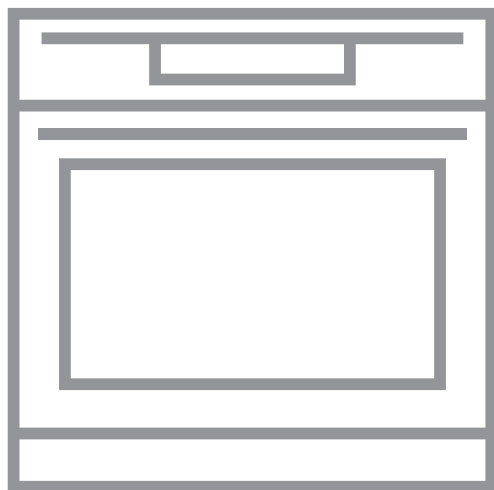


USER MANUAL



SISÄLTÖ

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT..... | 3 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET..... | 4 |
| 3. ASENNUS..... | 8 |
| 4. TUOTEKUVAUS..... | 10 |
| 5. KÄYTTÖPANEELI..... | 10 |
| 6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ..... | 11 |
| 7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 11 |
| 8. KELLOTOIMINNOT..... | 14 |
| 9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN..... | 16 |
| 10. LISÄTOIMINNOT..... | 20 |
| 11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA..... | 21 |
| 12. HOITO JA PUHDISTUS..... | 34 |
| 13. VIANMÄÄRITYS..... | 39 |
| 14. ENERGIATEHOKKUUS..... | 41 |

TÄYDELLISIÄ TULOKSIA

Kiitos, kun valitsit tämän AEG-tuotteen. Olemme luoneet sen antamaan sinulle moitteettoman suorituskyvyn monien vuosien ajan innovatiivisilla tekniikoilla, jotka helpottavat elämää – nämä ovat ominaisuuksia, joita et ehkä löydä tavallisista laitteista. Käytä muutama minuutti aikaasi lukeaksesi, kuinka saat kaiken kaiken hyödyn irti laitteesta.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.aeg.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registeraeg.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU


Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme: Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

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

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja lemmikkieläimet pois uunin lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä käytön jälkeen. Laitteen esillä olevat osat kuumentuvat käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.

- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi esineitä tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Irtoava lika tulee poistaa ennen pyrolyysipuhdistuksen suorittamista. Poista kaikki osat uunista.

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 vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.

- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

| | |
|--|--------------|
| Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus) | 590 (600) mm |
| Kaapin leveys | 560 mm |
| Kaapin syvyys | 550 (550) mm |
| Laitteen etuosan korkeus | 594 mm |
| Laitteen takaosan korkeus | 576 mm |
| Laitteen etuosan leveys | 595 mm |
| Laitteen takaosan leveys | 559 mm |
| Laitteen syvyys | 569 mm |
| Laitteen asennussyvyys | 548 mm |
| Leveys luukun ollessa auki | 1022 mm |
| Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana | 560x20 mm |
| Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana | 1500 mm |
| Kiinnitysruuvit | 4x25 mm |

2.2 Sähkökytkentä



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 luukkaa 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.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit Euroopassa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkittyä kokonaistehoa. Ks. myös taulukko:

| Kokonaisteho (W) | Virtajohdon poikkipinta-ala (mm ²) |
|------------------|--|
| enintään 1 380 | 3 x 0.75 |
| enintään 2 300 | 3 x 1 |
| enintään 3 680 | 3 x 1.5 |

Maajohdon (vihreä/keltainen johto) on oltava 2 cm pidempi kuin vaihe- ja nollajohtojen (sininen johto ja ruskea johto).

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Laitetta ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, kuten esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön 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, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt 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 luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioiduu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Pyrolyysipuhdistus



VAROITUS!

Henkilövahinkojen / tulipalon / kemiallisten päästöjen (höyryt) vaara pyrolyysitoiminnossa.

- Ennen pyrolyysi- tai käyttöönottoiminnon käyttöä on uunista poistettava:
 - ylimääräiset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroisheet/-jäämät
 - irrotettavat varusteet (mukaan lukien tuotteen mukana toimitetut ritilät, kannattimet jne.), erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, pellit, välineet jne.
- Lue kaikki pyrolyysipuhdistuksen ohjeet huolellisesti.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyysipuhdistus on käynnissä. Laitte kuumenee erittäin kuumaksi ja kuumaa ilmaa pääsee etuosan jäähdytysaukoista.
- Pyrolyysipuhdistus on korkealla lämpötilalla toimiva toiminto, jonka aikana ruokajäämistä ja valmistusmateriaaleista voi syntyä höyryjä. Tämän vuoksi käyttäjän on erittäin suositeltavaa:
 - varmistaa hyvä tuuletus pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen
 - varmistaa hyvä tuuletus ensimmäisen maksimilämpötilan

käyttökerran aikana ja sen jälkeen.

- Ihmisistä poiketen jotkin linnut ja matelijat voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiuunien puhdistuksen aikana mahdollisesti muodostuville höyryille.
 - Varmista, ettei laitteen lähetytyillä ole eläimiä (varsinkaan lintuja) pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen ja käytä ensin maksimilämpötilaa hyvin tuuletetussa tilassa.
- Myös pienet kotieläimet voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiuunien lähellä tapahtuville lämpötilamuutoksille, kun pyrolyysipuhdistus on toiminnassa.
- Keittoastoiden, pannujen, tarjottimien, ruoanlaittovälineiden jne. tarttumattomat pinnat voivat vaurioitua pyrolyysiuunien pyrolyysipuhdistuksen korkean lämpötilan seurauksena ja niistä voi päästä myös pienessä määrin haitallista höyryä.
- Yllä kuvatut pyrolyysiuuneista/ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille, tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

2.6 Höyrytoiminto



VAROITUS!

Siiitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

- Laitteesta tuleva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
 - Laitteen luukku ei saa avata höyrytoiminnon käytön aikana.
 - Avaa laitteen luukku varoen höyrytoiminnon käytön jälkeen.

2.7 Sisävalo



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, tärinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu

muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.8 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.9 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

3. ASENNUS



VAROITUS!

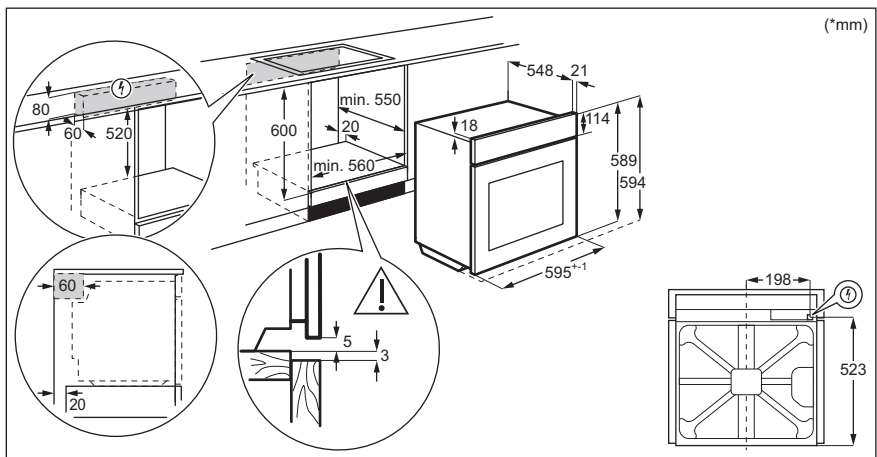
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

