



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.....	8
4. KÄYTTÖPANEELI.....	8
5. KÄYTTÖÖNOTTO.....	9
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	9
7. KELLOTOIMINNOT.....	12
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	14
9. LISÄTOIMINNOT.....	18
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	19
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	33
12. VIANMÄÄRITYS.....	37
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	40

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.
- Irtoava lika tulee poistaa ennen pyrolyysipuhdistuksen suorittamista. Poista kaikki varusteet uunin sisältä.
- 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.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	590 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	569 mm
Laitteen asennussyvyys	548 mm
Leveys luukun ollessa auki	1022 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohtojen pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 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 vaurioitu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisen 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 virtajohtossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohtosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

Asennuksen tai vaihdon johtotyypit Euroopassa:

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

Määritä johdon poikkipinta-ala arvokilvessä olevan kokonaistehon mukaan. Voit myös käyttää taulukkoa:

Kokonaisteho (W)	Johdon läpileikkaus (mm ²)
enintään 1380	3 x 0.75
enintään 2300	3 x 1
enintään 3680	3 x 1.5

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen) on oltava 2 cm pitempi vaihejohtimeen ja nollajottimeen (sininen ja ruskea johto) verrattuna.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- 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 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 marjahuruhut 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 paneeliin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneeliin 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.
- 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 puhdistu katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Pyrolyysipuhdistus



VAROITUS!

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

- Ennen pyrolyysi- tai käyttöönottoiminnon käyttöä on uunista poistettava:
 - ylimääräiset ruokajäämät, öljy- tai rasvariskeet/-jäämät
 - irrotettavat varusteet (mukaan lukien tuotteen mukana toimitetut ritilät, kannattimet jne.), erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, pellit, välineet jne.
- Lue kaikki pyrolyysipuhdistuksen ohjeet huolellisesti.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyysipuhdistus on käynnissä. Laitte kuumenee erittäin kuumaksi ja kuumaa ilmaa pääsee etuosan jäähdytysaukoista.
- Pyrolyysipuhdistus on korkealla lämpötilalla toimiva toiminto, jonka aikana ruokajäämistä ja valmistusmateriaaleista voi syntyä höyryjä. Tämän vuoksi käyttäjän on erittäin suositeltavaa:
 - varmistaa hyvä tuuletus pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen
 - varmistaa hyvä tuuletus ensimmäisen maksimilämpötilan käyttökerran aikana ja sen jälkeen.
- Ihmisistä poiketen jotkin linnut ja matelijat voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiuunien puhdistuksen aikana mahdollisesti muodostuville höyryille.
 - Varmista, ettei laitteen lähettyvillä ole eläimiä (varsinkaan lintuja) pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen ja käytä ensin

maksimilämpötilaa hyvin tuuletetussa tilassa.

- Myös pienet kotieläimet voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiuunien lähellä tapahtuville lämpötilamuutoksille, kun pyrolyysipuhdistus on toiminnassa.
- Keittoastioiden, pannujen, tarjottimien, ruoanlaittovälineiden jne. tarttumattomat pinnat voivat vaurioitua pyrolyysiuunien pyrolyysipuhdistuksen korkean lämpötilan seurauksena ja niistä voi päästä myös pienessä määrin haitallista höyryä.
- Yllä kuvatut pyrolyysiuuneista/ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille, tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

2.6 Höyrytoiminto



VAROITUS!

Siiitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

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

2.7 Sisävalo



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- 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 lamppeja.

2.8 Huoltopalvelu

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

2.9 Hävittäminen



VAROITUS!

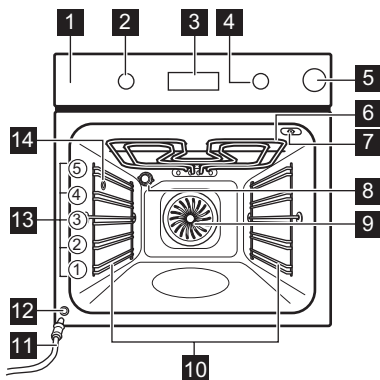
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- 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 Näyttö
- 4 Lämpötilan valitsin
- 5 Vesilokero
- 6 Lämpövastus
- 7 Paistolämpömittarin pistorasia
- 8 Lamppu
- 9 Puhallin
- 10 Irrotettava kannatinkisko
- 11 Tyhjennysputki
- 12 Vedentyhjennysventtiili
- 13 Kannatintasot
- 14 Höyryntuloaukko

3.2 Lisävarusteet

- **Ritilä**
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.
- **Paistolämpömittari**
Osoittaa ruoan kypsyyden.

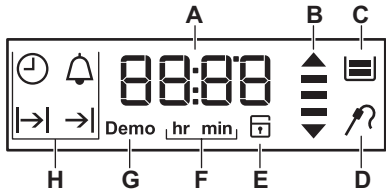
4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Painikkeet

Kosketuspainike/painike	Kuvaus
	HÄLYTINAJASTIMEN asettaminen. Pidä sitä alhaalla yli 3 sekuntia uunin lampun sytyttämiseksi tai sammuttamiseksi.
	Kellotoiminnon asettaminen.

Kosketuspainike/painike	Kuvaus
°C	Uunin tai paistolämpömittarin lämpötilan tarkistaminen (jos soveltuu). Käytä ainoastaan uunitoiminnon ollessa toiminnassa.

4.2 Näyttö



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

5.2 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

1. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
5. Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy.

