

TÄYDELLISTEN TULOKSIEN 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.

LISÄVARUSTEET JA KULUTUSHYÖDYKKEET

AEG-verkkomyymälästä löydätte kaiken tarvitsemanne kaikkien AEG-laitteidenne ulkonäön ja toiminnan säilyttämiseksi huippukunnossa. Korkeiden laatustandardien mukaan suunniteltujen ja valmistettujen lisävarusteiden lisäksi löydätte myymälästämme erityisiä keittoastioita, ruokailuvälinekoreja, pullon pidikkeitä, erityisiä pyykinpesususeja, jne.



Vieraile verkkokaupassamme sivulla
www.aeg.com/shop

SISÄLLYS

4	Turvallisuusohjeet
7	Laitteen kuvaus
9	Käyttöönotto
9	Päivittäinen käyttö
11	Kellotoiminnot
13	Lisävarusteiden käyttäminen
14	Lisätoiminnot
16	Hyödyllisiä neuvoja ja vinkkejä
27	Hoito ja puhdistus
31	Käyttöhäiriöt
32	Ympäristönsuojelu

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavanlaisia symbolimerkkejä:



Tärkeitä turvallisuuteen ja laitteen asianmukaiseen käyttöön liittyviä ohjeita.



Yleistietoja ja vinkkejä



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.



TURVALLISUUSOHJEET

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Pidä ohjeet aina laitteen mukana tulevia käyttökertoja varten.

Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus



VAROITUS!

Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvän vammautumisen vaara.

- Laitetta ei saa antaa fyysisesti tai aisteiltaan rajoittuneiden tai muulla tavalla taitamattomien tai kokemattomien henkilöiden, ei myöskään lasten, käyttöön ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo ja opasta heitä laitteen käytössä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun laite on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, suosittelemme sen käyttämistä.

Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.
- Tarkista, että laite on kiinnitetty kunnolla kaapistoon.

Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilven sähkötiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.

- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun, varsinkaan 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 verkkovirta-kytkentä 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.

Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen tai sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Käytä laitetta kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Laitteen sisäosa kuumenee käytön aikana. Älä kosketa laitteen lämpövastuksiin. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- 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 luukkuja.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Pidä laitteen luukku aina suljettuna, kun laite on toiminnassa.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkuja.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kos-
tutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.

- Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Emalipintojen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan. Niitä ei katsota viaksi takuuoikeudellisessa mielessä.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.

Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Ennen kuin aloitat hoitoa tai puhdistusta, kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteys valtuutettuun huolto-liikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukku. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

Pyrolyysipuhdistus



VAROITUS!

Olemassa on palovammojen vaara.

- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyysipuhdistus on käynnissä. Laite kuumenee hyvin kuumaksi.
- Varmista hyvä tuuletus pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen.
- Varmista, ettei laitteen lähettävillä ole eläimiä (varsinkaan lintuja) pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen ja käytä ensin maksimilämpötilaa hyvin tuuletetussa tilassa.
- Lue kaikki pyrolyysipuhdistuksen ohjeet huolellisesti.

Sisävalo

- Käytä ainoastaan kodinkoneisiin tarkoitettuja hehkulamppuja tai halogeenilamppua. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

Hävittäminen

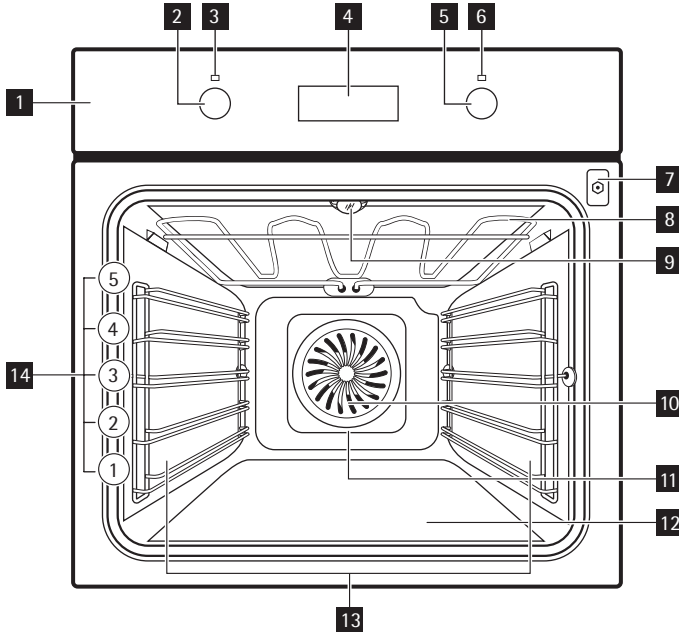


VAROITUS!

Tällöin on olemassa henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

LAITTEEN KUVAUS



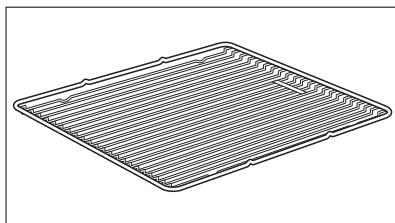
- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Virran merkkivalo/symboli
- 4 Elektroninen ohjelmointilaite
- 5 Lämpötilan väännin
- 6 Virran merkkivalo
- 7 Paistolämpömittarin pistorasia
- 8 Lämpövastus
- 9 Uunin lamppu
- 10 Tuuletin

- 11 Takaseinän lämpövastus
- 12 Alalämpö
- 13 Irrotettavat kannatinkiskot
- 14 Kannatintasot

Uunin varusteet

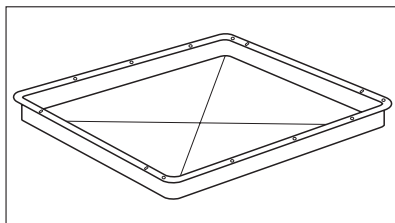
- Paistoritilä

Käytetään patojen, kakkuvuokien ja paistien alustana.



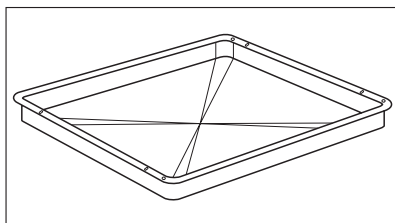
- Leivinpelti

Kakkuja ja pikkuleipiä varten.



