

COC720X
OOC720NV
OOC720NZ



FI Uuni

Käyttöohje

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.....	13
9. LISÄTOIMINNOT.....	15
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	17
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	36
12. VIANMÄÄRITYS.....	39
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	42

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
Virtajohdon 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 määriä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukku.
- 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 luukku.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.

**VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

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

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

2.4 Hoito ja puhdistus

**VAROITUS!**

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukku. 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!

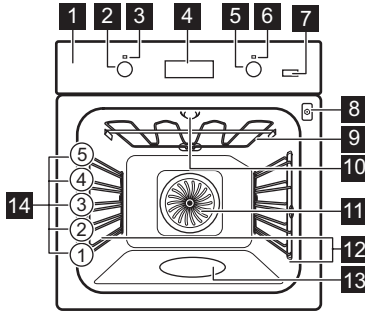
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Irrota pistoke pistorasiasta.

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

3. TUOTEKUVAUS

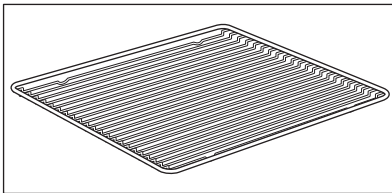
3.1 Laitteen osat



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

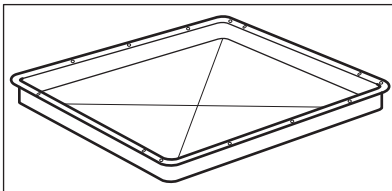
3.2 Lisävarusteet

Uuniritilä



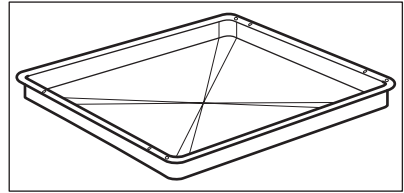
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

Leivinpelti



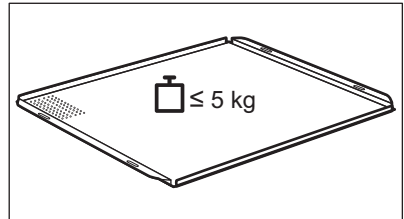
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

Grilli / uunipannu



Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.

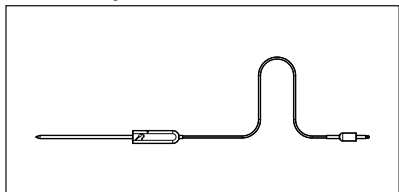
Leivonnaispelti



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

Käytetään ruoan sisälämpötilan mittaamiseen.

Paistolämpömittari

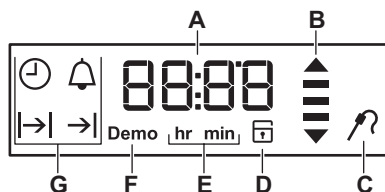


4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Painikkeet

Kosketuspainike/painike	Kuvaus
	HÄLYTINAJASTIMEN asettaminen. Pidä sitä alhaalla yli 3 sekuntia uunin lampun sytyttämiseksi tai sammuttamiseksi.
	Kellotoiminnon asettaminen.
	Uunin tai paistolämpömittarin lämpötilan tarkistaminen (jos soveltuu). Käytä ainoastaan uunitoiminnon ollessa toiminnassa.
	Kiertoilma PLUS -toiminnon kytkeminen toimintaan.

4.2 Näyttö



- A. Ajastin / Lämpötila
- B. Kuumennuksen ja jälkilämmön merkkivalo
- C. Paistolämpömittari (vain tietyt mallit)
- D. Luukun lukitus (vain tietyt mallit)
- E. Tunnit / minuutit
- F. Esittelytila (vain tietyt mallit)
- G. Kellotoiminnot

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 Uunitoiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta.
 Pikakuuminus	Kuumennusajan vähentäminen.
 Kiertoilma / Kiertoilma PLUS	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentaminen 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.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 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
 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. 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. Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahduttaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.
 Katalyyysi	Tehostaa katalyyttisten pintojen puhdistumista.



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

6.3 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.

6.4 Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS

Tämä toiminto lisää kosteutta ruoanlaiton aikana.

