



## SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. LAITTEEN KUVAUS.....	6
4. KÄYTTÖÖNOTTO.....	7
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	7
6. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	8
7. LISÄTOIMINNOT.....	9
8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	9
9. HOITO JA PUHDISTUS.....	22
10. VIANMÄÄRITYS.....	24

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



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

 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

- 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.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- 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, suosittelimme sen käyttämistä.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

## 1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- Laitteen sisäosa kuumenee käytön aikana. Älä kosketa laitteen lämpövastuksiin. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- 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 vaaratilanteiden 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.

## 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.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkeisten laitteiden tai kalusteiden lähellä.

### 2.2 Sähköliitäntä



#### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilven sähkötiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkaa tai päästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusoijat 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.
- Tämä kodinkone vastaa Euroopan yhteisön direktiivejä.

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysen vaara.

- Käytä laitetta vain 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 mairilla käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukkuja.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkuja.

- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



### **VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
  - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
  - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
  - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
  - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- 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.
- 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 yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi laitteen luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.

- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia 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

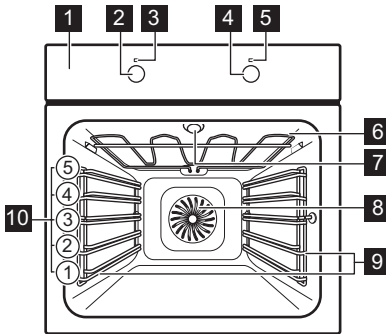


**VAROITUS!**  
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

# 3. LAITTEEN KUVAUS

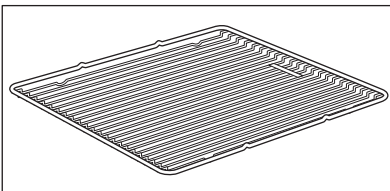
## 3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Tehon merkkivalo / symboli / osoitin
- 4 Lämpötilan valitsin
- 5 Lämpötilan merkkivalo / symboli / osoitin
- 6 Lämpövastus
- 7 Valo
- 8 Puhallin
- 9 Uunipeltien kannatinkisko, irrotettava
- 10 Kannatintasot

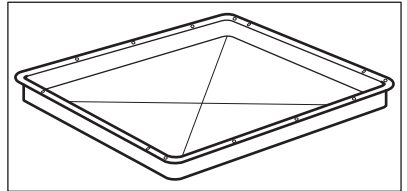
## 3.2 Varusteet

### Uuniritilä

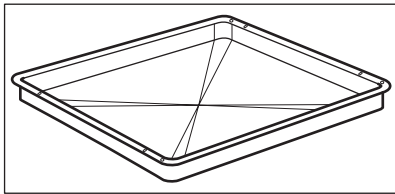


Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

### Leivinpelti



Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

**Grilli / uunipannu**

Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.

## 4. KÄYTTÖÖNOTTO

**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 4.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot laitteesta.



Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



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

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

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 Uunin toiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pois toiminnasta	Laitteesta on katkaistu virta.
 Uunivalo	Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa.
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta 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	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
 Sulatus	Pakasteiden sulattaminen.
 Grilli	Matalien ruokien grillaus ja leivän paahdattaminen.
 Maksigrilli	Matalien ja suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahdattaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaijien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Gratinointi ja ruskistus.

## 6. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



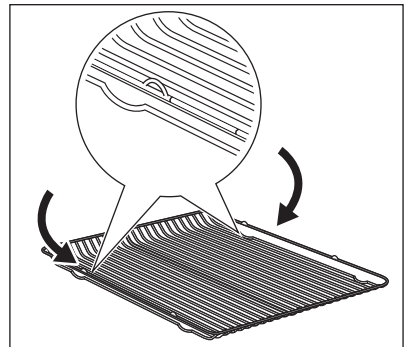
### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

Paistoritilä:

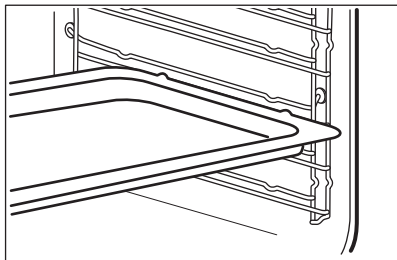
Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.





