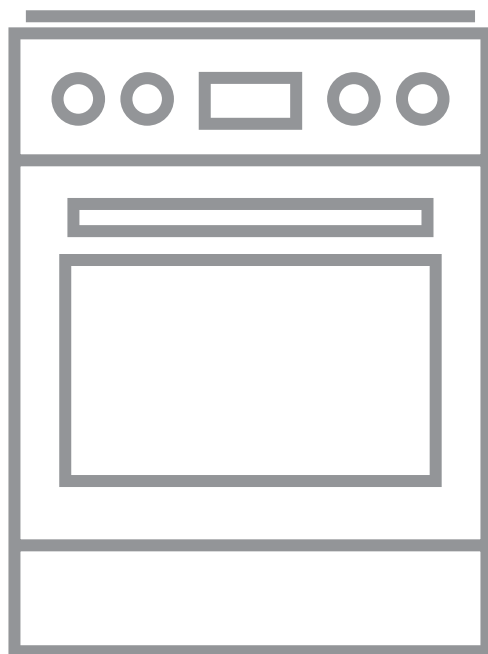


USER MANUAL



SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	6
3. ASENNUS.....	8
4. TUOTEKUVAUS.....	11
5. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA.....	12
6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	13
7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	15
8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS.....	17
9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	17
10. UUNI - KELLOTOIMINNOT.....	19
11. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	20
12. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	23
13. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS.....	32
14. VIANMÄÄRITYS.....	34
15. ENERGIATEHOKKUUS.....	36

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

ℹ 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



VAROITUS!

Tukehtumis- tai henkilövamman tai pysyvän vammautumisen vaara.

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat. Laite on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- Tämä laite tulee liittää sähköverkkoon H05VV-F-tyyppin kaapelilla, joka kestää takapaneelin lämpötilan.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi korkeintaan 2 000 metriä merenpinnan yläpuolella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi laivoissa, veneissä tai aluksissa.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumenisi.
- Älä asenna laitetta tason päälle.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentyminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.
- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- HUOMAUTUS: Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia keittotason lasiluukun tai saranalla varustettujen lasikansien puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa

käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota joka tapauksessa yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä vääntimellä.
- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- VAROITUS: Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Virrankatkaisulaite tulee integroida pysyvään johdotukseen johdotussäätöjen mukaisesti.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

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 suoja-käsineitä ja suoja-avain jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Keittiön kaapin ja asennuspaikan on oltava saman kokoiset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Sulje laite kalusteella estääksesi pääsyn vaarallisiin osiin.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkuisten laitteiden tai kalusteiden vieressä.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Varmista, että asennat sen vakaasti laitteen kallistumisen estämiseksi. Lue ohjeet Asennus-luvusta.

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähköliitännät tulee antaa.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.

- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suoja 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 virtajohtossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohtosta 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.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Tulipalo- ja henkilövahinkovaara. Sähköiskun vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.

- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.



VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksen jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkuja.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle tai suoraan uunin pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja

marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalo



VAROITUS!
Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.6 Huoltopalvelu

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

3. ASENNUS

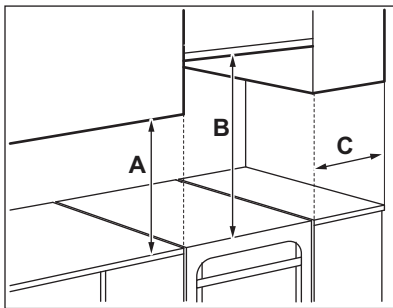


VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Laitteen sijoittaminen

Voit asentaa laitteen yhden kaapin viereen, kahden kaapin väliin ja nurkkaan.

Katso asennuksen vähimmäisetäisyydet taulukosta.



Vähimmäisetäisyydet

Mitat	mm
A	400
B	650

- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

Mitat	mm
C	150

3.2 Tekniset tiedot

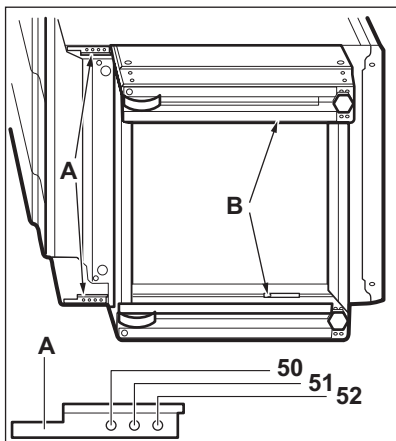
Jännite	230 V
Taajuus	50 - 60 Hz
Laitteen luokitus	1

Mitat	mm
Korkeus	858 - 923
Leveys	500
Syvyys	600

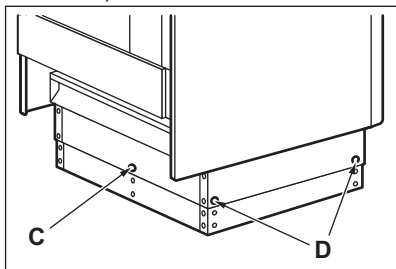
3.3 Lieden korkeuden ja syvyyden muuttaminen

Lieden korkeus on 897 mm ja syvyys 500 mm toimitushetkellä.

1. Aseta liesi yhden sivun varaan.
2. Säädä jalustan syvyyttä ruuvaamalla ruuvi A auki ja löysäämällä kannattimen ruuveja B.

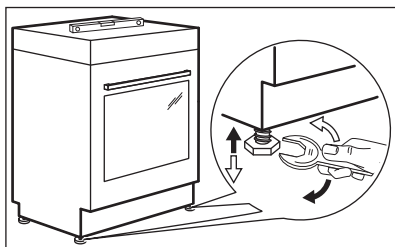


3. Aseta vaadittu syvyys.
4. Ruuvaa ruuvit A ja B kiinni.
5. Säädä korkeutta ruuvaamalla jalustan takaosan keskellä oleva ruuvi C (1 ruuvi) ja sivuruuvit D (4 ruuvia) auki.