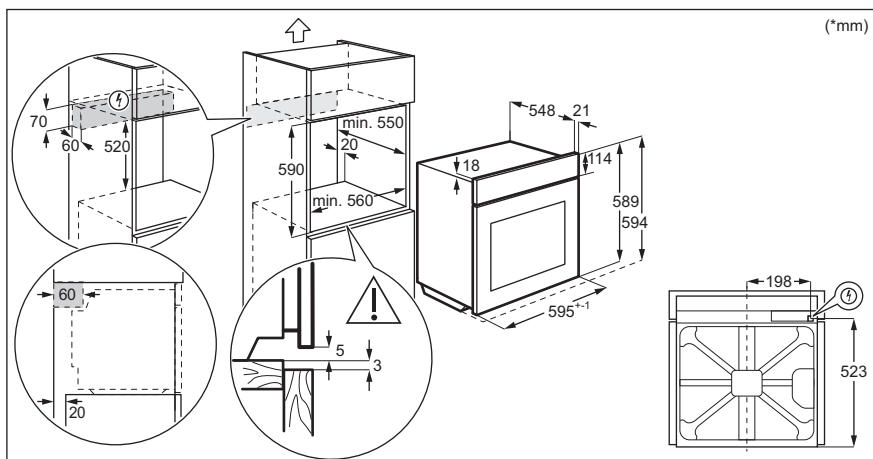
3.1 Asentaminen kalusteeseen



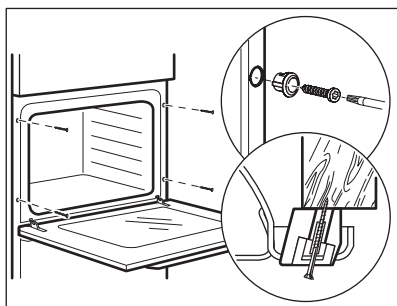
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



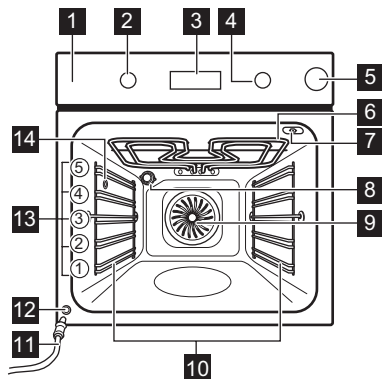


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Uunin toimintojen väännin
- 3** Näyttö
- 4** Lämpötilan valitsin
- 5** Vesilokero
- 6** Lämpövastus
- 7** Paistolämpömittarin pistorasia
- 8** Lamppu
- 9** Puhallin
- 10** Irrotettava kannatin
- 11** Tyhjennysputki
- 12** Vedentyhjennysventtiili
- 13** Kannatintasot
- 14** Höyryntuloaukko

4.2 Varusteet

- **Paistoritilä**
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Paistolevy**
Kakuille ja kekseille.




- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **Paistolämpömittari**
Mittaamaan, kuinka pitkälle ruoka on kypsä.

5. KÄYTTÖPANEELI

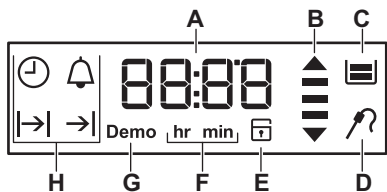
5.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

5.2 Kosketuspainikkeet/painikkeet

| | |
|---|--|
|  | HÄLYTINAJASTIMEN asettaminen. Pidä sitä alhaalla yli 3 sekuntia uunin lampun sytyttämiseksi tai sammuttamiseksi. |
|  | Kellotoiminnon asettaminen. |
|  | Uunin tai paistolämpömittarin lämpötilan tarkistaminen (jos soveltuu). Käytä ainoastaan uunitoiminnon ollessa toiminnassa. |

5.3 Näyttö



- A. Ajastin / Lämpötila
- B. Kuumennuksen ja jälkilämmön merkkivalo
- C. Vesilokero
- D. Paistolämpömittari (vain valitut mallit)
- E. Luukun lukko (vain tietyt mallit)
- F. Tuntia / minuuttia
- G. Esittelytila (vain valitut mallit)
- H. Kellotoiminnot

6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Aseta aika ennen kuin ryhdyt käyttämään uunia.

6.1 Alkupuhdistus

| 1. vaihe | 2. vaihe | 3. vaihe |
|--|--|---|
| Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista. | Puhdista uuni ja varusteet lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa. | Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uuniin. |

6.2 Alustava esikuumennus

| Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa. | |
|--|---|
| 1. vaihe | Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista. |
| 2. vaihe | Aseta toiminnon maksimilämpötila: <input type="checkbox"/> . Anna uunin käydä yhden tunnin ajan. |
| 3. vaihe | Aseta toiminnon maksimilämpötila: <input checked="" type="checkbox"/> . Anna uunin käydä 15 minuutin ajan. |
| i | Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumennuksen aikana. Varmista tilan hyvä tuuletus. |

7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Asettaminen: Uunitoiminto

| | |
|-----------------|--|
| 1. vaihe | Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi. |
| 2. vaihe | Valitse lämpötila kääntämällä väännintä. |

- 3. vaihe** Kun ruoka on valmista, käännä vääntimet Off-asentoon uunin sammuttamiseksi.

7.2 Pikakuumennus

Pikakuumennustoiminto vähentää kuumennukseen kuluva aikka.



Älä laita ruokaa uuniin, kun pikakuumennustoiminto on toiminnassa.

1. Käännä uunin toimintojen valitsinta pikakuumennustoiminnon asettamiseksi.
 2. Käännä lämpötilan valitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.
- Äänimerkki kuuluu, kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan.
3. Valitse haluamasi uunitoiminto.

7.3 Kuumennuksen osoitin

Kun uunitoiminto on toiminnassa, näytön palkit tulevat näkyviin yksi kerrallaan lämpötilan noustessa ja ne häviävät lämpötilan laskiessa.

7.4 Höyrytoiminto



Käytä ainoastaan vettä. Älä käytä suodatettua (demineralisoitua) tai tislattua vettä. Älä käytä muita nesteitä. Älä kaada vesilokeroon helposti syttyviä tai alkoholipitoisia nesteitä.

1. Aseta toiminto .
2. Paina vesilokeron kantta sen avaamiseksi.
3. Kaada vesilokeroon vettä, kunnes Vesisäiliö täynnä -merkkivalo syttyy näyttöön.
Säiliön maksimitilavuus on 900 ml. Tämä vesimäärä riittää noin 55-60 minuutin kypsennykselle.
4. Paina vesilokero lähtöasentoon.
5. Aseta lämpötila välille 130-230 °C Höyrykypsennys tuottaa hyvät tulokset tällä lämpötila-alueella.
6. Tyhjennä vesisäiliö höyrykypsennyksen jälkeen.

Odota vähintään 60 minuuttia aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen, jotta kuuma vesi ei pääse ulos tyhjennysventtiilistä.



HUOMIO!

Laite on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara. Ole varovainen vesilokeroa tyhjentäessä.

7.5 Vesisäiliön merkkivalo

| | |
|--|--|
| | Säiliö on täysi. Kun säiliö on täysi, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta. |
| | Säiliö on täytetty puoleen väliin. |
| | Säiliö on tyhjä. Kun säiliö on tyhjä, laitteesta kuuluu äänimerkki. Täytä säiliö uudelleen. |

Jos lisäät säiliöön liikaa vettä, liika vesi valuu uunin pohjalle turvapoistoaukon kautta. Poista vesi sienellä.

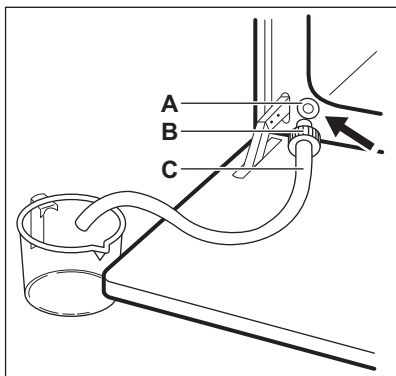
7.6 Vesisäiliön tyhjentäminen





HUOMIO!

Varmista, että uuni on kylmä ennen kuin aloitat vesisäiliön tyhjentämisen.




1. Valmistele tyhjennysputki (C), joka toimitetaan ohjekirjan pakkauksessa. Aseta liitin (B) tyhjennysputken päähän.
2. Aseta tyhjennysputken (C) toinen pää astiaan. Aseta se matalammalle kuin tyhjennysventtiili (A).











3. Avaa uuninluukku ja aseta liitin (B) tyhjennysventtiiliin (A).
4. Paina liitintä toistuvasti vesisäiliön tyhjentämisen aikana. Vesi voi jäädä laitteen sisälle, kun näytössä näkyy:  Odota, kunnes vettä ei enää virtaa ulos tyhjennysventtiilistä.
5. Poista liitin venttiilistä, kun veden virtaus loppuu.

