

▶ BEB351010M
BEB351010W

FI Käyttöohje
Uuni

USER MANUAL



AEG

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	2
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. LAITTEEN KUVAUS.....	6
4. KÄYTTÖÖNOTTO.....	7
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	7
6. KELLOTOIMINNOT.....	9
7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	11
8. LISÄTOIMINNOT.....	11
9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	12
10. HOITO JA PUHDISTUS.....	25
11. VIANMÄÄRITYS.....	28
12. ENERGIATEHOKKUUS.....	29

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

ℹ️ 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.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- 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 osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

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.
- 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 asennusohjeita.
- 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 vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun tai päästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että

laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Tämä kodinkone vastaa Euroopan yhteisön direktiivejä.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysten vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukku.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukku.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

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



VAROITUS!
Sähköiskun vaara.

- Tässä laitteessa käytetty lamppu- tai halogeenilampputyypä on tarkoitettu

vain kodinkoneiden valaistukseen. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.

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

2.6 Huolto

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

2.7 Hävittäminen

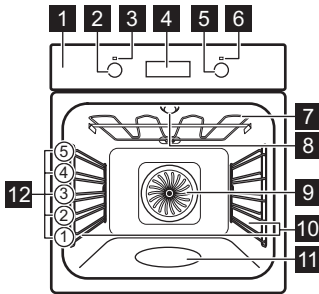


VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

3. LAITTEEN KUVAUS

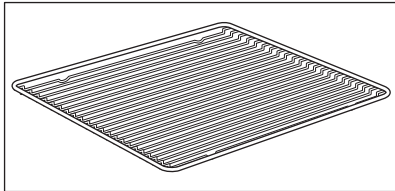
3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Virran merkkivalo / symboli
- 4 Näyttö
- 5 Lämpötilan valitsin
- 6 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 7 Lämpövastus
- 8 Lamppu
- 9 Puhallin
- 10 Irrotettava kannatinkisko
- 11 Sisätilan kuviointi
- 12 Kannatintaso

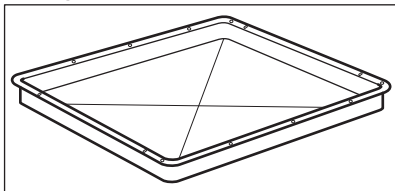
3.2 Lisävarusteet

Ritilä



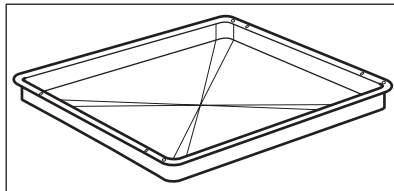
Käytetään keittoastoiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

Leivinpelti



Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

Grilli / uunipannu



Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruustiana.

4. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Lisätietoja kellonajan asettamisesta on kappaleessa "Kellotoiminnot".



Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

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

4.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Sisäänpainettava vääntimet








Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

5.2 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta


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

Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.

5.3 Uunitoiminnot


Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta
 Uunivalo	Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa.
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä- ja alalämpö -toiminnossa.
 Pizzatoiminto	Voimakkaamman ruskituksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä- ja 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.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 True Fan Cooking PLUS	Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana.
 Grilli	Matalien ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.

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

5.4 Toiminnon asettaminen: True Fan Cooking PLUS

Tämä toiminto mahdollistaa kosteuden parantamisen kypsentämisen aikana.

 **VAROITUS!** Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

Laitteesta tuleva kosteus voi aiheuttaa palovammoja:



- Älä avaa uunin luukkuja toiminnon ollessa käynnissä.
- Avaa uuninluukku varoen toiminnon käytön jälkeen.

 Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".

1. Täytä lokero hanavedellä. Lokeron maksimitilavuus on 250 ml. Täytä lokero vedellä uunin ollessa kylmä.

**HUOMIO!**

Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai uunin ollessa kuuma.

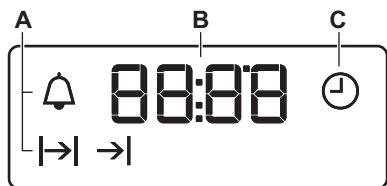
2. Aseta ruoka uuniin ja sulje uuninluukku.
3. Aseta toiminto:  .
4. Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.

5. Uuni kytketään pois toiminnasta kääntämällä vääntimet Off-asentoon.
6. Poista vesi lokerosta.

**VAROITUS!**


Varmista, että uuni on kylmä ennen jäljellä olevan veden poistamista lokerosta.