6. Paina jalusta vaadittuun korkeusasetukseen: 923, 898 tai 858 mm.
7. Ruuvaa ruuvit C ja D kiinni.

3.4 Laitteen tasapainottaminen



Aseta laitteen ylätaso samalle tasolle muiden pintojen kanssa säätämällä laitteen alla olevia pieniä jalkoja.

3.5 Kallistussuoja

Määritä laitteen oikea korkeus ja leveys ennen kuin kiinnität kallistussuojan.



HUOMIO!

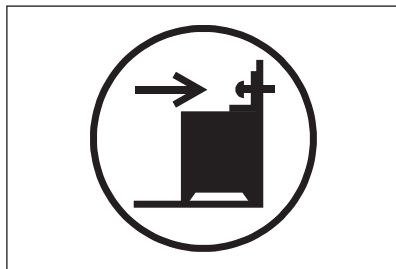
Varmista, että asennat kallistussuojan oikealle korkeudelle.



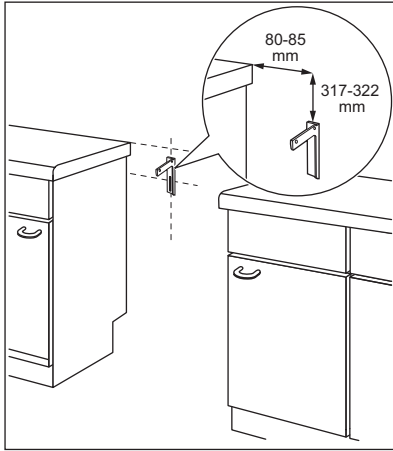
Tarkista, että laitteen takana oleva seinäpinta on tasainen.

Kaatumiseste on asennettava paikalleen. Jos sitä ei asenneta, laite voi kallistua.

Laitteessa on kuvan mukainen symboli (jos soveltuu), joka muistuttaa kallistussuojan asentamisesta.



1. Asenna kaatumiseste 317 - 322 mm laitteen yläreunan alapuolelle ja 80 - 85 mm päähän laitteen sivusta kannattimen pyöreään reikään. Kiinnitä se tiukasti ruuveilla vankkaan materiaaliin tai käytä sopivaa vahviketta (seinä).



2. Reikä on laitteen takaosan vasemmalla puolella. Nosta laitteen etuosaa ja aseta se keskelle kalusteiden väliin. Jos työtason ja kalusteiden välinen tila on suurempi kuin laitteen leveys, sivumittaa on säädettävä laitteen keskittämiseksi.



Jos olet muuttanut liedan mittoja, kohdista kaatumiseste oikein.



HUOMIO!

Jos työtason ja kalusteiden välinen tila on suurempi kuin laitteen leveys, sivumittaa on säädettävä laitteen keskittämiseksi.

3.6 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Valmistaja ei vastaa vahingoista, jos kappaleiden "Turvallisuusohjeet" ohjeita ei ole noudatettu.

Laitteen mukana ei toimiteta pistoketta eikä virtajohtoa.



VAROITUS!

Ennen kuin virtajohto liitetään liittimeen, mittaa sähköverkon vaiheiden ja nollan välinen jännite. Katso sitten laitteen takana olevasta kytkentämerkistä oikeaoppisen sähköasennuksen ohjeet. Täten vältetään asennusvirheet ja laitteen sähköosien vaurioituminen.

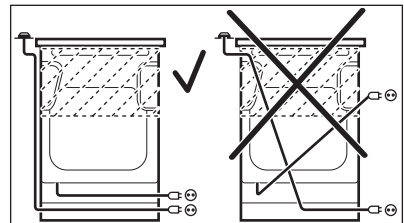
Soveltuvat kaapelityypit eri vaiheisiin:

Vaihe	Minimikoko kaapeli
1	3x10,0 mm ²
3 nollajohtimella	5x1,5 mm ²



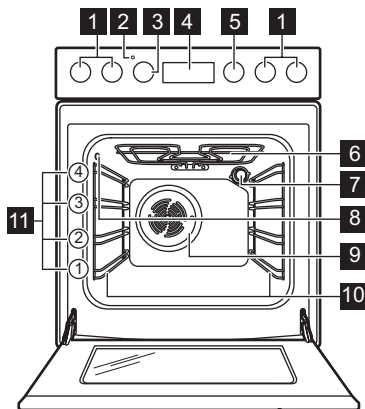
VAROITUS!

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



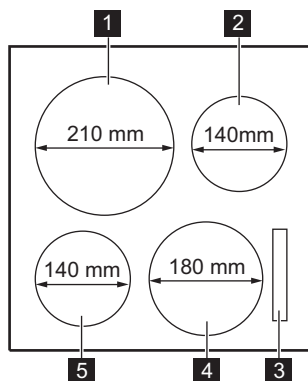
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Laitteen osat



- 1 Keittotason kytkimet
- 2 Lämpötilan merkivalo / symboli
- 3 Lämpötilan väännin
- 4 Elektroninen ohjelmointilaite
- 5 Uunin toimintojen väännin
- 6 Lämpövastus
- 7 Lamppu
- 8 Paistolämpömittarin pistorasia
- 9 Puhallin
- 10 Irrotettava kannatin
- 11 Kannatintasot

4.2 Keittoalueet



- 1 Induktikeittoalue 2100 W, PowerBoost 3700 W
- 2 Induktikeittoalue 1400 W, PowerBoost 2500 W
- 3 Näyttö
- 4 Induktikeittoalue 1800 W, PowerBoost 2800 W
- 5 Induktikeittoalue 1400 W, PowerBoost 2500 W

4.3 Lisävarusteet

- **Uuniritilä**
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.
- **Grilli / uunipannu**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.
- **AirFry -taso**
Ruokien friteeraus pienemmällä öljymäärällä tai ilman leivinpaperia.

- **Paistolämpömittari**
Osoittaa ruoan kypsyyden.
- **Teleskooppikannattimet**
Ritilät voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimien avulla.
- **Säilytyslaatikko**
Säilytyslaatikko on uunitilan alapuolella.

5. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.

Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

5.2 Kellonajan asetus

Kellonaika on asetettava ennen uunin käyttämistä.

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

Aseta kellonaika painamalla painiketta

+ tai -.

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

5.3 Aika-asetuksen muuttaminen



Kellonaikaa ei voida muuttaa, jos Kesto-aika |→| tai Lopetus →| -toiminto on toiminnassa.

Paina painiketta ⌚ toistuvasti, kunnes kellotoiminnon merkkivalo vilkkuu.

Aseta uusi aika noudattamalla "Kellonajan asetus"-kohdan ohjeita.

5.4 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

5.5 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

1. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila. Tämän toiminnon maksimilämpötila on 210 °C.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
5. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
6. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
7. Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy.

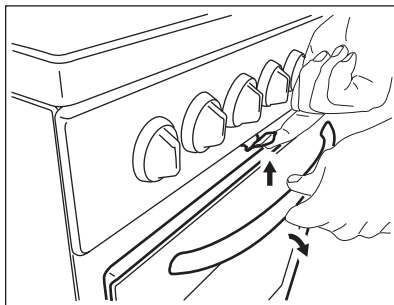
Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Uunista voi tulla hajua ja savua. Tarkista, että huoneen ilmavirtaus on riittävä.

5.6 Luukun mekaaninen lukitus

Lapset eivät saa avata luukkua.

Uunin luukun avaaminen:

1. Vedä luukun lukosta.



2. Avaa luukku. Älä vedä luukun lukosta sulkiessasi uuninluukkua!



Kun laite kytketään pois toiminnasta, luukun mekaaninen lukitus ei poistu käytöstä.

6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Sähkökeittoalueen lämpöasetus

Symbolit	Toiminto
0	Pois toiminnasta
B	PowerBoost

Symbolit Toiminto

1 - 9 Tehotasot



Käytä jälkilämpöä vähentääksesi energian kulutusta. Kytke keittoalue pois toiminnasta noin 5-10 minuuttia ennen kypsennysprosessin päättymistä.

Käännä valitun keittoalueen väännin vaaditun tehotason kohdalle. Kun lopetat keittoalueen käytön, käännä väännin off-asentoon.

6.2 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa.
	Automaattinen kuumennus on kytketty päälle.
	PowerBoost on kytketty päälle.
	Toimintahäiriö.
	Keittoalue on vielä kuuma (jälkilämpö).
	Uunin lapsilukko on kytketty päälle.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

6.3 Jälkilämmön merkkivalo



VAROITUS!

Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi.

merkkivalot voivat myös syttyä, vaikka ne eivät olisi käytössä.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.

Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason. Vierellä olevien keittoalueiden

6.4 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannalla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli **F** syttyy ja keittoalue kytketty automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkivalo **-** syttyy ja laite kytketty pois toiminnasta.

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

Tehotaso	Keittotason pois kytketympäaika
1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia
6 - 9	1,5 tunti

6.5 PowerBoost

Kyseinen toiminto lisää induktiokeittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokeittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen induktiokeittoalue kytketty automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotasolle.

Keittoalueen toiminnon päälle kytkeminen: käännä keittoalueen väännin asentoon **B**. **P** syttyy keittotason näyttöön.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: käännä keittoalueen väännin off-asentoon.

6.6 Automaattinen kuumennus

Jos tämä toiminto kytketään toimintaan, haluttu tehotaso voidaan saavuttaa nopeammin. Toiminto asettaa korkeimman tehotason joksikin aikaa, ja laskee tehotason sen jälkeen oikeaan asetukseen.

i Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Keittoalueen toiminnon kytkemisen toimintaan: käännä väännintä

myötapäivään ääriasentoon. **P** syttyy. Käännä väännintä uudelleen

myötapäivään 6 sekunnin kuluessa. **P**

muuttuu symboliksi **R**. Aseta haluamasi tehotaso välittömästi väliltä 1-8.

Tehotaso näkyy näytössä. **R** syttyy uudelleen kuuden sekunnin kuluttua. Alue toimii suurimmalla tehotasolla. Valittu tehotaso palautuu alueeseen jonkin ajan kuluttua.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: käännä väännintä vastapäivään asentoon **0**.

6.7 Uunin lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

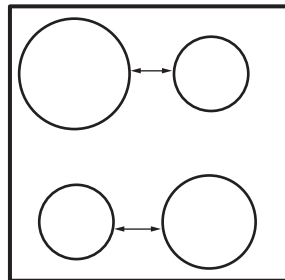
Toiminnon kytkeminen toimintaan: käännä takavasemman ja etuoikean keittoalueen vääntimiä samanaikaisesti vastapäivään. Näytöissä näkyy **L**.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: käännä takavasemman ja etuoikean keittoalueen vääntimiä uudelleen samanaikaisesti vastapäivään.

6.8 Tehonhallinta -toiminto

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Vaiheissa on maksimisähkökuormitukset.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.

- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissähkökuormitus ylittyy.
- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu kahdella tasolla.



7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Keittoastiat



Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.



Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

Keittoastian materiaali

- **sopivat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan oikealla merkinnällä).
- **sopimattomat:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla.
- magneetti tarttuu astian pohjaan.



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen. Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaita ja kuivia ennen niiden asettamista keittotasolle.

Keittoastian mitat

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

Keittoalueen tehokkuus riippuu keittoastian halkaisijasta. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.

7.2 Keittoastian minimihalkaisija

Keittoalue	Keittoastian minimihalkaisija (mm)
Vasemmalla takana	110
Oikealla takana	90
Oikealla edessä	100
Vasemmalla edessä	90

7.3 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysääntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirien kytkeytyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että laitteessa olisi jokin vika.

7.4 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuussuhde ei ole lineaarinen. Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskisuurella tehotasolla toimiva

keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaantavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kannaksi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen alla.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.
4 - 5	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
4 - 5	Suurten ruokamäärien kypsennäminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
6 - 7	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		
	Suuren vesimäärän keittäminen. PowerBoost on päällä.		

8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

8.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen

ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.

- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

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

9.2 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.

