



Ota kaikki irti tuotteestasi



Päästäksesi tutustumaan digitaalisiin käyttöohjeisiin,
ohjevideoihin, sekä muuhun apuun ja tukeen
valokuvarekisteröintimme kautta osoitteessa
electrolux.com/register



Electrolux

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. TUOTEKUVAUS.....	7
4. KÄYTTÖPANEELI.....	8
5. KÄYTTÖÖNOTTO.....	8
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	9
7. KELLOTOIMINNOT.....	11
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	12
9. LISÄTOIMINNOT.....	14
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	15
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	34
12. VIANMÄÄRITYS.....	37
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	38

SINUN PARHAAKSESI

Kiitämme teitä Electrolux-laitteen hankinnasta. Olette valinneet tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana saatuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu teitä ajatellen. Laitetta käyttäessänne voitte olla aina varma erinomaisista tuloksista. Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:

www.electrolux.com/webselfservice



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registerelectrolux.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä. Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero. Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- **VAROITUS:** Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen huoltoa.
- **VAROITUS:** Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.
- Asennuskaapin tukevuuden tulee vastata standardin DIN 68930 vaatimuksia.

Kaapin vähimmäis- korkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	600 (600) mm
Kaapin leveys	550 mm
Kaapin syvyys	605 (580) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan le- veys	549 mm
Laitteen takaosan leveys	548 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussy- vyys	546 mm
Leveys luukun olles- sa auki	1017 mm
Tuuletusaukon vä- himmäiskoko. Auk- ko alaosassa taka- na	550 x 20 mm
Virtajohtojen pituus. Johto sijaitsee oi- keassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4 x 12 mm

2.2 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.

- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkaa tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.

- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukkuja.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkuja.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kotelointi tai lattia voi

sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalo



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.6 Huoltopalvelu

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

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!

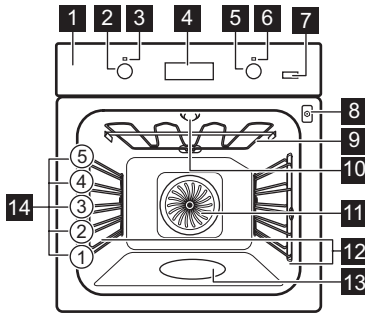
Henkilövahingo- tai tukehtumisvaara.

- Irrota pistoke pistorasiasta.

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

3. TUOTEKUVAUS

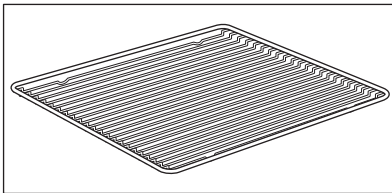
3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Virran merkivalo / symboli
- 4 Näyttö
- 5 Lämpötilan valitsin
- 6 Lämpötilan merkivalo / symboli
- 7 Plus Steam
- 8 Paistolämpömittarin pistorasia
- 9 Lämpövastus
- 10 Lamppu
- 11 Puhallin
- 12 Irrotettava kannatinkisko
- 13 Lokero - Aqua-puhdistussäiliö
- 14 Kannatintasot

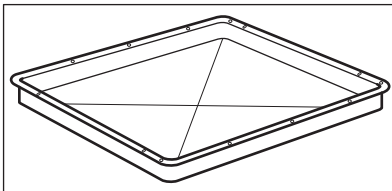
3.2 Lisävarusteet

Uuniritilä



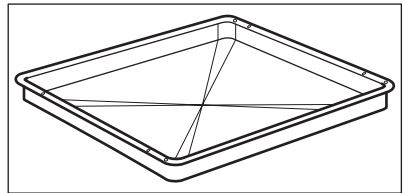
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

Leivinpelti



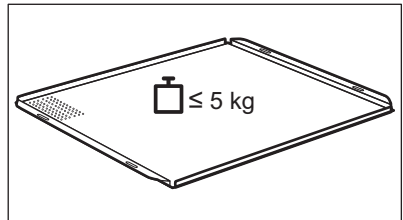
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

Grilli / uunipannu



Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruustiana.

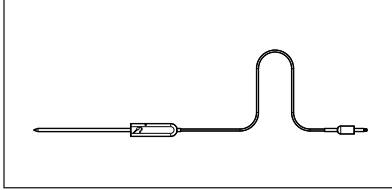
Leivonnaispelti



Käytetään sämpylöiden, pullien ja muiden pienten leivonnaisten paistamiseen. Sopii höyrytoiminnoille. Pintojen värimuutokset eivät vaikuta toimintoihin.

Käytetään ruoan sisälämpötilan mittaamiseen.