5.5 Näyttö








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

5.6 Painikkeet

Kosketuspainike/painike	Toiminto	Kuvaus
—	MIINUS	Ajan asettaminen.
	KELLO	Kellotoiminnon asettaminen.
+	PLUS	Ajan asettaminen.

6. KELLOTOIMINNOT

6.1 Kellotoimintojen taulukko

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

6.2 Kellonajan asetus. Aika-asetuksen muuttaminen

Kellonaika on asetettava ennen uunin käyttämistä.

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

Aseta kellonaika painamalla painiketta **+** tai **-**.

Vilkuminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy asetettu aika.

Voit muuttaa kellonaikaa painamalla

painiketta 🕒 toistuvasti, kunnes 🕒 alkaa vilkkua.

6.3 KESTOAIKA-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.

2. Paina painiketta 🕒 toistuvasti, kunnes **↳|** alkaa vilkkua.

3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon aika painamalla **+** tai **-**.

Näytössä näkyy **↳|**.

4. Kun aika päättyy, merkkivalo **↳|** vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

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

6.4 LOPETUS-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.

2. Paina painiketta 🕒 toistuvasti, kunnes **→|** alkaa vilkkua.

3. Aseta aika painamalla **+** tai **-**.

Näytössä näkyy **→|**.

4. Kun aika päättyy, merkkivalo **→|** vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

5. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.

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

6.5 AJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.

2. Paina painiketta 🕒 toistuvasti, kunnes **↳|** alkaa vilkkua.

3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon aika painamalla **+** tai **-**.

4. Paina painiketta 🕒.

5. Aseta LOPETUS-toiminnon aika painamalla **+** tai **-**.

6. Vahvista painamalla 🕒.

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

7. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.

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

6.6 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Paina painiketta 🕒 toistuvasti, kunnes 🕒 alkaa vilkkua.

2. Aseta vaadittu aika painamalla **+** tai **-**.

Hälytinajastin käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.

3. Kun asetettu aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

4. Käännä uunin toimintojen valitsin ja lämpötilan valitsin Off-asentoon.

6.7 Kellotoimintojen peruuttaminen

1. Paina painiketta 🕒 toistuvasti, kunnes haluamasi toiminnon merkkivalo alkaa vilkkua.

2. Paina ja pidä alhaalla painiketta **-**.

Kellotoiminto sammuu joidenkin sekuntien jälkeen.

7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



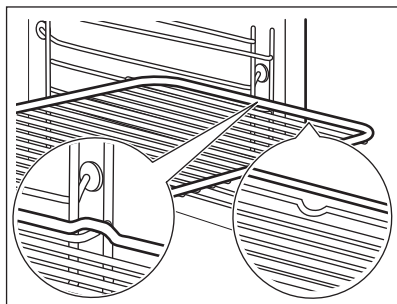
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

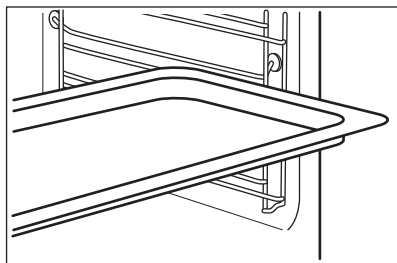
Paistoritilä:

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



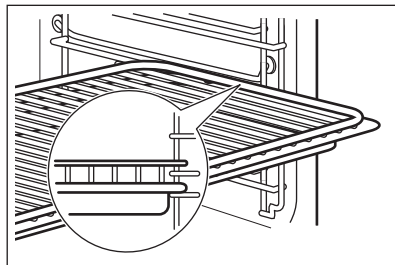
Leivinpelti/ uunipannu:

Työnnä leivinpelti /uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä ja leivinpelti / uunipannuyhdessä:

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.

8. LISÄTOIMINNOT

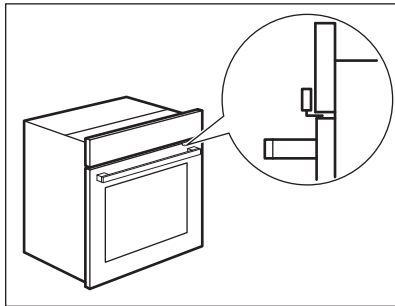
8.1 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin

toimii edelleen, kunnes uuni on jäähtynyt.

