

EVY9847AAX  
EVY9847AOX



---

FI Höryuuni

Käyttöohje



**Electrolux**

# SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. LAITTEEN KUVAUS.....	7
4. KÄYTTÖPANEELI.....	8
5. KÄYTTÖÖNOTTO.....	10
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	11
7. KELLOTOIMINNOT.....	20
8. AUTOMAATTISET OHJELMAT.....	21
9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	22
10. LISÄTOIMINNOT.....	23
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	25
12. HOITO JA PUHDISTUS.....	45
13. VIANMÄÄRITYS.....	49
14. TEKNISET TIEDOT.....	51
15. ENERGIATEHOKKUUS.....	51

## 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.

### Vieraille verkkosivullamme:



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

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

**[www.electrolux.com/shop](http://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

 Ympäristönsuojeluohjeita

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.
- 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 ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.
- 3-vuotiaat ja sitä nuoremmat lapset tulee pitää kaukana tästä laitteesta aina sen ollessa toiminnassa.

### 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. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- 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 uunipeltien kannatinkiskot 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 ohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.

- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkuisten laitteiden tai kalusteiden lähellä.

### 2.2 Sähköliitäntä



#### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilven sähkötiëdot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.

- 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 luukkuun tai päästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat 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.
- Tämä kodinkone vastaa Euroopan yhteisön direktiivejä.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukkuja.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkuja.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.
- Mikroaaltotoimintoa ei saa käyttää uunin esilämmittämiseen.



### **VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
  - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
  - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
  - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
  - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Emalipintojen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- 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

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysten 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.

taakse ja se laite, koteloointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

## 2.4 Höyrytoiminto



### **VAROITUS!**

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

- Laitteesta tuleva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
  - Avaa laitteen luukku varoen toiminnon ollessa toiminnassa. Höyry saattaa tällöin päästä ulos.
  - Avaa laitteen luukku varoen höyrytoiminnon käytön jälkeen.

## 2.5 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 huoltopalveluun.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä

hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

## 2.6 Sisävalo

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



### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.

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

## 2.7 Hävittäminen



### **VAROITUS!**

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

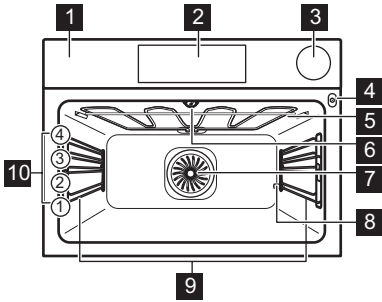
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

## 2.8 Huolto

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

## 3. LAITTEEN KUVAUS

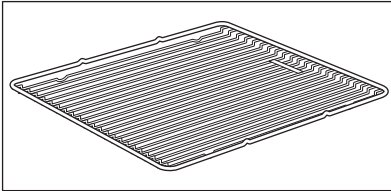
### 3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Elektroninen ohjelmointilaite
- 3 Vesilokero
- 4 Paistolämpömittarin pistorasia
- 5 Lämpövastus
- 6 Valo
- 7 Puhallin
- 8 Kalkinpoistoputken ulostulo
- 9 Irrotettava kannatinkisko
- 10 Kannatintasot

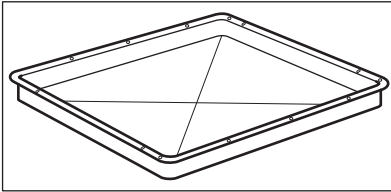
### 3.2 Varusteet

#### Ritilä



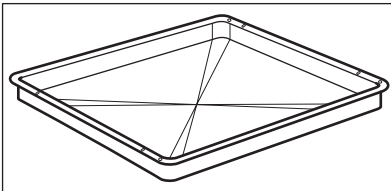
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

#### Leivinpelti



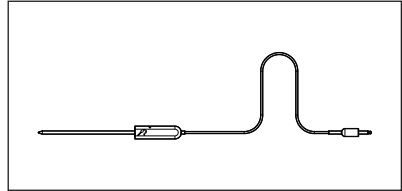
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

#### Grilli / uunipannu



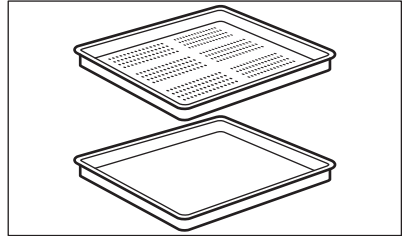
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.