 Älä täytä vesisäiliötä uudelleen tyhjentämälläsi vedellä.

7.7 Uunitoiminnot

| Uunitoiminto | Käyttötarkoitus |
|--|---|
|  Pois toiminnasta | Uuni on kytketty pois päältä. |
|  Pikakuuminen | Lyhentää kuumennusaikaa. |
|  Kiertoilma | Korkeintaan kolmella kannattintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnolle Ylä- /alalämpö. |

| Uunitoiminto | Käyttötarkoitus |
|---|---|
|  Pizza-toiminto | Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen. |
|  Ylä- /alalämpö | Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla. |
|  Alalämpö | Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi. |
|  Sulatus | Ruoan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko. |
|  Kosteaa kiertoilma | Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumenusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kosteaa kiertoilma. |
|  Teho grillaus | Isokkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus. |
|  Kiertoilma + Höyry | Ruokalajien höyryttäminen. Käytä tätä toimintoa lyhentääksesi kypsennysaikaa ja säilyttääksesi ruoan vitamiinit ja ravintoaineet. Valitse toiminto ja aseta lämpötila alueelle 130–230 °C. |
|  Pyrolyysi | Käynnistää uunin pyrolyyttisen puhdistuksen. |

7.8 Huomautus: Kosteakiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014. Testit standardin EN 60350-1 mukaisesti.


Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

Ruoanlaitto-ohjeet löytyvät luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteakiertoilma. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus".





8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoimintojen taulukko





| Kellotoiminto | Käyttötarkoitus |
|---|--|
|  Kellonaika | Kellonajan näyttö tai muuttaminen. Kellonajan muuttaminen edellyttää, että uuni on kytketty pois toiminnasta. |
|  Kesto aika | Kypsennysajan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu. |
|  Lopetus | Uunin sammumisajan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu. |
|  Ajastin | Toimintojen yhdistelmä: Kesto aika, Lopetus. |
|  Hälytinajastin | Hälytinajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. Hälytinajastin - voidaan asettaa milloin tahansa, myös uunin ollessa pois päältä. |

8.2 Asettaminen: Kellonaika





Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy: **hr, 12:00. 12** - vilkkuu.

| | |
|---|--|
| 1. vaihe | Käännä lämpötilan valitsinta tuntien asettamiseksi. |
| 2. vaihe |  - vahvasta painamalla. Näytössä näkyvät asetetut tunnit ja: min. 00 - vilkkuu. |
| 3. vaihe | Käännä lämpötilan valitsinta minuuttien asettamiseksi. |
| 4. vaihe |  - vahvasta painamalla. Asetettu aika näkyy näytössä. |
|  - paina toistuvasti kellonajan muuttamiseksi.  - vilkkuu näytössä. | |




8.3 Toiminnon asettaminen: Kesto aika







| | |
|-----------------|--|
| 1. vaihe | Aseta kuumennustoiminto. |
| 2. vaihe |  – paina toistuvasti.  – alkaa vilkkua. |
| 3. vaihe | Käännä säädintä asettaaksesi minuutit.  – paina vahvistaaksesi. |
| 4. vaihe | Käännä lämpötilan valitsinta tuntien asettamiseksi.  – paina vahvistaaksesi. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Asetettu aika vilkkuu näytössä. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta. |
| 5. vaihe | Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta. |
| 6. vaihe | Käännä säätimet Off-asentoon. |

8.4 Toiminnon asettaminen: Lopetus

| | |
|-----------------|--|
| 1. vaihe | Aseta kuumennustoiminto. |
| 2. vaihe |  – paina toistuvasti.  – alkaa vilkkua. |
| 3. vaihe | Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi tunnin.  – paina vahvistaaksesi. |
| 4. vaihe | Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi toiminnon minuutit.  – paina vahvistaaksesi. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki 2 minuutin ajan. Aika-asetus vilkkuu näytössä. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä. |
| 5. vaihe | Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta. |
| 6. vaihe | Käännä säätimet Off-asentoon. |





8.5 Toiminnon asettaminen: Ajastin

| | |
|-----------------|---|
| 1. vaihe | Aseta kuumennustoiminto. |
| 2. vaihe |  – paina toistuvasti.  – alkaa vilkkua. |
| 3. vaihe | Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi toiminnon minuutit: Kesto aika: Paina:  . |

| | |
|---|--|
| 4. vaihe | Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi toiminnolle tunnin: Kesto aika: Paina:  Näytössä näkyy:  |
| 5. vaihe | Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi toiminnolle tunnin: Lopetus: Paina:  |
| 6. vaihe | Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi toiminnon minuutit: Lopetus: Paina:  |
| Lämpötila-asetukset näkyvät näytössä.   . | |
| Uuni käynnistyy automaattisesti myöhemmin, se toimii asetetun Kesto aika-toiminnon ajan ja sammuu, kun Lopetus-toiminnon aika saavutetaan. Kun Lopetus-toiminnon aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Aika-asetus vilkkuu näytössä. Uuni kytkeytyy pois päältä. | |
| 7. vaihe | Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta. |
| 8. vaihe | Käännä säätimet Off-asentoon. |

8.6 Toiminnon asettaminen: Hälytinajastin

Hälytinajastin voidaan asettaa uunin ollessa toiminnassa ja pois toiminnasta.

| | |
|-----------------|--|
| 1. vaihe |   - paina toistuvasti.  00 - vilkkuu. |
| 2. vaihe | Käännä lämpötilan valitsinta asettaaksesi sekunnit ja sen jälkeen minuutit. Kun asetettu aika on yli 60 minuuttia, hr vilkkuu. |
| 3. vaihe | Aseta tunnit. Hälytinajastin - käynnistyy automaattisesti 5 sekunnin kuluttua. Kun asetusajasta on kulunut 90 %, laitteesta kuuluu äänimerkki. |
| 4. vaihe | Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan 00:00 ,  - vilkkuu. Voit sammuttaa merkkiäänä painamalla mitä tahansa painiketta. |

9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Paistolämpömittarin käyttäminen

Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan. Kun lihan lämpötila on saavuttanut asetetun lämpötilan, uuni sammuu automaattisesti.


Paistolämpömittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

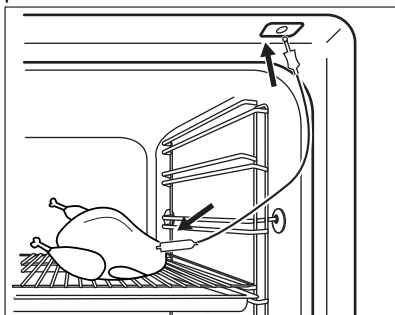
- Uunin lämpötila. Katso paistolämpötila.
- Sisälämpötila. Katso paistolämpömittarin taulukko.



HUOMIO!


Käytä vain uunin mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

1. Valitse uunitoiminto ja lämpötila.
2. Aseta paistolämpömittarin kärki (symboli ) kädensijassa) lihan keskelle.
3. Kytke paistolämpömittarin pistoke uunin yläosassa olevaan pistorasiaan.




Varmista, että paistolämpömittari pysyy lihassa ja sen pistoke pistorasiassa koko kypsennyksen ajan.


Kun käytät paistolämpömittaria ensimmäistä kertaa, sen

oletuslämpötila on 60 °C. Kun  vilkkuu, voit muuttaa oletuslämpötilaa lämpötilan valitsimella.

Näytössä näkyy paistolämpömittarin symboli ja sen oletuslämpötila.

4. Tallenna uusi paistolämpömittarin lämpötila painamalla , tai odota 10 sekuntia, jotta asetukset vahvistuvat automaattisesti.

Paistolämpömittarin uusi oletuslämpötila näkyy seuraavalla paistolämpömittarin käyttökerralla.

Kun liha on saavuttanut asetetun sisälämpötilan, paistolämpötilamittarin symboli  ja paistolämpömittarin oletuslämpötila vilkkuvat. Laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.


5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.
6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha uunista.
7. Kytke uuni pois päältä.




VAROITUS!

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

Aina kun paistolämpömittari asetetaan pistorasiaan, sisälämpötila on asetettava uudelleen. Et voi valita kestoa ja päättymisaikaa.