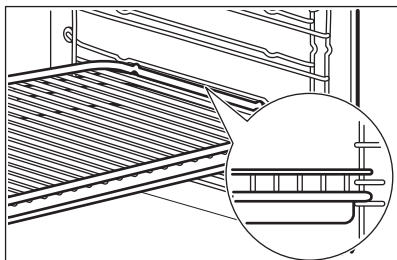
Grilli / uunipannu:

Työnnä uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Paina uunipannu kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



- Lisävarusteiden oikeassa ja vasemmassa yläosassa on pienet lovet niiden turvallisuuden parantamiseksi. Lovet estävät myös kallistumisen.
- Ritilän yläreuna estää keittoastioiden luisumisen.

## 7. LISÄTOIMINNOT

### 7.1 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. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

### 8.1 Leivonnaisten paistaminen

- Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin käyttämäsi asetusten (lämpötila, paistoaika) ja kannatintason sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.
- Ensimmäisellä kerralla valmistaja suosittelee alhaisemman lämpötilan käyttämistä.
- Jos et löydä omaan reseptiisi sopivia ohjearvoja, sovelle jonkin lähes samanlaisen leivonnaisen tietoja.

- 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.
- Jos paistoaika 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.

## 8.2 Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän ruskea.	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.
Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.	Liian lyhyt paistoaika.	Pidennä paistoaikaa <b>Kypsen- nysaikaa ei voi lyhentää asettamalla korkeampi lämpötila.</b>
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 paistoajassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa uunin lämpötilaa.

## 8.3 Paistaminen yhdellä kannatintasolla:

### Vuoassa 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
Fatless sponge cake / Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	160	35 - 50	2
Kakkupohja murotaikinasta	Kiertoilma	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Kakkupohja vattakustasta taikinasta	Kiertoilma	150 - 170	20 - 25	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
Juustopiiras	Ylä + alalämpö	170 - 190	60 - 90	1

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

### Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pullapitko / -kranssi	Ylä + alalämpö	170 - 190	30 - 40	3
Joulupulla (stollen)	Ylä + alalämpö	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Leipä (ruisleipä): 1. Paistopro- sessin en- simmäinen osa. 2. Paistopro- sessin toi- nen 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- / sokeri- kakku	Ylä + alalämpö	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Marja-/hedelmä- piirakka (hiivatai- kina / vatkattu taikina) <sup>2)</sup>	Kiertoilma	150	35 - 55	3
Marja-/hedelmä- piirakka (hiivatai- kina / vatkattu taikina) <sup>2)</sup>	Ylä + alalämpö	170	35 - 55	3
Marja-/hedelmä- piirakka, muro- taikinapohja	Kiertoilma	160 - 170	40 - 80	3
Pellillä paistetut leivonnaiset, ar- kalaatuinen täyte (esim. rah- ka, kerma, vanu- kas)	Ylä + alalämpö	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Esikuumenna uuni.

2) Unipannussa.

### Pikkuleivät

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Murotaikinapik- kuleivät	Kiertoilma	150 - 160	10 - 20	3

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	Kiertoilma	140	20 - 35	3
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	Ylä + alalämpö	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pikkuleivät vatkatusta taikinas-ta	Kiertoilma	150 - 160	15 - 20	3
Munanvalkuaisleivonnaiset / marengit	Kiertoilma	80 - 100	120 - 150	3
Mantelileivokset	Kiertoilma	100 - 120	30 - 50	3
Hiivataikinasta leivotut pikkuleivät	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40	3
Lehtitaikinapikkuleivät	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
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.

## 8.4 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
Juustokuorrutetiset patongit	Kiertoilma	160 - 170	15 - 30	1

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Makeat kokokaat	Ylä + alalämpö	180 - 200	40 - 60	1
Kalalaatikko	Ylä + alalämpö	180 - 200	30 - 60	1
Täytetyt vihanekset	Kiertoilma	160 - 170	30 - 60	1

1) Esikuumenna uuni.