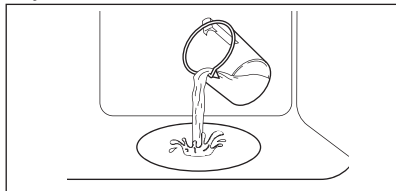


VAROITUS!

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-aineokset uuniin. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".

Luukkua 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.

6.5 Pikakuumennus

Pikakuumennustoiminto vähentää kuumennukseen kuluvaa aikaa.



Älä laita ruokaa uuniin, kun pikakuumennustoiminto on toiminnassa.

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

6.6 Kuumennuksen osoitin

Kun uunitoiminto on toiminnassa, näytön



palkit tulevat näkyviin yksi kerrallaan lämpötilan noustessa ja ne häviävät lämpötilan laskiessa.

7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoimintojen taulukko

Kellotoimin- to	Käyttötarkoitus
 KELLONAI- KA	Kellonajan näyttö tai muuttaminen. Kellonajan muuttaminen edellyttää, että uuni on kytketty pois toiminnasta.
 KESTOAIKA	Uunin toiminta-ajan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 LOPETUS	Uunin poiskytketymisen asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 AJASTIN	KESTOAIKA ja LOPETUS -toimintojen yhdistelmä.
 HÄLYTINA- JASTIN	Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. HÄLYTINA-JASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka uuni on pois päältä.

7.2 Kellonajan asettaminen ja muuttaminen

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

1. Käännä lämpötilan valitsinta tuntiaron asettamiseksi.
2. Vahvista ja aseta minuutit painamalla .

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

3. Käännä lämpötilan valitsinta minuuttien asettamiseksi.
4. Vahvista painamalla painiketta  tai asetettu kellonaika tallentuu automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.

Uusi aika näkyy näytössä.

Voit muuttaa kellonaikaa painamalla painiketta  toistuvasti, kunnes kellonajan merkkivalo  vilkkuu näytössä.

7.3 KESTOAIKA-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunitoiminto.

2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
 3. Käännä lämpötilan valitsinta minuuttien asettamiseksi ja vahvasta painamalla . Käännä lämpötilan valitsinta tuntien asettamiseksi ja vahvasta painamalla .
- Kun Kestoaika-toiminnon aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.  ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
4. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuniluukun.
 5. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

7.4 LOPETUS-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Käännä lämpötilan valitsinta tuntien asettamiseksi ja vahvasta painamalla . Käännä lämpötilan valitsinta minuuttien asettamiseksi ja vahvasta painamalla .

Kun Lopetus-toiminnon aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden

minuutin ajan.  ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

4. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuniluukun.
5. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

7.5 AJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Käännä lämpötilan valitsinta KESTOAIKA-toiminnon minuuttien asettamiseksi ja vahvasta painamalla . Käännä lämpötilan valitsinta

KESTOAIKA-toiminnon tuntien asettamiseksi ja vahvasta painamalla .

Näytössä vilkkuu .

4. Käännä lämpötilan valitsinta LOPETUS-toiminnon tuntien asettamiseksi ja vahvasta painamalla . Käännä lämpötilan valitsinta LOPETUS-toiminnon minuuttien asettamiseksi ja vahvasta painamalla . Näytössä näkyy  ja asetettu lämpötila.

Uuni käynnistyy automaattisesti myöhemmin, se toimii asetetun KESTOAIKA-toiminnon ajan ja sammuu, kun LOPETUS-toiminnon aika saavutetaan.

Kun LOPETUS-toiminnon aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.  ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni kytkeytyy pois toiminnasta.

5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuniluukun.
6. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

7.6 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

Hälytinajastin voidaan asettaa uunin ollessa toiminnassa ja pois toiminnasta.

1. Paina  -painiketta toistuvasti, kunnes  ja "00" vilkkuvat näytössä.
2. Käännä lämpötilan valitsinta asettaaksesi sekunnit ja sen jälkeen minuutit.
Kun asetettu aika on yli 60 minuuttia, **hr** vilkkuu näytössä.
3. Aseta tunnit.
4. HÄLYTINAJASTIN käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.
Kun asetusajasta on kulunut 90 %, laitteesta kuuluu äänimerkki.
5. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. "00:00" ja  vilkkuvat näytössä. Voit sammuttaa

merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.