Paistolämpömittari

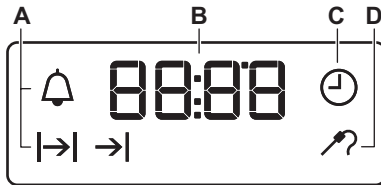


4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Painikkeet

Kosketuspainike/painike	Toiminto	Kuvaus
—	MIINUS	Ajan asettaminen.
⚠	KELLO	Kellotoiminnon asettaminen.
+	PLUS	Ajan asettaminen.
☁	PLUS STEAM	True Fan Cooking PLUS -toiminnon kytkeminen toimintaan.

4.2 Näyttö



- A. Kellotoiminnot
- B. Ajastin
- C. Kellotoiminto
- D. Paistolämpömittarin merkivalo

5. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Lisätietoja kellonajan asettamisesta on kappaleessa "Kellotoiminnot".

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.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Sisäänpainettava vääntimet






Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.




6.2 Uunitoiminnon asettaminen

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
 2. Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.
- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
3. Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

6.3 Uunitoiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
0 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta.
 Kevyt	Lampun sytyttäminen:

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Kiertoilma / Kiertoilma PLUS / Vesi-puhdistus	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentyminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö. Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana. Katso kohdasta "Hoito ja puhdistus" lisätieto seuraavasta: Vesipuhdistus.
 Pizza-toiminto	Pizza valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisien paistaminen yhdellä tasolla.
 Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
 Sulatus	Ruoan sulattaminen (vihannekset ja hedelmät). Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Kostea kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kostea 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. Jälkilämpöä hyödynnetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiansäästö. Tämän toiminnon avulla noudatetaan energiatehokkuusluokan vaatimuksia standardin EN 60350-1 mukaisesti.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahduttaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.



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

6.4 Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS

Tämä toiminto lisää kosteutta ruoanlaiton aikana.

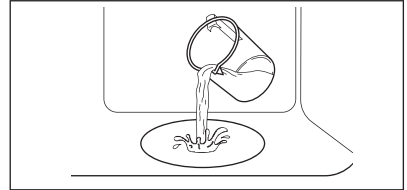


VAROITUS!

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

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

1. Täytä lokero hanavedellä.



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



HUOMIO!

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

2. Aseta toiminto: .

3. Paina: Plus Steam .

Se toimii vain toiminnolla: Kiertoilma PLUS.

Merkkivalo syttyy.

4. Aseta lämpötila kääntämällä väännintä.

5. Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia kosteuden luomiseksi.

6. Aseta ruoka-ainekset uuniin. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".

Luukku ei saa avata ruoanvalmistuksen aikana.

7. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon ja sammuta uuni

painamalla painiketta Plus Steam .

Merkkivalo sammuu.

8. Poista vesi lokerosta.








VAROITUS!

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


7. KELLOTOIMINNOT



7.1 Kellotoimintojen taulukko



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

7.2 Kellonajan asetus. Aika-asetuksen muuttaminen





Kellonaika on asetettava ennen uunin käyttämistä.


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


Aseta kellonaika painamalla painiketta  tai .

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

7.3 KESTOAIKA-toiminnon asettaminen







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

Näytössä näkyy .









4. Kun aika päättyy, merkkivalo  vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

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

7.4 LOPETUS-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Aseta aika painamalla  tai . Näytössä näkyy .
4. Kun aika päättyy, merkkivalo  vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
5. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.





7.5 AJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon aika painamalla  tai .
4. Paina painiketta .
5. Aseta LOPETUS-toiminnon aika painamalla  tai .
6. Vahvista painamalla .

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

7. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta. Voit sammuttaa merkkiäänen painamalla mitä tahansa painiketta.
8. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.



7.6 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
2. Aseta vaadittu aika painamalla  tai .

Hälytinajastin käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.

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

7.7 Kellotoimintojen peruuttaminen

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

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Paistolämpömittari

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

Paistomittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

- uunin lämpötila (vähintään 120 °C),
- ruoan sisälämpötila.



HUOMIO!

Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria ja alkuperäisiä varaosia.

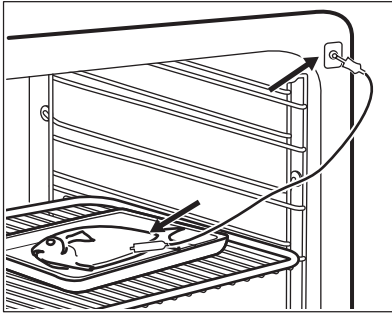
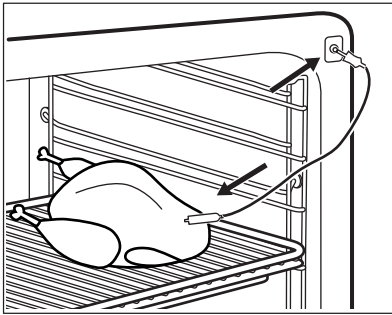
Näin saavutetaan parhaat tulokset:


- Käytä ruoka-aineiksi huoneenlämpöisinä.
- Paistolämpötilamittaria ei saa käyttää nestemäisiin ruokiin.
- Paistolämpötilamittarin tulee olla ruoassa ja pistokkeen pistorasiassa ruoanlaiton aikana.

