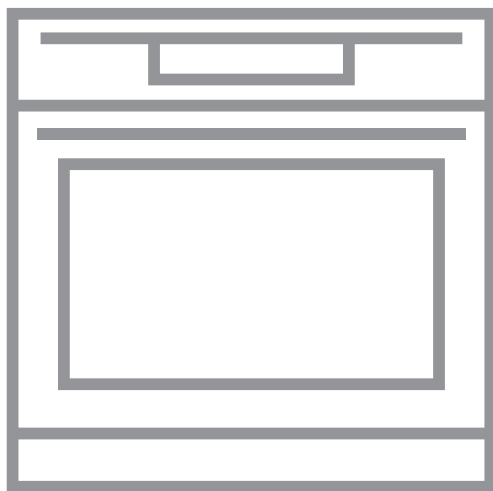


► BEB351010M
BEB351010W

FI Käyttöohje
Uuni

USER MANUAL



AEG

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. TUOTEKUVAUS.....	7
4. KÄYTTÖPANEELI.....	7
5. KÄYTTÖÖNOTTO.....	8
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	8
7. KELLOTOIMINNOT.....	10
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	12
9. LISÄTOIMINNOT.....	13
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	14
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	30
12. VIANMÄÄRITYS.....	33
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	34

TÄYDELLISTEN TULOSTEN SAAVUTTAMISEKSI

Kiitämme teitä tämän AEG-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputason suorituskyvyn moneksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmäärittäsohjeita 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.
- 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 kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- 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.
- **VAROITUS:** Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- 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 kannattimet 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.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.

- Noudata mainittuja vähimmäis- ja korkeusvaatimuksia muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.
- Asennuskaapin tukevuuden tulee vastata standardin DIN 68930 vaatimuksia.

Kaapin vähimmäis- korkeus (työtason alla olevan kaapin vähim- mäiskorkeus)	600 (600) mm
Kaapin leveys	550 mm

Kaapin syvyys	605 (580) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	549 mm
Laitteen takaosan leveys	548 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	1017 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	550 x 20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4 x 12 mm

2.2 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laitte 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 luukua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan

laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.

- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- 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 luukua.
- 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 luukkua.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kustutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.
- 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 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 huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkua. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. 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



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Tässä laitteessa käytetty lamppu- tai halogeenilampputyyppi on tarkoitettu vain kodinkoneiden valaistukseen. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.
- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppeja.

2.6 Huoltopalvelu

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

2.7 Hävittäminen



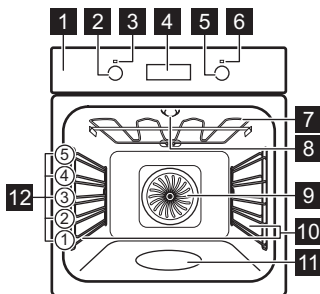
VAROITUS!

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. TUOTEKUVAUS

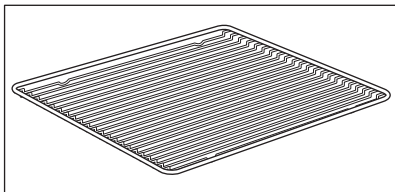
3.1 Laitteen osat



- 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 Lokero - Aqua-puhdistussäiliö
- 12 Kannatintasot

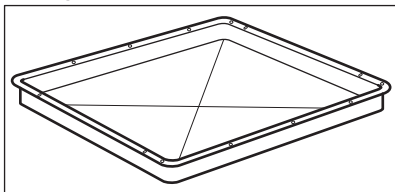
3.2 Lisävarusteet

Uuniritilä



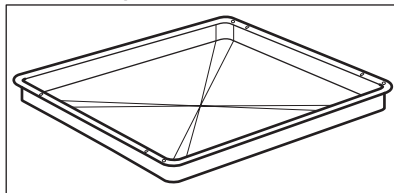
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

Leivinpelti



Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

Grilli / uunipannu



Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruustiana.