#### Paistolämpömittari



Osoittaa ruoan kypsyyden.

#### Höyrysetti

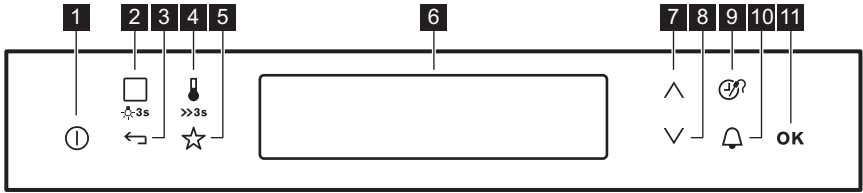


Tavallinen ja rei'itetty uunipelti.

Höyrysetti poistaa kondensoituvan veden ruoasta höyrytoiminnan aikana. Käytä sitä sellaisen ruoan valmistamiseen, joka ei saa olla vedessä kypsytymisen aikana (esim. vihannokset, kalapalat, kanan rintapala). Setti ei sovi elintarvikkeille, joiden tulee kypsyä vedessä (esim. riisi, maissipuuro, pasta).

## 4. KÄYTTÖPANEELI



### 4.1 Elektroninen ohjelmointilaite



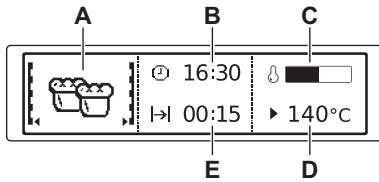
Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla.

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
<b>1</b> 	PÄÄLLE / POIS	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.
<b>2</b> 	Uunitoiminnot tai VarioGuide	Valitse uunitoiminto tai valikko koskettamalla kosketuspainiketta: VarioGuide. Valitse eri valikot koskettamalla kosketuspainiketta uudelleen: Uunitoiminnot, VarioGuide. Kytke valo päälle ja pois päältä koskettamalla kosketuspainiketta 3 sekunnin ajan.
<b>3</b> 	Takaisin-painike	Siirtyminen yhden tason verran takaisinpäin valikossa. Avaa päävalikko koskettamalla kosketuspainiketta 3 sekunnin ajan.
<b>4</b> 	Lämpötilan valitseminen	Lämpötilan asettaminen tai laitteen nykyisen lämpötilan tarkistaminen. Kosketa painiketta 3 sekunnin ajan kytkeäksesi toimintaan ja pois toiminnasta toiminnon: Pikakuumennus.
<b>5</b> 	Suosikit	Suosikkiohjelmien tallentaminen ja valitseminen.
<b>6</b> -	Näyttö	Näyttää laitteen asetukset.
<b>7</b> 	Ylänuolipainike	Ylöspäin liikkuminen valikossa.
<b>8</b> 	Alanuolipainike	Alaspäin liikkuminen valikossa.
<b>9</b> 	Aika- ja lisätoiminnot	Eri toimintojen asettaminen. Kosketa kosketuspainiketta uunitoiminnon ollessa käynnissä asettaaksesi ajastimen tai toiminnot: Painikelukitus, Suosikit, Valmista ja pidä, Turvaohjelma. Voit myös muuttaa paistolämpömittarin asetuksia.
















Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
10 	Hälytinajastin	Kun haluat asettaa toiminnon: Hälytinajastin.
11 	OK	Valinnan tai asetuksen vahvistaminen.

## 4.2 Näyttö



- A. Uunitoiminto
- B. Kellonaika
- C. Kuumennuksen osoitin
- D. Lämpötila
- E. Toiminnon kesto tai päättymisaika

### Muut näytön merkkivalot:

Symboli	Toiminto	Toiminto
	Hälytinajastin	Toiminto suoritetaan.
	Kellonaika	Näytössä näkyy kellonaika.
	Kesto-aika	Keitto-aika näkyy näytössä.
	Lopetus	Keittotoiminnon päättymisaika näkyy näytössä.
	Lämpötila	Lämpötila näkyy näytössä.
	Aikanäyttö	Uunitoiminnon toiminta-aika näkyy näytössä. Nollaa aika painamalla painiketta  ja  samanaikaisesti.
	Ajan laskenta	Laite laskee kypsennysajan.
	Kuumennuksen osoitin	Näytössä näkyy laitteen lämpötila.
	Pikakuumentumisen merkkivalo	Toiminto on käytössä. Vähentää kuumennusaikaa.
	Painoautomaatiikka	Näytöstä näkyy, että automaattinen painojärjestelmä on toiminnassa tai että painoa voidaan muuttaa.
	Valmista ja pidä	Toiminto on käytössä.