## 8.5 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
Murotaikinapikkuleivät	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Pikkuleivät vattakatasta taikinasta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Munanvalkuaisleivonnaiset, marengit	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mantelileivokset	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Hiivataikinasta leivotut pikkuleivät	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	
			2 tasoa	3 tasoa
Lehtitaikinapik- kuleivät	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Sämpylät	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Pienet kakut (20 kpl/pelti)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

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

## 8.6 Pizzatoiminto

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

## 8.7 Lihan paistaminen

- Käytä paistamisessa lämmönkestäviä uunivuokia (lue valmistajan ohjeet).
- Suurikokoiset paistit voi laittaa suoraan uunipannulle tai paistoritilän päälle, jonka alla on uunipannu (jos olemassa).
- Paista vähärasvainen liha paistovuoassa kannella peitettynä. Näin liha pysyy mehukkaampana.
- Jos haluat pinnan ruskistuvan, paista liha paistovuoassa ilman kantta.
- Suosittelemme 1 kg tai sitä enemmän painavan lihan ja kalan paistamista laitteessa.
- Kaada vähän nestettä uunipannuun välttääksesi ruoasta erittyvän lihanesteen tai rasvan kiinnipalamisen.
- Käännä paistia tarvittaessa, kun paistoajasta 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 paistoajon päättymistä jälkilämmön hyödyntämiseksi.

## 8.8 Lihan paistotaulukot

### Naudanliha

Ruokalaji	Määrä	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Patapaisti	1 - 1,5 kg	Ylä + alalämpö	230	120 - 150	1
Paahtopaisti tai filee: raaka	per paksuus/cm	Gratinointi	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Paahtopaisti tai filee: keskikypsä	per paksuus/cm	Gratinointi	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Paahtopaisti tai filee: kypsä	per paksuus/cm	Gratinointi	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

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

### Porsaanliha

Ruokalaji	Määrä	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Lapa / kinkku / selkä	1 - 1,5 kg	Gratinointi	160 - 180	90 - 120	1
Kyljykset / siankylki	1 - 1,5 kg	Gratinointi	170 - 180	60 - 90	1
Lihamureke	750 g - 1 kg	Gratinointi	160 - 170	50 - 60	1
Porsaan potkapaisti (esikypsennetty)	750 g - 1 kg	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) Kannatinta-so	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	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Jäniksenkoi- vet / -selkä	1 kg:aan saakka	Ylä + alalämpö	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Kauriin/ hirsenselkä	1,5 - 2 kg	Ylä + alalämpö	210 - 220	35 - 40	1
Kauriin/ hirvenreisi	1,5 - 2 kg	Ylä + alalämpö	180 - 200	60 - 90	1

1) Esikuumenna uuni.

## Lintupaisti

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

## Kala (haudutettu)

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

## 8.9 Grilli

- Grillaa aina lämpötilan maksimiasetuksella.
- Aseta ritilä grillaustaulukossa suositellulle kannatintasolle.
- Laita uunipannu aina ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.

- Grillaa vain matalia liha- tai kalapaloja.
- Esikuumenna uunia aina tyhjänä 5 minuuttia grillitoiminnolla.



### HUOMIO!

Grillauksen aikana uunin luukun on aina oltava kiinni.

## Grilli

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
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 / Jauheliha- pihvit	8 - 10	6 - 8	4
Porsaanfilee	10 - 12	6 - 10	4
Makkarat	10 - 12	6 - 8	4
Naudanfileepihvit / vasikanlihapihvit	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Paahtoleivät <sup>1)</sup>	1 - 3	1 - 3	5
Täytetyt paahtoleivät	6 - 8	-	4

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

## 8.10 Pakasteet

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 perunat, paksut	200 - 220	25 - 35	3
Lohkoperunat/Kroketit	220 - 230	20 - 35	3
Röstiperunat	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, tuore	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, pakaste	160 - 180	40 - 60	2
Uunijuusto	170 - 190	20 - 30	3
Kanan siipipalat	190 - 210	20 - 30	2

### Pakastetut valmisateriat

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lämpötila (°C)
Pakastettu pizza	Ylä + alalämpö	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita	3
Ranskalaiset perunat <sup>1)</sup>	Ylä + alalämpö tai gratinointi	200 - 220	Noudata valmistajan ohjeita	3
Patongit	Ylä + alalämpö	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita	3
Hedelmäkakku	Ylä + alalämpö	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita	3

<sup>1)</sup> Käännä ranskanperunoita välillä 2-3 kertaa.

## 8.11 Sulatus

- Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.