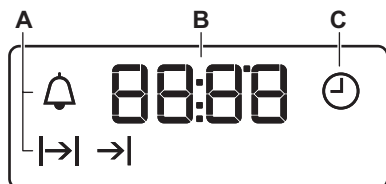
4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Painikkeet

Kosketuspainike/painike	Toiminto	Kuvaus
—	MIINUS	Ajan asettaminen.

Kosketuspainike/painike	Toiminto	Kuvaus
	KELLO	Kellotoiminnon asettaminen.
	PLUS	Ajan asettaminen.

4.2 Näyttö



- A. Kellotoiminnot
- B. Ajastin
- C. Kellotoiminto

5. 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.

5.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

2. Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.

Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.

3. Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

6.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

6.2 Uunitoiminnon asettaminen

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.

6.3 Uunitoiminnot

Uunin toimin- to	Käyttötarkoitus
 Pois toimin- nasta	Uuni on kytketty pois toimin- nasta.
 Kevyt	Lampun sytyttäminen il- man uunitoimintoa.
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kan- natintasolla kypsentämi- nen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö-toimin- nossa.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskista- miseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä ta- solla.

Uunin toimin- to	Käyttötarkoitus
 Kostea kier- toilma	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen ai- kana. Katso valmistusoh- jeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kostea kiertoil- ma. Uunin luukun on olt- ava kiinni ruoanlaiton aika- na, jotta toiminto ei kes- keytyisi ja uunin energia- tehokkuus olisi mahdolli- simman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin si- sälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi las- kea. Katso yleisiä ener- gian säästämiseen liitty- viä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiansäästö. Tämän toiminnon avulla nouda- tetaan energiatehokkuus- luokan vaatimuksia stan- dardin EN 60350-1 mu- kaisesti.
 Sulatus	Ruoan sulattaminen (vi- hannekset ja hedelmät). Sulatusaika riippuu pa- kasteruoan määrästä ja koosta.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
  Kiertoilma / Kiertoilma PLUS / Vesi- puhdistus	Korkeintaan kolmella kan- natintasolla kypsentämi- nen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö-toimin- nassa. Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oi- kean värin ja rapean pin- nan saavuttaminen pais- tamisen aikana. Mehuk- kuuden lisääminen uudel- leen lämmityksen aikana. Katso kohdasta "Hoito ja puhdistus" lisätietoa seu- raavasta: Vesipuhdistus.
 Grilli	Matalien ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisäl- tävien lihapalojen tai lin- tupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinoin- ti ja ruskistus.



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

6.4 Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS

Tämä toiminto lisää kosteutta
 ruoanlaiton aikana.

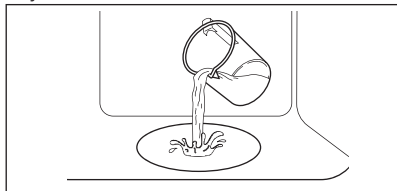


VAROITUS!

Siitä voi aiheutua
 palovammoja tai laite voi
 vaurioitua.

Laitteesta tuleva kosteus voi aiheuttaa
 palovammoja. Avaa luukku varoen, kun
 toiminto on päättynyt.

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 toiminto: .

3. Aseta lämpötila kääntämällä väännintä.

4. Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia kosteuden luomiseksi.

5. Aseta ruoka-aineet uuniin. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkejä".

Luukkua ei saa avata ruoanvalmistuksen
 aikana.

6. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

7. Poista vesi lokerosta.



VAROITUS!

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

7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoimintojen taulukko

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 KELLONAika	Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen.

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 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.

7.2 Kellonajan asetus. Aika-asetuksen muuttaminen

Kellonaika on asetettava ennen uunin käyttämistä.

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

Aseta kellonaika painamalla painiketta  tai .

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

7.3 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. Käänä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

7.4 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. Käänä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

7.5 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.

7.6 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.