## 5. KÄYTTÖÖNOTTO



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot laitteesta.



Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".



Puhdista laite ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

### 5.2 Ensimmäinen kytkentä

Kun kytket laitteen sähköverkkoon tai sähkökatkos on tapahtunut, laitteeseen

on asetettava kieli, näytön kontrasti, näytön kirkkaus ja kellonaika.

1. Aseta arvo painamalla painiketta  tai .
2. Vahvista painamalla OK.

### 5.3 Veden kovuustason asettaminen

Kun laite kytketään verkkovirtaan, sinun on asetettava veden kovuustaso.

Alla olevassa taulukossa on esitetty veden kovuustaso vastaavilla kalkkijäämillä (mmol/l) ja veden laadulla.

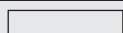
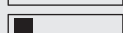


Veden kovuus		Kalkkijäämät (mmol/l)	Kalkkijäämät (mg/l)	Veden luokitus
Luokka	dH			
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Pehmeä
2	7 - 14	1,3 - 2,5	50 - 100	Kohtalaisen kova
3	14 - 21	2,5 - 3,8	100 - 150	Kova
4	yli 21	yli 3,8	yli 150	Erittäin kova


Kun veden kovuus ylittää taulukon arvot, täytä vesilokero pullovedellä.

1. Ota esille uunin höyrysetin mukana toimitettu nelivärinen liuska.
2. Aseta kaikki liuskan reagointialueet veteen noin yhden sekunnin ajaksi. Älä aseta liuskaa juoksevaan veteen!
3. Ravista liuskaa poistaaksesi ylimääräisen veden.
4. Tarkista veden kovuus yhden minuutin kuluttua alla olevan taulukon avulla. Reagointialueiden värit muuttuvat edelleen yhden minuutin jälkeen.

Jätä tämä huomioimatta mittauksessa.

5. Aseta veden kovuus valikkossa: Perusasetukset.

Testiliuska	Veden kovuus
	1
	
	2
	3

Testiliuska	Veden kovuus
	4

Taulukon mustat neliöt vastaavat testiliuskan punaisia neliöitä.

Veden kovuustasoa voidaan muuttaa valikossa: Perusasetukset / Veden kovuus.

Veden kovuustasoa ei tarvitse asettaa uudelleen sähkökatkoksen jälkeen.



## 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Valikoiden selaaminen

1. Kytke laite toimintaan.
2. Valitse valikkovalinta painamalla  tai .

3. Paina **OK** siirtyäksesi alavalikkoon tai vahvistaaksesi asetuksen.










Voit aina palata takaisin päävalikkoon painikkeella




### 6.2 Valikoiden yleiskuvaus

#### Päävalikko


Sym-boli	Valikkovalinta	Käyttötarkoitus
	Uunitoiminnot	Sisältää uunitoimintojen luettelon.
	Reseptit	Sisältää automaattisten ohjelmien luettelon.
	Suosikit	Sisältää luettelon käyttäjän luomista suosikiohjelmista.
	Puhdistus	Sisältää puhdistusohjelmien luettelon.
	Perusasetukset	Käytetään muiden asetusten asettamiseen.
	Ekstrat	Sisältää uunin lisätoimintojen luettelon.
	VarioGuide	Sisältää uuniasetusten suositukset erilaisiin ruokiin. Valitse ruokalaji ja aloita ruoanlaitto. Lämpötila ja aika ovat ainoastaan viitteellisiä paremman lopputuloksen saavuttamiseksi ja ne ovat säädettävissä. Lämpötila ja paistoaika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen ainesten laadusta ja määrästä.




#### Alavalikot toiminnoille: Perusasetukset

Sym-boli	Alavalikko	Kuvaus
	Aseta kellonaika	Asettaa kellonajan kellon.

