

USER MANUAL



SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	2
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. LAITTEEN KUVAUS.....	6
4. KÄYTTÖÖNOTTO.....	7
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	7
6. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	9
7. LISÄTOIMINNOT.....	9
8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	10
9. HOITO JA PUHDISTUS.....	23
10. VIANMÄÄRITYS.....	25
11. ENERGIATEHOKKUUS.....	26

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



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registeraeg.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

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

ℹ 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.
- VAROITUS: Laite 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.

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.
- 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.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.

2.2 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- 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 kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Tämä kodinkone vastaa Euroopan yhteisön direktiivejä.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysen 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!

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.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja se laite, kotelointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.

- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun 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 lampuja.

2.6 Hävittäminen



VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

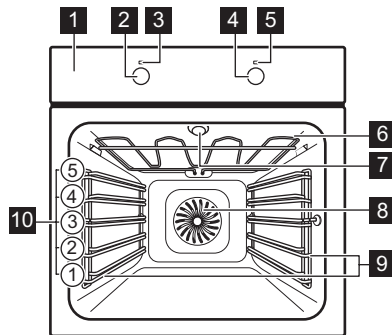
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

2.7 Huolto

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

3. LAITTEEN KUVAUS

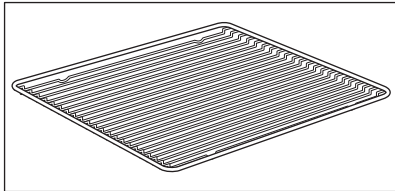
3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Virran merkkivalo / symboli
- 4 Lämpötilan valitsin
- 5 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 6 Lämpövastus
- 7 Valo
- 8 Puhallin
- 9 Irrotettava kannatinkisko
- 10 Kannatintasot

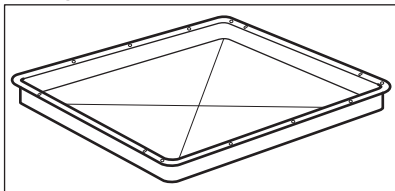
3.2 Lisävarusteet

Ritilä



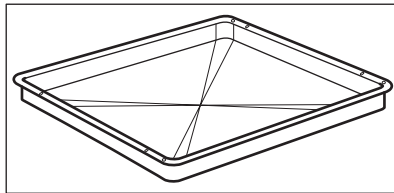
Käytetään keittoastoiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

Leivinpelti



Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

Grilli / uunipannu



Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruustiana.

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 ja lisävarusteet 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 lamput, säätimien symbolit ja merkkivalot ovat mallikohtaisia:

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

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 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)	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
 Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
 Sulatus	Tätä toimintoa voidaan käyttää pakasteruokien, kuten vihannesten ja hedelmien, sulattamiseen. Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta.
 Grilli	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.



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

6. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



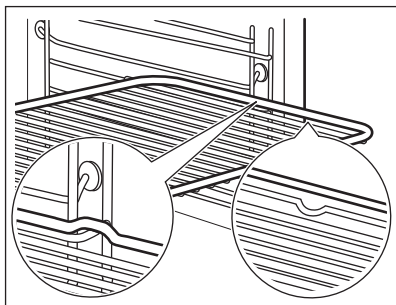
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

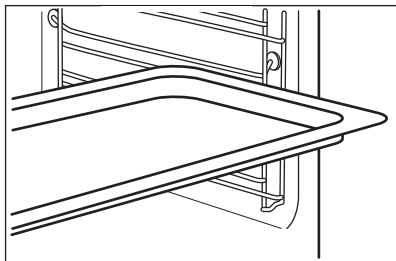
Paistoritilä:

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



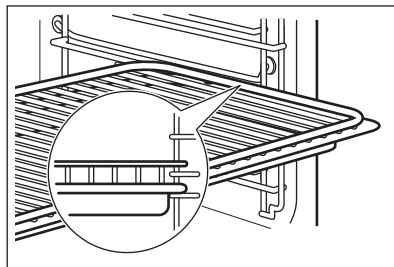
Leivinpelti / uunipannu:

Työnnä leivinpelti / uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä ja leivinpelti / uunipannu yhdessä:

Paina leivinpelti / uunipannu kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoisiin.