Kun uuni laskee väliaikaisen keston ensimmäisen kerran, symboli  vilkkuu näytössä. Kun laskenta päättyy, näytössä näkyy kypsennyksen kesto. Laskennat näkyvät taustalla kypsennyksen aikana ja kesto päivittyy tarvittaessa näyttöön.

Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana:

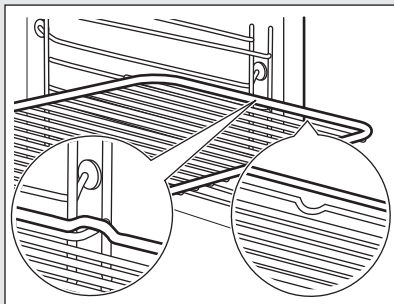
1. Paina painiketta :
 - yksi painikkeen painallus - näytössä näkyy asetettu sisälämpötila; voit halutessasi muuttaa asetusta 5 sekunnin kuluessa.
 - kaksi painikkeen painallusta - näytössä näkyy senhetkinen uunin lämpötila.
 - kolme painikkeen painallusta - näytössä näkyy uunin lämpötila-asetus; voit halutessasi muuttaa asetusta 5 sekunnin kuluessa. Nämä tiedot näkyvät vain kuumennusvaiheen aikana.
2. Käännä lämpötilan säädintä lämpötilan muuttamiseksi.

9.2 Lisävarusteiden asennus

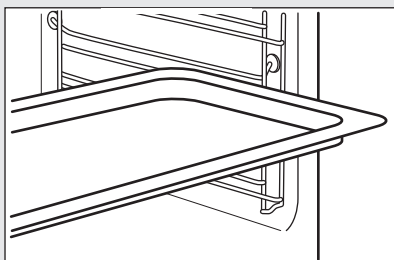
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Lovet estävät myös kallistumisen. Ritilän yläreuna estää keittoastioiden luisumisen kannatintasolta.

Uuniritilä:

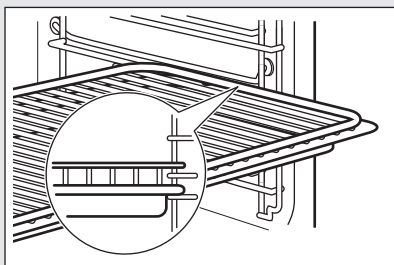
Paina ritilä liukukiskojen väliin kannattimeen ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.

**Uunipelti /Uunipannu:**

Työnnä pelti haluamasi ohjauskiskojen väliin.

**Uuniritilä, Uunipelti /Uunipannu:**

Paina leivinpelti kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



9.3 Varusteet höyrykypsennykseen

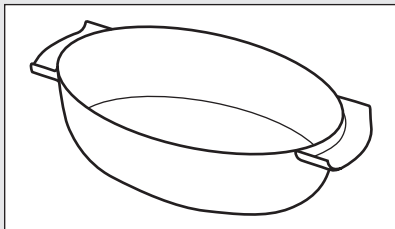


Höyrykypsennyssetin lisävarusteita ei toimiteta uunin mukana. Lisätietoja saat paikalliselta edustajalta

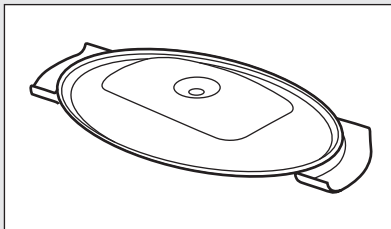
Uunivuoka ruoan höyrykypsennystoimintoihin

Uunivuoka ruokaa varten koostuu lasikulhosta (A), kannesta (B), suutinputkesta (C), suuttimesta (D) ja teräsgrillistä (E).

Lasikulho (A)

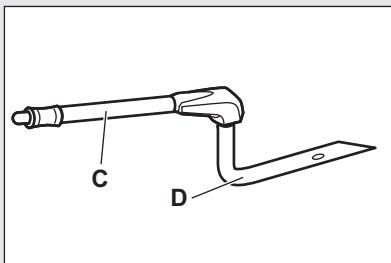


Kansi (B)

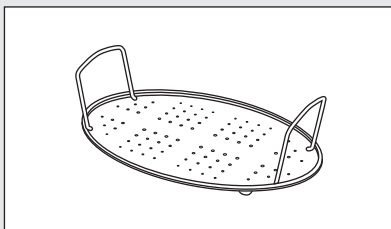


Suutin, suutinputki ja teräsgrilli.

Suutinputki (C) on höyrykypsennystä varten, suutin (D) on välitöntä höyrykypsennystä varten.



Teräsgrilli (E)



- Älä aseta kuumaa uunivuokaa kylmälle/märälle alustalle.
- Älä kaada kylmiä nesteitä kuumaan uunivuokaan.
- Älä käytä uunivuokaa kuumilla alustoilla.

- Älä puhdista uunivuokaa hankaavilla aineilla, teräscharjalla ja jauheilla.

9.4 Höyrykypsennys uunivuossa

- | | |
|-----------------|--|
| 1. vaihe | Aseta uunivuoka teräsgrillille ja peitä se kannella. Aseta suutinputki kannessa olevaan reikään. Aseta uunivuoka toiselle paikalle pohjalta katsoen. |
| 2. vaihe | Yhdistä suutinputki höyryntuloaukkoon. |
| 3. vaihe | Aseta uuni höyrykypsennystoiminnolle. |

9.5 Välitön höyrykypsennys

Aseta uunivuoka teräsgrillille. Lisää vettä. Älä käytä kantta.



VAROITUS!

Suutin saattaa olla kuuma uunia käytettäessä. Käytä aina uunikintaita. Poista suutin uunista, kun et käytä höyrytoimintoa

1. vaihe Yhdistä suutin suutinputkeen. Yhdistä suutinputki höyryntuloaukkoon.

2. vaihe Aseta uunivuoka ensimmäiselle tai toiselle paikalle pohjalta katsoen. Varmista, ettei suutinputki ole tukossa. Pidä suutin loitolla kuumennuselementistä.

3. vaihe Aseta uuni höyrykypsennystoiminnolle.

Kypsentaessasi ruokia kuten kanaa, ankkua, kalkkunaa tai suurta kalaa, aseta suutin ruoan sisälle.

10. LISÄTOIMINNOT

10.1 Käyttöohje: Lapsilukko

Kun toiminto on toiminnassa, uunia ei voi kytkeä toimintaan vahingossa.

1. vaihe Varmista, että uunitoimintojen nappivalitsin on Off (virta sammutettu) -asennossa.

2. vaihe -paina ja pidä alhaalla samanaikaisesti 2 sekuntia.

Laitteesta kuuluu äänimerkki. SAFE -ilmestyvät näytölle. Uunin luukku on lukittu.

Lapsilukko kytetään pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

10.2 Käyttöohjeet: painikelukitus

Toiminto voidaan kytkeä päälle ainoastaan silloin, kun uuni on kytketty toimintaan. Kun toiminto on päällä, lämpötila- ja aika-asetuksia ei voida muuttaa vahingossa.

1. vaihe Valitse haluamasi uunitoiminto.

2. vaihe -paina ja pidä alhaalla samanaikaisesti 2 sekunnin ajan. Laitteesta kuuluu äänimerkki. **Loc** tulee näkyviin 5 sekunnin ajaksi.

Painikelukitus voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

Loc tulee näkyviin näyttöön, kun väännintä käännetään tai painiketta painetaan painikelukituksen ollessa päällä. Kun uunin toimintojen väännintä käännetään, uuni kytketty pois toiminnasta.

Kun uuni kytketään pois toiminnasta painikelukituksen ollessa päällä, painikelukituksen tilalle aktivoituu automaattisesti lapsilukko. Katso luku "Lisätoiminnot" ja kohta "Lapsilukon käyttäminen".



10.3 Jälkilämmön merkkivalo

Kun kytket uunin pois toiminnasta, näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo

, jos uunin lämpötila on yli 40 °C. Käännä lämpötilan valitsintavasemmalle tai oikealle tarkistaaksesi uunin lämpötilan.

10.4 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä uuni kytkeytyy pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä eikä asetuksiin tehdä muutoksia.

|  (°C) |  (tunti) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 – enintään | 3 |

Käännä säätimet off-asentoon automaattisen virrankatkaisun jälkeen.