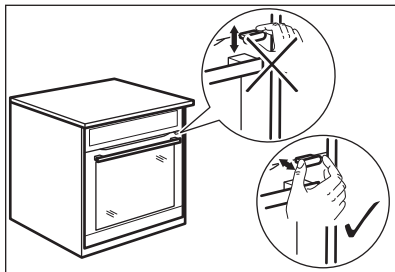
8.2 Luukun mekaaninen lukko

Luukun lukitus ei ole käytössä, kun hankit uunin.



HUOMIO!

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



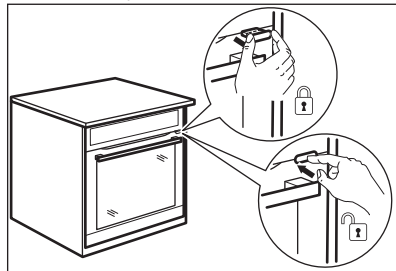
HUOMIO!

Älä paina luukun lukitusta uuninluukkua sulkiessasi.

8.3 Mekaanisen uunin lukituksen käyttäminen

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

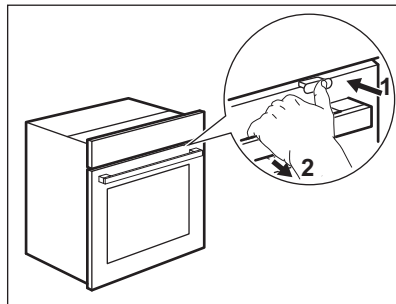
2. Kytke luukun lukitus pois päältä käytöstä painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.



8.4 Luukun avaaminen mekaanisella uunin lukituksen ollessa päällä

Luukku voidaan avata, kun mekaaninen uunin lukitus on päällä.

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



Jos painat luukun lukitusta napsautukseen saakka, luukun lukitus kytkeytyy pois päältä.

9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

9.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät vakioasetukset lämpötilan, keittoajan ja kannatintason säätämiseen.

Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

9.3 True Fan Cooking PLUS

Kakut / leivonnaiset / leivät
Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuutin ajan.

Käytä leivinpeltiä.

Käytä toista kannatintasoa.

Ruokalaji	Lokeron vesimäärä (ml)	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Pikkuleivät, teeleivät, kroissantit	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Sämpylät	100	200	20 - 25
Leipä	100	180	35 - 40
Rusinakakku, omena-piirakka, korvapuustit kakkuvuoassa.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Pakastetut valmisateriat
Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuutin ajan.

Käytä toista kannatintasoa.

Ruokalaji	Lokeron vesimäärä (ml)	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Kroissantit	150	170 - 180	15 - 25
Lasagne	200	180 - 200	35 - 50

Esivalmistettujen ruokien kypsennys
Käytä toista kannatintasoa.

Lisää 100 ml vettä.

Aseta lämpötila 110 °C.

9.2 Luukun sisäosa

Luukun sisäpuolelle on merkitty:

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

Ruokalaji	Aika (min)
Sämpylät	10 - 20

Ruokalaji	Aika (min)
Leipä	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Liha	15 - 25
Makaronilaatikko	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riisi	15 - 25
Vihannekset	15 - 25

Lihan paistaminen
Käytä lasiastiaa.

Käytä toista kannatintasoa.

Lisää 200 ml vettä.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Paahtopaisti	200	50 - 60

9.5 Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän ruskea.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kaku alemmalle kannatintasolle.
Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
	Liian lyhyt paisto-aika.	Pidennä paisto-aikaa. Kypsennys-aikaa ei voi lyhentää asettamalla korkeampi lämpötila.
	Taikinassa on liikaa nestettä.	Käytä vähemmän nestettä Varmista, että sekoitusaika on oikea, erityisesti kun valmistat taikinän monitoimikoneella.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla korkeampaa uunin lämpötilaa.
	Liian pitkä paisto-aika.	Käytä seuraavalla kerralla lyhyempää paisto-aikaa.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Kana	210	60 - 80
Porsaanpaisti	180	65 - 80

9.4 Leivonnaisten paistaminen

- Käytä ensimmäisellä kerralla alhaisempaa lämpötilaa.
- Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paisto-aikaa 10 – 15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti. Lämpötila-asetusta ei tarvitse muuttaa, jos ruskistuminen on epätasaista. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.
- Uunissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähdyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

Leivontatulokset	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku ruskistuu epäta- saisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Alenna uunin lämpötilaa ja piden- nä paistoaikaa.
	Taikina on jakautunut epäta- saisesti.	Jaa taikina tasaisesti leivinpellille.
Kakku ei paistu ilmoite- tussa paistoaikassa.	Uunin lämpötila on liian ma- tala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa uunin lämpötilaa.