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

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

6.2 Uunitoiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
0 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pikakuuminus	Kuumennusajan vähentäminen.
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsennäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.
 Pizza-toiminto	Pizzan 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. Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.
 Kiertoilma + Höyry	Ruokien höyrytys. Tällä toiminnolla voit lyhentää keittoaikaa ja säilyttää ruokien vitamiinit ja ravintoaineet. Valitse toiminto ja aseta lämpötilaksi 130 °C - 230 °C.
 Pyrolyysi	Käynnistää uunin pyrolyysipuhdistuksen toimintaan. Tämä toiminto polttaa uuniin jääneen lian pois.

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 Pikakuuennus

Pikakuuennustoiminto vähentää kuumennukseen kuluva-aikaa.



Älä laita ruokaa uuniin, kun pikakuuennustoiminto on toiminnassa.

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

6.5 Kuumennuksen osoitin

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

6.6 Höyrytoiminto



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

1. Aseta toiminto .
 2. Paina vesilokeron kantta sen avaamiseksi.
 3. Kaada vesilokeroon vettä, kunnes Vesisäiliö täynnä -merkkivalo syttyy näyttöön.
- Säiliön maksimitilavuus on 900 ml. Tämä vesimäärä riittää noin 55-60 minuutin kypsennykselle.

4. Paina vesilokero lähtöasentoon.
 5. Aseta lämpötila välille 130-230 °C. Höyrykypsennys tuottaa hyvät tulokset tällä lämpötila-alueella.
 6. Tyhjennä vesisäiliö höyrykypsennyksen jälkeen.
- Odota vähintään 60 minuuttia aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen, jotta kuuma vesi ei pääse ulos tyhjennysventtiilistä.



HUOMIO!

Laite on kuuma. On olemassa palovammojen vaara. Ole varovainen vesilaatikkaa tyhjentäessä.

6.7 Vesisäiliön merkkivalo

Höyrykypsennyksen aikana näytössä palava vesisäiliön merkkivalo osoittaa säiliön vedentason.

- Kun säiliö on täysi, näytössä palaa  ja äänimerkki kuuluu. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.
- Kun säiliö on puolillaan, näytössä näkyy .
- Kun säiliö on tyhjä, näytössä palaa  ja äänimerkki kuuluu. Täytä säiliö uudelleen.



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

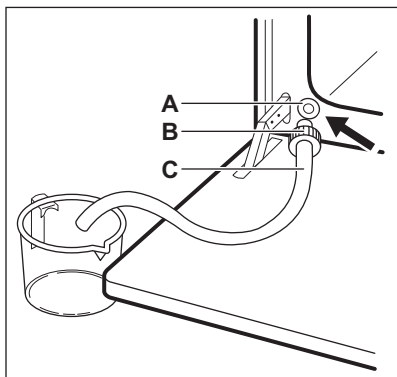
6.8 Vesisäiliön tyhjentäminen



HUOMIO!

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

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



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

 Älä täytä vesisäiliötä uudelleen tyhjentämälläsi vedellä.

7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoimintojen taulukko

Kellotoimin- to	Käyttötarkoi- tus
 KELLONAI- KA	Kellonajan näyttö tai muuttaminen. Kellona- jan muuttaminen edel- lyttää, että uuni on kyt- ketty pois toiminnasta.
 KESTOAIKA	Uunin toiminta-ajan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 LOPETUS	Uunin poiskytketymisa- jan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 AJASTIN	KESTOAIKA ja LOPE- TUS -toimintojen yhdis- telmä.
 HÄLYTINA- JASTIN	Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaiku- ta 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 tuntiarvon 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 vilkkuu.
3. Käännä lämpötilan valitsinta minuuttien asettamiseksi ja vahvista painamalla . Käännä lämpötilan

valitsinta tuntien asettamiseksi ja vahvista 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 uuninluukun.
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 vahvista painamalla . Käännä lämpötilan valitsinta minuuttien asettamiseksi ja vahvista 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 uuninluukun.
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 vahvista painamalla . Käännä lämpötilan valitsinta KESTOAIKA-toiminnon tuntien asettamiseksi ja vahvista painamalla .

Näytössä vilkkuu .

4. Käännä lämpötilan valitsinta LOPETUS-toiminnon tuntien asettamiseksi ja vahvista painamalla . Käännä lämpötilan valitsinta LOPETUS-toiminnon minuuttien asettamiseksi ja vahvista 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 uuninluukun.
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 merkkiäänen painamalla mitä tahansa painiketta.

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Paistolämpömittarin käyttäminen

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

Paistolämpömittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

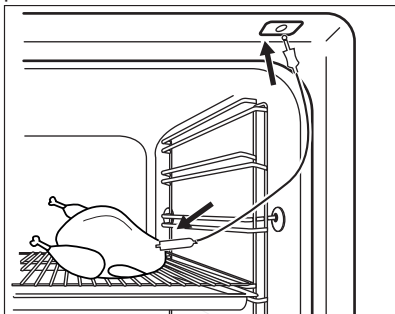
- Uunin lämpötila. Katso paistotaulukko.
- Sisälämpötila. Katso paistolämpömittarin taulukko.



HUOMIO!

Käytä vain uunin mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

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



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

Kun käytät paistolämpömittaria ensimmäistä kertaa, sen

oletuslämpötila on 60 °C. Kun 

vilkkuu, voit muuttaa oletuslämpötilaa lämpötilan valitsimella.

Näytössä näkyy paistolämpömittarin symboli ja sen oletuslämpötila.

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

Paistolämpömittarin uusi oletuslämpötila näkyy seuraavalla paistolämpömittarin käyttökerralla.

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

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



VAROITUS!