7.7 Kellotoimintojen peruuttaminen

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

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



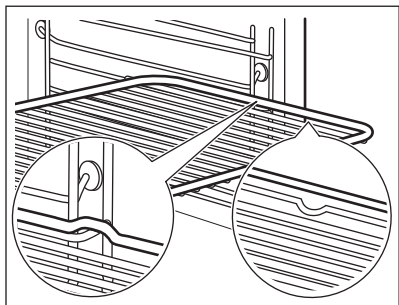
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Peltien ja rutilän asettaminen kannattimille

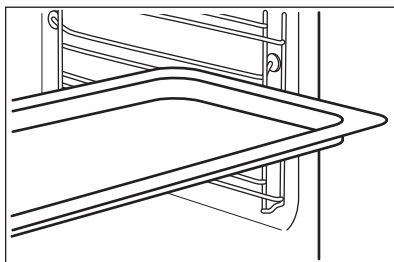
Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon.



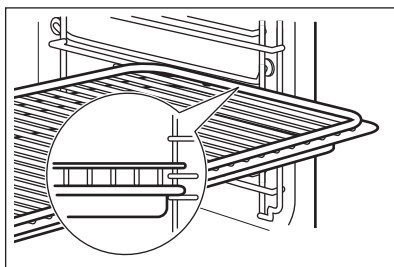
Leivinpelti/ uunipannu:

Työnnä leivinpelti /uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä ja leivinpelti / uunipannuyhdessä:

Paina leivinpelti /uunipannu kannattimen ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



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

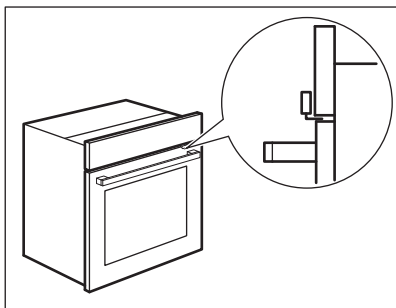
9. LISÄTOIMINNOT

9.1 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.

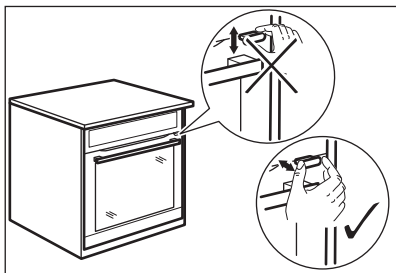
9.2 Luukun mekaaninen lukko

Luukun lukitus on auki, kun hankit uunin.



HUOMIO!

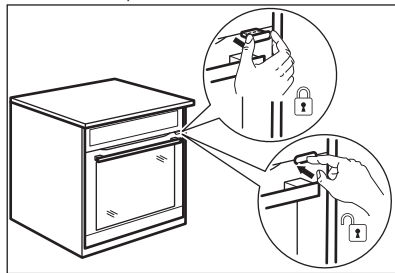
Älä siirrä luukun lukitusta pystysuunnassa.
Älä paina luukun lukitusta uuninluukkua sulkiessasi.



9.3 Mekaanisen luukun lukituksen käyttäminen

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

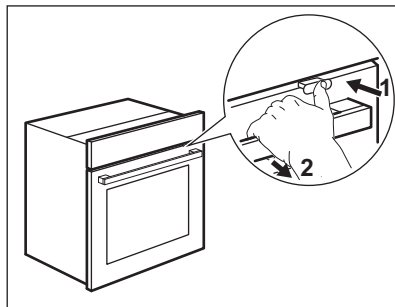
2. Kytke luukun lukitus pois päältä käytöstä painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.



9.4 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.

10. 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.

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät

Käytä leivinpeltiä.

suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeihin.

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

10.2 Luukun sisäosa

Luukun sisäpuolelle on merkitty:

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

10.3 Kiertoilma PLUS

Käytä toista kannatintasoa.

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT			
	 (ml)	 (°C)	 (min)
Pikkuleivät / Teeleipä / 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 / Omenapiirakka / Korvapuus- tit, kakkuvuoassa	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Käytä 150 ml vettä ellei muuta mainita.