- Käytä suositeltuja paistolämpötilamittarin lämpötila-asetuksia. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".

Ruokalajin kategoriat: liha, lintu ja kala

1. Aseta paistolämpömittarin kärki lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan, jos mahdollista. Varmista, että paistolämpömittarista vähintään 3/4 on ruoan sisällä.
2. Työnnä paistolämpömittarin pistoke laitteen etuosassa olevaan pistokkeeseen.



Paistolämpömittarin merkkivalo  vilkkuu.


3. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta **+** tai **-**. Lämpötilan voit asettaa välille 30 °C - 99 °C.

4. Valitse uunin toiminto ja lämpötila. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.

5. Kytke laite pois päältä.

6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista astia laitteesta.

Jos ruoka ei ole mielestäsi riittävän kypsää, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta ruoan sisälämpötila suuremmaksi.

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

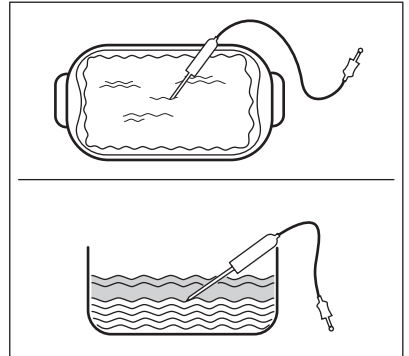


VAROITUS!

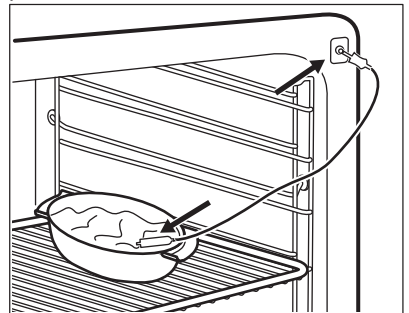
Irrota paistolämpömittarin pää ja pistoke varoen. Paistolämpömittari on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara.


Ruokalajin kategoria: vuokaruoka

1. Aseta puolet aineksista keittoastiaan.
2. Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen vuokaruuan keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruokaainesta. Aseta paistolämpömittarin siilikonkahva tukevasti keittoastian reunaa vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



3. Peitä paistolämpömittari lopuilla aineksilla.
4. Työnnä paistolämpömittarin pistoke laitteen etuosassa olevaan pistokkeeseen.



Paistolämpömittarin merkkivalo  vilkkuu.

5. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta **+** tai **-**.


Lämpötilan voit asettaa välille 30 °C - 99 °C.

6. Valitse uunitoiminto ja lämpötila. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Voit sammuttaa merkkiäänen painamalla mitä tahansa painiketta.

7. Kytke laite pois päältä.

8. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista astia laitteesta.

Jos ruoka ei ole mielestäsi riittävän kypsää, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta sisälämpötila suuremmaksi.

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



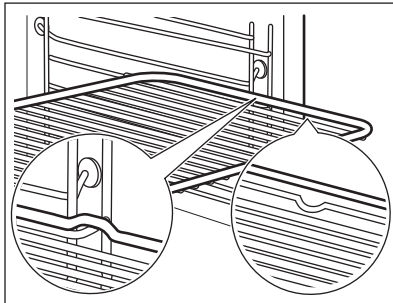
VAROITUS!

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

8.2 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

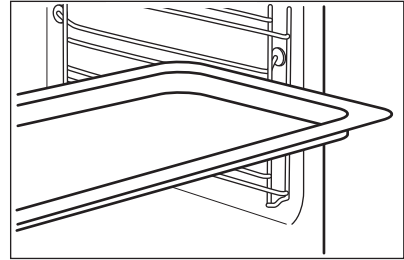
Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon .



