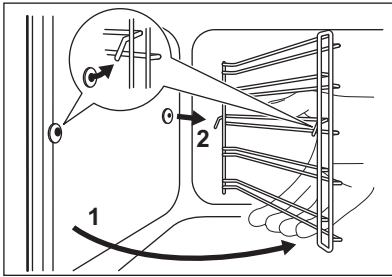
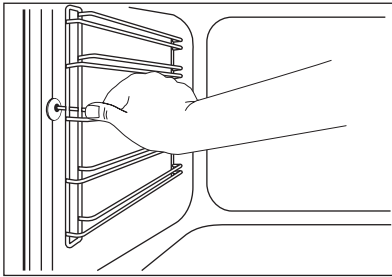
Puhdistukseen liittyviä huomautuksia:

- 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 itsepintaiset 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.

10.1 Uunipeltien kannatinkiskot

Kannatinkiskojen irrottaminen



Voit poistaa pellin kannatinkiskot sivuseiniä puhdistamisen ajaksi.

1. Vedä pellin kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.
2. Vedä pellin kannatinkiskon takaosa irti seinästä ja poista se.

Kannatinkiskojen kiinnittäminen

Kiinnitä kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



Kun teleskooppikannattimia käytetään:

Teleskooppikannattimien kiinnitystappien on osoitettava etuosaan päin.

10.2 Lamppu



VAROITUS!

Olemassa on sähköiskuvaara. Lamppu ja lampun suojalasi voivat olla kuumia.

Ennen lampun vaihtamista:

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



HUOMIO

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

Käytä aina tyyppiltään samanlaista lampua.

Uunin lampun vaihtaminen:

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

10.3 Uunin katto

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

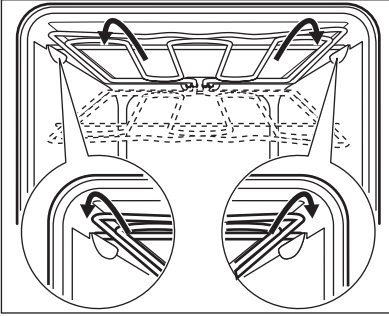


VAROITUS!

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

Lämpövastuksen taivuttaminen

1. Irrota ritilöiden kannattimet.



2. Tartu lämpövastukseen etuosasta kummallakin kädellä.

3. Vedä sitä eteenpäin jousipainetta vastaan ja ulospäin kummallakin puolella olevan kannakkeen vierestä.
4. Lämpövastus taittuu alas. Voit puhdistaa uunin katon.

Lämpövastuksen asentaminen takaisin paikalleen

1. Taivuta lämpövastus takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



Asenna lämpövastus oikein laitteen sisäseinissä olevien kannattimien yläpuolelle.

2. Asenna ritilöiden kannattimet.

10.4 Uuninluukun puhdistaminen

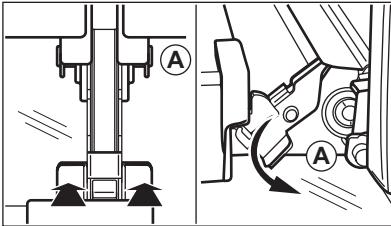
Luukun ja lasilevyjen irrottaminen

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

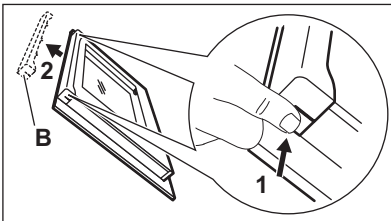


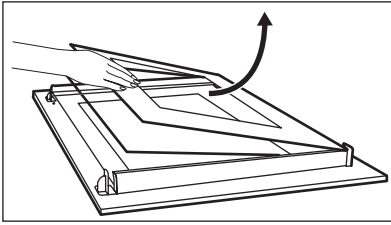
VAROITUS!

Ole varovainen irrottaessasi laitteen luukku. 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 naarmuudu.
6. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiiviste 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.

Luukun ja lasilevyjen kiinnittäminen takaisin paikalleen

Puhdistettuasi lasilevyn ja luukun asenna ne takaisin paikalleen. Noudata edellä

mainittuja ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi/suuremmat.

11. KÄYTTÖHÄIRIÖT



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite ei kuumene.	Uuni on poistettu käytöstä.	Kytke laite toimintaan.
Laite ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Laite ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Tarkista asetukset.
Laite ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Kellonajan näytössä näky F11.	Paistolämpömittari on oikosulussa, tai paistolämpömittarin pistoke ei ole kunnolla kiinni pistorasiassa.	Työnnä paistolämpömittarin pistoke tiukasti laitteen sivuseinässä olevaan pistorasiaan.

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jällemyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeen.

Huoltoliikkeen vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee laitteen sisäosan etukehyksessä.

Suosittellemme, että kirjoitat tiedot tähän:

Malli (MOD.)

Tuotenumero (PNC)

Sarjanumero (S.N.)

12. 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



892960040-B-032013