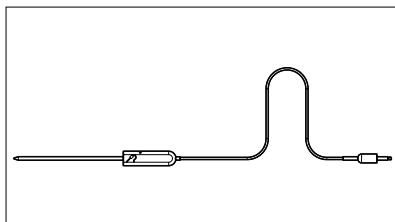
- Pannu

Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankero-uastiana.



- Paistolämpömittari

Osoittaa ruoan kypsyyden.



KÄYTTÖÖNOTTO

**VAROITUS!**

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

Uuden laitteen puhdistaminen

- Poista kaikki varusteet laitteen sisältä.
- Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa.



Lue luku "Hoito ja puhdistus".

Laitteen liittäminen verkkojännitteeseen ensimmäisen kerran

Kun laite liitetään verkkojännitteeseen ensimmäisen kerran, kaikki näytön symbolit ovat näkyvissä muutaman sekunnin ajan. Sen jälkeen näytössä näkyy ohjelmistoversio.

Kellonajan asetus

Ohjelmistoversion jälkeen symbolit **hr** ja "12:00" tulevat näkyviin näyttöön. "12" vilkkuu.

1. Aseta tunnit painamalla **+** tai **—**.
2. Vahvasta painamalla ⌚ (välttämätöntä vain ensimmäisessä asetuksessa, myöhemmin uusi aika tallentuu automaattisesti viiden sekunnin kuluttua).

Näytössä näkyy **min** ja asetettu tunti. "00" vilkkuu.

3. Aseta minuutit painamalla **+** tai **—**.
4. Vahvasta painamalla ⌚ (välttämätöntä vain ensimmäisessä asetuksessa, myöhemmin uusi aika tallentuu automaattisesti viiden sekunnin kuluttua).

Uusi aika näkyy lämpötila- ja aikanäytössä.

Kellonajan muuttaminen

Kellonajan muuttaminen edellyttää, että uuni on kytketty pois toiminnasta.

Paina painiketta ⌚. Aika-asetus ja symboli ⌚ vilkkuvat näytössä. Aseta uusi aika noudattamalla "Kellonajan asetus"-kohdan ohjeita.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

**VAROITUS!**

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

Paina säädintä käyttääksesi laitetta. Säädin tulee ulos.

Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

1. Valitse uunin toiminto kääntämällä uunin toimintojen väännintä.
2. Aseta lämpötila kääntämällä lämpötilan väännintä **+** / **—**.
3. Kytke laite pois päältä kääntämällä uunin toimintojen väännin Off-asentoon ("0").



Vääntimen symboli, merkkivalo tai lamppu (mallista riippuen – katso laitteen kuvaus):

- Merkkivalo syttyy, kun uuni kuumenee.
- Lamppu syttyy, kun laite on toiminnassa.
- Näytössä näkyvä symboli kertoo säätääkö väännin keittoalueita, uunin toimintoja vai lämpötilaa.

Uunin toiminnot

	Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
	Pikakuumennus	Vähentää kuumennusaikaa.
	Kiertoilma	Paistaminen enintään kolmella tasolla samanaikaisesti. Alenna uunin lämpötilaa (20-40 °C) ylä- ja alalämpötoimintoon verrattuna. Ruokien kuivattaminen.
	Pizzatoiminto	Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Alenna lämpötilaa (20-40 °C) ylä- ja alalämpötoimintoon verrattuna.
	Ylä + alalämpö	Paistaminen yhdellä kannatintasolla.
	Alalämpö	Rapea- tai mureapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöntä.
	Sulatus	Pakasteiden sulattaminen.
	Grilli	Matalien ruokien grillaus ritilän keskellä sekä leivän paahtaminen.
	Maksigrilli	Matalien ja suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahtaminen.
	Gratinointi	Suurikokoisten lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.
	Pyrolyysipuhdistus	Uunin automaattinen pyrolyysipuhdistus. Poistaa polttamalla uuniin jääneen lian. Uuni kuumenee noin 500 °C:seen.

Pikakuumennustoiminto

Pikakuumennustoiminto vähentää kuumennukseen kuluvaan aikaan.

1. Pikakuumennustoiminnon asettaminen. Katso Uunin toimintojen taulukko.
2. Aseta lämpötila kääntämällä lämpötilan väännintä **+** / **–**.
3. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan.

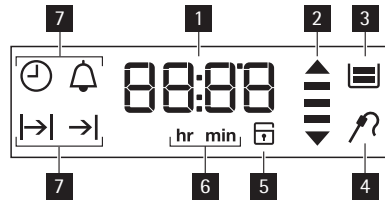


Pikakuumennustoiminto ei kytkeydy pois päältä äänimerkin jälkeen. Sinun on manuaalisesti kytkettävä toiminto pois päältä.

4. Aseta oikea uunin toiminto.

Näyttö

- 1 Ajastin
- 2 Kuumennuksen / Jälkilämmön merkki-
valo
- 3 Vesisäiliö (vain tietyt mallit)
- 4 Paistolämpömittari (vain tietyt mallit)
- 5 Luukun lukko (vain tietyt mallit)
- 6 h / min
- 7 Kellotoiminnot



Painikkeet

Painike	Toiminto	Kuvaus
	KELLO	Kellonajan asettaminen.
	MIINUS, PLUS	Ajastimen ajan asettaminen
	Hälytinajastin	Voit asettaa hälytysajastimen. Uunitilan On/off-valo sytytetään pitämällä painiketta painettuna yli kolmen sekunnin ajan.
	LÄMPÖTILAT	Uunin sisälämpötilan tarkistaminen. Paisto- lämpömittarin lämpötilan tarkistaminen kun se on liitettyä (jos olemassa). Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.

Kuumennus / Jälkilämmön merkkivalo

Jos otat uunin toiminnon käyttöön, näytön palkit syttyvät yksitellen. Palkit ilmaisevat, että uunin lämpötila nousee tai laskee.

KELLOTOIMINNOT

SYMBOLI	TOIMINTO	KUVAUS
	Hälytinajastin	Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan.
	KELLONAIKA	Toiminnolla asetetaan tai tarkistetaan kellonaika ja muutetaan sitä. Katso kohta "Kellonajan asettaminen".
	Kesto aika	Käytä vain, kun on asetettu toiminto miten kauan uuni on toiminnassa.
	LOPPU	Käytä vain, kun on asetettu uunin sammumisaikatoiminto. Voit käyttää toimintoja Kesto aika ja Loppu samanaikaisesti (Ajastin), jos haluat kytkeä laitteen toimintaan ja myöhemmin automaattisesti pois toiminnasta.