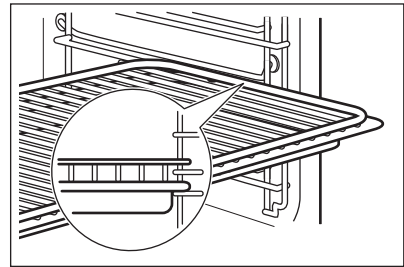
Leivinpelti/ uunipannu:

Työnnä leivinpelti /uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä ja leivinpelti / uunipannuyhdessä:

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



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

9. LISÄTOIMINNOT

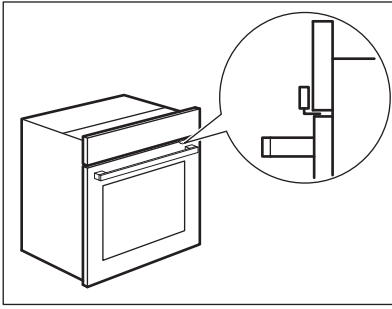
9.1 Jäähdytyspuhallin

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

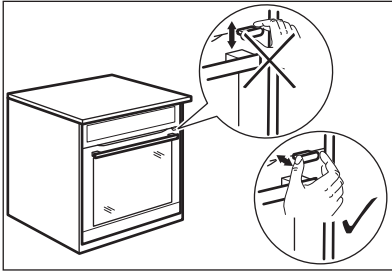
pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes uuni on jäähtynyt.

9.2 Luukun mekaaninen lukko

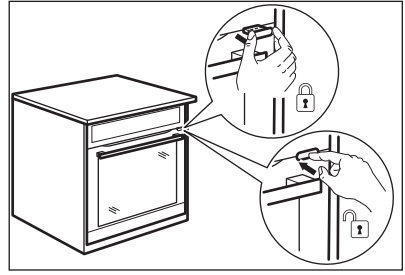
Luukun lukitus on auki, kun hankit uunin.

**HUOMIO!**

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

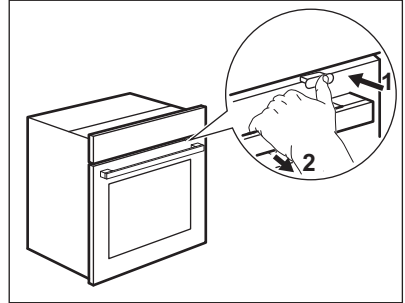
**9.3 Mekaanisen luukun lukituksen käyttäminen**

1. Kytke luukun lukitus päälle vetämällä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu paikalleen.
2. Kytke luukun lukitus pois päältä käytöstä painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.

**9.4 Luukun avaaminen mekaanisella uunin lukituksen ollessa päällä**

Luukku voidaan avata, kun mekaaninen uunin lukitus on päällä.

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



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

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia






Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeihin.

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





10.2 Kiertoilma PLUS

Käytä toista kannatintasoa.

Käytä leivinpeltiä.



 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT			
	 (ml)	 (°C)	 (min)
Pikkuleivät / Teeleipä / Kroissantit	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Sämpylät	100	200	20 - 25
Leipä	100	180	35 - 40
Rusinakakku / Omenapiirakka / Korva- puustit, kakkuvuoassa	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Käytä 150 ml vettä ellei muuta mainita.

 PAKASTETUT VALMISATE- RIAT		
	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Kroissantit	170 - 180	15 - 25
Lasagne, 200 ml	180 - 200	35 - 50

Lisää 100 ml vettä.





Aseta lämpötila 110 °C.

 ESIVALMISTETTUJEN RUO- KIEN KYPSENNYS	
	 (min)
Sämpylät	10 - 20

 ESIVALMISTETTUJEN RUO- KIEN KYPSENNYS	
	 (min)
Leipä	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Liha	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riisi	15 - 25
Vihannekset	15 - 25

Lisää 200 ml vettä.

Käytä lasiastiaa.

 PAISTAMINEN		
	 (°C)	 (min)
Paahtopaisti	200	50 - 60
Kana	210	60 - 80
Porsaanpaisti	180	65 - 80

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

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

Uunissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähdyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.







10.3 Paistaminen








Käytä ensimmäisellä kerralla alhaisempaa lämpötilaa.








10.4 Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän kypsä.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.
Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
	Liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla pidempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.
	Liian pitkä paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi paistoaika.
Kakku kypsyy epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Alenna uunin lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.
	Kakkutaikina ei ole jakautunut tasaisesti.	Levitä kakkutaikina seuraavalla kerralla tasaisesti leivinpeltiin.
Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paistojasssa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.

10.5 Paistaminen yhdellä kannatintasolla

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

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT		
 Käytä kolmatta kannatintasoa.		
 Valitse toiminto: Kiertoilma.		
 Käytä leivinpeltiä.		
	 (°C)	 (min)
Strösselikakku	150 - 160	20 - 40
Marja-/hedelmä- piirakka (hiivatai- kina / vatkattu tai- kina), käytä uuni- pannua	150	35 - 55

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT		
 Käytä kolmatta kannatintasoa.		
 Valitse toiminto: Kiertoilma.		
 Käytä leivinpeltiä.		
	 (°C)	 (min)
Marja-/hedelmä- piirakka, murotai- kinapohja	160 - 170	40 - 80



KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT



Esikumenna tyhjää uunia.



Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.



Käytä leivinpeltiä.









(°C)








(min)



	(°C)	(min)	
Kääretorttu	180 - 200	10 - 20	3
Ruisleipä:	ensin: 230	20	1
	myöhemmin: 160 - 180	30 - 60	
Voilla leivottu mantelikakku / Sokerikakut	190 - 210	20 - 30	3
Tuulihatut / Eclair-leivokset	190 - 210	20 - 35	3
Pullapitko / Pullakranssi	170 - 190	30 - 40	3
Marja-/hedelmäpirakka (hiivataikina / vatkattu taikina), käytä uunipannua	170	35 - 55	3
Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaa-tuinen täyte (esim. rahka, kerma, vaniljakastike)	160 - 180	40 - 80	3
Joulupulla (stollen)	160 - 180	50 - 70	2

 PIKKULEIVÄT			
 Käytä kolmatta kannatintasoa.			
		 (°C)	 (min)
Murotaikinapikkuleivät	Kiertoilma	150 - 160	10 - 20
Sämpylät, uunin esikuuminen tyhjänä	Kiertoilma	160	10 - 25
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	150 - 160	15 - 20
Lehtitaikinaleivonnaiset, uunin esikuuminen tyhjänä	Kiertoilma	170 - 180	20 - 30
Pikkuleivät hiivataikinasta	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40
Macaronit	Kiertoilma	100 - 120	30 - 50
Munanvalkuaisleivonnaiset / Marengit	Kiertoilma	80 - 100	120 - 150
Sämpylät, uunin esikuuminen tyhjänä	Ylä + alalämpö	190 - 210	10 - 25

10.6 Paistokset ja gratiinit

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



Käytä ensimmäistä kannatintasoa.



(°C)



(min)

Makaronilaatikko

Ylä + alalämpö

180 - 200

45 - 60

10.7 Paistaminen useilla kannatintasoilla

Käytä leivinpeltiä.

Valitse toiminto: Kiertoilma.



KAKKU/PIIRAKKA



(°C)



(min)



2 tasoa

Tuulihatut / Eclair-leivokset, uunin esikuumennus tyhjänä

160 - 180

25 - 45

1 / 4

Strösselikakku, kuiva

150 - 160

30 - 45

1 / 4



PIKKULEIVÄT / PIENET KAKUT / LEIVONNAISET / SÄMPYLÄT



(°C)



(min)



2 tasoa

3 tasoa

Sämpylät

180

20 - 30

1 / 4

-

Murotaikinapikkuleivät

150 - 160

20 - 40

1 / 4

1 / 3 / 5

Pikkuleivät vattakatusta taikinasta

160 - 170

25 - 40

1 / 4

-

Lehtitaikinaleivonnaiset, uunin esikuumennus tyhjänä

170 - 180

30 - 50

1 / 4

-






Pikkuleivät hii-vatakinasta

160 - 170

30 - 60

1 / 4

-

 PIKKULEIVÄT / PIENET KAKUT / LEIVONNAISET / SÄMPYLÄT				
	 (°C)	 (min)		
			2 tasoa	3 tasoa
Macaronit	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Munanvalkuaise- leivonnaiset / Marengit	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä.

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

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.







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

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

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana

10.9 Lihan paistaminen

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

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

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



















Lapa / Niska / Kinkku	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120
Kyljykset / Siankylyki	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90
Lihamureke	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Porsaan potkapaisti, esikypsennetty	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120

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






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







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







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

 RIISTA				
 Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Selkä / Jäniksenkoi- pi, uunin esikuu- mennus tyhjänä	korkeintaan 1	230	30 - 40	
Kauriin-/hirsensatu- la	1,5 - 2	210 - 220	35 - 40	
Kauriin-/hirvenreisi	1,5 - 2	180 - 200	60 - 90	
 LINTUPAISTI				
 Valitse toiminto: Gratinointi.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Linnunliha, paloina	0,2 - 0,25 kpl	200 - 220	30 - 50	
Puolikas kana	0,4 - 0,5 kpl	190 - 210	35 - 50	
Broileri, kana	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	
Ankka	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Hanhi	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Kalkkuna	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	
Kalkkuna	4 - 6	140 - 160	150 - 240	
 KALA (HAUDUTETTU)				
 Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Kokonainen kala	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	