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Kesto aika, Lopetus.

10.5 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.

10.6 Ylikuumenemissuoja

Uunin virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen ylikuumenemisen. Tämän estämiseksi uunissa on ylikuumenemissuoja, joka katkaisee virransyötön. Virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunissa on viisi kannatintasoa.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

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.

Uunissa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevä ja ulkopinnalta rapeaa. Se lyhentää paistoaikaa ja pienentää energian kulutusta.

Kakkujen leipominen

Älä avaa uunin luukkua ennen kuin 3/4 paistoajasta on kulunut.

Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi tyhjä kannatintaso.

Lihan ja kalan kypsentäminen

Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.

Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.

Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista alustavasti kypsennyksen aikana. Määritä parhaat asetukset (uunitoiminto, kypsennysaika, jne.) keittoastiaille, resepteille ja määrille laitetta käyttäessä.

11.2 Luukun sisäosa






Luukun sisäpuolelle on merkitty:

- Kannatintasojen numerot.





- Tietoja uunitoiminnoista, ruokien suositellut kannatintasot ja lämpötilat.

11.3 Kiertoilma + Höyry

Esikuumenna tyhjää uunia.




|  KAKKU/ PIIRAKKA |  (°C) |  (min) |  |  |
|--|--|---|---|---|
| Tortut, esikuumennus ei ole tarpeen | 175 | 30 - 40 | 2 | Kakkuvuoka, Ø 26 cm |
| Hedelmäkakku, esikuumennus ei ole tarpeen | 160 | 80 - 90 | 2 | Kakkuvuoka, Ø 26 cm |
| Panettone | 150 - 160 | 70 - 100 | 2 | Kakkuvuoka, Ø 20 cm |
| Rusinakakku | 160 | 40 - 50 | 2 | Leipävuoka |
| Pikkuleivät, esikuumennus ei ole tarpeen | 150 | 20 - 35 | 3 (2 ja 4) | Uunipelti |
| Hiivataikinapullat | 180 - 200 | 12 - 20 | 2 | Uunipelti |
| Briossit | 180 | 15 - 20 | 3 (2 ja 4) | Uunipelti |




Käytä kakkuvuokaa.




|  PAISTOKSET |  (°C) |  (min) |  |
|--|--|---|---|
| Täytetyt vihannekset | 170 - 180 | 30 - 40 | 1 |
| Lasagne | 170 - 180 | 40 - 50 | 2 |
| Perunapaistos | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 (2 ja 4) |

Käytä toista kannatintasoa.




Käytä ritilää.

|  LIHA |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Porsaanpaisti, 1 kg | 180 | 90 - 110 |
| Vasikanliha, 1 kg | 180 | 90 - 110 |




|  LIHA |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Paahtopaisti, raaka, 1 kg | 210 | 45 - 50 |
| Paahtopaisti, puolikypsä, 1 kg | 200 | 55 - 65 |

|  LIHA |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Paahtopaisti, kypsä, 1 kg | 190 | 65 - 75 |




Käytä toista kannatintasoa.

|  |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Lampaanreisi, 1 kg | 175 | 110 - 130 |
| Kokonainen kana, 1 kg | 200 | 55 - 65 |
| Kokonainen kalkkuna, 4 kg | 170 | 180 - 240 |
| Kokonainen anka, 2 - 2,5 kg | 170 - 180 | 120 - 150 |
| Jänis, paloina | 170 - 180 | 60 - 90 |

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

|  |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Kokonainen hanhi, 3 kg | 160 - 170 | 150 - 200 |




Käytä toista kannatintasoa.

|  KALA |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Taimen, 3 - 4 kalaa, 1,5 kg | 180 | 25 - 35 |
| Tonnikala, 4 - 6 fileetä, 1,2 kg | 175 | 35 - 50 |
| Kummeliturska | 200 | 20 - 30 |

Lämmitä ruoka lautasella.

Esikuumenna tyhjää uunia.

Käytä toista kannatintasoa.

|  LÄMMITYS HÖYRYLÄ |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Padat/paistokset | 130 | 15 - 25 |
| Pasta kastikkeen kera | 130 | 10 - 15 |
| Lisukkeet | 130 | 10 - 15 |
| Yhden astian ruoat | 130 | 10 - 15 |
| Liha | 130 | 10 - 15 |
| Vihannekset | 130 | 10 - 15 |



11.4 Kypsennys erityisruokavaliion keittoastialla

Valitse toiminto: Kiertoilma + Höyry.



Käytä toista kannatintasoa.

Aseta lämpötila 130°C.



|  VIHANNEKSET |  (min) |
|---|---|
| Tomaatit | 15 |
| Munakoisot | 15 - 20 |
| Parsakaali, palasina | 20 - 25 |
| Kesäkurpitsa, viipaleina | 20 - 25 |
| Paprika, suikaleina | 20 - 25 |
| Kukkakaali, palasina | 25 - 30 |
| Kyssäkaali | 25 - 30 |
| Parsa, valkoinen | 25 - 35 |
| Selleri, viipaleina | 30 - 35 |
| Fenkoli | 30 - 35 |
| Parsa, vihreä | 35 - 45 |

|  VIHANNEKSET |  (min) |
|---|--|
| Porkkanat | 35 - 40 |



Aseta lämpötilä 130°C.

|  LIHA |  (min) |
|--|--|
| Keitetty kananrintapala | 25 - 35 |
| Keitetty kinkku | 55 - 65 |
| Kassler | 80 - 100 |








Aseta lämpötilä 130°C.








|  KALA |  (min) |
|--|--|
| Taimen / Lohifilee | 25 - 30 |








Aseta lämpötilä 130°C.

|  LISUKKEET |  (min) |
|---|--|
| Riisi | 35 - 40 |
| Keitetyt perunat, neljäso- sat | 35 - 45 |
| Polenta | 40 - 45 |
| Kuorimattomat perunat, keskisuuret | 50 - 60 |








11.5 Leivonta ja paistaminen

|  KA- KUT | Ylä- /alalämpö | | Kiertoilma | |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Vatkatut lei- vonnaiset | 170 | 2 | 160 | 3 (2 ja 4) | 45 - 60 | Kakkuvuoka |
| Murotaikina | 170 | 2 | 160 | 3 (2 ja 4) | 20 - 30 | Kakkuvuoka |
| Piimä-juusto- kakku | 170 | 1 | 165 | 2 | 80 - 100 | Kakkuvuoka, Ø 26 cm |
| Struudeli | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Uunipelti |
| Marjapiirakka | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Kakkuvuoka, Ø 26 cm |
| Sokerikakku | 170 | 2 | 150 | 2 | 40 - 50 | Kakkuvuoka, Ø 26 cm |

|  KUT KA- | Ylä- /alalämpö | | Kiertoilma | |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Joulukakku (hedelmäkakku), uunin esikuuminen tyhjänä | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Kakkuvuoka, Ø 20 cm |
| Rusinakakku, uunin esikuuminen tyhjänä | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Leipävuoka |
| Muffinssit, uunin esikuuminen tyhjänä | 170 | 3 | 150 - 160 | 3 | 20 - 30 | Uunipelti |
| Muffinssit, kaksi tasoa, uunin esikuuminen tyhjänä | - | - | 140 - 150 | 2 ja 4 | 25 - 35 | Uunipelti |
| Muffinssit, kolme tasoa, uunin esikuuminen tyhjänä | - | - | 140 - 150 | 1, 3 ja 5 | 30 - 45 | Uunipelti |
| Pikkuleivät | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 25 - 45 | Uunipelti |
| Pikkuleivät, kaksi tasoa | - | - | 140 - 150 | 2 ja 4 | 35 - 40 | Uunipelti |
| Pikkuleivät, kolme tasoa | - | - | 140 - 150 | 1, 3 ja 5 | 35 - 45 | Uunipelti |
| Marengit | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Uunipelti |
| Marengit, kaksi tasoa, uunin esikuuminen tyhjänä | - | - | 120 | 2 ja 4 | 80 - 100 | Uunipelti |
| Pullat, uunin esikuuminen tyhjänä | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Uunipelti |







|  KUT | Ylä- /alalämpö | | Kiertoilma | |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Eclair-leivokset | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Uunipelti |
| Eclair-leivokset, kaksi tasoa | - | - | 170 | 2 ja 4 | 35 - 45 | Uunipelti |
| Piiraat | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Kakkuvuoka, Ø 20 cm |
| Hedelmäkakku | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Kakkuvuoka, Ø 24 cm |

Esikuumenna tyhjä uunia.

|  LEIPÄ JA PIZZA | Ylä- /alalämpö | | Kiertoilma | |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Vehnäleipä, 1 - 2 kpl, 0,5 kg kpl | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Ruisleipä, esikuumennus ei ole tarpeen | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Leipävuoka |
| Sämpylät, 6 - 8 sämpylää | 190 | 2 | 180 | 2 (2 ja 4) | 25 - 40 | Uunipelti |
| Pizza | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Uunipelti / Grilli/uuni-pannu |
| Teeleipä | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Uunipelti |





Esikuumenna tyhjä uunia.