Paina toistuvasti vaihdellaksesi kellotoimintojen välillä.



Vahvista kellotoimintojen asetukset käyttämällä tai odota viisi sekuntia automaattista vahvistusta.

KESTOAIKA- tai LOPPU-toiminnon asettaminen

1. Paina -painiketta toistuvasti, kunnes näytössä näkyy tai .
 tai vilkkuu näytössä.
2. Aseta minuutit painamalla tai .
3. Vahvista painamalla .
4. Aseta haluamasi tunnit painamalla tai .
5. Vahvista painamalla .
Laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan, kun aika on päättynyt. tai -symboli ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni sammuu.
6. Voit sammuttaa äänen painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uunin luukun.



Jos painat painiketta KESTOAIKA-toiminnon tuntien asettamisen aikana, laite siirtyy LOPPU-toiminnon asetukseen.

Hälytinajastin-toiminnon asettaminen

Aseta ajanlaskenta (maks. 23 h 59 min). Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. HÄLYTINAJASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka laite on pois päältä.

1. Paina painiketta .
 ja "00" vilkkuvat näytössä.
2. Aseta HÄLYTINAJASTIN painamalla tai . Ensin aika lasketaan minuuteissa ja sekunneissa. Kun asetettu aika on yli 60 minuuttia, symboli **hr** syttyy näyttöön. Laite laskee nyt ajan tunteina ja minuutteina.
3. HÄLYTYSAJASTIN käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.



Kun asetusajasta on kulunut 90 %, laitteesta kuuluu äänimerkki.
Voit sammuttaa merkkiäänen painamalla mitä tahansa painiketta.

4. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. "00:00" ja vilkkuvat näytössä.

Voit sammuttaa merkkiäänen painamalla mitä tahansa painiketta.



Jos asetat HÄLYTINAJASTIMEN toimintojen KESTOAIKA tai LOPETUS ollessa käynnissä, symboli syttyy näyttöön.

Lisääntyvän ajanäytön ajastin

Lisääntyvän ajanäytön ajastimella voit seurata, miten kauan uuni on toiminnassa. Se on heti päällä, kun uuni alkaa lämpenemään.

Lisääntyvän ajanäytön ajastimen nollaaminen: paina ja pidä ja , silloin ajastin aloittaa laskennan uudelleen.



Et voi käyttää lisääntyvän ajanäytön ajastinta, kun Kesto aika tai Loppu on asetettu.

LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

Paistolämpömittari

Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan. Kun lihan lämpötila on saavuttanut asetetun lämpötilan, laite kytkeytyy pois päältä.

Paistomittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

- uunin lämpötila: katso paistamisen taulukko
- sisälämpötila: katso paistolämpömittarin taulukko

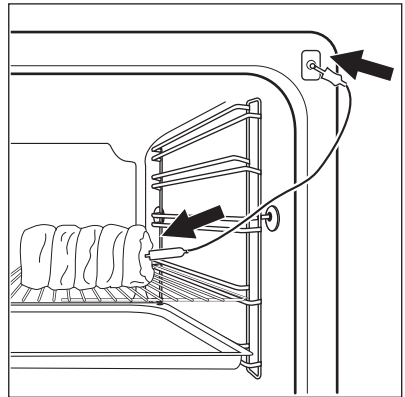


Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

1. Valitse uunitoiminto ja lämpötila.
2. Aseta paistolämpömittarin kärki (symboli  kädensijassa) lihan keskelle.
3. Liitä paistolämpömittarin pistoke laitteen edessä olevaan pistorasiaan.

Näytössä näkyy paistolämpömittarin symboli ja sisälämpötilan oletusasetus. Kun käytät paistolämpömittaria ensimmäistä kertaa, näytössä näkyy 60 °C sisälämpötilan oletusasetuksena.

 alkaa vilkkua.



Paistolämpömittari on pidettävä lihassa ja paistolämpömittarin pistoke pistorasiassa koko kypsennyksen ajan.



Jos muutat sisälämpötilaa, uusi arvo tallentuu ja se näkyy näytössä seuraavalla paistolämpömittarin käyttökerralla.

4. Muuta paistolämpömittarin lämpötila-arvoa lämpötilan säätimellä
5. Paina painiketta  tai asetukset tallentuvat automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.
6. Kun liha on saavuttanut asetetun sisälämpötilan, sisälämpötilan ja paistolämpötilamittarin symbolit vilkkuvat. Laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.
Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.
7. Poista paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha laitteesta.
8. Kytke laite pois päältä.



Aina kun paistolämpömittari asetetaan pistorasiaan, kesto ja lopetus aika on asetettava uudelleen.



Kun laite laskee alustavan keston ensimmäisen kerran, ajastimen/jälkilämmön näytössä näkyy asentoa muuttava "-". Kun ensimmäinen laskenta päättyy, ajastimen/jälkilämmön näytössä näkyy kypsennyksen kesto. Laskentoja suoritetaan taustalla kypsennyksen aikana. Näyttö päivittyy ajoittain ja näkyviin tulee uusi kesto.

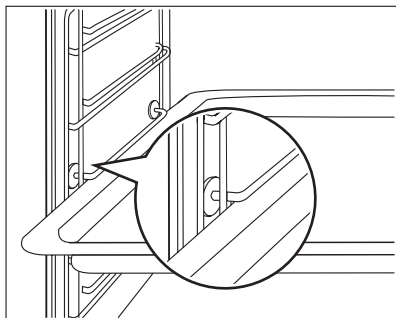
Kun paistolämpömittarin pistoke liitetään pistorasiaan, näytössä näkyy sen hetkinen sisälämpötila. Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa. Paina lämpötilapainiketta **°C** ja muuta lämpötilaa säätimellä +/-:

- yksi painikkeen kosketus - näytössä näkyy asetettu sisälämpötila, joka muuttuu 10 sekunnin välein sen hetkiseksi sisälämpötilaksi
- kaksi painikkeen kosketusta - näytössä näkyy sen hetkinen uunin lämpötila, joka muuttuu 10 sekunnin välein asetetuksi uunin lämpötilaksi
- kolme painikkeen kosketusta - näytössä näkyy uunin asetettu lämpötila.