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-aineisia 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".



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

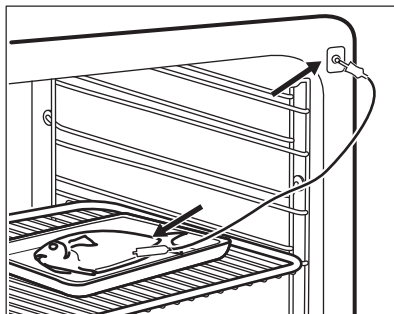
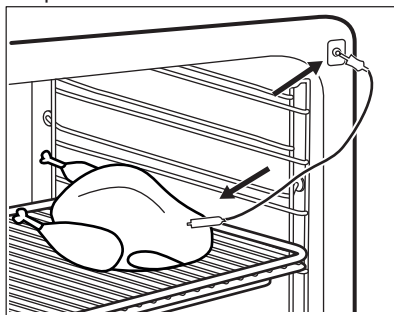


Uuni laskee likimääräisen kypsennysajan, joka voi muuttua kypsennyksen aikana.

Ruokalajin kategoriat: liha, kana ja kala

1. Valitse uunin toiminto ja lämpötila.

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



Näytössä näkyy paistolämpömittarin symboli.

Kun käytät paistolämpömittaria ensimmäistä kertaa, sen oletuslämpötila on 60 °C.

Kun  vilkkuu, voit muuttaa oletuslämpötilaa lämpötilan valitsimella. Näytössä näkyy paistolämpömittarin symboli ja sen oletuslämpötila.

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

Paistolämpömittarin uusi oletuslämpötila näkyy seuraavalla paistolämpömittarin käyttökerralla.

Kun ruoka on saavuttanut asetetun paistolämpömittarin lämpötilan, paistolämpömittarin oletuslämpötila ja vilkkuvat näytössä. Laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.

5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka uunista.

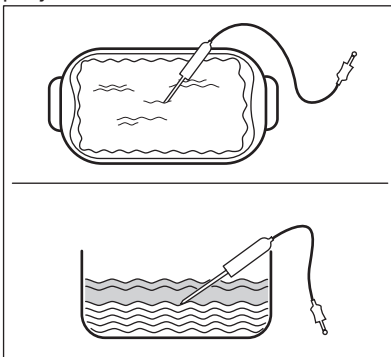


VAROITUS!

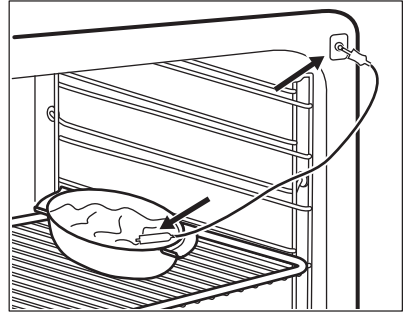
Olemassa on palovammojen vaara, sillä paistolämpömittari kuumenee erittäin kuumaksi. Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.

Ruokalajin kategoria: vuokaruoka

1. Valitse uunin toiminto ja lämpötila.
2. Aseta puolet aineksista keittoastiaan.
3. Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen vuokaruonan keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta paistolämpömittarin silikonikahva tukevasti keittoastian reunaan vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



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



Näytössä näkyy paistolämpömittarin symboli.

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

Paistolämpömittarin uusi oletuslämpötila näkyy seuraavalla paistolämpömittarin käyttökerralla.

Kun ruoka on saavuttanut asetetun paistolämpömittarin lämpötilan, paistolämpömittarin oletuslämpötila ja vilkkuvat näytössä. Laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.

7. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
8. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka uunista.



VAROITUS!

Olemassa on palovammojen vaara, sillä paistolämpömittari kuumenee erittäin kuumaksi. Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.