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

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

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

Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana:

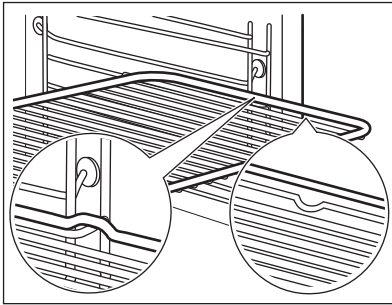
1. Paina painiketta :
 - yksi painikkeen painallus - näytössä näkyy asetettu sisälämpötila; voit halutessasi muuttaa asetusta 5 sekunnin kuluessa.

- kaksi painikkeen painallusta - näytössä näkyy senhetkinen uunin lämpötila.
 - kolme painikkeen painallusta - näytössä näkyy uunin lämpötila-asetus; voit halutessasi muuttaa asetusta 5 sekunnin kuluessa. Nämä tiedot näkyvät vain kuumennusvaiheen aikana.
2. Käännä lämpötilan säädintä lämpötilan muuttamiseksi.

8.2 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

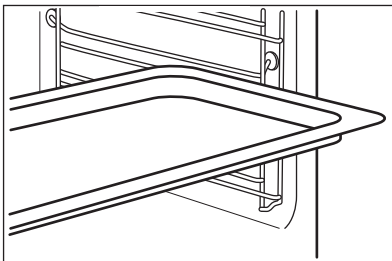
Paistoritilä:

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



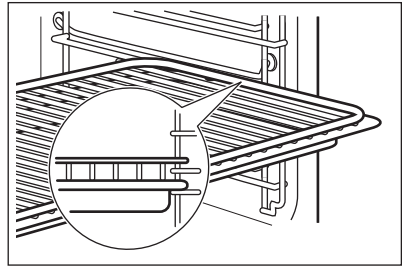
Leivinpelti/ uunipannu:

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.

8.3 Höyrykypsennyksen lisävarusteet

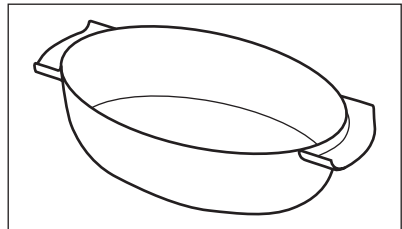


Höyrykypsennyssetin lisävarusteita ei toimiteta uunin mukana. Kysy lisätietoa paikalliselta jälleenmyyjältä.

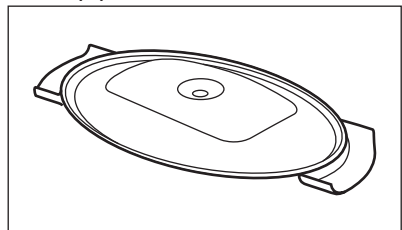
Erityisruokavalion keittoastia höyrykypsennystoimintoihin

Keittoastiassa on lasikulho ja kansi, jossa on reikä syöttöputkea (C) varten sekä teräsrillit keittoastian pohjalle.

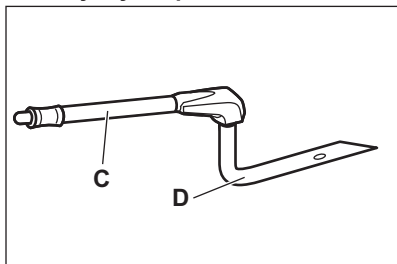
Lasikulho (A)



Kansi (B)

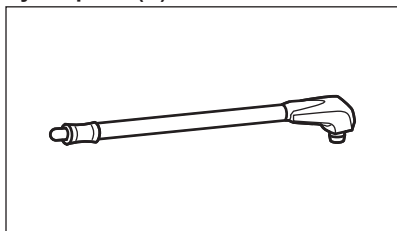


Suutin ja syöttöputki.

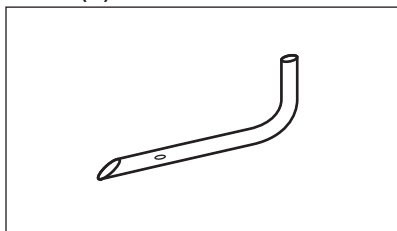


"C" on syöttöputki höyrykypsennykseen, "D" on suutin suoraa höyrykypsennystä varten.

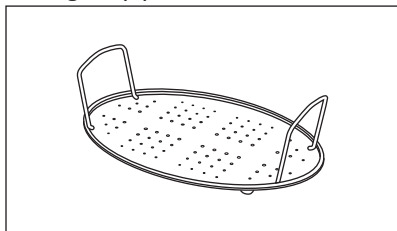
Syöttöputki (C)



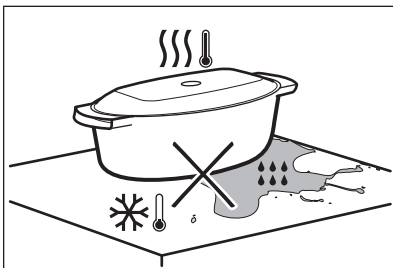
Suutin suoraa höyrykypsennystä varten (D)



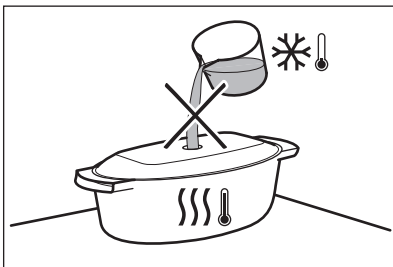
Teräsgrilli (E)



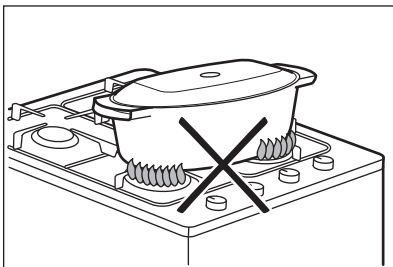
- Älä aseta kuumaa keittoastiaa kylmälle/märälle alustalle.