Uunipeltien ja ritilän asettaminen kannattimille

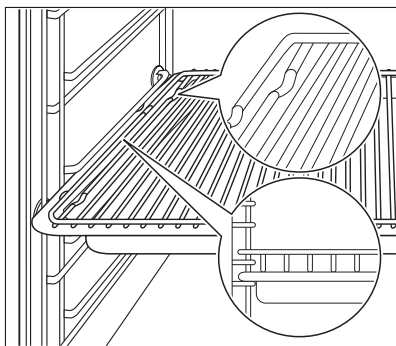


Pannussa ja paistoritilässä on sivureunat. Reunojen ja kannatinkiskojen muodon ansiosta varusteet eivät pääse kallistumaan.



Paistoritilän ja pannun laittaminen paikalleen samanaikaisesti

Laita paistoritilä pannuun. Työnnä pannu kannatinkiskojen väliin jollekin kannatintasolle.



LISÄTOIMINNOT

Lapsilukko

Lapsilukko estää laitteen käynnistämisen vahingossa.

Lapsilukon käyttöönotto ja käytöstä poisto:

1. Älä valitse mitään uunin toimintoa.
2. Paina  ja  -painikkeita samanaikaisesti vähintään kahden sekunnin ajan.
3. Laitteesta kuuluu äänimerkki. SAFE syttyy näyttöön/sammutuu näytöstä (kun lapsilukko kytetään toimintaan/pois toiminnasta).



Jos uunissa on Pyrolyysipuhdistus-toiminto, luukku lukittuu. SAFE syttyy näyttöön, kun väännintä käännetään tai painiketta painetaan.

Painikelukitus



Koskee malleja, joissa on Pyrolyysipuhdistus-toiminto.

Painikelukitus estää uunin toiminnon muuttamisen vahingossa. Voit kytkeä Painikelukitus päälle vain, kun laite on toiminnassa.

Painikelukitus käyttöönotto ja käytöstä poisto:

1. Kytke laite toimintaan.
2. Kytke uunin toiminto tai asetus toimintaan.
3. Paina  ja  -painikkeita samanaikaisesti kahden sekunnin ajan.
4. Laitteesta kuuluu äänimerkki. Loc syttyy näyttöön/sammutuu näytöstä (kun Painikelukitus kytetään toimintaan/pois toiminnasta).



Jos uunissa on Pyrolyysipuhdistus-toiminto, luukku lukittuu. Voit kytkeä laitteen pois toiminnasta, kun Painikelukitus on päällä. Kun kytket laitteen pois toiminnasta, Painikelukitus kytkeytyy pois toiminnasta. Loc syttyy näyttöön, kun väännintä käännetään tai painiketta painetaan.

Jälkilämmön näyttö

Näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo  aina ruoanvalmistuksen päättyessä, kun uunin sisälämpötila on yli 40 °C. Käytä lämpötilan väännintä nähdäksesi uunin lämpötilan näytössä.

Jäähdytyspuhallin

Kun laite on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan laitteen pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket laitteen pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes laite on jäähtynyt.

Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite kytkeytyy itse pois päältä jonkin ajan kuluttua seuraavissa tilanteissa:

- jos uunin toiminto on käynnissä
- jos et muuta uunin lämpötilaa.

Uunin lämpötila	Sammutusaika
30 °C - 120 °C	12,5 h.
120 °C - 200 °C	8,5 h.

Uunin lämpötila	Sammutusaika
200 °C – 250 °C	5,5 h.
250 °C -maksimi °C	3,0 h.

Kun laite on kytkeytynyt pois päältä automaattisesti, voit kytkeä sen uudelleen päälle painamalla mitä tahansa painiketta.



Automaattinen virrankatkaisu toimii kaikissa muissa uunin toiminnoissa paitsi toiminnoissa Uunivalo, Paistaminen matalassa lämpötilassa, Paistolämpömittari, Kesto aika, Loppu ja Ajas-tin.

HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ

Luukun sisäpuoli

Joissakin malleissa luukun sisäpuolelle on merkitty:

- kannatintasojen numerot (tietty mallit)
- tietoja uunitoiminnoista, usein valmistettavien ruokien suositellut kannatintasot ja lämpötilat (tietty mallit).



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

Leivonnaisten paistaminen

Yleisohjeita

- Uusi uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin käyttämiesi asetusten (lämpötila, paistoaika) ja kannatintasojen sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.
- Kun paistoaika on pitkä, voit hyödyntää jälkilämmön ja kytkeä uunin pois toiminnasta noin 10 minuuttia ennen paistoaajan päättymistä.

Pakasteita sulatettaessa uunipellit voivat vääntyä uunin toiminnan aikana. Jäähtyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

Leivontaulukoiden käyttö

- Ensimmäisellä kerralla on suositeltavaa käyttää alhaisempaa lämpötilaa.
- Jos et löydä omaan reseptiisi sopivia ohjeita, sovelta jonkin lähes samanlaisen leivonnaisen tietoja.
- Jos paistat useammalla kuin yhdellä tasolla, paistoaikaa voi pidentää 10–15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti paistamisen alkuvaiheessa. Tässä tapauksessa lämpötila-asetusta ei pidä muuttaa. Erot tasaantuvat paistamisen jatkuessa.

Paistaminen yhdellä kannatintasolla:

Vuoassa paistetut leivonnaiset

Leivonnaisen laatu	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Maustekakku tai briossi	Kiertoilma	1	150 - 160	50 - 70
Hiekkakakku/he- delmäkakut	Kiertoilma	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	2	160	35 - 50
Kakkupohja mu- rotaikinasta	Kiertoilma	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Kakkupohja vat- katusta taikinasta	Kiertoilma	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Ome- napiiras (2 vuo- kaa, Ø 20 cm)	Kiertoilma	2	160	60 - 90
Apple pie / Ome- napiiras (2 vuo- kaa, Ø 20 cm)	Ylä + alalämpö	1	180	70 - 90
Juustopiiras	Ylä + alalämpö	1	170 - 190	60 - 90

1) Esikuumenna uuni.

Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

Leivonnaisen laatu	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Pullapitko/-kranssi	Ylä + alalämpö	3	170 - 190	30 - 40
Joulupulla (stollen)	Ylä + alalämpö	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70
Leipä (ruisleipä): 1. Paistopro- sessin en- simmäinen osa. 2. Paistopro- sessin toinen osa.	Ylä + alalämpö	1	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Tuulihatut/eclair- leivokset	Ylä + alalämpö	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35

Leivonnaisen laatu	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Kääretorttu	Ylä + alalämpö	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Strösselkakku, kuiva	Kiertoilma	3	150 - 160	20 - 40
Voilla leivottu manteli-/sokeri-kakku	Ylä + alalämpö	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Marja-/hedelmä-piirakka (hiivataikina/vatkattu taikina) ²⁾	Kiertoilma	3	150	35 - 55
Marja-/hedelmä-piirakka (hiivataikina/vatkattu taikina) ²⁾	Ylä + alalämpö	3	170	35 - 55
Marja-/hedelmä-piirakka, murettu kinapohja	Kiertoilma	3	160 - 170	40 - 80
Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vanukas)	Ylä + alalämpö	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

1) Esikuumenna uuni.

2) Kakkuvuoassa

Pikkuleivät

Leivonnaisen laatu	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Murettu kinapikkuleivät	Kiertoilma	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Murokeksit / taikina-suikaleet	Kiertoilma	3	140	20 - 35
Short bread / Murokeksit / taikina-suikaleet	Ylä + alalämpö	3	160 ¹⁾	20 - 30
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	3	150 - 160	15 - 20
Munanvalkuaisleivonnaiset, margarit	Kiertoilma	3	80 - 100	120 - 150
Mantelileivokset	Kiertoilma	3	100 - 120	30 - 50

Leivonnaisen laatu	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Hiivataikinasta leivotut pikkuleivät	Kiertoilma	3	150 - 160	20 - 40
Lehtitaikinapikkuleivät	Kiertoilma	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Sämpylät	Kiertoilma	3	160 ¹⁾	10 - 25
Sämpylät	Ylä + alalämpö	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Kiertoilma	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Ylä + alalämpö	3	170 ¹⁾	20 - 30

1) Esikuumenna uuni.

Paistaminen useilla kannatintasoilla

Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

Leivonnaisen laatu	Kiertoilma		Lämpötila °C	Aika (min)
	Kannatintaso			
	2 tasolla	3 tasolla		
Tuulihatut/eclair-leivokset	1/4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Strösselikakku, kuiva	1/4	-	150 - 160	30 - 45

1) Esikuumenna uuni.

Pikkuleivät/small cakes/pienet kakut/leivonnaiset/sämpylät

Leivonnaisen laatu	Kiertoilma		Lämpötila °C	Aika (min)
	Kannatintaso			
	2 tasolla	3 tasolla		
Murotaikinapikkuleivät	1/4	1/3/5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	1/4	1/3/5	140	25 - 50
Pikkuleivät vatka-tusta taikinasta	1/4	-	160 - 170	25 - 40
Munanvalkuaisleivonnaiset, marangit	1/4	-	80 - 100	130 - 170

Leivonnaisen laatu	Kiertoilma		Lämpötila °C	Aika (min)
	Kannatintaso			
	2 tasolla	3 tasolla		
Mantelileivokset	1/4	-	100 - 120	40 - 80
Hiivataikinasta leivotut pikkuleivät	1/4	-	160 - 170	30 - 60
Lehtitainapikkuleivät	1/4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Sämpylät	1/4	-	180	30 - 55
Small cakes / Pienet kakut (20 kpl/pelti)	1/4	-	150 ¹⁾	25 - 40

1) Esikuumenna uuni.

Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku on liian vaalea pohjasta.	Väärä kannatintaso.	Aseta kakku alemmas.
Kakku laskeutuu (taikinainen ja liian kostea).	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
Kakku laskeutuu (taikinainen ja liian kostea).	Liian lyhyt paistoaika.	Pidennä paistoaikaa Paistoaikaa ei voi lyhentää valitsemalla korkeamman lämpötilan.
Kakku laskeutuu (taikinainen ja liian kostea).	Taikinassa on liikaa nestettä.	Käytä vähemmän nestettä Varmist, että sekoitusaikea on oikea, erityisesti kun valmistat taikinan monitoimikoneella.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla korkeampaa uunin lämpötilaa.
Kakku on liian kuiva.	Liian pitkä paistoaika.	Käytä seuraavalla kerralla lyhyempää paistoaikaa.
Kakku ruskistuu epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Alenna uunin lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.
Kakku ruskistuu epätasaisesti.	Taikina on jakautunut epätasaisesti.	Jaa taikina tasaisesti leivinpöydälle.
Kakku ei paistu ilmoitetussa paistoaajassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa uunin lämpötilaa.

Paistokset ja gratiinit

Ruoka	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Makaronilaatikko	Ylä + alalämpö	1	180 - 200	45 - 60

Ruoka	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Lasagne	Ylä + alalämpö	1	180 – 200	25 – 40
Vihannesgratiini ¹⁾	Gratinointi tai kiertoilma	1	160 – 170	15 – 30
Juustokuorrutetut patongit	Gratinointi tai kiertoilma	1	160 – 170	15 – 30
Makeat kohokkaat	Ylä + alalämpö	1	180 – 200	40 – 60
Kalalaatikko	Ylä + alalämpö	1	180 – 200	30 – 60
Täytetyt vihannekset	Gratinointi tai kiertoilma	1	160 – 170	30 – 60

1) Esikuumenna uuni

Lihan paistaminen

Ruokien paistaminen

- Käytä paistamisessa lämmönkestäviä uunivuokia (lue valmistajan ohjeet).
- Suurikokoiset paistit voi laittaa suoraan uunipannulle tai paistoritilän päälle, jonka alla on uunipannu (jos olemassa).
- Paista vähärasvainen liha paistovuoassa kannella peitettynä. Näin liha pysyy mehuksaampana.
- Jos haluat pinnan ruskistuvan, paista liha paistovuoassa ilman kantta.