Käytä kakkuvuokaa.







|  PAISTOK- SET | Ylä- /alalämpö | | Kiertoilma | |  (min) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Pastapaistos, esikuumennus ei ole tarpeen | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Vihannespaistos, esikuumennus ei ole tarpeen | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 |
| Piiras | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 |
| Lasagne | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |
| Cannelloni | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |

Käytä toista kannatintasoa.





Käytä ritilää.

|  LIHA | Ylä- /alalämpö | | Kiertoilma |  (min) |
|--|---|--|---|--|
| |  (°C) | |  (°C) | |
| Naudanliha | 200 | | 190 | 50 - 70 |
| Porsaanliha | 180 | | 180 | 90 - 120 |
| Vasikanliha | 190 | | 175 | 90 - 120 |
| Englantilainen paahtopaisti, raaka | 210 | | 200 | 50 - 60 |
| Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä | 210 | | 200 | 60 - 70 |
| Englantilainen paahtopaisti, kypsä | 210 | | 200 | 70 - 75 |

|  LIHA | Ylä- /alalämpö | | Kiertoilma | |  (min) |
|--|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Porsaan lapapaisti kuorella | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Porsaanpotka, 2 kappaletta | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Lampaanreisi | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |

|  LIHA | Ylä- /alalämpö | | Kiertoilma | |  (min) |
|--|--|---|--|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Kokonainen kana | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Kokonainen kalkkuna | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 |
| Kokonainen ankka | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 |
| Kokonainen hanhi | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Jänis, paloina | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Jänis, paloina | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Kokonainen fasaani | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |

Käytä toista kannatintasoa.




|  KALA | Ylä- /alalämpö | Kiertoilma |  (min) |
|--|--|--|---|
| |  (°C) |  (°C) | |
| Taimen / Meriruutana, 3 - 4 kalaa | 190 | 175 | 40 - 55 |
| Tonnikala / Lohi, 4 - 6 fileettä | 190 | 175 | 35 - 60 |


11.6 Teho grillaus


Esikuumenna tyhjä uunia.







Käytä uunin ensimmäistä tai toista kannatintasoa.

Paistoaika voidaan laskea kertomalla alla olevan taulukon aika fileen senttimetripaksuudella.






|  NAUDANLIHA |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| HA Paahtopaisti tai filee, raaka | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Paahtopaisti tai filee, puolikypsä | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Paahtopaisti tai filee, kypsä | 170 - 180 | 8 - 10 |






|  PORSAS |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Lapa / Niska / Kinkku, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Kyljykset / Siankyliki, 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Lihamureke, 0,75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Porsaan potka-paisti, esikypsennetty, 0,75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |

|  VASIKKA |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Vasikanpaisti, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Vasikan reisipais-tti, 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |
|  LAMMAS |  (°C) |  (min) |
| Lampaanreisi / Lammaspaisti, 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Lampaanselkä, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 |
|  KANA |  (°C) |  (min) |
| Linnunliha, paloina, 0,2 - 0,25 kg kpl | 200 - 220 | 30 - 50 |

|  KANA |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Puolikas kana, 0,4 - 0,5 kg kpl | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Broileri, kana, 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Ankka, 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Hanhi, 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Kalkkuna, 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Kalkkuna, 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 |
|  KALA (HAUDUTETTU) |  (°C) |  (min) |
| Kokonainen kala, 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 |

11.7 Sulatus

|  |  (kg) |  Sulatusaika (min) |  Jälkisulatusaika (min) |  |
|--|---|--|---|---|
| Kana | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Aseta broileri suuri-kokoiselle vadille ylö-salaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä. |
| liha | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Käännä kypsennyksen puolivälissä. |
| | 0,5 | 90 - 120 | | |
| Kerma | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Kerman voi vatkata, vaikka siinä on vielä hiukan jäisiä kohtia. |

|  |  (kg) |  Sulatusaika (min) |  Jälkisulatusaika (min) |  |
|---|---|---|--|---|
| Taimen | 0,15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Mansikat | 0,3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Voi | 0,25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Gateau (perunalaatikko) | 1,4 | 60 | 60 | - |




11.8 Kuivatukseen - Kiertoilma

Peitä pellit leivinpaperilla.



Saat paremman lopputuloksen, kun pysäytät uunin sen saavutettua kuivausajan puolivälin, avaat uunin luukun, ja annat sen jäähtyä ja kuivua yön yli.



Käytä yhden leivinpellin tapauksessa kolmatta hyllykannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin tapauksessa ensimmäistä ja neljättä hyllykannatintasoa.



|  VIHAN- NEKSET |  (°C) |  (tun- tia) |
|--|---|--|
| 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 lämpötilaksi 60–70 °C.

|  HEDELMÄT |  (tuntia) |
|---|---|
| Luumut | 8–10 |
| Aprikoosit | 8–10 |

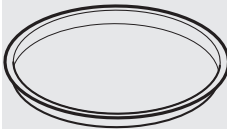
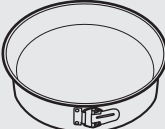


|  HEDELMÄT |  (tuntia) |
|---|---|
| Omenaviipaleet | 6–8 |
| Päärynät | 6–9 |

11.9 Paistolämpömittari

|  |  (°C) |
|---|---|
| Vasikanpaisti | 75 - 80 |
| Vasikan reisaipaisti | 85 - 90 |
| Englantilainen paahtopaisti, raaka | 45 - 50 |
| Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä | 60 - 65 |
| Englantilainen paahtopaisti, kypsä | 70 - 75 |
| Porsaan lapapaisti | 80 - 82 |
| Porsaanpotka | 75 - 80 |
| Lammas | 70 - 75 |
| Kana | 98 |
| Jänis | 70 - 75 |
| Taimen / Meriruutana | 65 - 70 |
| Tonnikala / Lohi | 65 - 70 |






11.10 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 |

11.11 Kosteaa kiertoilmaa








Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.








|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| Makeat sämpylät, 16 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Sämpylät, 9 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, pakaste, 0,35 kg | ritilä | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Kääretorttu | leivinpelti tai uunipannu | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | leivinpelti tai uunipannu | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Kohokas, 6 kappaletta | keraamiset annosvuokat ritilällä | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Torttupohja | torttuvuoka ritilällä | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Täytekakkupohja | uunivuoka ritilällä | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Höyrytetty kala, 0,3 kg | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Kokonainen kala, 0,2 kg | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Kalafilé, 0,3 kg | pizzapannu ritilällä | 180 | 3 | 25 - 30 |








|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| Haudutettu liha, 0,25 kg | leivinpelti tai uunipannu | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0,5 kg | leivinpelti tai uunipannu | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Pikkuleivät, 16 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Macaronit, 24 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffinssit, 12 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Suolaiset leivonnaiset, 20 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tortut, 8 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Kasvismunakas | pizzapannu rutilällä | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Välimeren vihannekset, 0,7 kg | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.12 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Pienet kakut, 20 kpl/pelti | Ylä- / alalämpö | Leivinpelti | 3 | 170 | 20 - 30 | - |