10.10 Rapea pinta: Pizza-toiminto

 PIZZA			
 Käytä ensimmäistä kannatintasoa.			
		 (°C)	 (min)
Tortut		180 - 200	40 - 55
Pinaattipiiras		160 - 180	45 - 60
Kinkkupiiras / Sveitsiläinen juustopiirakka		170 - 190	45 - 55
Juustokakku		140 - 160	60 - 90
Vihannespiiras		160 - 180	50 - 60

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








 PIZZA			
 Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.			
 Käytä toista kannatintasoa.			
		 (°C)	 (min)
Pizza, pak-su pohja		180 - 200	20 - 30
Kohottamaton leipä		230 - 250	10 - 20
Voitaikina-pohjainen piiras		160 - 180	45 - 55
Flammkuchen		230 - 250	12 - 20
Pierogi (Piiraat)		180 - 200	15 - 25

10.11 Grilli







Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.







Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.

Aseta pannu ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.

 GRILLI				
 Valitse toiminto: Grilli				
	 (°C)	 (min) 1. puoli	 (min) 2. puoli	
Paahtopaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Naudanfilee	230	20 - 30	20 - 30	3
Porsaankylki- paisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Vasikankylki- paisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lampaanselkä	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Kokonainen ka- la, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Pakasteet

 Sulatus				
 Valitse toiminto: Kiertoilma.				
	 (°C)	 (min)		
Pizza, pakaste	200 - 220	15 - 25	2	
Pizza American, pakaste	190 - 210	20 - 25	2	
Pizza, kylmä	210 - 230	13 - 25	2	
Pizzapalat, pakaste	180 - 200	15 - 30	2	
Ranskalaiset, ohuet	200 - 220	20 - 30	3	
Ranskalaiset, paksut	200 - 220	25 - 35	3	
Lohkoperunat / Kroketit	220 - 230	20 - 35	3	
Röstiperunat	210 - 230	20 - 30	3	
Lasagne / Cannelloni, tuore	170 - 190	35 - 45	2	







 Sulatus			
 Valitse toiminto: Kiertoilma.			
	 (°C)	 (min)	
Lasagne / Cannelloni, pakaste	160 - 180	40 - 60	2
Uunijuusto	170 - 190	20 - 30	3
Kanan siipipalat	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Sulatus

Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

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

 Käytä ensimmäistä kannatintasoa.				
	 (kg)	 (min) Sulatusaika	 (min) Jälkisulatusaika	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha, käännä kypsennyksen puolivälissä	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Voi	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Kerma, vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä.
Gateau (perunalaatikko)	1,4	60	60	-

10.14 Säilöminen

Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla olevia säilöntäpurkkeja.

Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Aseta leivinpellille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.




Täytä purkit tasaisesti ja sulje tiiviisti.





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).

Aseta lämpötila 160 - 170 °C.

 PEHMEÄT MARJAT/HEDELMÄT	
	 (min) Keittoaika kiehumiseen
Mansikat / Mustikat / Vadelmat / Kypsat karviaiset	35 - 45

 LUUHEDELMÄT		
	 (min) Keittoaika kiehumiseen	 (min) Jatka keittämistä 100 °C:ssa
Persikat / Kvittenit / Luumut	35 - 45	10 - 15

 VIHANNEKSET		
	 (min) Keittoaika kiehumiseen	 (min) Jatka keittämistä 100 °C:ssa
Porkkanat	50 - 60	5 - 10
Kurkut	50 - 60	-
Pikkelsi	50 - 60	5 - 10
Kyssäkaali / Herneet / Parsa	50 - 60	15 - 20





10.15 Kuivaus - Kiertoilma

Peitä uunipellit leivinpaperilla.




Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni kuivausajan puolella välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivauksen loppuun suorittamiseksi.




Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.



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



Aseta lämpötila 60 - 70 °C.



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



 HEDELMÄT	
	 (h)
Omenaviipaleet	6 - 8
Päärynät	6 - 9



10.16 Paistolämpömittari



 NAUDANLIHA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Puoliraaka	Keskitaso	Kypsä
Paahtopaisti	45	60	70
Selkäpaisti	45	60	70



 NAUDANLIHA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Lihamureke	80	83	86



 PORSAS	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kinkku / Paisti	80	84	88
Selän kylkipaisti / Porsaankylki- paisti, savustettu / Porsaankylki- paisti, haudutettu	75	78	82



 VASIKKA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Vasikanpaisti	75	80	85
Vasikan reisipaisti	85	88	90



 LAMMAS	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Lampaanreisi	80	85	88
Lampaanselkä	75	80	85
Lammaspaisti / Lampaanreisi	65	70	75



 RIISTA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Jäniksenselkä / Kauriin-/hirvensatula	65	70	75
Jäniksenkoipi / Jänis, kokonainen / Kauriin-/hirvenkoipi	70	75	80