 PAKASTETUT VALMISATERIAT		
	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Kroissantit	170 - 180	15 - 25

 PAKASTETUT VALMISATERIAT		
	 (°C)	 (min)
Lasagne, 200 ml	180 - 200	35 - 50

Lisää 100 ml vettä.

Aseta lämpötila 110 °C.

 ESIVALMISTETTUEJEN RUOKIEN KYPSENNYS	
	 (min)
Sämpylät	10 - 20
Leipä	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Liha	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riisi	15 - 25
Vihannekset	15 - 25

Lisää 200 ml vettä.

Käytä lasiastiaa.

 PAISTAMINEN		
	 (°C)	 (min)
Paahtopaisti	200	50 - 60

10.5 Leivontavinkkejä

Leivontatulok	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän kypsä.	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.
	Liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.

 PAISTAMINEN		
	 (°C)	 (min)
Kana	210	60 - 80
Porsaanpaisti	180	65 - 80

10.4 Paistaminen

Käytä ensimmäisellä kerralla alhaisempaa lämpötilaa.

Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 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.

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.
	Liian pitkä paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi paistoaika.
Kakku kypsyy epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Alenna uunin lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.
	Kakkutaikina ei ole jakautunut tasaisesti.	Levitä kakkutaikina seuraavalla kerralla tasaisesti leivinpeltiin.
Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paistoaikassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.

10.6 Paistaminen yhdellä kannatintasolla

 VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET				
		 (°C)	 (min)	
Kakkupohja murotaikinas- ta, uunin esi- kuumennus tyhjänä	Kiertoilma	170 - 180	10 - 25	2
Torttupohja vatkatusta tai- kinasta	Kiertoilma	150 - 170	20 - 25	2
Maustekakku / Briossi	Kiertoilma	150 - 160	50 - 70	1
Maustekakku / Hedelmäkakut	Kiertoilma	140 - 160	70 - 90	1
Juustokakku	Ylä + alalämpö	170 - 190	60 - 90	1

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT			
 Käytä kolmatta kannatintasoa.			
 Valitse toiminto: Kiertoilma.			
 Käytä leivinpeltiä.			
	 (°C)	 (min)	
Strösselikakku	150 - 160	20 - 40	
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu taikina), käytä uunipannua	150	35 - 55	

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT			
 Käytä kolmatta kannatintasoa.			
 Valitse toiminto: Kiertoilma.			
 Käytä leivinpeltiä.			
	 (°C)	 (min)	
Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikina-pohja	160 - 170	40 - 80	

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT			
 Esikuumenna tyhjää uunia.			
 Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.			
 Käytä leivinpeltiä.			
	 (°C)	 (min)	
Kääretorttu	180 - 200	10 - 20	3
Ruisleipä:	ensin: 230	20	1
	myöhemmin: 160 - 180	30 - 60	
Voilla leivottu mantelikalakku / Sokerikalakut	190 - 210	20 - 30	3



KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT



Esikuumenna tyhjää uunia.



Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.



Käytä leivinpeltiä.



(°C)



(min)



Tuulihatut / Eclair-leivokset	190 - 210	20 - 35	3
Pullapitko / Pullak-ranssi	170 - 190	30 - 40	3
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu taikina), käytä uunipannua	170	35 - 55	3
Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vaniljakastike)	160 - 180	40 - 80	3
Joulupulla (stollen)	160 - 180	50 - 70	2



PIKKULEIVÄT



Käytä kolmatta kannatintasoa.



(°C)



(min)

Murotaikinapikkuleivät	Kiertoilma	150 - 160	10 - 20
Sämpylät, uunin esikuumennus tyhjänä	Kiertoilma	160	10 - 25
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	150 - 160	15 - 20

 PIKKULEIVÄT			
 Käytä kolmatta kannatintasoa.			
		 (°C)	 (min)
Lehtitaikinalleivonnaiset, uunin esikuumennus tyhjänä	Kiertoilma	170 - 180	20 - 30
Pikkuleivät hiivataikinas- ta	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40
Macaronit	Kiertoilma	100 - 120	30 - 50
Munanvalkuaisleivonnaiset / Marengit	Kiertoilma	80 - 100	120 - 150
Sämpylät, uunin esikuumennus tyhjänä	Ylä + alalämpö	190 - 210	10 - 25