Lämpötilan säätäminen ruoanlaiton aikana

Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana:

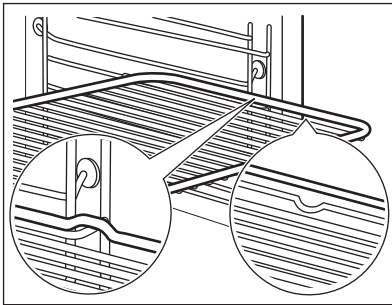
1. Paina painiketta :

- Yksi painikkeen painallus - näytössä näkyy asetettu sisälämpötila, joka muuttuu 10 sekunnin välein sen hetkiseksi sisälämpötilaksi.
 - Kaksi painikkeen painallusta - näytössä näkyy nykyinen uunin lämpötila, joka muuttuu 10 sekunnin välein asetetuksi uunin lämpötilaksi.
 - Kolme painikkeen painallusta - näytössä näkyy asetettu uunin lämpötila.
2. Käännä lämpötilan säädintä lämpötilan muuttamiseksi.

8.2 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

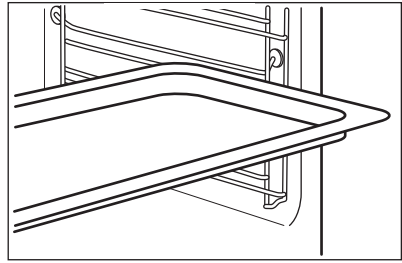
Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon .



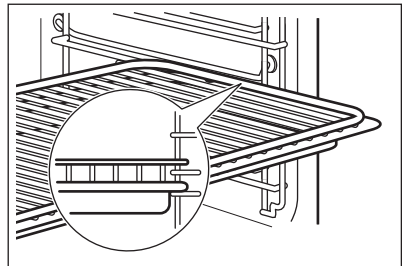
Leivinpelti/ uunipannu:

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 Lapsilukon käyttäminen

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

1. Varmista, että uunin toimintojen valitsin on Off-asennossa.
2. Paina ja pidä alhaalla painiketta  ja **°C** samanaikaisesti 2 sekunnin ajan. Laitteesta kuuluu äänimerkki. SAFE tulee näkymään näyttöön. Lapsilukko voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

9.2 Painikelukituksen käyttäminen

Voit kytkeä painikelukituksen päälle vain, kun uuni on toiminnassa.

Kun painikelukitus on päällä, käynnissä olevan uunin lämpötila- ja aika-asetuksia ei voida muuttaa vahingossa.

1. Valitse uunitoiminto ja aseta se haluamillasi arvoilla.

2. Paina ja pidä alhaalla  ja °C -painikkeita samanaikaisesti kahden sekunnin ajan.

Laitteesta kuuluu äänimerkki. Loc tulee näkyviin 5 sekunnin ajaksi.



Loc tulee näkyviin näyttöön, kun lämpötilan valitsinta käännetään tai painiketta painetaan painikelukituksen ollessa päällä.

Kun uunin toimintojen väännintä käännetään, uuni kytkeytyy pois toiminnasta.

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

Painikelukitus voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

9.3 Jälkilämmön merkkivalo

Kun kytket uunin pois toiminnasta, näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo

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

9.4 Automaattinen virrankatkaisu

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - maksimi	3

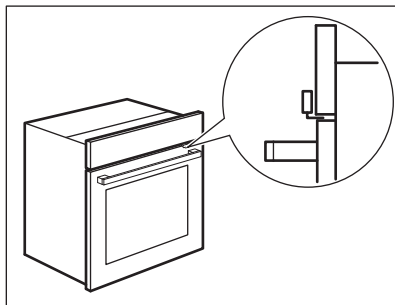
Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Kevyt, Paistolämpömittari, Kesto aika, Lopetus.

9.5 Jäähdytyspuhallin

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

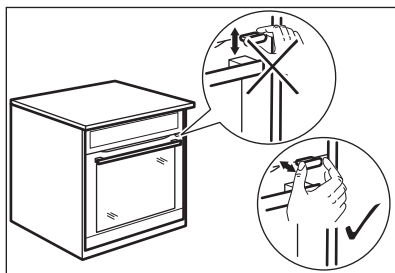
9.6 Luukun mekaaninen lukko

Luukun lukitus on auki, kun hankit uunin.



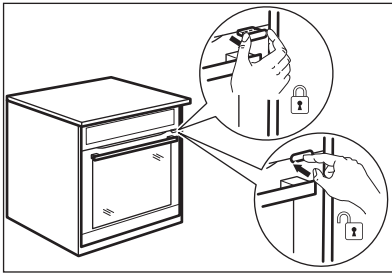
HUOMIO!