Sym-boli	Alavalikko	Kuvaus
	Aikanäyttö	Kun virta on kytketty laitteeseen, näytössä näkyy aika, jolloin laite sammutetaan.
	Pikakuumennus	Kun toiminto on päällä, toiminto vähentää kuumennusaikaa.
	Turvaohjelma	Toiminnon asettaminen ja sen käynnistäminen myöhemmin painamalla jotakin käyttöpaneelin symbolia.
	Valmista ja pidä	Pitää ruoan lämpimänä 30 minuuttia sen jälkeen kun toiminto on päättynyt.
	Ajan lisääminen	Ottaa käyttöön ja poistaa käytöstä ajan lisäys-toiminnon.
	Näytön kontrasti	Säätää näytön kontrastin asteittain.
	Näytön kirkkaus	Säätää näytön kirkkauden asteittain.
	Valitse kieli	Asettaa näytön kielen.
	Äänenvoimakkuus	Säätää painikkeiden ja äänimerkkien äänenvoimakkuuden asteittain.
	Painikeäänet	Ota käyttöön ja poista käytöstä kosketuspainikkeiden äänet. Virtakytkimen ääntä ei voida kytkeä pois päältä.
	Hälytysäänet	Ottaa käyttöön ja poistaa käytöstä hälytysäänet.
	Veden kovuus	Asettaa veden kovuuden tason (1 - 4).
	Muistutus puhdistamisesta	Muistuttaa laitteen puhdistustarpeesta.
	DEMO-tila	Aktivointi-/deaktivointikoodi: 2468
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.
	Tehdasasetukset	Palauttaa kaikki tehdasasetukset.



### 6.3 Alavalikot toiminnoille: Puhdistus

Symboli	Valikkovalinta	Kuvaus
	Säiliön tyhjentäminen	Jäljellä olevan veden poistaminen vesilokerosta höyrytoimintojen käytön jälkeen.
	Höyrypuhdistus Plus	Vaikean lian puhdistaminen uunin puhdistusainetta käyttämällä.







Symboli	Valikkovalinta	Kuvaus
	Höyrypuhdistus	Laitteen puhdistaminen, kun uuni on vähän likainen ja jäämät eivät ole palaneet useampaan kertaan.
	Kalkkinpoisto	Kalkkijäämien poistaminen höyrykehittimen putkistosta.
	Huuhtelu	Höyrykehittimen putkiston huuhteleminen ja puhdistaminen höyrytoimintojen tiheän käytön jälkeen.

## 6.4 Uunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
	Kiertoilma Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnossa: Ylä-/alalämpö.
	Pizzatoiminto Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Säädä lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnossa: Ylä-/alalämpö.
	Matalalämpö Mureiden ja mehukkaiden paistien paistaminen.
	Ylä-/alalämpö Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
	Pakasteet Pakasteruokien, kuten ranskalaisten, lohkopersonoiden, rapeiden kevätkääryleiden valmistaminen.
	Gratinointi Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Gratinointi ja ruskistus.
	Grilli Matalien ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
	Maksigrilli Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahtaminen.
	Alalämpö Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
	Sulatus Tätä toimintoa voidaan käyttää pakasteruokien, kuten vihannesten ja hedelmien, sulattamiseen. Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta.



Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Kosteaa kiertoilmaa	Energian säästäminen kypsennyksen aikana ja ruokien kypsennyksen vuoissa yhdellä kannatintasolla. Tämän toiminnon avulla määritetään energialuokka standardin EN 60350-1 mukaisesti.
 Paistos	Uuniruokien, kuten lasagnen tai perunagratiinin valmistaminen. Gratinointi ja ruskistus.
 Leipä	Tämän toiminnon avulla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä saavuttaen korkealuokkaisen tuloksen mitä rapeuteen, väriin ja pinnan kiiltoon tulee.
 Intervall höyry	Leivän kypsennykseen, suurien lihapalojen paistamiseen tai kylmien ja pakastettujen aterioiden lämmittämiseen.
 Intervall Plus	Suuren kosteuspitoisuuden omaaville ruoille sekä kalan, vanukkaiden ja terriinien kypsennykseen.
 Voimakas höyry	Kasviksia, kalaa, perunoita, riisiä, pastaa ja erityisiä lisukkeita varten.