10.7 Paistokset ja gratiinit

 Käytä ensimmäistä kannatintasoa.			
		 (°C)	 (min)
Juustokuorrutetut patongit	Kiertoilma	160 - 170	15 - 30
Vihannesgratiini, uunin esikuumennus tyhjänä	Gratinointi	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Ylä + alalämpö	180 - 200	25 - 40
Kalalaatikko	Ylä + alalämpö	180 - 200	30 - 60
Täytetyt vihannekset	Kiertoilma	160 - 170	30 - 60
Makeat kohokkaat	Ylä + alalämpö	180 - 200	40 - 60
Makaronilaatikko	Ylä + alalämpö	180 - 200	45 - 60

10.8 Paistaminen useilla kannatintasoilla

Käytä leivinpeltiä.

Valitse toiminto: Kiertoilma.

 KAKKU/PIIRAKKA			
	 (°C)	 (min)	 2 tasoa
Tuulihatut / Eclair-lei- vokset, uunin esikuu- mennus tyhjänä	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Strösselikakku, kuiva	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 PIKKULEIVÄT / PIENET KAKUT / LEIVONNAISET / SÄMPYLÄT				
	 (°C)	 (min)	 2 tasoa	 3 tasoa
Sämpylät	180	20 - 30	1 / 4	-
Murotaikina- pikkuleivät	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Pikkuleivät vat- katusta taikinas- ta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Lehtitaikinalai- vonnaiset, uunin esikuumennus tyhjänä	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Pikkuleivät hiiva- taikinasta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Macaronit	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Munanvalkuais- leivonnaiset / Marengit	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä.

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

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.

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

Paista liha tai kala suurina (vähintään 1 kg:n) palasina.

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana

10.10 Lihan paistaminen

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

 NAUDANLIHA				
			 (°C)	 (min)
Patapaisti	1 - 1,5 kg	Ylä + alalämpö	230	120 - 150
Paahtopaisti tai filee, raaka, uunin esikuumennus tyhjänä	per paksuus/cm	Gratinointi	190 - 200	5 - 6
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä, uunin esikuumennus tyhjänä	per paksuus/cm	Gratinointi	180 - 190	6 - 8
Paahtopaisti tai filee, kypsä, uunin esikuumennus tyhjänä	per paksuus/cm	Gratinointi	170 - 180	8 - 10

 PORSAANLIHA			
 Valitse toiminto: Gratinointi.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Lapa / Niska / Kinkku	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120
Kyljykset / Siankylki	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90
Lihamureke	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Porsaan potkapaisti, esikypsennetty	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120



VASIKANLIHA



Valitse toiminto: Gratinointi.



(kg)



(°C)



(min)

Vasikanpaisti	1	160 - 180	90 - 120
Vasikan reisipaisti	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150



LAMMAS



Valitse toiminto: Gratinointi.



(kg)



(°C)



(min)

Lampaanreisi / Lammaspaisti	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120
Lampaanselkä	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60



RIISTA



Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.



(kg)



(°C)



(min)

Selkä / Jäniksenkoi, uunin esikuuminus tyhjänä	korkeintaan 1	230	30 - 40
Kauriin-/hirsensatula	1,5 - 2	210 - 220	35 - 40
Kauriin-/hirsvenreisi	1,5 - 2	180 - 200	60 - 90