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

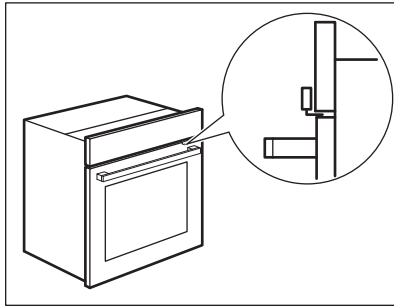
7. LISÄTOIMINNOT

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.

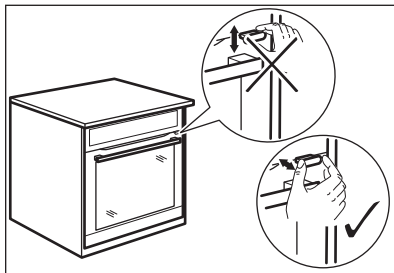
7.2 Luukun mekaaninen lukitus

Luukun lukitus ei ole käytössä, kun hankit laitteen.



HUOMIO!

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



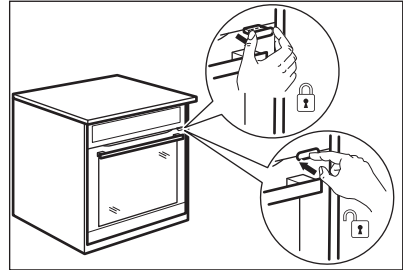
HUOMIO!

Älä paina luukun lukitusta luukua sulkiessasi.

7.3 Mekaanisen uunin lukituksen käyttäminen

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

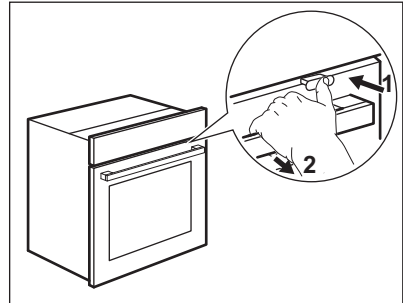
2. Poista luukun lukitus käytöstä painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.



7.4 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.

8. 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.

8.1 Luukun sisäosa

Joissakin malleissa luukun sisäpuolelle on merkitty:

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

8.2 Leivonnaisten paistaminen

- Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin käyttämiesi asetusten (esim. lämpötila, paistoaika) ja kannatintasojen sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.
- Käytä ensimmäisellä kerralla alhaisempaa lämpötilaa.

- Jos taulukosta ei löydy reseptiisi 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.

8.3 Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän ruskea.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.
Kakku laskeutuu, se on taikinanainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
Kakku laskeutuu, se on taikinanainen tai liian kostea.	Liian lyhyt paistoaika.	Pidennä paistoaikaa. Kypsennysaikaa ei voi lyhentää asettamalla korkeampi lämpötila.
Kakku laskeutuu, se on taikinanainen 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 leivinpelleille.

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku ei paistu ilmoitetussa paistoaajassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa uunin lämpötilaa.

8.4 Paistaminen yhdellä kannatintasolla:

Vuoossa 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
Kakkupohja mu- rotaikinasta	Kiertoilma	170 - 180 ¹⁾	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)	Kannatintaso
Pullapitko / -kranssi	Ylä-/Alalämpö	170 - 190	30 - 40	3
Joulupulla (stollen)	Ylä-/Alalämpö	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Leipä (ruisleipä): 1. Paistoprosessin ensimmäinen osa. 2. Paistoprosessin toinen osa.	Ylä-/Alalämpö	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Tuulihatut/eclair-leivokset	Ylä-/Alalämpö	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Kääretorttu	Ylä-/Alalämpö	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Strösselikakku, kuiva	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40	3
Voilla leivottu manteli- / soke- rikakku	Ylä-/Alalämpö	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Marja-/hedelmäpiirakka (hiiva- taikina / vatkattu taikina) ²⁾	Kiertoilma	150	35 - 55	3

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin- taso
Marja-/hedelmäpiirakka (hiiva- taikina / vatkattu taikina) ²⁾	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 ¹⁾	40 - 80	3

1) Esikuumenna uuni.