Paistaminen gratinoinnilla

Naudanliha

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika, minuuttia
Patapaisti	1 – 1,5 kg	Ylä + alalämpö	1	230	120 – 150
Paahtopaisti tai filee: raaka	per paksuus/cm	Gratinointi	1	190 – 200 ¹⁾	5 – 6
Paahtopaisti tai filee: keskikypsä	per paksuus/cm	Gratinointi	1	180 – 190 ¹⁾	6 – 8
Paahtopaisti tai filee: kypsä	per paksuus/cm	Gratinointi	1	170 – 180 ¹⁾	8 – 10

1) Esikuumenna uuni.

Porsaanliha

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika, minuuttia
Lapa, kinkku, selkä	1 – 1,5 kg	Gratinointi	1	160 – 180	90 – 120
Kyljykset, siankylki	1 – 1,5 kg	Gratinointi	1	170 – 180	60 – 90

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika, minuita
Lihamureke	750 g - 1 kg	Gratinointi	1	160 - 170	50 - 60
Porsaanpotka (esikypsennetty)	750 g - 1 kg	Gratinointi	1	150 - 170	90 - 120

Vasikanliha

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika, minuita
Vasikanpaisti	1 kg	Gratinointi	1	160 - 180	90 - 120
Vasikanreisi	1,5-2 kg	Gratinointi	1	160 - 180	120 - 150

Lammas

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika, minuita
Lampaanreisi, lammaspasta	1 - 1,5 kg	Gratinointi	1	150 - 170	100 - 120
Lampaanselkä	1 - 1,5 kg	Gratinointi	1	160 - 180	40 - 60

Riista

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika, minuita
Jäniksenselkä, jäniksenreisi	1 kg:aan saakka	Ylä + alalämpö	1	230 ¹⁾	30 - 40
Kauriin-/hirsenselkä	1,5-2 kg	Ylä + alalämpö	1	210 - 220	35 - 40
Kauriin-/hirsvenreisi	1,5-2 kg	Ylä + alalämpö	1	180 - 200	60 - 90

1) Esikuumenna uuni.

Lintupaisti

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika, minuita
Linnunliha paloina	200 - 250 g kappale	Gratinointi	1	200 - 220	30 - 50
Broilerinpuolikkaat	400 - 500 g kappale	Gratinointi	1	190 - 210	35 - 50
Broileri, kana	1 - 1,5 kg	Gratinointi	1	190 - 210	50 - 70
Ankka	1,5-2 kg	Gratinointi	1	180 - 200	80 - 100
Hanhi	3,5 - 5 kg	Gratinointi	1	160 - 180	120 - 180
Kalkkuna	2,5 - 3,5 kg	Gratinointi	1	160 - 180	120 - 150
Kalkkuna	4 - 6 kg	Gratinointi	1	140 - 160	150 - 240

Kala (haudutettu)

Lihalaji	Määrä	Uunin toiminto	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika, minuuttia
Kokonainen kala	1 - 1,5 kg	Ylä + alalämpö	1	210 - 220	40 - 60

Grilli

Grillaa aina lämpötilan maksimiasetuksella.

Aseta ritilä grillaustaulukossa suositellulle kannatintasolle.

Laita uunipannu aina ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.

Grillaa vain matalia liha- tai kalapaloja.

Esikuumenna uunia aina tyhjänä 5 minuuttia grillitoiminnolla.

**HUOMIO**

Grillauksen aikana uunin luukun on aina oltava kiinni.

Grilli

Grillattava ruoka	Kannatintaso	Lämpötila	Aika (min)	
			1. puoli	2. puoli
Paahtopaisti	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Naudanfilee	3	230	20 - 30	20 - 30
Porsaan selkäpaisti	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Vasikan selkäpaisti	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lampaan selkäpaisti	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Kokonainen kala, 500 - 1000 g	3/4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Maksigrilli

Grillattava ruoka	Kannatintaso	Aika (min)	
		1. puoli	2. puoli
Burgers / Jauhelihapihvit	4	8 - 10	6 - 8
Porsaanfile	4	10 - 12	6 - 10
Makkarat	4	10 - 12	6 - 8
Naudanfilepihvit, vasikanlihapihvit	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Paahtoleivät ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Täytetyt paahtoleivät	4	6 - 8	-

1) Esikuumenna uuni.

Pizzatoiminto

Leivonnaisen laatu	Kannatintaso	Lämpötila °C	Aika (min)
Pizza (ohut)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (runsastäytteenen)	2	180 - 200	20 - 30
Piiras	1	180 - 200	40 - 55
Pinaattipiiras	1	160 - 180	45 - 60
Kinkkupiiras	1	170 - 190	45 - 55
Sveitsiläinen juustopii-rakka	1	170 - 190	45 - 55
Omenatorttu, kuorru-tettu	1	150 - 170	50 - 60
Vihannespiiras	1	160 - 180	50 - 60
Kohottamaton leipä	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Voitaikinapohjainen piiras	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuchen (saksa-lainen pizzatyypinen ruoka)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Piroggen (venäläinen umpeen leivottu pizza, calzone)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Esikuumenna uuni

2) Kakkuvuoassa

Sulattaminen

Poista elintarvikkeet pakkauksesta. Aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä sitä kulholla tai lautasella. Tämä voi pidentää sulatusaikaa.

Käytä ensimmäistä uunin kannatintasoa. Käytä niistä alimmaista.

Ruoka	Sulatusaika (min)	Sulatuksen lisäaika (min)	Kuvaus
Broileri, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri isolle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä sulatuksen puolivälissä.
Liha, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä
Liha, 500 g	90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä
Taimen, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat, 300 g	30 - 40	10 - 20	-

Ruoka	Sulatusaika (min)	Sulatuksen lisäaika (min)	Kuvaus
Voi, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Kerma, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Kerman voi vatkata, vaikka siinä on vielä hiukan jäisiä kohtia
Täytekakku, 1400 g	60	60	-

Säilöntä - Alalämpö

Huomioitavia asioita:

- Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla oleva säilöntäpurkkeja.
- Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.
- Käytä ensimmäistä kannatintasoa alhaalta laskettuna.
- Aseta uunipellille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.
- Täytä purkit samaan kohtaan ja sulje ne kiinnittimellä.
- Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.
- Kaada noin 1/2 litraa vettä leivinpellille, jotta uunissa on riittävästi kosteutta.
- Kun neste alkaa kiehua kevyesti ensimmäisissä purkeissa (litran purkissa noin 35-60 minuutin kuluttua), katkaise virta uunista tai alenna lämpötila 100 °C:seen (katso taulukko).