9.3 Jäähdytyspuhallin

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

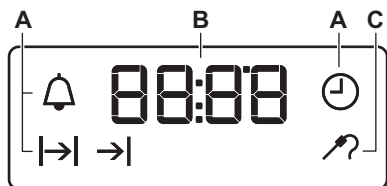
9.4 Uunin toiminnot

Symboli	Uunin toiminnot	Käyttötarkoitus
0	Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta.

Symboli	Uunin toiminnot	Käyttötarkoitus
	Uunin lamppu	Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa.
	Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
	Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
	Kiertoilma	Saman paistolämpötilan vaativien ruokien paistaminen samanaikaisesti useammalla kannatintasolla ilman, että tuoksut sekoittuvat.
	Kiertoilma	Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö-toiminnoissa.
	Kosteaa kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteaa kiertoilma. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Uuni - Energiansäästö. Tämän toiminnon avulla noudatetaan energiatehokkuusluokan vaatimuksia standardin EN 60350-1 mukaisesti.
	Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.
	AirFry / Pizzatoiminto	Ruokien friteeraus pienemmällä öljymäärällä tai ilman leivinpaperia. Esimerkiksi ranskanperunoiden tai pizzan valmistamiseen. / Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
	Sulatus	Ruoan sulattaminen (vihannekset ja hedelmät). Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta.

10. UUNI - KELLOTOIMINNOT

10.1 Näyttö



- A. Kellotoiminnot
B. Ajastin
C. Paistolämpömittarin merkkivalo

10.2 Painikkeet

Painike	Toiminto	Kuvaus
—	MIINUS	Ajan asettaminen.
	KELLO	Kellotoiminnon asettaminen.
+	PLUS	Ajan asettaminen.

10.3 Kellotoimintojen taulukko

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

10.4 KESTOAIKA-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. Paina painiketta toistuvasti, kunnes alkaa vilkkua.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon aika painamalla **+** tai **—**.

Näytössä näkyy .

4. Kun aika päättyy, merkkivalo vilkkuu ja laitteesta kuuluu

äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

10.5 LOPETUS-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. Paina painiketta toistuvasti, kunnes alkaa vilkkua.

3. Aseta aika painamalla \uparrow tai \downarrow . Näytössä näkyy \rightarrow !
4. Kun aika päättyy, merkkivalo \rightarrow ! vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
5. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

10.6 AJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. Paina painiketta \mathcal{R} toistuvasti, kunnes \rightarrow ! alkaa vilkkuu.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon aika painamalla \uparrow tai \downarrow .
4. Paina painiketta \mathcal{R} .
5. Aseta LOPETUS-toiminnon aika painamalla \uparrow tai \downarrow .
6. Vahvasta painamalla \mathcal{R} . Laite käynnistyy automaattisesti myöhemmin, se toimii asetetun KESTOAIKA-toiminnon ajan ja sammuu, kun LOPETUS-toiminnon aika saavutetaan. Kun asetettu aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki.
7. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta. Voit sammuttaa

- merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.
8. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

10.7 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Paina painiketta \mathcal{R} toistuvasti, kunnes \mathcal{R} alkaa vilkkuu.
2. Aseta vaadittu aika painamalla \uparrow tai \downarrow .

Hälytinajastin käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.

3. Kun asetettu aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
4. Käännä uunin toimintojen valitsin ja lämpötilan valitsin Off-asentoon.

10.8 Kellotoimintojen peruuttaminen

1. Paina painiketta \mathcal{R} toistuvasti, kunnes haluamasi toiminnon merkkivalo alkaa vilkkuu.
2. Paina ja pidä alhaalla painiketta \downarrow . Kellotoiminto sammuu joidenkin sekuntien jälkeen.

11. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

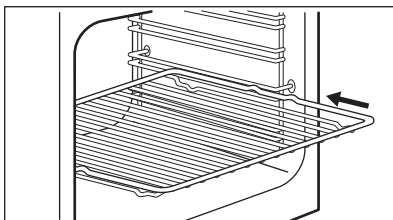


VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

Paistoritilä:

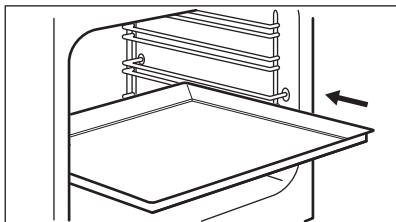


Aseta ritilä haluamasi ohjauksiskojen väliin.

Leivinpelti:



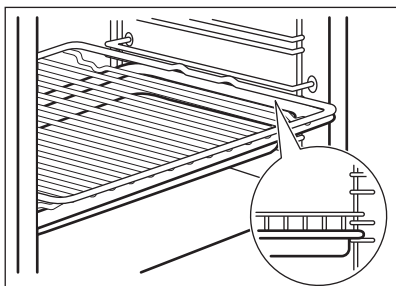
Älä paina leivinpeltiä kokonaan uunikammion takaseinään. Muutoin lämpö ei kierrä leivinpellin ympärillä. Ruoka voi tällöin palaa, erityisesti leivinpellin takaosassa.



Työnnä leivinpelti tai uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin. Varmista, ettei se kosketa uunin takaseinään.

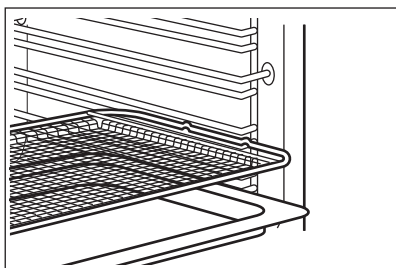
Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Paina uunipannu kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



AirFry -taso:

Aseta AirFry-pelti toiselle kannatintasolle. Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle.



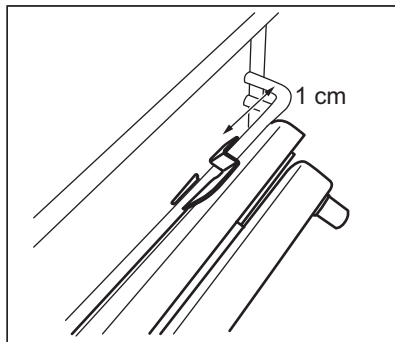
11.2 Teleskooppikannattimet



Voit asettaa teleskooppikannattimet eri kannatintasolle tasoa 4 lukuunottamatta.