2) Uunipannussa.

Pikkuleivät

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin- taso
Murotaikinapik- kuleivät	Kiertoilma	150 - 160	10 - 20	3
Pikkuleivät vat- kattusta taikinas- ta	Kiertoilma	150 - 160	15 - 20	3
Munanvalkuais- leivonnaiset / marengit	Kiertoilma	80 - 100	120 - 150	3
Mantelileivokset	Kiertoilma	100 - 120	30 - 50	3
Hiivataikinasta leivotut pikkulei- vät	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40	3
Lehtitaikinalei- vonnaiset	Kiertoilma	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Sämpylät	Kiertoilma	160 ¹⁾	10 - 25	3
Sämpylät	Ylä-/Alalämpö	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Esikuumenna uuni.

8.5 Paistokset ja gratiinit

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin- taso
Makaronilaatik- ko	Ylä-/alalämpö	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ylä-/alalämpö	180 - 200	25 - 40	1

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Vihannesgratiini ¹⁾	Gratinointi	160 - 170	15 - 30	1
Juustokuorrutetut 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

¹⁾ Esikuumenna uuni.

8.6 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 ¹⁾	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
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Munanvalkuaisleivonnaiset, marengit	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mantelileivokset	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	
			2 tasoa	3 tasoa
Hiivataikinasta leivottut pikkuleivät	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Lehtitaikinaleivonnaiset	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Sämpylät	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Esikuumenna uuni.

8.7 Pizzatoiminto

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

¹⁾ Esikuumenna uuni.

²⁾ Uunipannussa.

8.8 Lihan paistaminen

- Käytä paistamiseen lämmönkestäviä uunivuokia. Lue uunivuoan 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.

8.9 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: puoliraaka	per paksuus/cm	Gratinointi	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Paahtopaisti tai filee: puolikypsä	per paksuus/cm	Gratinointi	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Paahtopaisti tai filee: kypsä	per paksuus/cm	Gratinointi	170 - 180 ¹⁾	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 potka-paisti (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

Ruokalaji	Määrä (kg)	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
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 ¹⁾	30 - 40	1
Kauriin/ hirsenselkä	1,5 - 2	Ylä-/alalämpö	210 - 220	35 - 40	1
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
Broilerinpuo- likkaat	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)	Kannatintaso
Kokonainen kala	1 - 1,5	Ylä-/alalämpö	210 - 220	40 - 60	1

8.10 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
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
Naudanfilee- pihvit / vasikanliha- pihvit	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Paahtoleivät	1 - 3	1 - 3	5
Täytetyt paahtoleivät	6 - 8	-	4

8.11 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
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

8.12 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 vadi- lle ylösalaisin käännetyn aluslauta- sen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	0,5	90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.

Ruokalaji	Määrä (kg)	Sulatusaika (min)	Jälkisulatusaika (min)	Kommentit
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	-

8.13 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)	Keitto-aika 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)	Keitto-aika 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 ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kurkut	160 - 170	50 - 60	-
Pikkelsi	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kyssäkaali / herneet / parsia	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Jätä uuniin sen sammuttamisen jälkeen.

8.14 Kuivaus - Kiertoilma

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

kuivausajan puolesta välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivausloppuun 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
Vihannekset haparuokiin	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 taso
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

8.15 Tietoja testilaitokselle

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

Paistaminen yhdellä kannatintasolla. Vuoassa paistetut leivonnaiset.

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 ¹⁾	20 - 30	3
Small cakes / Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Kiertoilma	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Ylä-/Alalämpö	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ 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 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Esikuumenna uuni.