 KANA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kana	80	83	86
Ankka, kokonainen/puolikas / Kalkkuna, kokonainen/rintapala	75	80	85
Ankka, rintapala	60	65	70

 KALA (LOHI, TAIMEN, KUHA)	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kala, kokonainen/suuri/haudutettu / Kala, kokonainen/suuri/paistettu	60	64	68

 VUOKARUOAT - ESIKEITETTY VIHANNEKSET	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kesäkurpitsavuoka / Parsakaalivuoka / Fenkolivuoka	85	88	91


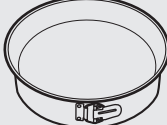


 PATA - SUOLAINEN	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Cannelloni / Lasagne / Makaroni-laatikko	85	88	91

 PATA - MAKEA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Laatikkoruoka vaaleasta leivästä hedelmillä / ilman hedelmiä / Riisipuurolaatikko hedelmillä / ilman hedelmiä / Makea nuudeli vuoka	80	85	90

10.17 Kosteaa kiertoilmaa - suositellut varusteet





lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.





Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne absorboivat enemmän

			
Pizzapanu	Uunivuoka	Annosvuokat	Tortturuoka
Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 26 cm	Keraaminen halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm

10.18 Kosteaa kiertoilmaa







Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.







	 (°C)	 (min)	
Leipätkit, yhteensä 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Paistetut kampsimpukat kuorissa	180 - 200	30 - 40	4

	 (°C)	 (min)	
Kokonainen kala suolakuoressa, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Kokonainen kala leivinpaperilla peitettynä, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti-keksit (20; yhteensä 0,5 kg)	170 - 180	40 - 50	3
Omenahyve	190 - 200	50 - 60	4
Suklaamuffinit (20; yhteensä 0,5 kg)	160 - 170	35 - 45	3

10.19 Tietoja testilaitokselle

Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350, IEC 60350.

 PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Vuossa paistetut leivonnaiset				
		 (°C)	 (min)	
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	140 - 150	35 - 50	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	160	35 - 50	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	160	60 - 90	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	180	70 - 90	1

 PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Pikkuleivät				
 Käytä kolmatta kannatintasoa.				
		 (°C)	 (min)	
Murokeksit / Pasteijat	Kiertoilma	140	25 - 40	


PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Pikkuleivät

Käytä kolmatta kannatintasoa.


(°C)



(min)

 Murokeksit / Pasteijat,
uunin esikuumennus tyh-
jänä

Ylä + alalämpö

160

20 - 30

 Pienet kakut, 20 kpl/pelti,
uunin esikuumennus tyh-
jänä

Kiertoilma

150

20 - 35

 Pienet kakut, 20 kpl/pelti,
uunin esikuumennus tyh-
jänä

Ylä + alalämpö

170

20 - 30


PAISTAMINEN USEILLA KANNATINTASOILLA. Pikkuleivät


(°C)



(min)


2 tasoa 3 tasoa

 Murokeksit / Pastei-
jat

Kiertoilma

140

25 - 45

1 / 4

1 / 3 / 5

 Pienet kakut, 20 kpl/
pelti, uunin esikuu-
mennus tyhjänä

Kiertoilma

150

23 - 40

1 / 4

-


GRILLI

Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuutin ajan.

Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.


(min)










Paahtoleipä

Grilli

1 - 3

5

 GRILLI			
 Esikumenna tyhjä uunia 5 minuutin ajan.			
 Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.			
		 (min)	
Naudanlihapihvit, käännä kypsennyksen puolivälissä	Grilli	24 - 30	4




11. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

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

11.2 Lokeron puhdistaminen

Puhdistustoiminto poistaa kalkkijäämät lokerosta höyrytoiminnon käytön jälkeen.



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

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

11.3 Poistaminen: uunipeltien kannatinkiskot

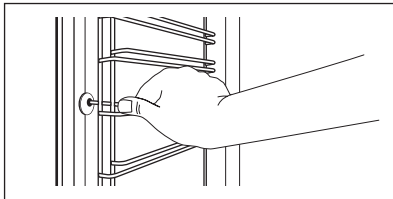
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



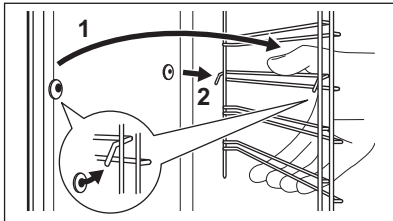
HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.






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



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

11.4 Vesipuhdistus

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

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



VAROITUS!