Teleskooppikannattimien asentaminen

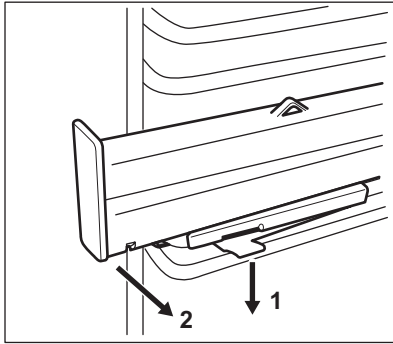
1. Käännä teleskooppikannattinta noin 90°.
2. Liu'uta teleskooppikannattimen takaosassa oleva lukitsin kannatinkiskoon. Varmista, että asetat kannattimen oikealle puolelle uunia.



3. Käännä kannatin oikeaan asentoon. Teleskooppikannattimen päässä olevan pysäyttimen tulee osoittaa ylöspäin.
4. Paina kannatin kokonaan uunin takaseinään.
5. Paina teleskooppikannattimen etuosaa kannatinkiskoa vasten. Kuulet napsahduksen, kun etuosan lukitsin lukittuu oikein.
6. Asenna toinen teleskooppikannatin samalla tavalla. Varmista, että molemmat teleskooppikannattimet ovat samalla tasolla.

Teleskooppikannattimien poistaminen

1. Paina ja pidä lukitsinta teleskooppikannattimen etuosassa.



2. Vedä kannattimen etuosaa pois päin kannatinkiskosta.
3. Käännä teleskooppikannattinta noin 90°.
4. Poista kannattimen takaosa kannatinkiskosta.
5. Poista toinen teleskooppikannatin samalla tavalla.

11.3 Teleskooppikannattimet - Uunin lisävarusteiden asennus

Ritilät voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimien avulla.

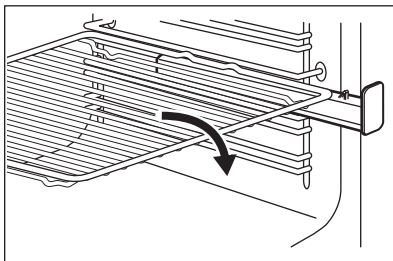


HUOMIO!
Teleskooppikannattimia ei saa pestä astianpesukoneessa. Älä voitele teleskooppikannattimia.



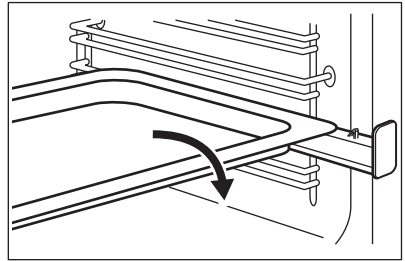
HUOMIO!
Varmista, että painat teleskooppikannattimet kokonaan uuniin ennen uuninluukun sulkemista.

Paistoritilä:



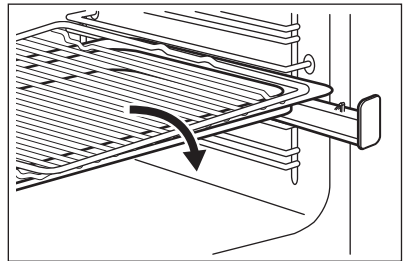
Uunipannu:

Aseta matalareunainen uunipannu teleskooppikannattimien päälle.



Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Aseta paistoritilä ja uunipannu teleskooppikannattimen päälle.



11.4 Paistolämpömittarin käyttäminen

Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan.


Paistomittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

- Uunin lämpötila.
- Sisälämpötila.

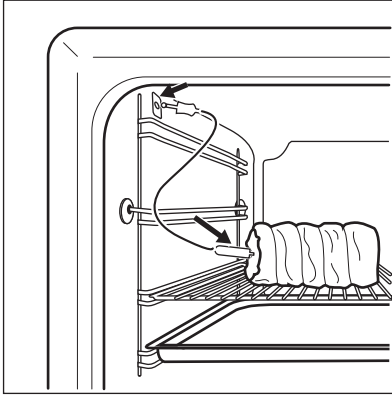


HUOMIO!
Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

1. Kytke paistolämpömittarin pistoke uunin sivussa olevaan pistorasiaan.

Paistolämpömittarin merkivalo  vilkkuu.

2. Työnnä paistolämpömittarin kärki lihanpalan keskiosaan.




3. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta **+** tai **-**. Lämpötilan voi asettaa välille 30 °C - 99 °C.
4. Valitse uunitoiminto ja lämpötila. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki

kahden minuutin ajan. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

5. Kytke laite pois päältä.
6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha laitteesta.

Jos liha ei ole mielestäsi riittävän kypsä, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta sisälämpötila suuremmaksi.

Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina , jos haluat muuttaa asetetun sisälämpötilan.



VAROITUS!

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

12. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

avatessasi luukkuu toiminnan aikana. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.

Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.

Älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään aseta osiin alumiinifoliota kypsennyksen aikana. Tämä voi vaikuttaa kypsennystuloksiin ja vaurioittaa emalipintaa.

12.1 Yleistä

Uunissa on neljä kannatintasoa. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Laitteessa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se vähentää paistoajan ja energian kulutuksen minimiin.

Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tämä on normaalia. Pysytte sopivalla etäisyydellä laitteesta

12.2 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paisto aikaa 10 – 15 minuuttia.

Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti. Lämpötila-asetusta ei tarvitse muuttaa, jos ruskistuminen on epätasaista. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.

Uunissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähtyessään

uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

12.3 Kakkujen leipominen

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

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

12.4 Lihan ja kalan kypsentyminen

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.