| |  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---------------------------------|---|---|---|---|---|--|---|
| Pienet kakut, 20 kpl/pelti | Kiertoilma | Leivinpelti | 3 | | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Pienet kakut, 20 kpl/pelti | Kiertoilma | Leivinpelti | 2 ja 4 | | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Omena-piirakka, 2 vuokaa Ø20 cm | Ylä- / alalämpö | Paistoritilä | 2 | | 180 | 70 - 90 | - |
| Omena-piirakka, 2 vuokaa Ø20 cm | Kiertoilma | Paistoritilä | 2 | | 160 | 70 - 90 | - |
| Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm | Ylä- / alalämpö | Paistoritilä | 2 | | 170 | 40 - 50 | Esikuumenna uunia 10 minuuttia. |
| Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm | Kiertoilma | Paistoritilä | 2 | | 160 | 40 - 50 | Esikuumenna uunia 10 minuuttia. |
| Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm | Kiertoilma | Paistoritilä | 2 ja 4 | | 160 | 40 - 60 | Esikuumenna uunia 10 minuuttia. |
| Murokek-sit | Kiertoilma | Leivinpelti | 3 | | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Murokek-sit | Kiertoilma | Leivinpelti | 2 ja 4 | | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Murokek-sit | Ylä- / alalämpö | Leivinpelti | 3 | | 140 - 150 | 25 - 45 | - |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Paahtoleipä, 4–6 kpl | Grilli | Paistoritilä | 4 | enint. | 2–3 minuuttia ensimmäisen puoli; 2–3 minuuttia toisen puoli | Esikuumenna uunia 3 minuuttia. |
| Naudanlihapihvi, 6 kpl, 0,6 kg | Grilli | Ritilä ja uunipannu | 4 | enint. | 20 - 30 | Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruokaa keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 3 minuuttia. |

12. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

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

Käytä puhdistusainetta metallipintojen puhdistamiseen.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväisen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden roiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon.

Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä uunia 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia uuniin 20 minuuttia pitemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja mietoaa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Lisävarusteet

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

12.2 Irrrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

| | |
|--|--|
| <p>1. vaihe Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy.</p> | |
| <p>2. vaihe Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.</p> | |
| <p>3. vaihe Vedä kannattimen takaosa irti seinästä ja poista se.</p> | |
| <p>4. vaihe Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.</p> | |

12.3 Käyttöohje: Pyrolyysi

Puhdista uuni käyttäen Pyrolyysiä.



VAROITUS!

On olemassa palovammojen vaara.



HUOMIO!




Jos samaan kaappiin on asennettu muita laitteita, älä käytä niitä samaan aikaan tämän toiminnon kanssa. Se voi vahingoittaa uunia.

Ennen Pyrolyysiä:

| | | |
|--|------------------------------------|--|
| <p>kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.</p> | <p>poista kaikki lisävarusteet</p> | <p>Puhdista uunin pohja ja sisempi luukun lasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ja käyttämällä pehmeää puhdistusliinaa.</p> |
|--|------------------------------------|--|

1. vaihe

Aseta toiminto: | – vilkkuu.

| | | | |
|--|--|--------------------------|--------------|
| 2. vaihe | Käännä nuppia (lämpötilan valitsinta) puhdistustoiminnon asettamiseksi. | | |
| | Lisätoiminto | Puhdistustoiminto | Kesto |
| | P1 | Kevyt puhdistus | 1 h 30 min |
| | P2 | Normaali puhdistus | 2 h 30 min |
| 3. vaihe |  – paina puhdistuksen käynnistämiseksi. | | |
| 4. vaihe | Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (pois päältä) -asentoon. | | |
| <p> Uunin valo on kytketty pois päältä puhdistuksen aikana. Uunin luukku pysyy lukittuna. Kun uuni on jäähtynyt, luukun lukitus avautuu.</p> <p>Kun ruoan lämpötila on saavuttanut asetetun lämpötilan, luukku lukittuu. Siihen asti, kunnes luukku avautuu, näytöllä näkyy: lämpömerkkivalon palkit, . Lopettaaksesi puhdistuksen ennen kuin se on valmis käännä uunitoimintojen nuppivalitsin sen Off (pois päältä) -asentoon.</p> | | | |

Puhdistuksen päätyttyä:


| | | |
|---|---------------------------------------|-------------------------------|
| Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy. | Puhdista uunitila pehmeällä liinalla. | Poista jäämät uunin pohjasta. |
|---|---------------------------------------|-------------------------------|

12.4 Puhdistusmuistutus

Uuni muistuttaa seuraavasta uunin puhdistustarpeesta: pyrolyysipuhdistus.

PYR - vilkkuu näytössä 10 sekuntia aina kun uuni kytketään toimintaan tai pois toiminnasta.




 3sec, °C - paina samanaikaisesti muistutuksen kytkemiseksi pois päältä.

12.5 Puhdistaminen: Vesisäiliö

Älä kaada vettä vesisäiliöön puhdistuksen aikana.


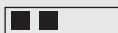


| | |
|-----------------|--|
| 1. vaihe | Kytke uuni pois päältä. |
| 2. vaihe | Aseta uunipannu höyryntuloaukon alapuolelle. |
| 3. vaihe | Kaada vettä vesilokeroon: 850 ml. Lisää sitruunahappoa: 5 teelusikallista. Odota 60 minuuttia. |
| 4. vaihe | Kytke uuni toimintaan ja valitse toiminto: Kiertoilma + Höyry. Aseta lämpötilaksi 230 °C. Kytke uuni pois päältä 25 minuutin kuluttua ja odota, että se jäähtyy. |
| 5. vaihe | Kytke uuni toimintaan ja valitse toiminto: Kiertoilma + Höyry. Aseta lämpötilaksi 130–230 °C. Kytke uuni pois päältä 10 minuutin kuluttua ja odota, että se jäähtyy. |

 Tyhjennä vesisäiliö aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen kalkkijäämien muodostumisen välttämiseksi.

Puhdistuksen päättyessä:

| | | | |
|-------------------------|---|---|--|
| Kytke uuni pois päältä. | Tyhjennä vesisäiliö. Katso kohta "Vesisäiliön tyhjentäminen" osiosta "Päivittäinen käyttö". | Huuhtelee vesisäiliö ja pyyhi kalkkijäämät pois pehmeällä liinalla. | Puhdista tyhjennysputki lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. |
|-------------------------|---|---|--|

Alla olevassa taulukossa on esitetty veden kovuus (dH) vastaavilla kalkkijäämillä ja veden luokituksella. Kun veden kovuuden taso on korkeampi kuin taso 4, täytä vesilokero pullovedellä.

| Veden kovuus | | Testiliuska | Kalkkijäämä (mg/l) | Veden luokitus | Vesisäiliön puhdistusväli: |
|--------------|---------|---|--------------------|------------------|---------------------------------|
| Taso | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 50 | pehmeä | 75 käyttökertaa – 2,5 kuukautta |
| 2 | 8 - 14 |  | 51 - 100 | kohtalaisen kova | 50 käyttökertaa – 2 kuukautta |
| 3 | 15 - 21 |  | 101 - 150 | kova | 40 käyttökertaa – 1,5 kuukautta |
| 4 | 22 - 28 |  | yli 151 | erittäin kova | 30 käyttökertaa – 1 kuukausi |

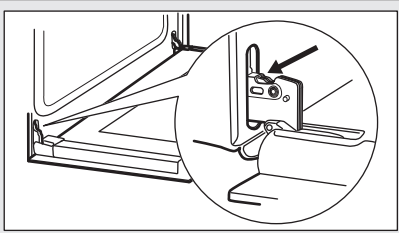
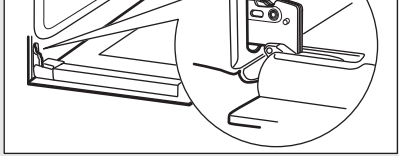
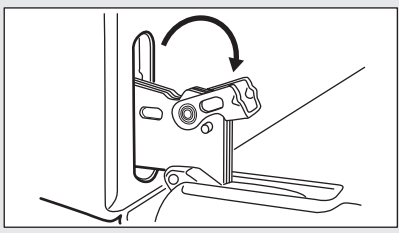