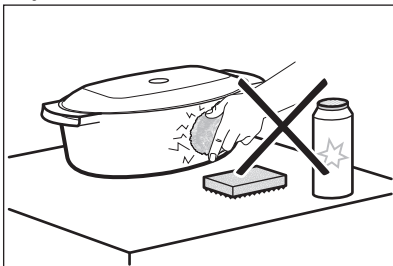
- Älä lisää kylmiä nesteitä kuumaan keittoastiaan.



- Älä käytä keittoastiaa kuumalla keittotasolla.



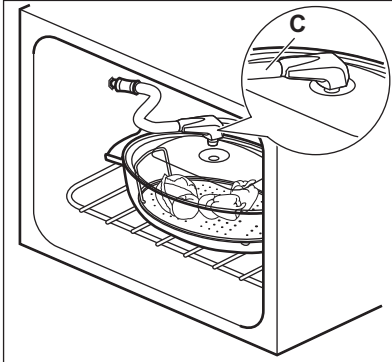
- Älä puhdista keittoastiaa hankausaineilla, patapesimellä tai jauheilla.



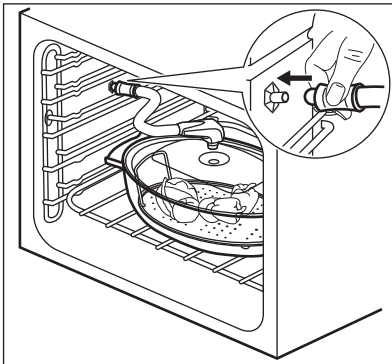
8.4 Höyrykypsennys erityisruokavalion keittoastialla

Aseta ruoka-aineet teräsgrillille keittoastiaan ja aseta kansi paikoilleen.

1. Aseta syöttöputki erityisruokavalion keittoastian kannen reikään.



2. Aseta keittoastia toiselle kannatintasolle alhaalta lukien.
3. Liitä syöttöputken toinen pää höyryntuloaukkoon.



Varmista, ettei syöttöputki jää puristuksiin tai ettei se kosketa uunin yläosassa olevaan lämpövastukseen.

4. Aseta uunin höyrykypsennystoiminto.

8.5 Suora höyrykypsennys

Aseta ruoka-aineet teräsgrillille keittoastiaan. Lisää hieman vettä.



HUOMIO!

Älä käytä astian kantta.



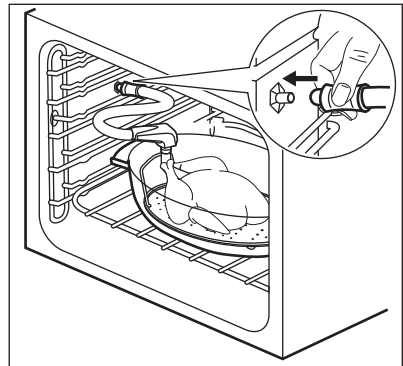
VAROITUS!

Käytä suutinta varoen uunin ollessa toiminnassa. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet suutinta uunin ollessa kuuma. Poista suutin aina uunista, kun et käytä höyrytoimintoa.



Syöttöputki on tarkoitettu erityisesti ruoanlaittoon eikä se sisällä vaarallisia materiaaleja.

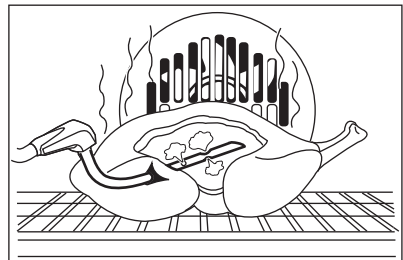
1. Aseta suutin (D) syöttöputkeen (C). Liitä toinen pää höyryntuloaukkoon.



2. Aseta keittoastia ensimmäiselle tai toiselle kannatintasolle alhaalta lukien.

Varmista, ettei syöttöputki jää puristuksiin tai ettei se kosketa uunin yläosassa olevaan lämpövastukseen.

3. Aseta uunin höyrykypsennystoiminto. Kun kypsennät ruokia kuten kanaa, ankkaa, kalkkunaa, vuohenlihaa tai suuria kaloja, aseta suutin (D) suoraan lihan tyhjään osaan. Varmista, etteivät reiät tukkiudu.



Katso lisätietoa höyrykypsennyksestä vastaavista paistotaulukoista luvussa "Vihjeitä ja neuvoja".

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 $^{\circ}\text{C}$ samanaikaisesti 2 sekunnin ajan. Laitteesta kuuluu äänimerkki. SAFE ja  ilmestyy näyttöön. Luukku on lukittu.

 Symboli  syttyy näyttöön myös Pyrolyysi-toiminnon ollessa toiminnassa.

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 $^{\circ}\text{C}$ -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".

 Jos Pyrolyysi-toiminto on käynnissä, luukku on lukittu ja  syttyy näyttöön.

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 $^{\circ}\text{C}$. Käännä 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.

 ($^{\circ}\text{C}$)	 (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 Ylikuumenemissuoja

Uunin virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen

ylikuumenemisen. Tämän estämiseksi uunissa on ylikuumenemissuoja, joka katkaisee virransyötön. Virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

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

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunissa on viisi kannatintasoa.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät vakioasetukset lämpötilan, keittoajan ja kannatintason säätämiseen.