9.6 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
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 ensimmäi- nen 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

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Marja-/hedelmäpiirakka (hiiva- taikina / vatkattu taikina) ²⁾	Kiertoilma	150	35 - 55	3
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. raha, kerma, vanukas)	Ylä-/Alalämpö	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Esikuumenna uuni.

2) Uunipannussa.

Pikkuleivät

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Murotaikinapikkuleivät	Kiertoilma	150 - 160	10 - 20	3
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	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
Lehtitaikinaleivonnaiset	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.

9.7 Paistokset ja gratiinit

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Makaronilaatiko	Ylä-/alalämpö	180 - 200	45 - 60	1

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lasagne	Ylä-/alalämpö	180 - 200	25 - 40	1
Vihannesgratiini ¹⁾	Gratinointi	160 - 170	15 - 30	1
Juustokuorrutetut patongit	Kiertoilma	160 - 170	15 - 30	1
Makeat kokkaat	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.

9.8 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 vattakatasta taikinas-ta	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 leivotut pikkuleivät	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Lehtitaikinaleivonnaiset	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Sämpylät	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Esikuumenna uuni.

9.9 Pizzatoiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pizza (ohut)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (runsastäytteenen)	180 - 200	20 - 30	2
Tortut	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.

9.10 Lihan paistaminen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Aseta suurikokoiset paistit suoraan paistoastiaan tai paistoritilän päälle, jonka alla on paistoastia.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta lihaneste tai rasva ei pala.

Nahallinen liha voidaan paistaa paistovuoaassa ilman kantta.

Käännä paistia, kun paistoajasta on kulunut 1/2 - 2/3.

Lihan mehukkuuden säilyttämiseksi:

- paista vähärasvainen liha paistovuoaassa kannella peitettynä tai käytä paistopussia
- paista liha tai kala suurina (vähintään 1 kg:n) palasina.
- valele suurien lihojen ja kanan päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

9.11 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 / sian- kylki	1 - 1.5	Gratinointi	170 - 180	60 - 90	1
Lihamureke	0.75 - 1	Gratinointi	160 - 170	50 - 60	1
Porsaan potka- paisti (esikyp- sennetty)	0.75 - 1	Gratinointi	150 - 170	90 - 120	1

Vasikanliha

Ruokalaji	Määrä (kg)	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Vasikanpaisti	1	Gratinointi	160 - 180	90 - 120	1
Vasikanreisi	1.5 - 2	Gratinointi	160 - 180	120 - 150	1

Lammas

Ruokalaji	Määrä (kg)	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Lampaanrei-si / lammas-paisti	1 - 1.5	Gratinointi	150 - 170	100 - 120	1
Lampaansel-kä	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-/Alaläm-pö	230 ¹⁾	30 - 40	1
Kauriin-/ hivenselkä	1.5 - 2	Ylä-/Alaläm-pö	210 - 220	35 - 40	1
Kauriin-/ hivenseisi	1.5 - 2	Ylä-/Alaläm-pö	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
Turkki	2.5 - 3.5	Gratinointi	160 - 180	120 - 150	1
Turkki	4 - 6	Gratinointi	140 - 160	150 - 240	1

Kala (haudutettu)

Ruokalaji	Määrä (kg)	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Kokonainen kala	1 - 1.5	Ylä-/Alaläm-pö	210 - 220	40 - 60	1

9.12 Grilli

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

- Grillaa vain ohuita 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

9.13 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, 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

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kanan Siipipalat	190 - 210	20 - 30	2

9.14 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 syvälle lautaselle tai syvään astiaan ja aseta se uunin sisällä olevan lautasen päälle. Poista tarvittaessa kannattimet.

Ruokalaji	Määrä (kg)	Sulatusaika (min)	Jälkisolatus-aika (min)	Kommentit
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyin aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Voi	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä.
Gateau (peruna-laatikko)	1.4	60	60	-

9.15 Säilöntä - Alalämpö

- Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla olevia säilöntäpurkkeja.
- Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.
- Käytä ensimmäistä kannatintasoa alhaalta laskettuna.
- Aseta leivinpelleille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.
- Täytä purkit tasaisesti ja sulje kiristimellä.
- Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.
- Kaada noin 1/2 litraa vettä leivinpelleille, 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 ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kurkut	160 - 170	50 - 60	-
Pikkelsi	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kyssäkaali / herneet / parsat	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Jätä uuniin sen sammuttamisen jälkeen.