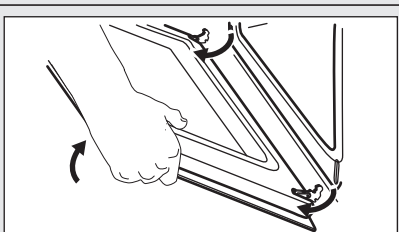
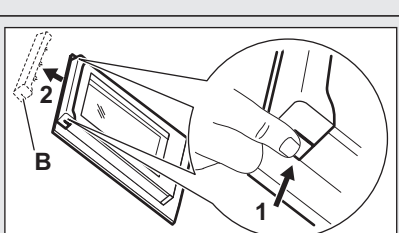
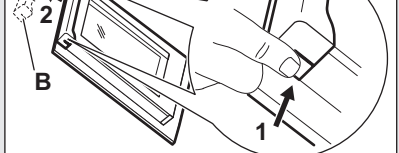
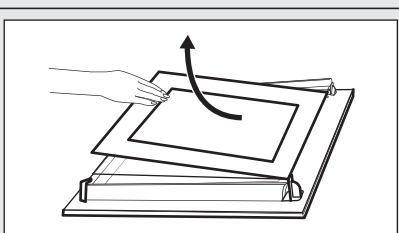
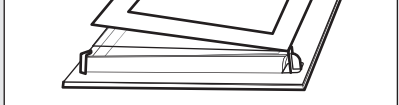
12.6 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

Uuninluukussa on kolme lasilevyä. Voit poistaa uuninluukun ja sen sisällä olevat lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.

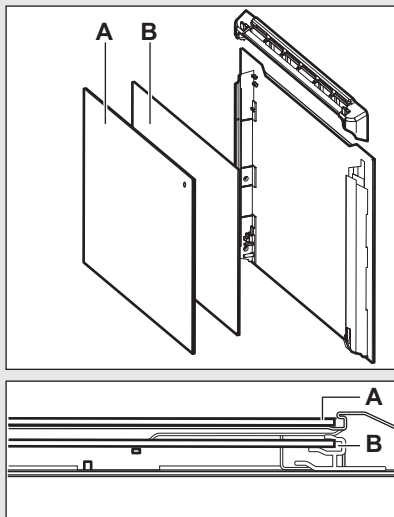


HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

| | | |
|------------------------|---|--|
| <p>1. vaihe</p> | <p>Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.</p> |  |
| <p>2. vaihe</p> | <p>Nosta ja käännä saranoissa olevat vivut kokonaan.</p> |  |
| <p>3. vaihe</p> | <p>Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.</p> |  |
| <p>4. vaihe</p> | <p>Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle.</p> |  |
| <p>5. vaihe</p> | <p>Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.</p> |  |
| <p>6. vaihe</p> | <p>Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.</p> |  |
| <p>7. vaihe</p> | <p>Pitele luukun lasilevyjä niiden yläreunasta ja vedä ne varoen ulos. Aloita ylimmästä levystä. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.</p> |  |
| <p>8. vaihe</p> | <p>Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.</p> |  |
| <p>9. vaihe</p> | <p>Asenna lasilevyt ja uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.</p> |  |

Varmista, että lasilevyt (A ja B) tulevat oikeaan järjestykseen. Tarkista lasilevyn sivussa oleva symboli/painatus, kaikki lasilevyt ovat ulkoisesti erilaisia purkamisen ja asentamisen helpottamiseksi. Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen. Varmista, että asennat keskimmäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



12.7 Vaihtaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Ennen lampun vaihtamista:

| 1. vaihe | 2. vaihe | 3. vaihe |
|--|-------------------------------------|------------------------------|
| Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. | Irrota uunin pistoke pistorasiasta. | Peitä uunin pohja kankaalla. |

Takalamppu

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

13. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Käyttöhäiriöt...



Mikäli laitteessa ilmenevää ongelmaa ei ole kuvattu tässä taulukossa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

| Uuni ei käynnisty tai ei kuumene | |
|--|---|
| Ongelma | Tarkista, jos... |
| Uuni ei kytkeydy päälle eikä sitä voi käyttää. | Uuni on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon. |
| Uuni ei kuumene. | Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta. |
| Uuni ei kuumene. | Uunin luukku on suljettu. |
| Uuni ei kuumene. | Sulake on palanut. |
| Uuni ei kuumene. | Lapsilukko on kytketty pois toiminnasta. |

| Komponentit | |
|---------------------------------|---|
| Ongelma | Tarkista, jos... |
| Lamppu on kytketty pois päältä. | Kostea kiertoilma – on kytketty päälle. |
| Lamppu ei toimi. | Lamppu on palanut. |
| Paistolämpömittari ei toimi. | Paistolämpömittari -osan pistoke on liitetty asianmukaisesti pistokkeeseen. |

| Virhekoodit | |
|--------------------------|--|
| Näytössä näkyy... | Tarkista, jos... |
| C2 | Osan Paistolämpömittari pistoke on irrotettu pistorasiasta. |
| C3 | Uunin luukku on suljettu tai luukun lukko ei ole vaurioitunut. |
| F102 | Uunin luukku on suljettu. |
| F102 | Luukun lukko ei ole vaurioitunut. |
| 12:00 | On tapahtunut virtakatko. Aseta kellon-aika. |

| Virhekoodit | |
|--|--|
| Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä sitten uuni uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huolto-palveluun. | |

| Puhdistus | |
|--|--|
| Ongelma | Tarkista, jos... |
| Uunin sisätalassa on vettä. | Vesisäiliössä ei ole liikaa vettä. |
|  – merkkivalo on pois päältä. | Vesisäiliössä on riittävästi vettä. Jos uunin sisältä alkaa tulla vettä eikä merkkivalo vielä-kään pala, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. |
|  – merkkivalo on päällä. | Säiliössä on riittävästi vettä. Jos säiliö on täysi ja merkkivalo palaa edelleen, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. |

| | |
|--|---|
| Höyrykypsennys ei toimi. | Höyryntuloaukossa ei ole kalkkijäämiä. |
| Höyrykypsennys ei toimi. | Vesisäiliössä on vettä. |
| Vesisäiliön tyhjentäminen tai veden vuotaminen höyryntuloaukosta kestää yli kolme minuuttia. | Höyryntuloaukossa ei ole kalkkijäämiä. Puhdista vesisäiliö. |





| Muita ongelmia | |
|-----------------------|-------------------------|
| Ongelma | Tarkista, jos... |

Muita ongelmia

Laite on käynnistetty eikä se kuumene. Puhallin ei toimi. Näytössä näkyy "Demo".


Esittelytila on kytetty pois toiminnasta:

1. Kytke uuni pois päältä.

2.    
– paina ja pidä alhaalla samanaikaisesti.

3. Näytön ensimmäinen numero ja Demo vilkkuvat.

4. Käännä lämpötilan valitsinta syöttääksesi koodin: 2468.

Paina: . Seuraava numero vilkkuu.

13.2 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy uunin lokeron etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä uunista.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):

Tuotenumero (PNC)

Sarjanumero (S.N.)

14. ENERGIATEHOKKUUS**14.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake***

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Tavarantoimittajan nimi | AEG |
| Mallin tunnus | BSE577021M 949494755 |
| Energialuokka | 81.2 |
| Energiatehokkuusluokka | A+ |

| | |
|---|-------------------------------|
| Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö - toiminnossa | 0.93 kWh/ohjelma |
| Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa | 0.69 kWh/ohjelma |
| Pesien lukumäärä | 1 |
| Lämpölähde | Sähkö |
| Tilavuus | 72 l |
| Uunityyppi | Kalusteeseen asennettava uuni |
| Massa | 33.7 kg |

* Euroopan unionissa EU-määräyksiensä 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.

Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.

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

14.2 Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa.

Varmista, että uunin luukku on kiinni 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 energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Jos ohjelma Kesto aika- tai Lopetusvalinnalla kytketään toimintaan ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joiissakin uunitoiminnoissa

lämpövastukset sammuvat automaattisesti sitä aikaisemmin.

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat uunin, näytössä näkyy jälkilämpö. Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineita lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötilaa vähintään 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö uunissa jatkaa ruoka-aineksen kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä.

Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.



Kosteaa kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin

kuluttua. Voit sytyttää lampun uudelleen, mutta tällöin energiasäästö on pienempi.

15. 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



867348326-D-172021



AEG