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

Uunissa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa.

10.2 Kiertoilma + Höyry

Esikuumenna tyhjää uunia.

Se lyhentää paistoaikaa ja pienentää energian kulutusta.

Kakkujen leipominen

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

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

Lihan ja kalan kypsentäminen

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

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

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

Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyyppistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

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

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

Käytä kakkuvuokaa.

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

Käytä toista kannatintasoa.

Käytä ritilää.

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

 LIHA		
	 (°C)	 (min)
Vasikanliha, 1 kg	180	90 - 110
Paahtopaisti, raaka, 1 kg	210	45 - 50

 LIHA		
	 (°C)	 (min)
Paahtopaisti, puolikypsä, 1 kg	200	55 - 65
Paahtopaisti, kypsä, 1 kg	190	65 - 75

Käytä toista kannatintasoa.

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

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

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

Käytä toista kannatintasoa.

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

Lämmitä ruoka lautasella.

Esikuumenna tyhjää uunia.

Käytä toista kannatintasoa.

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

10.3 Kypsennys erityisruokavalion keittoastialla

Valitse toiminto: Kiertoilma + Höyry.

Käytä toista kannatintasoa.

Aseta lämpötila 130 °C.

 VIHANNEKSET	
	 (min)
Tomaatit	15
Munakoisot	15-20
Parsakaali, palasina	20 - 25
Kesäkurpitsa, viipaleina	20 - 25
Paprika, suikaleina	20 - 25
Kukkakaali, palasina	25 - 30
Kyssäkaali	25 - 30
Parsa, valkoinen	25 - 35
Selleri, viipaleina	30 - 35
Fenkoli	30 - 35
Parsa, vihreä	35 - 45
Porkkanat	35 - 40

Aseta lämpötila 130 °C.

 LIHA	
	 (min)
Keitetty kananrintapala	25 - 35

 LIHA	
	 (min)
Keitetty kinkku	55 - 65
Kassler	80 - 100

Aseta lämpötila 130 °C.

 KALA	
	 (min)
Taimen / Lohifilee	25 - 30

Aseta lämpötila 130 °C.

 LISUKKEET	
	 (min)
Riisi	35 - 40
Keitetyt perunat, neljä-sosat	35 - 45
Polenta	40 - 45
Kuorimattomat perunat, keskisuuret	50 - 60

10.4 Leivonta ja paistaminen

 KAKUT						
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vatkatut leivonnaiset	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakkuvuoka
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakkuvuoka
Piimä-juustokakku	170	1	165	2	80 - 100	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Struudeli	175	3	150	2	60 - 80	Uunipelti
Marjapiirakka	170	2	165	2	30 - 40	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Sokerikakku	170	2	150	2	40 - 50	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Joulukakku (hedelmä-kakku), uunin esikuumennus tyhjänä	160	2	150	2	90 - 120	Kakkuvuoka, Ø 20 cm
Rusinakakku, uunin esikuumennus tyhjänä	175	1	160	2	50 - 60	Leipävuoka
Muffinssit, uunin esikuumennus tyhjänä	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Uunipelti
Muffinssit, kaksi tasoa, uunin esikuumennus tyhjänä	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Uunipelti
Muffinssit, kolme tasoa, uunin esikuumennus tyhjänä	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Uunipelti

 KAKUT						
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pikkuleivät	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Uunipelti
Pikkuleivät, kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Uunipelti
Pikkuleivät, kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Uunipelti
Marengit	120	3	120	3	80 - 100	Uunipelti
Marengit, kaksi tasoa, uunin esikuumennus tyhjänä	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Uunipelti
Pullat, uunin esikuumennus tyhjänä	190	3	190	3	12 - 20	Uunipelti
Eclair-leivokset	190	3	170	3	25 - 35	Uunipelti
Eclair-leivokset, kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Uunipelti
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	Kakkuvuoka, Ø 20 cm
Hedelmäkakku	160	1	150	2	110 - 120	Kakkuvuoka, Ø 24 cm

Esikuumenna tyhjää uunia.

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

Esikuumenna tyhjää uunia.

Käytä kakkuvuokaa.

 PAISTOKSET					
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastapaistos, esikuuminen ei ole tarpeen	200	2	180	2	40 - 50
Vihannespaistos, esikuuminen ei ole tarpeen	200	2	175	2	45 - 60
Piiras	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Käytä toista kannatintasoa.

Käytä ritilää.

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

 LIHA					
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Porsaan lapapaisti kuorella	180	2	170	2	120 - 150
Porsaanpotka, 2 kappaletta	180	2	160	2	100 - 120
Lampaanreisi	190	2	175	2	110 - 130
Kokonainen kana	220	2	200	2	70 - 85
Kokonainen kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240
Kokonainen ankka	175	2	220	2	120 - 150
Kokonainen hanhi	175	2	160	1	150 - 200
Jänis, paloina	190	2	175	2	60 - 80
Jänis, paloina	190	2	175	2	150 - 200
Kokonainen fasaani	190	2	175	2	90 - 120

Käytä toista kannatintasoa.

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

10.5 Gratinointi

Esikuumenna tyhjää uunia.

Käytä uunin ensimmäistä tai toista kannatintasoa.

Paistoaika voidaan laskea kertomalla alla olevan taulukon aika fileen senttimetripaksuudella.