9.16 Kuivaus - Kiertoilma

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

kuivausajan puolessa 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 happanruokiin	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Sienet	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Yrtit	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Hedelmät

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

9.17 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
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	140 - 150	35 - 50	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä-/Alalämpö	160	35 - 50	2
Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Kiertoilma	160	60 - 90	2
Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Ylä-/Alalämpö	180	70 - 90	1

Paistaminen yhdellä kannatintasolla. Pikkuleivät

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Murokeksit / taikina-suikaleet	Kiertoilma	140	25 - 40	3
Murokeksit / taikina-suikaleet	Ylä-/Alalämpö	160 ¹⁾	20 - 30	3
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Kiertoilma	150 ¹⁾	20 - 35	3
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Ylä-/Alalämpö	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Esikuumenna uuni.

Paistaminen useilla kannatintasoilla. Pikkuleivät

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	
				2 ta-soa	3 ta-soa
Murokeksit / taikina-suikaleet	Kiertoilma	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Kiertoilma	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Esikuumenna uuni.

Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuutin ajan

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Paahroleipä	Grilli	maksimi	1 - 3	5
Naudanlihapihvit	Grilli	maksimi	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Käännä kypsennyksen puolivälissä.

Maksigrilli

Esikuumenna tyhjää uunia 3 minuutin ajan

Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.

Ruokalaji	Aika (min)		Kannatintaso
	1. puoli	2. puoli	
Hampurilaiset	8 - 10	6 - 8	4
Paahroleipä	1 - 3	1 - 3	4

10. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta.

Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.

Jos käytät varusteita, joissa on tarttumaton pinta, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

Poista kosteus uunin sisältä jokaisen käyttökerran jälkeen.

10.2 Lokeron puhdistaminen

Puhdistustoiminto poistaa kalkkijäämät lokerosta höyrytoiminnon käytön jälkeen.



Toimintoon: True Fan Cooking PLUSsuosittelemme suorittamaan puhdistustoiminnon vähintään joka 5.-10. - ohjelma.

1. Lisää 250 ml valkoviinietikkaa uunin alaosan lokeroon. Käytä enintään 6 % viinietikkaa ilman lisäaineita.
2. Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämät ympäristölämpötilassa 30 minuutin ajan.
3. Puhdista laite lämpimällä vedellä ja pehmeällä liinalla.

10.3 Kannattimien

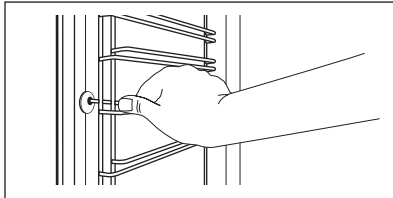
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



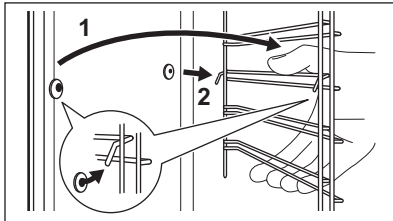
HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



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



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

10.4 Uunin katto



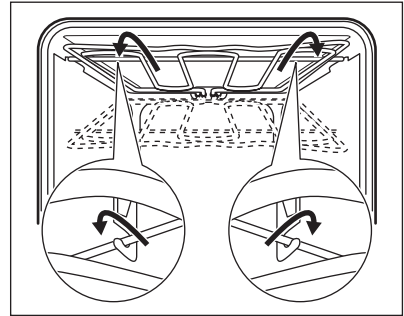
VAROITUS!

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

Irrota ritilöiden kannattimet.

Uunin katossa oleva lämpövastus voidaan taiputtaa 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.



Asenna lämpövastus oikein laitteen sisäseinissä olevien kannattimien yläpuolelle.

5. Asenna ritilöiden kannattimet.

10.5 Luukun irrottaminen ja asentaminen

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

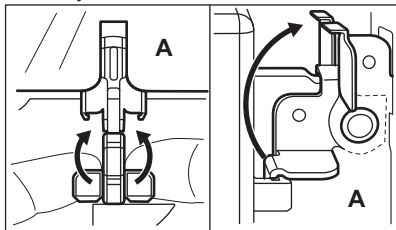


VAROITUS!