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



9.7 Mekaanisen luukun lukituksen käyttäminen

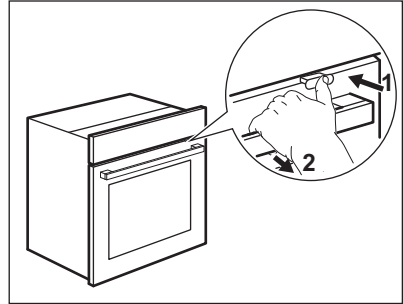
1. Kytke luukun lukitus päälle vetämällä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu paikalleen.
2. Kytke luukun lukitus pois päältä käytöstä painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.



9.8 Luukun avaaminen mekaanisella uunin lukituksen ollessa päällä

Luukku voidaan avata, kun mekaaninen uunin lukitus on päällä.

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



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

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

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

Lisää 150 ml vettä.

Käytä leivinpeltiä.



KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT



(°C)



(min)

Pikkuleivät /
Teeleipä /
Kroissantit

150 - 180

10 - 20

Focaccia

200 - 210

10 - 20

Pizza

230

10 - 20

Sämpylät

200

20 - 25

Leipä

180

35 - 40

Rusinakakku /
Omenapiirak-
ka / Korvapuus-
tit, kakkuvuoas-
sa

160 - 180

30 - 60

Lisää 200 ml vettä.

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

Lisää 100 ml vettä.
Aseta lämpötila 110 °C.

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

10.4 Leivontavinkkejä

Leivontatulokset	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.

Lisää 200 ml vettä.
Käytä lasiastiaa.

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

10.3 Paistaminen

Käytä ensimmäisellä kerralla alhaisempaa lämpötilaa.

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

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

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

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.
	Liian pitkä paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi paistoaika.
Kakku kypsyy epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Alenna uunin lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.
	Kakkutaikina ei ole jakautunut tasaisesti.	Levitä kakkutaikina seuraavalla kerralla tasaisesti leivinpeltiin.
Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paistajassa.	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)	
Strösselikkaku	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			
 Esikuumenna tyhjää uunia.			
 Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.			
 Käytä leivinpeltiä.			
	 (°C)	 (min)	
Kääretorttu	180 - 200	10 - 20	3
Ruisleipä:	ensin: 230	20	1
	myöhemmin: 160 - 180	30 - 60	
Voilla leivottu man- telikkaku / Sokeri- kakut	190 - 210	20 - 30	3



KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT



Esikuumenna tyhjää uunia.



Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.



Käytä leivinpeltiä.



(°C)



(min)



Tuulihatut / Eclair-leivokset

190 - 210

20 - 35

3

Pullapitko / Pullak-ranssi

170 - 190

30 - 40

3

Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkatu taikina),
käytä uunipannua

170

35 - 55

3

Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vaniljakastike)

160 - 180

40 - 80

3

Joulupulla (stollen)

160 - 180

50 - 70

2



PIKKULEIVÄT



Käytä kolmatta kannatintasoa.



(°C)



(min)

Murotaikinapikkuleivät

Kiertoilma

150 - 160

10 - 20

Sämpylät, uunin esikuumennus tyhjänä

Kiertoilma

160

10 - 25

Pikkuleivät vatkatusta taikinasta

Kiertoilma

150 - 160

15 - 20



PIKKULEIVÄT



Käytä kolmatta kannatintasoa.



(°C)



(min)

Lehtitaikinaleivonnaiset, uunin esikuumennus 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 esikuumennus tyhjänä

Ylä + alalämpö

190 - 210

10 - 25

10.6 Paistokset ja gratiinit



Käytä ensimmäistä kannatintasoa.