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

 PORSAS			
	 (°C)	 (min)	
Lapa / Niska / Kinkku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Kyljykset / Sian- kyli, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Lihamureke, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	

 PORSAS			
	 (°C)	 (min)	
Porsaan potka- paisti, esikypsen- netty, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	

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

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

 KANA			
	 (°C)	 (min)	
Linnunliha, paloina, 0,2 - 0,25 kg kpl	200 - 220	30 - 50	
Puolikas kana, 0,4 - 0,5 kg kpl	190 - 210	35 - 50	
Broileri, kana, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Ankka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Hanhi, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Kalkkuna, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	

 KANA			
	 (°C)	 (min)	
Kalkkuna, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 KALA (HAUDUTETTU)			
	 (°C)	 (min)	
Kokonainen kala, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

10.6 Sulatus

	 (kg)	 Sulatusaika (min)	 Jälkisulatusaika (min)	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suuri- kokoiselle vadille ylösalaisin käänne- tyn aluslautasen päälle. Käänä kyp- sennyksen puolivä- lissä.
Liha	1	100 - 140	20 - 30	Käänä kypsennyk- sen puolivälissä.
	0,5	90 - 120		
Kerma	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Kerman voi vatkata, vaikka siinä on vielä hiukan jäisiä kohtia.
Taimen	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Voi	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau (peru- nalaatikko)	1,4	60	60	-

10.7 Kuivaus - Kiertoilma

Peitä uunipellit leivinpaperilla.

Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni kuivausajan puolessa välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivausajan 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

Asetä lämpötila 60 - 70 °C.

 HEDELMÄT	
	 (h)
Luumut	8 - 10
Aprikoosit	8 - 10
Omenaviipaleet	6 - 8

 HEDELMÄT	
	 (h)
Päärynät	6 - 9

10.8 Paistolämpömittari

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

10.9 Kosteaa kiertoilma - suositellut varusteet

Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne absorboivat enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.

			
Pizzapannu	Uunivuoka	Annosvuoat	Torttuvuoka
Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 26 cm	Keraaminen halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm

10.10 Kosteaa kiertoilma

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Sämpylät, 9 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	30 - 40
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	220	2	10 - 15
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	25 - 35
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	175	3	25 - 30
Kohokas, 6 kappaletta	keraamiset annosvuoat ritilällä	200	3	25 - 30
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	15 - 25
Täytekkakupohja	uunivuoka ritilällä	170	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	20 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafile, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	180	3	25 - 30
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	35 - 45

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

10.11 Tietoja testilaitokselle

Standardin IEC 60350-1 mukaiset testit.

				 (°C)	 (min)	
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Ylä + alalämpö	Uunipelti	3	170	20 - 30	-
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Kiertoilma	Uunipelti	3	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Omena-piirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	Uuniritilä	2	180	70 - 90	-
Omena-piirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	70 - 90	-
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Ylä + alalämpö	Uuniritilä	2	170	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Uuniritilä	2 ja 4	160	40 - 60	Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Murokek-sit	Kiertoilma	Uunipelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Murokek-sit	Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Murokek-sit	Ylä + alalämpö	Uunipelti	3	140 - 150	25 - 45	-
Paahtoleipä, 4 - 6 kpl	Grilli	Uuniritilä	4	maks.	2 - 3 minuuttia ensimmäinen puoli; 2 - 3 minuuttia toinen puoli	Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.

					
			(°C)	(min)	
Naudan- lihapihvi, 6 kpl, 0,6 kg	Grilli	Ritilä ja uunipan- nu	4	maks.	20 - 30
					Aseta ritilä uunin neljännelle tasol- le ja uunipannu kolmannelle ta- solle. Käännä ruoka keittoaajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.

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.
Puhdistusai- neet	Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.
	Poista pinttynleet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
	Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.
Jokapäiväi- nen käyttö	Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä uunia 10 minuuttia ennen ruokien kypsennyksiä. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.
	Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
Lisävarus- teet	Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pestä astianpesukoneessa.

11.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

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

Älä käytä teräsvillaa, happoja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

11.3 Poistaminen: uunipeltien kannatinkiskot

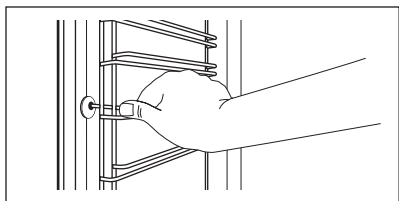
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



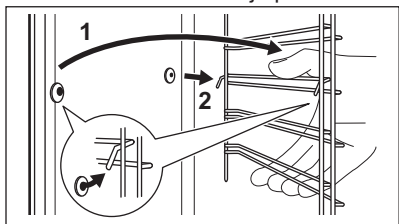
HUOMIO!

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 Pyrolyysi



HUOMIO!

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat peltien kannattimet.



Älä käynnistä Pyrolyysi-toimintoa, jos et sulkenut uuninluukku kokonaan. Joissakin malleissa näytössä näkyy "C3", kun virhe tapahtuu.



VAROITUS!

Laite kuumenee hyvin kuumaksi. On olemassa palovammojen vaara.



HUOMIO!

Jos samaan kaappiin on asennettu muita laitteita, älä käytä niitä Pyrolyysi-toiminnon ollessa toiminnassa. Se voi vahingoittaa laitetta.

1. Pyyhi uunin sisäosa pehmeällä puhdistusliinalla.
2. Puhdista luukun sisäpinta kuumalla vedellä, jotta jäämät eivät palaisi siihen kuuman ilman vuoksi.
3. Aseta Pyrolyysi-toiminto. Katso kohta "Päivittäinen käyttö", "Uunitoiminnot".
4. Kun  vilkkuu, käännä lämpötilan säädintä pyrolyysitoiminnon keston asettamiseksi:

Lisätoiminto	Açıklama
P1	Kevyt puhdistus. Kesto: 1 h 30 min.
P2	Normaali puhdistus. Kesto: 2 h 30 min.