## 6.5 Ekstrat









Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Lämpimänä pito	Tarkoitettu ruokien lämpimänä pitämiseen.
 Lautasten lämmitys	Lautasten esilämmitys ennen tarjoilua.
 Säilöntä	Vihannessäilykkeiden valmistus, esim. pikkelisit.
 Kuivaus	Hedelmä- (esim. omenat, luumut, persikat) ja vihannessäilykkeiden (tomatit, kesäkurpitsa, sienet) kuivaus.
 Taikinan nostatus	Höyryn kosteuttava vaikutus parantaa ja nopeuttaa taikinan nousua, estää pinnan kuivumisen ja säilyttää taikinan joustavana.
 Lämmitys höyryllä	Kun ruokia lämmitetään uudelleen höyryllä, ruoan pinta ei kuivu ja kevyt lämpö jakautuu tasaisesti ruokien alkuperäisten makujen ja aromien palauttamiseksi. Tämän toiminnon avulla voidaan lämmittää ruokia uudelleen suoraan lautasella. Voit lämmittää useamman lautasen samalla kertaa eri kannatintasoja käyttäen.




## 6.6 Alavalikot toiminnoille: VarioGuide

### Ruokalajin kategoria: Kala/ merenherkut

Ruoka	
Kala	Kala, kypsennetty
	Kalapuikot
	Kalafile, ohut
	Kalafile, paksu
	Kalafile, pakaste
	Kokonainen kala, pieni
	Kokonainen kala, haudutettu
	Kokon. kala, pieni, grillattu
	Kokonainen kala, grillattu
	Kokonainen kala, grillattu 
Taimen	
Lohi	Lohifilee
	Kokonainen lohi
Katkaravut	Katkaravut, tuoreet
	Katkaravut, pakastetut
Simpukat	-
Ruokalajin kategoria: Lintupaisti	
Ruoka	
Kalkkunapaisti	-
Kalkkunapaisti 	-

Ruoka	
Kana	Kanan siipipalat, tuore
	Kanan siipipalat, pakaste
	Kanan koivet, tuore
	Kanan koivet, pakaste
	Keitetty kananrintapala
	Kana, 2 puolikasta
	Kana, kokonainen 
Kokonainen ankka	- 
Kokonainen hanhi	- 
Kokonainen kalkkuna	- 
Ruokalajin kategoria: Liha	
Ruoka	
Naudanliha	Keitetty naudanliha
	Haudutettu liha 
	Lihamureke
Paahtopaisti	Puoliraaka
	Puoliraaka 
	Puolikypsä
	Puolikypsä 
	Kypsä
	Kypsä 

Ruoka	
Skandinavian paahtopaisti	Puoliraaka 
	Puolikypsä 
	Kypsä 
Porsaanliha	Nakkimakkarat
	Siankylki
	Porsaan potka, esikyps.
	Porsaanliha
	Porsaanselkäpaisti
	Porsaanselkäpaisti 
	Porsaanselkä, savustettu
	Porsaanselkä, haudutettu
	Porsaanpaistin lapa
	Porsaan lapapaisti
	Porsaanpaisti 
	Keitetty kinkku
	Vasikanliha
Vasikan kylkipaisti	
Vasikanpaisti 	
Lammas	Lampaanreisi
	Lammaspaisti 
	Lampaanselkä
	Lammaspaisti, puolikypsä
	Lammaspaisti, puolikypsä 

Ruoka	
Jänis	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jäniksenkoivet, -reidet</li> <li>Jäniksen selkä</li> <li>Jäniksen selkä </li> </ul>
	Kauris/hirvi <ul style="list-style-type: none"> <li>Kauriin-/hirvenreisi</li> <li>Kauriin-/hirven selkä</li> </ul>
	Hirvipaisti 
	Hirvianselkäpaisti 

#### Ruokalajin kategoria: Uuniruokat

Ruoka	
Lasagne	-
Lasagne/Cannelloni, pakaste	-
Makaronilaatikko	-
Perunapaistos	-
Vihannesgratiini	-
Jälkiruoat	-

#### Ruokalajin kategoria: Pizza/piiraat

Ruoka	
Pizza	Pizza, ohut
	Pizza, lisätäyte
	Pizza, pakaste
	Pizza American, pakaste
	Pizza, kylmä
	Pizzapalat, pakaste
Patonki sulaneella juustolla	-