(°C)



(min)

Juustokuorrutteisiet patongit

Kiertoilma

160 - 170

15 - 30

Vihannesgratiini, uunin esikuumennus tyhjänä

Gratinointi

160 - 170

15 - 30

Lasagne

Ylä + alalämpö

180 - 200

25 - 40

Kalalaatikko

Ylä + alalämpö

180 - 200

30 - 60

Täytetyt vihannekset

Kiertoilma

160 - 170

30 - 60

Makeat kohokkaat

Ylä + alalämpö

180 - 200

40 - 60

Makaronilaatikko

Ylä + alalämpö

180 - 200

45 - 60

10.7 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 vatkatusta taikinasta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Lehtitaikinaleivonnaiset, uunin esikuumennus tyhjänä	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Pikkuleivät hii-vataikinasta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Macaronit	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Munanvalkuaisleivonnaiset / 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 / Siiankylki	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	
Lihamureke	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Porsaan potkapaisti, esikypsennetty	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	



VASIKANLIHA



Valitse toiminto: Gratinointi.

	 (kg)	 (°C)	 (min)
Vasikanpaisti	1	160 - 180	90 - 120
Vasikan reisipaisti	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150



LAMMAS



Valitse toiminto: Gratinointi.

	 (kg)	 (°C)	 (min)
Lampaanreisi / Lammaspaisti	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120
Lampaanselkä	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60



RIISTA



Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.

	 (kg)	 (°C)	 (min)
Selkä / Jäniksenkoi- pi, uunin esikuu- mennus tyhjänä	korkeintaan 1	230	30 - 40
Kauriin-/hervensatu- la	1,5 - 2	210 - 220	35 - 40
Kauriin-/hervenreisi	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 kannatinta-soa.****(°C)****(min)**

Tortut

180 - 200

40 - 55

Pinaattipii-
ras

160 - 180

45 - 60

**PIZZA****Käytä ensimmäistä kannatinta-soa.****(°C)****(min)**Kinkkupii-
ras / Sveit-
siläinen
juustopiirak-
ka

170 - 190

45 - 55

 PIZZA			
 Käytä ensimmäistä kannatintasoa.			
	 (°C)	 (min)	
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	
Flammku-chen	230 - 250	12 - 20	
Pierogi (Pii-raat)	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

 GRILLI				
 Valitse toiminto: Grilli				
	 (°C)	 (min) 1. puoli	 (min) 2. puoli	
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 kala, 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	
Lasagne / Cannelloni, pakaste	160 - 180	40 - 60	2	

 Sulatus			
 Valitse toiminto: Kiertoilma.			
	 (°C)	 (min)	
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 jässä	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jässä.
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) Keitto-aika kiehumiseen	
Mansikat / Mustikat / Vadelmat / Kypsät karviaiset	35 - 45	

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

 VIHANNEKSET		
	 (min) Keitto-aika 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 puolessa välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivauksen loppuun suorittamiseksi.

Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.

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

Aseta lämpötila 60 - 70 °C.

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

 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-/hirven-satula	65	70	75
Jäniksenkoipi / Jänis, kokonai-nen / 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/haudutet-tu / Kala, kokonainen/suuri/pais-tettu	60	64	68

 VUOKARUOAT - ESIKEI-TETYT VIHANNEKSET	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kesäkurpitsavuoka / Parsakaali-vuoka / Fenkolivuoka	85	88	91

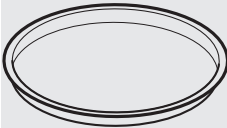
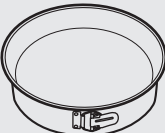
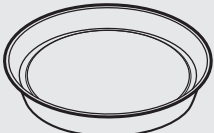
 PATA - SUOLAINEN	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Cannelloni / Lasagne / Makaroni-laatikko	85	88	91

 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 kiertoilma - suositellut varusteet

lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.

Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne absorboivat enemmän

			
Pizzapanu	Uunivuoka	Annosvuokat	Torttuvat
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 kiertoilma

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Käytä kolmatta kannatintasoa.

	 (°C)	 (min)
Makaronivuoka	200 - 220	45 - 55
Perunapaistos	180 - 200	70 - 85

	 (°C)	 (min)
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Leipävanukas	190 - 200	55 - 70
Riisivanukas	170 - 190	45 - 60
Omenakakku vatkatusta taikinasta (pyöreä kakkuvuoka)	160 - 170	70 - 80
Vehnäleipä	190 - 200	55 - 70

10.19 Tietoja testilaitokselle

Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350, IEC 60350.

 PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Vuoassa 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			
 Esikuumenna tyhjää 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

 Puhdistusai- neet	Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
	Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.
 Jokapäiväi- nen käyttö	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.
 Lisävarus- teet	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.