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

Ruokalaji	Määrä	Sulatusaika (min)	Jälkisolatusaika (min)	Kommentit
Kana	1 kg	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadelille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1 kg	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	500 g	90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Voi	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä.
Gateau (peruna-laatikko)	1,4 kg	60	60	-

## 8.12 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

1) Jätä uuniin sen sammuttamisen jälkeen.

## 8.13 Kuivaus - Kiertoilma

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

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

## Vihannekset

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

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

## 9. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

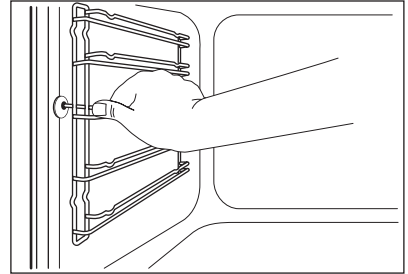
### 9.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa tavanomaista puhdistusainetta.
- Puhdista laite sisältä jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaraiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.
- Poista pinttyneet 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.

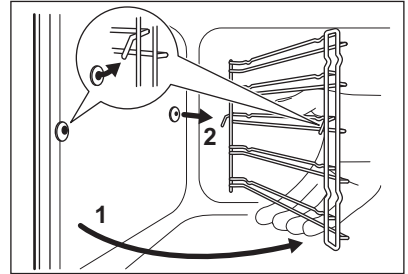
### 9.2 Kannattimien

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.

### 9.3 Uunin katto



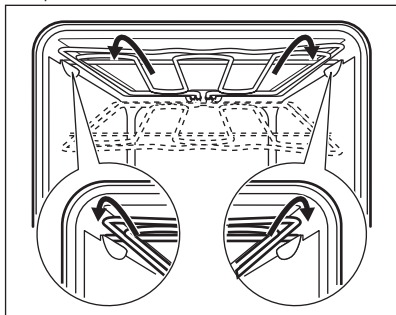
#### VAROITUS!

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 kummallakin puolella olevan kannakkeen vierestä.



Lämpövastus taivuttuu alas.

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



Asenna lämpövastus oikein laitteen sisäseinissä olevien kannattimien yläpuolelle.

5. Asenna ritilöiden kannattimet.

## 9.4 Luukun irrottaminen ja asentaminen

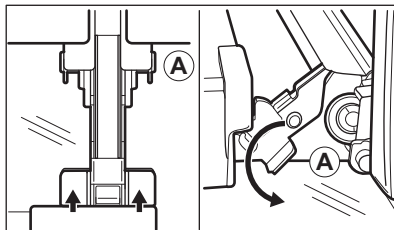
Voit poistaa luukun ja sen sisällä olevat lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasilevyjen lukumäärä vaihtelee mallikohtaisesti.



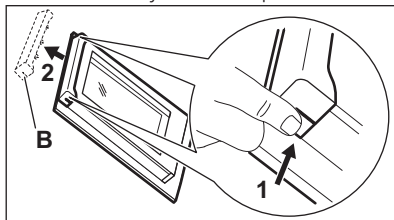
### VAROITUS!

Ole varovainen irrottaessasi laitteen luukku. Luukku on painava.

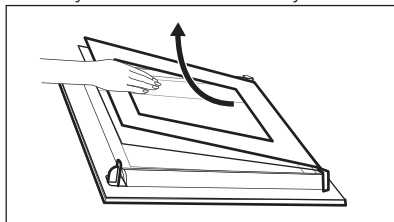
1. Avaa luukku kokonaan auki.
2. Paina saranoissa olevat lukitusvivut (A) ääriasentoon.



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 naarmuunnu.
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.

Puhdistettuasi lasilevyn ja luukun asenna ne takaisin paikalleen. Noudata edellä mainittuja ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi/suuremmat.

## 9.5 Lampun vaihtaminen

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



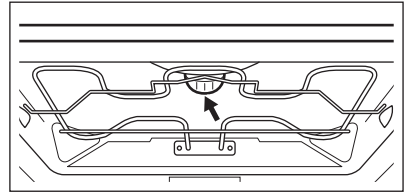
### VAROITUS!

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.

## 10. VIANMÄÄRITYS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 10.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uuniin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.

### 10.2 Huoltotiedot



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

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



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

## 11. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus asettamalla 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)



867303118-A-162014



 **AEG**  
perfekt in form und funktion