12.5 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyyppistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

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

12.6 Ylä + alalämpö

Ruoka	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Matalat kakut ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	leivinpelti
Hiivalla kohotettu omenakakku	2000	170 - 190	40 - 50	3	leivinpelti
Pannukakku	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	leivinpelti
Kana, kokonainen	1350	200 - 220	60 - 70	2	ritilä
				1	leivinpelti
Puolikas kana	1300	190 - 210	35 + 30	3	ritilä
				1	leivinpelti
Porsaankyljykset	600	190 - 210	30 - 35	3	ritilä
				1	leivinpelti
Piirakka ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	leivinpelti
Täytetty hiivalla kohotettu kakku ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	leivinpelti
Juustokakku	2600	170 - 190	60 - 70	2	leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiirakka ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	leivinpelti

Ruoka	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Joulukakku ¹⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ³⁾	2	leivinpelti
Maalaisleipä ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	kaksi alumiini- vuokaa (pituus: 20 cm)
Romanialainen sokerikakku ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	kaksi alumiini- vuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Romanialainen sokerikakku – perinteinen	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	kaksi alumiini- vuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Hiiwasämpylät ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	leivinpelti
Kääretorttu ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	leivinpelti
Marenki	400	100 - 120	40 - 50	2	leivinpelti
Murotaikinakak- ku ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	leivinpelti
Voikakku ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

2) Jätä kakku uuniin seitsemäksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.

3) Jätä kakku uuniin kymmeneksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.

4) Aseta lämpötila 250 °C ja esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

12.7 Kiertoilma

Ruoka	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Matalat kakut ¹⁾	1000	150	30	2	leivinpelti
Hiiwalla kohotet- tu omenakakku	2000	170 - 180	40 - 50	3	leivinpelti
Pannukakku	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	leivinpelti
Kana, kokonai- nen	1400	180	55	2	ritilä
				1	leivinpelti
Porsaanpaisti	800	170 - 180	45 - 50	2	ritilä
				1	leivinpelti

Ruoka	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Täytetty hiivalla kohotettu kakku	1200	150 - 160	20 - 30	2	leivinpelti
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	leivinpelti
Juustokakku	2600	160 - 170	40 - 50	1	leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiirakka ¹⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	leivinpelti
Joulukakku ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	leivinpelti
Kinkkupiiras ¹⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	yksi pyöreä vuoka (halkaisija 26 cm)
Maalaisleipä ³⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	leivinpelti
Romanialainen sokerikakku ¹⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	kaksi alumiini- vuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Romanialainen sokerikakku – perinteinen	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	kaksi alumiini- vuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Hiivataikinapullat ¹⁾	800	190	15	3	leivinpelti
Kääretorttu ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	leivinpelti
Marenki	400	110 - 120	30 - 40	2	leivinpelti
Hedelmäkakku	1500	160 - 170	25 - 35	3	leivinpelti
Sokerikakku ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

2) Jätä kakku uuniin seitsemäksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.

3) Aseta lämpötila 250 °C ja esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

12.8 Kiertoilma

Ruoka	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Matala kakku ¹⁾	1000	155	35	2	leivinpelti

Ruoka	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Matala kakku ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	leivinpelti
Hiivalla kohotettu omenakakku ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	leivinpelti
Pannukakku	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	leivinpelti
Kana, kokonainen	1400	200	50	2	ritilä
				1	leivinpelti
Porsaankyljykset	600	180 - 200	30 - 40	2	ritilä
				1	leivinpelti
Piirakka ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	leivinpelti
Täytetty hiivalla kohotettu kakku	1200	160 - 170	20 - 30	3	leivinpelti
Juustokakku	2600	150 - 170	60 - 70	2	leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiirakka ¹⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	leivinpelti
Joulukakku ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ³⁾	3	leivinpelti
Kinkkupiiras ¹⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	yksi pyöreä vuoka (halkaisija 26 cm)
Maalaisleipä ⁴⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	leivinpelti
Romanialainen sokerikakku ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	kaksi alumiini-vuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Romanialainen sokerikakku – perinteinen	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	kaksi alumiini-vuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Hiivasämpylät ¹⁾	800	190	15	3	leivinpelti
Hiivasämpylät ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	leivinpelti
Kääretorttu ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	leivinpelti

Ruoka	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattaso	Lisävarusteet
Marenki	400	100 - 120	50 - 60	2	leivinpelti
Marenki	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	leivinpelti
Murotaikinakakku ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	leivinpelti
Sokerikakku ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	leivinpelti
Voikakku ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	leivinpelti

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

²⁾ Jätä kakku uuniin seitsemäksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.

³⁾ Jätä kakku uuniin kymmeneksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.

⁴⁾ Aseta lämpötila 230 °C ja esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

12.9 Kosteaa kiertoilmaa

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattaso	Lisävarusteet
Leipä ja pizza				
Pullat	190	25 - 30	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Sämpylät	200	40 - 45	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Pakastepizza 350 g	190	25 - 35	2	ritilä
Leivonnaiset leivinpellillä				
Kääretorttu	180	20 - 30	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Brownie	180	35 - 45	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Vuokakakku				
Kohokas	210	35 - 45	2	kuusi keraamista annosvuokaa ritilällä
Torttopohja	180	25 - 35	2	torttuvuoka ritilällä
Sokerikakku	150	35 - 45	2	kakkuvuoka ritilän päällä
Kala				
Kalat pusseissa, 300 g	180	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Kokonainen kala, 200 g	180	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Kalafilee, 300 g	180	30 - 40	2	pizzapannu ritilällä

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattintaso	Lisävarusteet
Liha				
Liha pussissa, 250 g	200	35 - 45	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Lihavartaat, 500 g	200	30 - 40	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Pienet leivonnaiset				
Pikkuleivät	170	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Macaronit	170	40 - 50	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Muffinssit	180	30 - 40	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Suolakeksit	160	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Murotaikinapikkuleivät	140	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Leivonnaiset	170	20 - 30	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Kasvisruoat				
Vihanneskekoitus pussissa, 400 g	200	20 - 30	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Munakas	200	30 - 40	2	pizzapannu ritilällä
Vihannekset leivinpelillä, 700 g	190	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu

12.10 AirFry

Leipomotuotteet

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattintaso
Croissantit, pakaste	noin 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Voitaikina, pakaste	noin 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Voitaikina, tuore	noin 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza, pakaste	noin 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Perunatuotteet

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattintaso
Ranskalaiset, pakaste	noin 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Ranskalaiset, paksut, pakaste	noin 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Lohkoperunat, pakastetut	noin 650 g	180 - 220	15 - 25	2

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kroketit	noin 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Tuoreet vihannekset

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kesäkurpitsasiivut, tuore ¹⁾	noin 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ lisää 1 tl oliiviöljyä tarttumisen välttämiseksi

Muu

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Leikkeet, pakaste	noin 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Katkaravut taikinakuorutteella, pakaste	noin 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Mustekalarenkaat, pakaste	noin 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Kananugetit, pakaste	noin 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Kalapuikot, pakaste	noin 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.11 Gratinointi

Ruoka	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Puolikas kana	1200	200	25 + 25	2	ritilä
				1	leivinpelti
Porsaankylykset	500	230	20 + 20	2	ritilä
				1	leivinpelti

12.12 Pizza-toiminto

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	leivinpelti
Kana, kokonainen	1400	165 - 175	55 - 65	2	leivinpelti
Puolikas kana	1350	165 - 175	30 + 35	3	leivinpelti

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattaso	Lisävarusteet
Kinkkupiiras ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	leivinpelti

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 - 15 minuutin ajan.

12.13 Tietoja testilaitokselle

Ruoka	Toiminto	Lämpötila (°C)	Lisävarusteet	Kannattaso	Aika (min)
Pienet kakut (16 kpl/pelti)	Ylä + alalämpö	160	leivinpelti	3	20 - 30
Pienet kakut (16 kpl/pelti)	Kiertoilma	150	leivinpelti	3	20 - 30
Pienet kakut (16 kpl/pelti)	Kiertoilma	160	leivinpelti	1 + 3	30 - 40
Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Ylä + alalämpö	190	ritilä	1	65 - 75
Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Kiertoilma	180	ritilä	2	70 - 80
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	180	ritilä	2	20 - 30
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	ritilä	2	25 - 35
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	170	ritilä	1 + 3	30 - 40
Murokeksit / taikina-suikaleet	Ylä + alalämpö	140	leivinpelti	3	15 - 30
Murokeksit / taikina-suikaleet	Kiertoilma	140	leivinpelti	3	20 - 30
Murokeksit / taikina-suikaleet	Kiertoilma	140	leivinpelti	1 + 3	15 - 30
Paahtoleivät ¹⁾	Gratinointi	230	ritilä	3	3 - 5
Naudanlihapihvi ²⁾	Gratinointi	250	ritilä tai grilli-/uunipannu	3	15 - 20 ensimmäinen puoli; 10 - 15 toinen puoli

¹⁾ Esikuumenna uunia 5 minuutin ajan.

²⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

13. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

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

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

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

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa (lukuun ottamatta AirFry -peltiä).

Poista pinttyneet tahrat erityisellä uunipuhdistusaineella.

Tarttumattomia lisävarusteita ja AirFry-peltiä ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

13.2 AirFry-pellin puhdistaminen

1. Aseta AirFry-pelti leivinpellille.
2. Kaada kuumaa saippuavettä ja liota.
3. Puhdista AirFry-pelti sienellä tai harjalla jäämien poistamiseksi.

Voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

13.3 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Älä käytä teräsvillaa, happoja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata

vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

13.4 Kannattimien

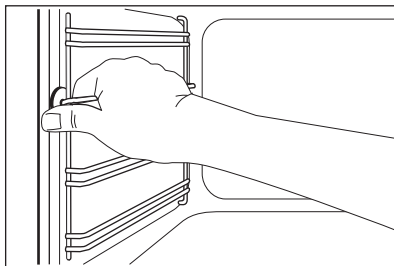
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



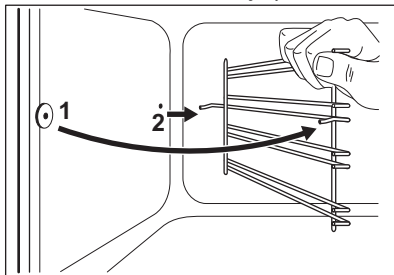
HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

13.5 Uunin katto



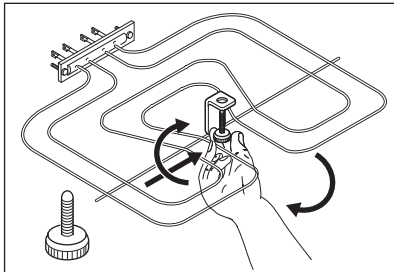
VAROITUS!

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

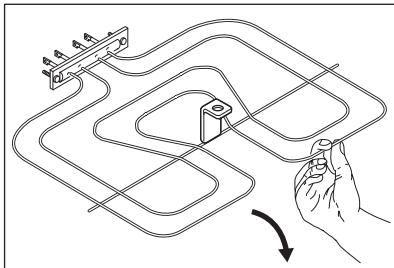
Irrota ritilöiden kannattimet.

Voit poistaa lämpövastuksen uunin katon puhdistamisen helpottamiseksi.

1. Ruuvaa lämmitysvastusta paikallaan pitävä ruuvi irti. Käytä ensimmäisellä kerralla ruuvimeisseliä.



2. Vedä varovasti lämmitysvastusta alaspäin.



3. Puhdista uunin katto lämpimällä vedellä ja miedolla puhdistusaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa. Anna pintojen lopuksi kuivua.

Asenna lämpövastus takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päivastaisessa järjestyksessä.

Asenna ritilöiden kannattimet.



VAROITUS!

Varmista, että lämpövastus on asennettu oikein ja ettei se putoa alas.

13.6 Uunin lasilevyjen irrottaminen ja asentaminen

Luukun sisällä olevat lasipaneelit voidaan poistaa niiden puhdistusta varten. Lasilevyjen lukumäärä vaihtelee mallikohtaisesti.