11.2 Lokeron puhdistaminen

Puhdistustoiminto poistaa kalkkijäämät lokeroista höyrytoiminnon käytön jälkeen.



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

1. Lisää 250 ml valkoviinietikkaa uunin alaosan 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

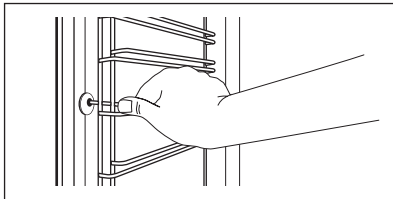
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



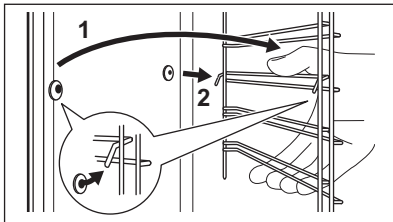
HUOMIO!

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 Katalyysipuhdistus

Katalyyttinen pinnoite puhdistuu itsestään. Se imee rasvaa.

Ennen katalyysipuhdistuksen kytkemistä toimintaan:

- poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat peltien kannattimet.
- puhdista uunin pohja lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.
- puhdista luukun sisälasia lämpimällä vedellä ja pehmeällä liinalla.

1. Aseta toiminto

Katalyysipuhdistuksen kestoa ei voida muuttaa. Puhdistuksen käynnistymisaikaa voidaan viivyttää toiminnolla: LOPPU.

Äänimerkki kuuluu puhdistustoiminnon päättyttyä.

2. Voit sammuttaa merkkiään painamalla mitä tahansa painiketta.
3. Kytke uuni pois päältä.

Voit lopettaa puhdistustoiminnon ennen sen päättymistä kääntämällä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

4. Kun uuni on jäähtynyt, puhdista sen sisäosa pehmeällä kostealla liinalla.

Katalyyttisten pintojen tahrat tai värimuutokset eivät vaikuta katalyysipuhdistukseen.

11.5 Puhdistusmuistutus

Katalyysipuhdistuksen tarpeesta ilmoittaa CATA, joka vilkkuu näytössä 10 sekuntia aina kun uuni kytketään toimintaan tai pois toiminnasta.

Puhdistuksen merkkivalo sammuu:

- Katalyyssi-toiminnon päättyessä.
- Painaessa samanaikaisesti

painikkeita 3s ja °C.

11.6 Luukun irrottaminen ja asentaminen

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



VAROITUS!

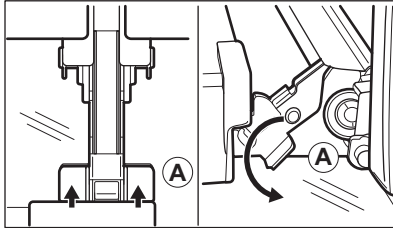
Luukku on painava.



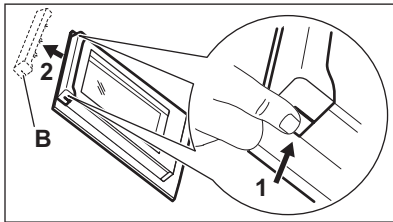
HUOMIO!

Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoutua.

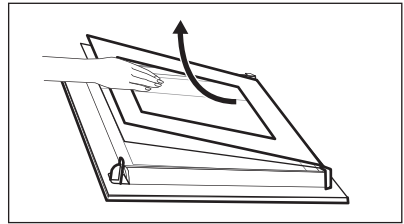
1. Avaa luukku kokonaan auki.
2. Paina saranoissa olevat lukitusvivut (A) ääriasentoon.



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



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



9. Puhdista lasilevy vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevy varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku.

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

11.7 Vaihtaminen: Lamppu



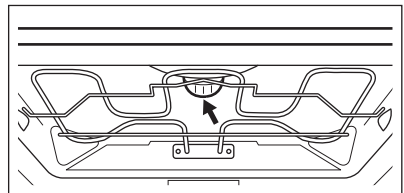
VAROITUS!

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.