Pehmeät marjat/hedelmät

Säilöttävä tuote	Lämpötila °C	Keittoaika minuutteina siitä, kun kiehuminen alkaa	Jatka keittämistä 100 °C:ssa, minuuttia
Mansikat, mustikat, vadelmat, kypsät karviaiset	160 - 170	35 - 45	-

Luuhedelmät (persikat, luumut, kirsikat jne.)

Säilöttävä tuote	Lämpötila °C	Keittoaika minuutteina siitä, kun kiehuminen alkaa	Jatka keittämistä 100 °C:ssa, minuuttia
Päärynät, kvittenit, luumut	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Vihannekset

Säilöttävä tuote	Lämpötila °C	Keittoaika minuutteina siitä, kun kiehuminen alkaa	Jatka keittämistä 100 °C:ssa, minuuttia
Porkkanat ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kurkut	160 - 170	50 - 60	-
Pikkelsi	160 - 170	50 - 60	5 - 10

Säilöttävä tuote	Lämpötila °C	Keittoaika minuutteina siitä, kun kiehuminen alkaa	Jatka keittämistä 100 °C:ssa, minuuttia
Kyssäkaali, herneet, porsa	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Jätä uuniin virta katkaistuna

Kuivaus - kiertoilma

Vuoraa leivinpellit leivinpaperilla.

Parhaiden tuloksien saavuttaminen: kytke laite pois päältä, kun vaaditusta ajasta on kulunut puolet. Avaa laitteen luukku ja anna uunin jäähtyä. Viimeistele kuivaus tämän jälkeen.

Vihannekset

Kuivattava tuote	Kannatintaso		Lämpötila °C	Aika, tuntia (arvio)
	1 tasolla	2 tasolla		
Pavut	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprikat	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Vihannekset happanruokiin	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Sienet	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Yrtit	3	1/4	40 - 50	2 - 3

Hedelmät

Kuivattava tuote	Kannatintaso		Lämpötila °C	Aika, tuntia (arvio)
	1 tasolla	2 tasolla		
Luumut	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Aprikoosit	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Omenaviipaleet	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Päärynät	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Paistolämpömittarin taulukko

Naudanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila
Raaka kylkipaisti tai filee	45 - 50
Puolikypsä kylkipaisti tai filee	60 - 65
Kypsä kylkipaisti tai filee	70 - 75

Porsaanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila
Porsaanlapa, kinkku, niska	80 - 82
Kyljys (selkä), kassler	75 - 80

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila
Lihamureke	75 - 80

Vasikanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila
Vasikanpaisti	75 - 80
Vasikanreisi	85 - 90

Lammas

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila
Lampaanviulu	80 - 85
Lampaanselkä	80 - 85
Lammaspaisti, lampaanviulu	70 - 75

Riista

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila
Jäniksenselkä	70 - 75
Jäniksenkoivet, -reidet	70 - 75
Jänis, kokonainen	70 - 75
Kauriin-/hirsenselkä	70 - 75
Kauriin-/hirsvenreisi	70 - 75

Kala

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila
Lohi	65 - 70
Taimenet	65 - 70

Tietoa akryyliamidista

Tärkeää Tuoreimpien tieteellisten tutkimustulosten mukaisesti (erityisesti tärkkelyspitoisten) ruokien voimakas ruskistaminen voi aiheuttaa terveysvaaran akryyliamidin vuoksi. Sen vuoksi suositlemme ruokien kypsennystä mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa sekä liiallisen ruskistamisen välttämistä.

HOITO JA PUHDISTUS

**VAROITUS!**

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

Puhdistukseen liittyviä huomautuksia:

- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa tavanomaista puhdistusainetta.

- Puhdista laite sisältä jokaisen käytön jälkeen. Tällä tavoin se on helpompi puhdistaa eikä roiskeet pala kiinni.
- Poista itsepinnoitteiset tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
- Pese kaikki laitteen varusteet (käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja pesuainetta) jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua.
- Jos käytät tarttumattomia varusteita, älä käytä puhdistuksessa voimakkaita pesuaineita, teräviä esineitä äläkä pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

Pyrolyysipuhdistus



Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat peltien kannattimet.



Älä käynnistä pyrolyysipuhdistusta:

- Et poistanut peltien kannattimia tai teleskooppikannattimia (jos käytössä) - joidenkin mallien näytössä näkyy "C1".
- Et sulkenut uunin luukua oikein - joidenkin mallien näytössä näkyy "C3".

1. Poista suurin lika ensin käsin.
2. Aseta pyrolyysitoiminto. Katso "Uunin toiminnot".
3. Kun  vilkkuu, aseta haluamasi toimenpide painamalla **+** tai **—** :
 - P1 1:30 alhaiselle likaisuustasolle,
 - P2 2:30 keskisuurelle likaisuustasolle,
 Toiminto käynnistyy kahden sekunnin kuluttua.



Voit muuttaa toiminnon (P1 tai P2) keston oletusasetusta painamalla  asettaaksesi arvon , ja painamalla sitten **+** tai **—** pyrolyysipuhdistuksen keston asettamiseksi. Voit siirtää puhdistuksen alkamista käyttämällä Lopetus-toimintoa. Kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, luukku lukittuu. Symboli  ja lämpötilänäytön palkit palavat, kunnes luukun lukitus vapautuu.



Uunin valo on kytketty pois päältä pyrolyysipuhdistuksen aikana.

Muistutus puhdistamisesta

Pyrolyysipuhdistuksen tarpeesta ilmoittaa **PYR**, joka vilkkuu näytössä 10 sekuntia aina kun laite kytetään toimintaan tai pois toiminnasta.



Puhdistuksen merkkivalo sammuu:

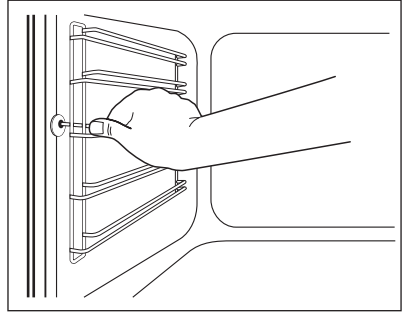
- Pyrolyysipuhdistuksen päättyessä.
- Painaessa samanaikaisesti painikkeita **+** ja **—**.