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

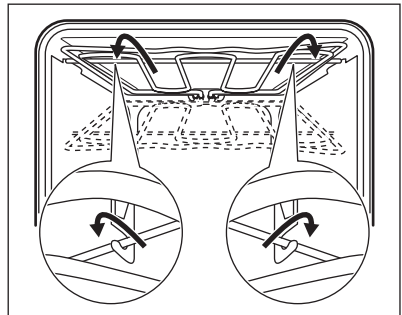
11.5 Poistaminen: grilli



VAROITUS!

Olemassa on palovammojen vaara.

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



Grilli taittuu alaspäin.

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

11.6 Luukun irrottaminen ja asentaminen

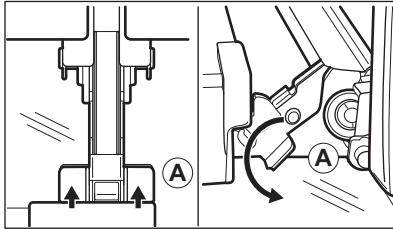
Voit poistaa luukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasilevyjen lukumäärä vaihtelee mallikohtaisesti.



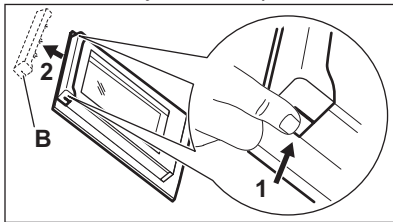
VAROITUS!

Luukku on painava.

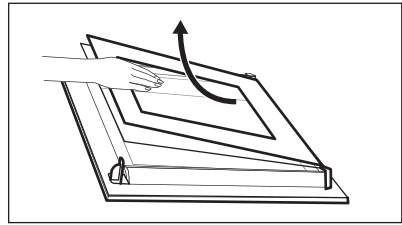
1. Avaa luukku kokonaan auki.
2. Paina saranoissa olevat lukitusvivut (A) ääriasentoon.



3. Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (noin 70° kulma).
4. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa.
5. Aseta luukku ulompi puoli alaspäin pehmeälle ja vakaalle alustalle.
6. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.



7. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
8. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos ohjauskiskosta.



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

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



Yksi saranan vivuista (normaalisti oikealla oleva vipu) on vapaa liikkumaan. Varmista, että molemmat saranan vivut ovat samassa asennossa (noin 70° kulmassa).



VAROITUS!

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

11.7 Vaihtaminen: Lamppu



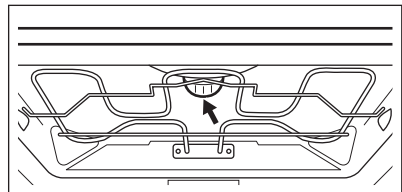
VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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

Ylälamppu

1. Irrota lampun suojalasi kiertämällä sitä.



2. Puhdista suojalasi.

3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.
Seuraava toiminto ei tuota hyviä tuloksia: Kiertoilma PLUS.	Toimintoa ei ole kytketty oikein toimintaan: Kiertoilma PLUS Plus Steam -toiminnolla.	Katso kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS".
Seuraava toiminto ei tuota hyviä tuloksia: Kiertoilma PLUS.	Lokeroa ei ole täytetty vedellä.	Katso kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS".
Haluat kytkeä toimintaan Kiertoilma PLUS -toiminnon, mutta Plus Steam -merkkivalo ei syty.	Et ole valinnut uunitoimintoa, joka tukee Plus Steam -toimintoa.	Katso kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Haluat kytkeä toimintaan Kiertoilma PLUS -toiminnon, mutta Plus Steam -merkkivalo ei syty.	Plus Steam ei toimi.	Kytke uuni pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja kytke se takaisin päälle. Katso kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS".
Lokerossa oleva vesi ei kiehu.	Lämpötila on liian matala.	Aseta lämpötilaksi vähintään 110 °C. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".
Vettä tulee ulos lokerosta.	Lokerossa on liikaa vettä.	Kytke uuni pois toiminnasta ja varmista, että laite on jäähtynyt. Pyyhi vesi pois liinalla tai sienellä. Lisää oikea määrä vettä lokeroon. Katso vastaavat ohjeet.

12.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

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

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

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Tavarantoimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	COB520X 944184931, 944184981
Energialuokka	81,2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö-toiminnossa	0,99 kWh/ohjelma

Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,69 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Tilavuus	71 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	34.5 kg

* Euroopan unionissa EU-määräyksen 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti. Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti. Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatohokkuusluokka ei koske Venäjää.

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

13.2 Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Varmista, että uunin luukku on suljettu hyvin uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa 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 puhalltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Ruokien lämpimänäpito

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

Kosteaa kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä

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

www.electrolux.com/shop



867353324-B-412019