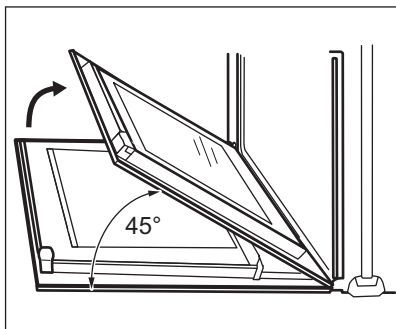
Luukku on painava.

1. Avaa luukku kokonaan auki.

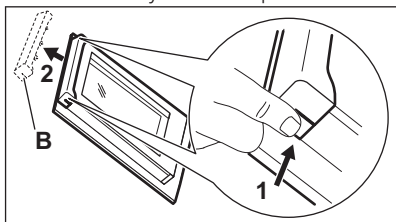
2. Nosta saranoissa olevat lukitusvivut (A) yläasentoon.



3. Sulje luukku, kunnes se on noin 45° kulmassa.



4. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa.
5. Aseta luukku ulompi puoli alaspäin pehmeälle ja vakaalle alustalle.
6. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.

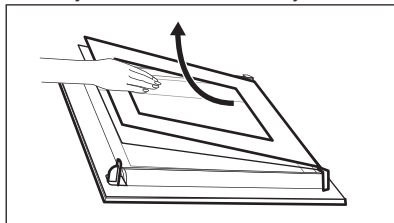


HUOMIO!

Lasin, erityisesti sen etukylkien, kovakourainen käsittely voi aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

7. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

8. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos ohjauskiskosta.



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

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



VAROITUS!

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

10.6 Lampun vaihtaminen



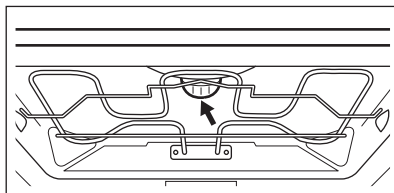
VAROITUS!

Sähköiskun vaara. Lamppu voi olla kuuma.

1. Kytke uuni pois päältä. Odota, että uuni jäähtyy.
2. Irrota uunin pistoke pistorasiasta.
3. Peitä uunin pohja kankaalla.

Ylälamppu

1. Irrota lampun suojalasi kiertämällä sitä.



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

11. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää. Näytössä näkyy "400" ja äänimerkki kuuluu.	Uuni on kytketty virheellisesti sähköverkkoon.	Tarkista että uuni on liitetty oikein sähköverkkoon (ks. kytkentäkaavio, jos saatavilla).
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön 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.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut sähkökatkos.	Aseta kello uudelleen.
True Fan Cooking PLUS -toiminto ei tuota hyviä tuloksia.	True Fan Cooking PLUS -toimintoa ei ole kytketty päälle.	Katso kohta "True Fan Cooking PLUS -toiminnon kytkeminen toimintaan".
True Fan Cooking PLUS -toiminto ei tuota hyviä tuloksia.	Lokeroa ei ole täytetty vedellä.	Katso kohta "True Fan Cooking PLUS -toiminnon kytkeminen toimintaan".
Lokerossa oleva vesi ei kiehu.	Lämpötila on liian matala.	Aseta lämpötilaksi vähintään 110 °C. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".
Vettä tulee ulos lokeroasta.	Lokerossa on liikaa vettä.	Kytke uuni pois toiminnasta ja varmista, että laite on jäähtynyt. Pyyhi vesi pois liinalla tai sienellä. Lisää oikea määrä vettä lokeroon. Katso vastaavat ohjeet.

11.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee uunin sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä uunista.

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

12. ENERGIATEHOKKUUS

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

Tavarantoimittajan nimi	AEG	
Mallin tunnus	BEB351010M BEB351010W	
Energialuokka	103,5	
Energiatehokkuusluokka	A	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,99 kWh/ohjelma	
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,88 kWh/ohjelma	
Uunien lukumäärä	1	
Lämmönlähde	Sähkö	
Tilavuus	71 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	BEB351010M	34.0 kg
	BEB351010W	34.0 kg

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

12.2 Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Yleisohjeita

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

Käytä metallisia astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.


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

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

13. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan.

Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja

elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä 

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Ruokien lämpimänäpito

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

merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

www.aeg.com/shop



867336374-B-012018



AEG