Uunipeltien kannatinkisko

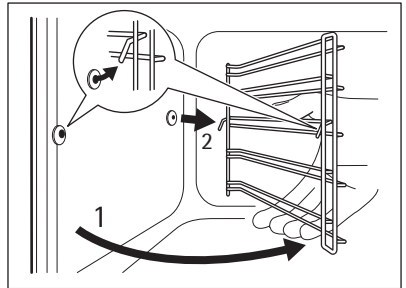
Voit poistaa pellin kannattimen sivuseinien puhdistamisen ajaksi.

Pellin kannattimen irrottaminen

1. Vedä pellin kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



2. Irrota pellin kannatin vetämällä se irti sivuseinän takaosasta.



Asenna pellin kannatin takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



Kun pidennettäviä kannattimia käytetään:
Pidennettävien kannattimien kiinnitystappien on osoitettava etuosaan päin!

Uunin lamppu



VAROITUS!

Olemassa on sähköiskuvaara.

Uunin lamppu ja lampun suojalasi voivat olla kuumia.

Ennen uunin lampun vaihtamista:

- Kytke laite pois päältä.
- Irrota sulakkeet sulaketaulusta tai katkaise virta pääkytkimestä.



HUOMIO

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

Uunin lampun vaihtaminen:

1. Lampun suojalasi sijaitsee uunin katossa.
Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda tarvittaessa uunin lamppu uuteen lamppuun, jonka lämmönkestävyys on 300 °C.



Käytä tyyppiltään samanlaista uunin lampputta.

4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

Uuninluukku ja lasilevyt.

Irrota uunin luukku puhdistamista varten.

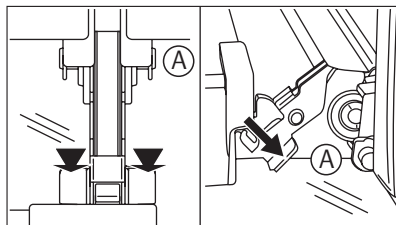


HUOMIO

Ole varovainen irrottaessasi luukkua. Luukku on painava!

Luukun irrottaminen

1. Avaa luukku täysin auki.
2. Paina saranoissa olevat lukitusvivut (A) ääriasentoon.
3. Sulje luukku ensimmäiseen avausasentoon (noin 70°:n kulmaan).
4. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti ylöspäin suuntautuvassa kulmassa.



Asenna luukku takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



Lasilevyjen lukumäärä vaihtelee mallikohtaisesti.

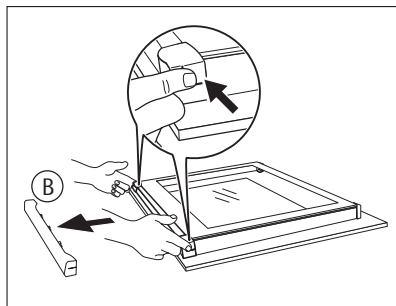


HUOMIO

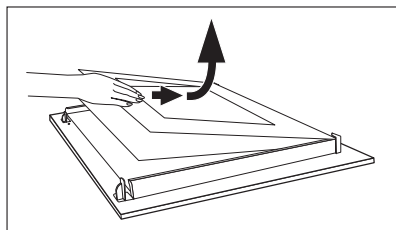
Aseta luukku ulompi puoli alaspäin pehmeälle ja tasaiselle alustalle siten, ettei se naarmuunnu.

Luukun lasilevyjen irrottaminen ja puhdistaminen

1. Irrota luukku.
2. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.
3. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.



4. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos ohjauskiskosta.
5. Puhdista lasilevyt.



Kiinnitä lasilevyt takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi/suuremmat.

KÄYTTÖHÄIRIÖT



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Virta on katkaistu laitteesta.	Kytke virta laitteeseen.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello. Katso ohjeet kappaleesta "Kellonajan asettaminen".
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty toimintaan.	Katso ohjeet kappaleesta "Automaattinen virrankatkaisu".
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Uunin valo ei syty.	Uunin lamppu on palanut.	Vaihda uunin lamppu.
Pyrolyysitoiminto ei käynnisty (aikanäytössä näkyy "C1").	Kannatinkiskoja tai teleskoopikannattimia ei ole poistettu.	Poista kannatinkiskot tai teleskoopikannattimet.
Pyrolyysitoiminto ei käynnisty (aikanäytössä näkyy "C3").	Luukku ei ole suljettu oikein tai luukun lukko on viallinen.	Sulje luukku oikein.
Näytössä näkyy C2.	Haluat aloittaa pyrolyysipuhdistuksen tai sulatustoiminnon, mutta et poistanut paistolämpömittarin pistoketta pistorasiasta.	Poista paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta.
Näytössä näkyy F102.	- Luukku ei ole kunnolla kiinni. - Luukun lukko on viallinen.	- Sulje luukku oikein. - Katkaise ja kytke virta uudelleen laitteeseen irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä. - Käänny asiakaspalvelun puoleen, jos näytössä näkyy F102 uudelleen.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä luettelossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	- Katkaise ja kytke virta uudelleen laitteeseen irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä. - Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi kaatoa näytöstä.

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Huoltoliikkeen vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee laitteen rungon etukehyksessä.

Suosittellemme, että kirjoitat tiedot tähän:

Malli (MOD.)

.....

Tuotenumero (PNC)

.....

Sarjanumero (S.N.)

.....

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tuotteeseen tai sen pakkaukseen merkitty symboli , osoittaa, että tätä tuotetta ei saa laittaa sekajätteen joukkoon, vaan se on toimitettava erilliseen sähkö- ja elektroniikkajätteiden keräyspisteeseen.

Asianmukaisella jätehuollolla estetään mahdolliset ympäristö- ja terveyshaitat. Laitetta ei saa purkaa ennen jätehuoltoon luovuttamista eikä laitteen sisälle saa laittaa muita jätteitä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat kuntasi jäteasioita hoitavalta viranomaiselta, liikkeestä josta tuote on ostettu tai internet sivuiltamme www.electrolux.fi.



Pakkausmateriaalit

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöä säästäviä, ja ne voidaan käyttää uudelleen. Muoviosiin on merkitty kansainvälinen materiaalin tunniste, esim. PE, PS jne. Vie pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin jätteenkeräysäiliöihin.