Grilli

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

1) Esikuumenna uunia 5 minuutin ajan.

2) Käännä puolessa välissä.

9. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

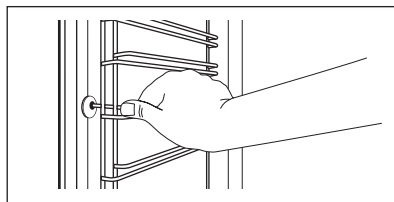
9.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

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

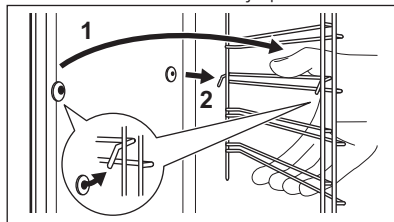
9.2 Kannattimien

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!

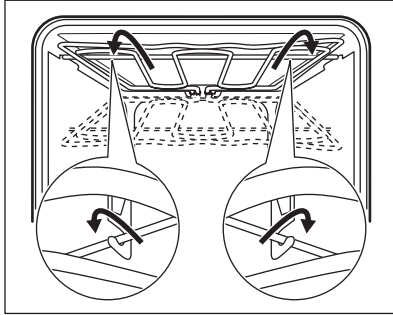
Kytke laite pois toiminnasta ennen lämpövastuksen siirtämistä. Tarkista, että laite on kylmä. Olemassa on palovammojen vaara.

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 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.

9.4 Luukun irrottaminen ja asentaminen

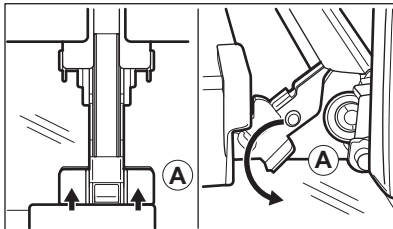
Voit poistaa luukun ja sen sisällä olevat lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasilevyjen lukumäärä vaihtelee mallikohtaisesti.



VAROITUS!

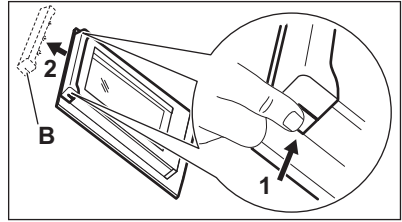
Ole varovainen irrottaessasi laitteen luukkua. Luukku on painava.

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

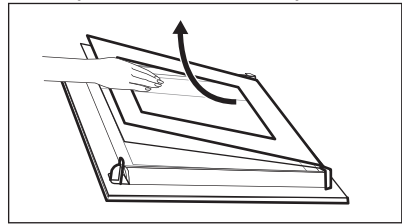


3. Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (noin 70° kulma).

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 kiinnitystiivistä vapautuu.



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



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.

9.5 Lampun vaihtaminen

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



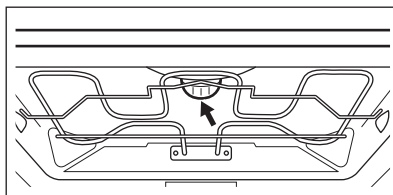
VAROITUS!

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 uunin 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.

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

11. ENERGIATEHOKKUUS

11.1 Tuoteseloste ja -tiedot standardin EU 65-66/2014 mukaisesti

Toimittajan nimi	AEG
Mallin tunnus	BEB230010M
Energialuokka	103,5
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,99 kWh/kierros
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,88 kWh/kierros
Uunien lukumäärä	1
Lämmönlähde	Sähkö
Äänimer.voimak	71 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	33.5 kg

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

11.2 Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Yleisohjeita

Varmista, että uunin luokku on suljettu hyvin laitteen ollessa toiminnassa. Älä avaa luukku 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 uuniin 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 puhaltimella energian säästämiseksi.

Ruokien lämpimänäpito

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

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



867335407-B-102017



AEG