VAROITUS!

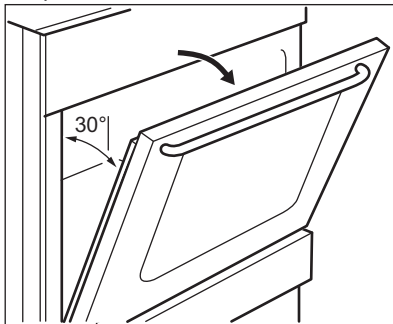
Pidä uuniluukku hieman auki puhdistuksen aikana. Kun avaat sen kokonaan, se voi vahingossa sulkeutua ja aiheuttaa vahinkoja.



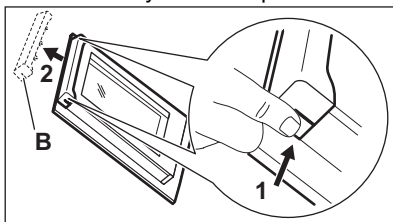
VAROITUS!

Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

1. Avaa luukku, kunnes se on noin 30° kulmassa. Luukku pysyy itsestään paikoillaan, kun se on hieman auki.



2. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisään siten, että kiinnitystiiviste vapautuu.



3. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.



VAROITUS!

Uunin luukku pyrkii sulkeutumaan, kun poistat lasilevyt.

4. Pidä luukun lasilevyjen yläreunasta ja vedä niitä ylöspäin yksi kerrallaan.
5. Puhdista lasilevy vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevy varoen.

Puhdistettuasi lasilevyn ja luukun, asenna ne takaisin paikalleen. Noudata edellä mainittuja ohjeita päivastaisessa järjestyksessä. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suuremmat.



HUOMIO!

Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.

13.7 Laatikon irrotus

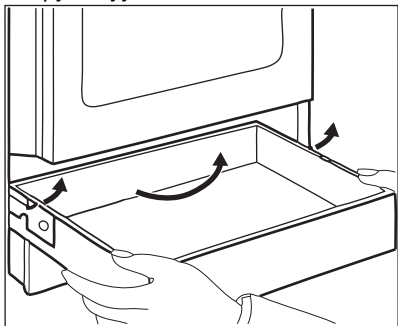


VAROITUS!

Älä säilytä laatikossa tulenarkoja esineitä (kuten puhdistustarvikkeita, muovipusseja, patalappuja, paperia tai puhdistussuihkeita). Laatikko voi kuumentua uunia käytettäessä. Tulipalon vaara.

Uunin alapuolella oleva laatikko voidaan irrottaa puhdistamista varten.

1. Vedä laatikkoa ulos, kunnes se pysähtyy.



14. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

14.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite ei kytkeydy toimintaan.	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko laite kytketty oikein sähköverkkoon.
	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.

2. Nosta laatikkoa hitaasti.
3. Vedä laatikko kokonaan ulos. Asenna laatikko takaisin paikalleen suorittamalla edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

13.8 Lampun vaihtaminen



VAROITUS!

Sähköiskun vaara. Lamppu voi olla kuuma.

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

Takalamppu

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

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Sulake on palanut.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Jälkilämmön merkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huolto-liikkeeseen.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Alue on kuuma.	Anna alueen jäähtyä riittävästi.
	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.
Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 syttyy.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katkaise virta keittotasosta ja kytke se uudelleen toimintaan.
 syttyy.	Alueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia alueelle.
	Keittoastia on sopimaton.	Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keittoastiaa.
 syttyy.	Keittotason toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Automaattinen virrankatkaisu ja alueiden ylikuumenemissuojat on lauennut.	Kytke keittotaso pois päältä. Poista kuuma keittoastia tasolta. Kytke alue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelman aiheutti keittoastia, virheviesti häviää. Jälkilämmön merkivalo voi palaa. Anna keittoastian jäähtyä riittävästi. Tarkista sopiiko keittoastia keittotasoon. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uuniin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
Kypsentämiseen kuluu liikaa tai liian vähän aikaa.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Säädä tarvittaessa lämpötilaa. Noudata ohjekirjan ohjeita.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	Kytke uuni pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja kytke se takaisin päälle. Käännä kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut sähkökatkos.	Aseta kello uudelleen.

14.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

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

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

15. ENERGIATEHOKKUUS

15.1 Keittotason tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti

Mallin tunnus	CIB54602BW
---------------	------------

Keittotasotyyp- pi	Keittotason sisäosa Vapaasti seisova liesi	
Keittoalueiden määrä	4	
Kuumennus- tekniikka	Induktio	
Pyöreiden keit- toalueiden hal- kaisija (Ø)	Vasemmalla takana	21,0 cm
	Oikealla takana	14,0 cm
	Oikealla edessä	18,0 cm
	Vasemmalla edessä	14,0 cm
Energiankulu- tus keittoaluet- ta kohti (EC electric coo- king)	Vasemmalla takana	162,7 Wh/kg
	Oikealla takana	176,7 Wh/kg
	Oikealla edessä	170,7 Wh/kg
	Vasemmalla edessä	176,7 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	171,7 Wh/kg	

EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2:
Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

15.2 Keittotaso - Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.

- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

15.3 Uunien tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Tavarantoimittajan nimi	AEG
Mallin tunnus	CIB54602BW 943005293
Energialuokka	94,9
Energiatohokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,84 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,75 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö

Tilavuus	57 l
Uunityyppi	Uunin sisäosa Vapaasti seisova liesi
Massa	57.0 kg

* Euroopan unionissa EU-määräyksien 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.

15.4 Uuni - Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Varmista, että uunin luukku on suljettu uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa uunin luukkuja 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

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.


Ruokien lämpimänäpito


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

Kosteakiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Katso lisätietoa luvusta "Uuni - Päivittäinen käyttö", Uunitoiminnot.

16. 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.

Electrolux Appliances AB - Contact
Address: Al. Powstańców Śląskich 26,
30-570 Kraków, Poland

www.aeg.com/shop



867354866-A-202021



AEG