Pyrolyysitoiminto käynnistyy kahden sekunnin kuluttua.

Voit siirtää puhdistuksen alkamista käyttämällä LOPETUS-toimintoa. Uunin valo on kytketty pois päältä pyrolyysitoiminnon aikana.

5. Kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, luukku lukittuu. Näytössä näkyy  ja lämpötilanäytön palkit, kunnes luukun lukitus avautuu.

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

6. Pyrolyysitoiminnon jälkeen näytössä näkyy kellonaika. Uunin luukku on edelleen lukittu.
7. Kun uuni on jäähtynyt, luukun lukitus avautuu.

11.5 Puhdistusmuistutus

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



Puhdistuksen merkkivalo sammuu:

- Pyrolyysitoiminnon päättyessä
- Jos painat painiketta



3sec ja °C

samanaikaisesti merkkivalon PYR vilkkuessa näytössä.



Puhdistuksen aikana höyryntuloaukosta voi tippua hiukan vettä uunin sisälle. Aseta uunipannu kannatintasolle heti höyryntuloaukon alapuolelle, jotta vesi ei valuisi uunin pohjalle.

Ajan kuluessa kalkkia voi kertyä uuniin. Voit välttää kalkin muodostumista puhdistamalla höyryä kehittävät uunin osat. Tyhjennä vesisäiliö aina höyrytoiminnon käytön jälkeen.

Käytettävä vesi

- **Pehmeä vesi, alhainen kalkkipitoisuus** - suositeltu tyyppi. Vähentää puhdistuskertojen määrää.
- **Vesijohtovesi** - voidaan käyttää, jos hanassa on vedenpuhdistin tai vedenpehmennyslaite.
- **Kova vesi, jonka kalkkipitoisuus on korkea** - ei vaikuta uunin toimintaan, mutta lisää puhdistuskertojen määrää.

11.6 Vesisäiliön puhdistaminen



VAROITUS!

Älä kaada vettä vesisäiliöön puhdistuksen aikana.

KALKKIPITOISUUSTAULUKKO, LAATINUT W.H.O. (Maailman terveysjärjestö)

Kalkkisaostus- ma	Vedenkovuus		Veden luoki- tus	Kalkinpuhdis- tuksen tarve
	(ranskalaiset asteet)	(saksalaiset asteet)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Makea tai pehmeä	75 käyttöä - 2,5 kk
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Keskikova	50 käyttöä - 2 kk
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Kova tai kalkkipitoinen	40 käyttöä - 1,5 kk
yli 180 mg/l	yli 18	yli 10	Erittäin kova	30 käyttöä - 1 kk

1. Kaada vesisäiliöön 850 ml vettä ja 50 ml (viisi teelusikallista) sitruunahappoa. Kytke uuni pois toiminnasta ja odota noin 60 minuuttia.
2. Kytke uuni toimintaan ja valitse toiminto: Kiertoilma + Höyry. Aseta

lämpötila 230 °C. Kytke uuni pois toiminnasta 25 minuutin kuluttua ja anna sen jäähtyä 15 minuuttia.

3. Kytke uuni toimintaan ja valitse toiminto: Kiertoilma + Höyry. Säädä lämpötilaksi 130–230 °C. Kytke uuni pois toiminnasta 10 minuutin kuluttua.

Anna sen jäähtyä ja poista säiliön sisäosat. Katso luku "Päivittäinen käyttö", kohta "Vesisäiliön tyhjentäminen".

4. Huuhtelee vesisäiliö ja pyyhi kalkkijäämät uunin sisältä liinalla.
5. Puhdista tyhjennysputki käsin lämpimällä vedellä ja saippualla. Älä käytä happoja, suihkeita tai vastaavia puhdistusaineita vaurioiden välttämiseksi.

11.7 Luukun irrottaminen ja asentaminen

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



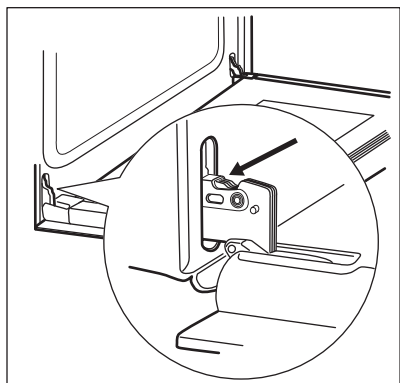
Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa lasilevyt ennen uuninluukun irrottamista.



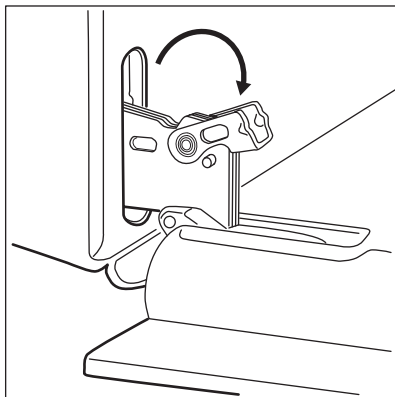
HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

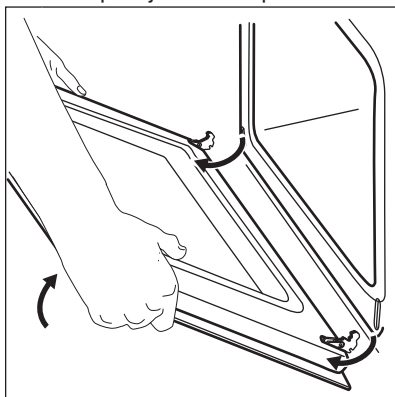
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



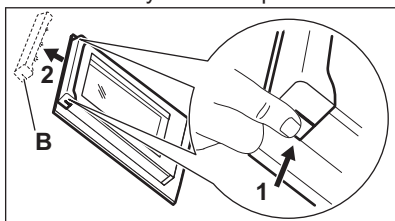
2. Nosta ja käännä saranoissa olevat vivut kokonaan.