**LINTUPAISTI****Valitse toiminto: Gratinointi.****(kg)****(°C)****(min)**

Linnunliha, paloina

0,2 - 0,25 kpl

200 - 220

30 - 50

Puolikas kana

0,4 - 0,5 kpl

190 - 210

35 - 50

Broileri, kana

1 - 1,5

190 - 210

50 - 70

Ankka

1,5 - 2

180 - 200

80 - 100

Hanhi

3,5 - 5

160 - 180

120 - 180

Kalkkuna

2,5 - 3,5

160 - 180

120 - 150

Kalkkuna

4 - 6

140 - 160

150 - 240

**KALA (HAUDUTETTU)****Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.****(kg)****(°C)****(min)**

Kokonainen kala

1 - 1,5

210 - 220

40 - 60

10.11 Rapea pinta: Pizza-toiminto**PIZZA****Käytä ensimmäistä kannatintasoa.****(°C)****(min)**

Tortut

180 - 200

40 - 55

Pinaattipiiras

160 - 180

45 - 60

**PIZZA****Käytä ensimmäistä kannatintasoa.****(°C)****(min)**Kinkkupii-
ras / Sveitsi-
läinen juus-
toppiirakka

170 - 190

45 - 55

Juustokakku

140 - 160

60 - 90

 PIZZA		
 Käytä ensimmäistä kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Vihannespiiras	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.		
 Käytä toista kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, ohut pohja, käytä uunipannua	200 - 230	15 - 20
Pizza, paksu pohja	180 - 200	20 - 30

 PIZZA		
 Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.		
 Käytä toista kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Kohottamaton leipä	230 - 250	10 - 20
Voitaikina-pohjainen piiras	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pierogi (Piiraat)	180 - 200	15 - 25

10.12 Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.

Aseta pannu ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.

 GRILLI				
 Valitse toiminto: Grilli				
	 (°C)	 (min) 1. puoli	 (min) 2. puoli	
Paahtopaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Naudanfilee	230	20 - 30	20 - 30	3
Porsaankylkipaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

 GRILLI				
 Valitse toiminto: Grilli				
	 (°C)	 (min) 1. puoli	 (min) 2. puoli	
Vasikankylkipaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lampaanselkä	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Kokonainen kala, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Pakasteet

 Sulatus				
 Valitse toiminto: Kiertoilma.				
	 (°C)	 (min)		
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, 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	

10.14 Sulatus

Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

Kun ruoka on suurikokoinen, aseta tyhjä lautanen ylösalaisin uunin pohjalle. Aseta ruoka syvään astiaan ja aseta se uunin sisällä olevan lautasen päälle. Poista tarvittaessa kannattimet.

 Käytä ensimmäistä kannatintasoa.				
	 (kg)	 (min) Sulatusaika	 (min) Jälkisolatusaika	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha, käännä kypsennyksen puolivälissä	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, vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä.
Gateau (peruna-laatikko)	1,4	60	60	-

10.15 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.

Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.

 VIHANNEKSET		
	 (°C)	 (h)
Pavut	60 - 70	6 - 8
Paprikat	60 - 70	5 - 6
Keittovihannekset	60 - 70	5 - 6
Sienet	50 - 60	6 - 8
Yrtit	40 - 50	2 - 3

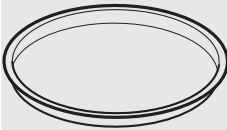
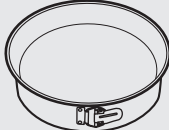
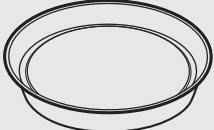
Aseta lämpötila 60 - 70 °C.

 HEDELMÄT	
	 (h)
Luumut	8 - 10
Aprikoosit	8 - 10
Omenaviipaleet	6 - 8

 HEDELMÄT	
	 (h)
Päärynät	6 - 9

10.16 Kosteaa kiertoilmaa - suositellut varusteet

Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne absorboivat enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.

			
Pizzapannu	Uunivuoka	Annosvuokat	Torttuvuoka
Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 26 cm	Keraaminen halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm

10.17 Kosteaa kiertoilmaa

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	190	3	45 - 55
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	190	2	45 - 50
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	180	2	45 - 55
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	180	2	55 - 60
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafile, 0,3 kg	pizzapannu ritalällä	180	3	40 - 50
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	190	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	190	3	35 - 45
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	160	2	40 - 50
Macaronit, 24 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	35 - 45
Muffinsit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	160	2	35 - 45
Suolaiset leivonnaiset, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 45
Tortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	45 - 55
Kasvismunakas	pizzapannu ritalällä	190	3	40 - 50

10.18 Tietoja testilaitokselle

Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350, IEC 60350.

 PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Vuossa paistetut leivonnaiset				
		 (°C)	 (min)	
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	140 - 150	35 - 50	2



set

PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Vuoassa paistetut leivonnaiset

		 (°C)	 (min)	
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	160	35 - 50	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	160	60 - 90	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	180	70 - 90	1


PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Pikkuleivät

Käytä kolmatta kannatintasoa.

		 (°C)	 (min)
Murokeksit / Pasteijat	Kiertoilma	140	25 - 40
Murokeksit / Pasteijat, uunin esikuumennus tyhjänä	Ylä + alalämpö	160	20 - 30
Pienet kakut, 20 kpl/pelti, uunin esikuumennus tyhjänä	Kiertoilma	150	20 - 35
Pienet kakut, 20 kpl/pelti, uunin esikuumennus tyhjänä	Ylä + alalämpö	170	20 - 30


PAISTAMINEN USEILLA KANNATINTASOILLA. Pikkuleivät

		 (°C)	 (min)	
				2 tasoa 3 tasoa
Murokeksit / Pasteijat	Kiertoilma	140	25 - 45	1 / 4 1 / 3 / 5
Pienet kakut, 20 kpl/pelti, uunin esikuumennus tyhjänä	Kiertoilma	150	23 - 40	1 / 4 -

 GRILLI			
 Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuutin ajan.			
 Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.			
		 (min)	
Paahtoleipä	Grilli	1 - 3	5
Naudanlihapihvit, käännä kypsennyksen puolivälissä	Grilli	24 - 30	4

11. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

	Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
	Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.
Puhdistusaineet	Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
	Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruoka-roskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipanussa.
	Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.
Jokapäiväinen käyttö	
	Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
	Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pestä astianpesukoneessa
Lisävarusteet	

11.2 Lokeron puhdistaminen

Puhdistustoiminto poistaa kalkkijäämät lokerosta höyrytoiminnon käytön jälkeen.



Toimintoon: Kiertoilma PLUS suosittelemme suorittamaan puhdistustoiminnon vähintään joka 5.-10. - ohjelma.

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

11.3 Poistaminen: uunipeltien kannatinkiskot

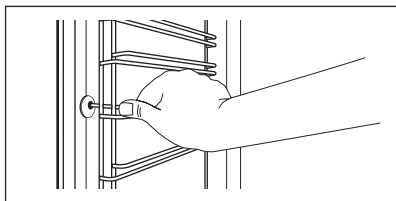
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



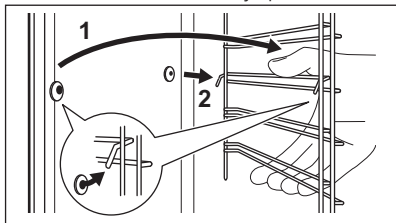
HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

11.4 Vesipuhdistus

Tämä puhdistustoiminto auttaa poistamaan jäljelle jäävän rasvan ja ruokajäämät uunista kosteuden avulla.

1. Lisää 200 ml vettä uunin alaosaan lokeroon.
2. Aseta toiminto:  .
3. Aseta lämpötila 90 °C.
4. Anna uunin käydä 30 minuuttia.
5. Kytke uuni pois päältä.
6. Kun uuni on kylmä, puhdista sen sisäosa pehmeällä liinalla.



VAROITUS!

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen sen koskettamista. On olemassa palovammojen vaara.

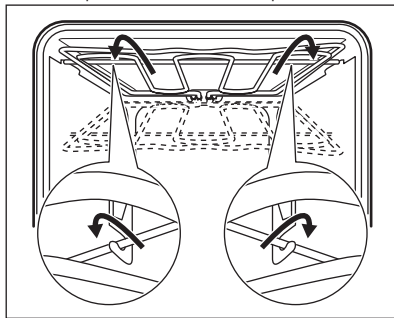
11.5 Poistaminen: grilli



VAROITUS!