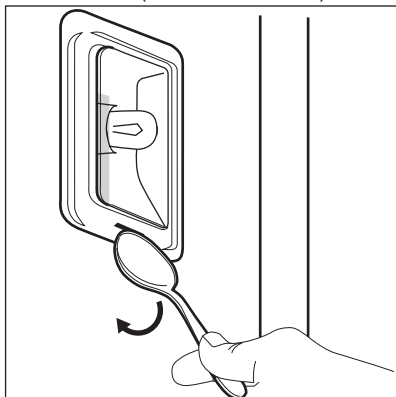


2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

Sivulamppu

1. Poista vasen kannatinkisko päästäksesi lamppuun.

2. Irrota suojalasi kapealla ja tylpällä esineellä (esim. teelusikalla).



3. Puhdista suojalasi.
 4. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
 5. Kiinnitä suojalasi paikalleen.
 6. Asenna vasen kannatin.

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Uunia ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista että uuni on liitetty oikein sähköverkkoon (ks. kytkentäkaavio, jos saatavilla).
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katso kohta "Automaattinen virrankatkaisu".
Uuni ei kuumene.	Lapsilukko on kytketty toimintaan.	Katso kohta "Lapsilukon käyttäminen".
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.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
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.
Näytössä näkyy C2.	Haluat käynnistää Katalyyssi- tai Sulatus-toiminnon, mutta et poistanut paistolämpömittarin pistoketta pistorasiasta.	Poista paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	- Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja kytke se takaisin päälle. - Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.
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 True Fan Cooking PLUS -toiminnon, mutta Plus Steam -merkkivalo ei syty.	Et ole valinnut uunitoimintoa, joka tukee Plus Steam -toimintoa.	Katso kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS".
Haluat kytkeä toimintaan True Fan Cooking PLUS -toiminnon, mutta Plus Steam -merkkivalo ei syty.	Plus Steam ei toimi.	Kytke uuni pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja kytke se takaisin päälle. Katso kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS".
Haluat aktivoida puhdistustoiminnon, mutta näytössä näkyy "C4".	Plus Steam -painiketta on painettu.	Paina Plus Steam -painiketta uudelleen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Lokerossa oleva vesi ei kiehu.	Lämpötila on liian matala.	Aseta lämpötilaksi vähintään 110 °C. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".
Vettä tulee ulos lokerosta.	Lokerossa on liikaa vettä.	Kytke uuni pois toiminnasta ja varmista, että laite on jäähtynyt. Pyyhi vesi pois liinalla tai sienellä. Lisää oikea määrä vettä lokeeroon. Katso vastaavat ohjeet.
Laite on kytketty toimintaan, mutta se ei kuumene. Puhallin ei toimi. Näytössä näkyy " Demo ".	Esitystila on päällä.	- Kytke uuni pois toiminnasta. - Paina ja pidä alhaalla samanaikaisesti paininäkettä    °C. - Näytön ensimmäinen numero ja Demo-merkkivalo alkavat vilkkua. - Syötä koodi 2468 kääntämällä lämpötilan säädintä oikealle tai vasemmalle arvojen säätämiseksi ja vahvistamalla . - Seuraava numero alkaa vilkkua. Demo -toiminto kytkeytyy pois päältä, kun vahvistat viimeisen numeron ja koodi on oikein.

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	COC720X 944184901, 944184975 OOC720NV 944184900, 944184974 OOC720NZ 944184847, 944184961	
Energialuokka	81,2	
Energiatehokkuusluokka	A+	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	1,09 kWh/ohjelma	
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,69 kWh/ohjelma	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Tilavuus	71 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	COC720X	34.0 kg
	OOC720NV	34.0 kg
	OOC720NZ	34.0 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 liitteen 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.

13.2 Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita 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

Jos ohjelma Kestoaika- tai Lopetus- valinnalla kytketään toimintaan ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin uunitoiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Puhallin ja lamppu toimivat edelleen. Kun uuni kytketään pois päältä, näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo. Lämmön avulla ruoka-aineita voidaan pitää lämpimänä.

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. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentaaminen lamppu pois päältä

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

Kostea kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Lamppu voidaan sytyttää uudelleen, odotetut energiasäästöt ovat tällöin kuitenkin pienemmät.

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



867352565-B-402019