3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.

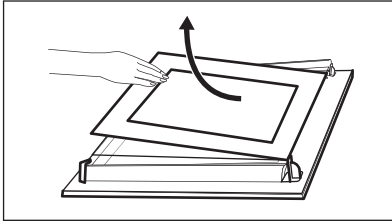


4. Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle.
5. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.



6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

7. Pitele luukun lasilevyjä niiden yläreunasta ja vedä ne varoen ulos. Aloita ylimmästä levystä. Varmista, että lasi irtaoo kannattimista kokonaan.

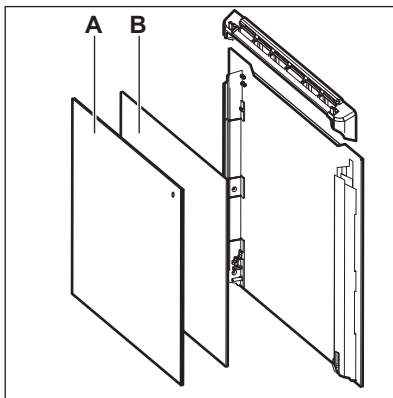


8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

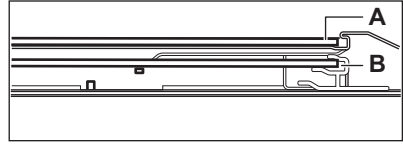
Puhdistettuasi lasilevyt ja uuninluukun asenna ne takaisin paikalleen.

Varmista, että lasilevyt (A ja B) tulevat oikeaan järjestykseen. Tarkista lasilevyn sivussa oleva symboli/painatus, kaikki lasilevyt ovat ulkoisesti erilaisia purkamisen ja asentamisen helpottamiseksi.

Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen.



Varmista, että asennat keskimmäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



11.8 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.



HUOMIO!

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Takalamppu

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 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.	Ovi ei ole kunnolla kiinni.	Sulje luukku kokonaan.
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 pidemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.
Näytössä näkyy C2.	Haluat käynnistää Pyrolysi- tai Sulatus-toiminnon, mutta et poistanut paistolämpömittarin pistoketta pistorasiasta.	Poista paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta.
Näytössä näkyy C3.	Puhdistustoiminto ei toimi lainkaan. Luukkua ei ole suljettu kokonaan, tai luukun lukitus on viallinen.	Sulje luukku kokonaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Näytössä näkyy F102.	• Luukkua ei ole suljettu kokonaan. • Luukun lukko on viallinen.	• Sulje luukku kokonaan. • Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä, ja kytke se takaisin päälle. • Käänny asiakaspalvelun puoleen, jos näyttösä näkyy F102 uudelleen.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	• Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä, ja kytke se takaisin päälle. • Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.
Uunin sisällä on vettä.	Säiliössä on liikaa vettä.	Kytke uuni pois toiminnasta ja pyyhi vesi pois liinalla tai sienellä.
Merkkivalo  on pois päältä.	Säiliössä on liian vähän vettä.	Kaada säiliöön vettä, kunnes merkkivalo syttyy. Jos uunin sisältä alkaa tulla vettä eikä merkkivalo pala, ota yhteyttä pätevään huoltoteknikkoon.
Merkkivalo  palaa.	Säiliössä ei ole vettä.	Täytä säiliö. Jos merkkivalo palaa edelleen, ota yhteyttä pätevään huoltoteknikkoon.
Höyrytoiminto ei toimi.	Höyryaukossa on kalkkikerääntymiä.	Tarkasta höyryntuloaukko. Poista kalkki.
Höyrytoiminto ei toimi.	Säiliössä ei ole vettä.	Täytä vesisäiliö.
Vesisäiliön tyhjentäminen kestää yli kolme minuuttia tai vettä vuotaa höyryntuloaukosta.	Uunissa on kalkkikerääntymiä.	Puhdista vesisäiliö. Katso kohta "Vesisäiliön puhdistaminen".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite on kytketty toimintaan, mutta se ei kuumene. Puhallin ei toimi. Näytössä näkyy "Demo" .	Esitystila on päällä.	1. Kytke uuni pois toiminnasta. 2. Paina ja pidä alhaalla samanaikaisesti paininäkettä  3sec  °C. 3. Näytön ensimmäinen numero ja Demo-merkkivalo alkavat vilkkua. 4. Syötä koodi 2468 kääntämällä lämpötilan säädintä oikealle tai vasemmalle arvojen säätämiseksi ja vahvista painamalla . 5. Seuraava numero alkaa vilkkua. 6. Demo -toiminto kytkeytyy pois päältä, kun vahvistat viimeisen numeron ja koodi on oikein.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut sähkökatkos.	Aseta kello uudelleen.

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. ENERGIAHEHOKKUUS

13.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Tavarantoimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	COP740X 949494734, 949494752
Energialuokka	81.2

Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnoissa	0.93 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnoissa	0.69 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Tilavuus	72 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	33.7 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 luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

Jos ohjelma Kesto aika- 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-aineksia 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.

Kypsentäminen lamppu pois päältä

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

Kosteä 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



867355288-C-402019