Olemassa on palovammojen vaara.

1. Kytke uuni pois päältä. Varmista, että uuni on kylmä.
2. Irrota rutilöiden kannattimet.
3. Tartu grillin etuosasta kummallakin kädellä.
4. Tartu grillin nurkkiin. Vedä sitä eteenpäin jousipainetta vastaan ja ulospäin molemmasta pidikkeestä.



Grilli taivuu alaspäin.

5. Puhdista uunin katto lämpimällä vedellä, pehmeällä liinalla ja miedolla pesuaineella. Anna sen kuivua.
6. Asenna grilli noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.
7. Asenna rutilöiden kannattimet.

11.6 Luukun irrottaminen ja asentaminen

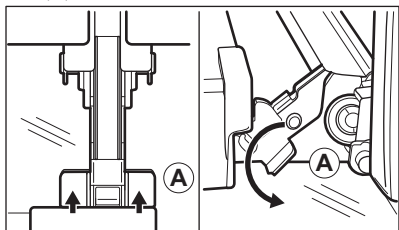
Voit poistaa luukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasilevyjen lukumäärä vaihtelee mallikohtaisesti.



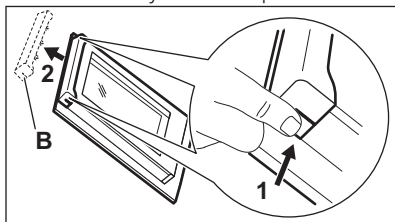
VAROITUS!

Luukku on painava.

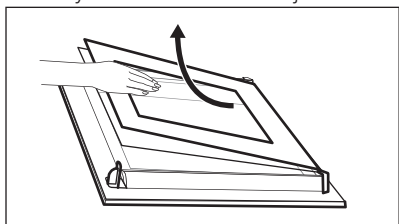
1. Avaa luukku kokonaan auki.
2. Paina saranoissa olevat lukitusvivut (A) ääriasentoon.



3. Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (noin 70° kulma).
4. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti 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 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.

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.

11.7 Vaihtaminen: Lamppu



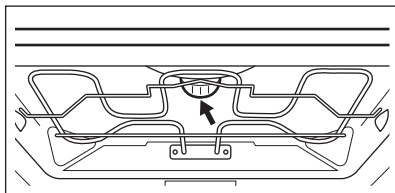
VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

1. Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.
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.

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 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.
Seuraava toiminto ei tuota hyviä tuloksia: Kiertoilma PLUS.	Lokeroa ei ole täytetty vedellä.	Katso kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS".
Haluat kytkeä toimintaan True Fan Cooking PLUS -toiminnon, mutta Plus Steam -merkkivalo ei syty.	Et ole valinnut uunitoimintoa, joka tukee Plus Steam -toimintoa.	Katso kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS".
Haluat kytkeä toimintaan True Fan Cooking PLUS -toiminnon, mutta Plus Steam -merkkivalo ei syty.	Plus Steam ei toimi.	Kytke uuni pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja kytke se takaisin päälle. Katso kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Lokerossa oleva vesi ei kiehu.	Lämpötila on liian matala.	Aseta lämpötilaksi vähintään 110 °C. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".
Vettä tulee ulos lokerosta.	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.

12.2 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.

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

13. ENERGIA TEHOKKUUS

13.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Tavarantoimittajan nimi	AEG
Mallin tunnus	BEB351010M 944187978,944188349 BEB351010W 944187979,944188350
Energialuokka	95.3
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.99 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.81 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Tilavuus	71 l

Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	BEB351010M	34.0 kg
	BEB351010W	34.0 kg

* Euroopan unionissa EU-määräyksen 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti.

Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti.

Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatohokkuusluokka ei koske Venäjää.

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

13.2 Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatohokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Ruokien lämpimänäpito

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

Kostea kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

14. 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



867352130-F-362019



AEG