Ruoka	
Tarte Flambée	-
Suolainen piirakka	-
Kinkkupiiras	-
Suolainen piiras	-

#### Ruokalajin kategoria: Kakut/ Pikkuleivät

Ruoka	
Maustekakku	-
Omenakakku, kuorrutettu	-
Sokerikakku	-
Omenapiirakka	-
Juustokakku, vuoka	-
Briossi	-
Maustekakku	-
Torttu/Piiras	-
Makea piirakka	-
Mantelikakku	-
Muffinssit	-
Leivonnaiset	-
Pasteijat	-
Tuulihatut	-
Lehtitainina	-
Eclair-leivokset	-
Manteliileivokset	-
Murotaikinapikkuleivät	-
Joulupulla (Stollen)	-
Omenarulla, pakaste	-

Ruoka	
Piirakka uunipellillä	Vatkattu taikina Hiivataikina
Juustokakku, leivinpelti	-
Suklaaneliöt	-
Kääretorttu	-
Hiivataikinapohjaiset kakut	-
Murotaikinakakku	-
Sokerikakku	-
Torttupohja	Murotaikina Torttupohja vatkatusta taikinasta
Hedelmäkakku	Hedelmä- tai marjapiirakka Marja-/hedelmäpiirakka vatkatusta taikinasta Hiivataikina

#### Ruokalajin kategoria: Leipä/Sämpylät

Ruoka	
Sämpylät	Sämpylät Sämpylät, esikypsennetyt Sämpylät, pakaste
Ciabatta	-
Patonki	Patonki, esikypsennetty Patonki, pakaste

Ruoka	
Leipä	Pullakranssi
	Vehnäleipä
	Pähkinäpitko
	Tumma leipä
	Tattarileipä
	Täysjyväleipä
	Kohottamaton leipä
	Leipä/Sämpylät, pakaste

#### Ruokalajin kategoria: Vihannekset

Ruoka	
Parsakaali, palasi- na	-
Parsakaali, koko- nainen	-
Kukkakaali, palasi- na	-
Kukkakaali, koko- nainen	-
Porkkanat	-
Kesäkurpitsa, vii- paleina	-
Parsa, vihreä	-
Parsa, valkoinen	-
Paprika, suikaleina	-
Pinaatti, tuore	-
Purjosipuli, renkai- na	-
Vihreät pavut	-
Sienet, viipaleina	-
Kuoritut tomaatit	-
Ruusukaali	-
Selleri, kuutioina	-

Ruoka	
Herneet	-
Munakoiso	-
Fenkoli	-
Artisokat	-
Punajuuri	-
Mustajuuri	-
Nauris, suikaleina	-
Valkoiset leikkopa- vut	-
Kurttukaali	-


#### Ruokalajin kategoria: Vanukkaat ja terriinit

Ruoka	
Uunimunakas	-
Paahdovanukas	-
Terriinit	-
Kananmunat	Kananmunat, peh- met
	Kananmunat, ke- skikovat
	Kananmunat, ko- vat
	Munakkaat

#### Ruokalajin kategoria: Lisukkeet

Ruoka	
Ranskalaiset peru- nat, ohuet	-
Ranskalaiset, pak- sut	-
Ranskalaiset, pak- aste	-
Kroketit	-
Lohkoperunat	-
Röstiperunat	-

Ruoka	
Keitetyt perunat, neljäosot	-
Keitetyt perunat	-
Uuniperunat	-
Perunamykyt	-
Leipämykyt	-
Hiivamykyt, suolaiset	-
Hiivamykyt, makeat	-
Riisi	-
Tuore Tagliatelle	-
Maissipuuro	-


 Kun ruoan painon tai sisälämpötilan muuttaminen on tarpeen, aseta uudet arvot painikkeella  $\wedge$  tai  $\vee$ .

## 6.7 Uunitoiminnon käynnistäminen

1. Kytke laite toimintaan.
2. Vahvista OK-painikkeella.
3. Aseta lämpötila.
4. Vahvista OK-painikkeella.

## 6.8 Höyrytoiminto

Vesisäiliön kansi sijaitsee käyttöpaneelissa.

 **VAROITUS!**  
Käytä ainoastaan kylmää hanavettä. Älä käytä suodatettua (deminalisoitua) tai tislattua vettä. Älä käytä muita nesteitä. Älä kaada vesilokeroon helposti syttyviä tai alkoholipitoisia nesteitä.

1. Paina vesilokeron kantta sen avaamiseksi.

2. Täytä vesilokero maksimitasoon saakka (noin 950 ml), kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin viesti.  
Vesimäärä riittää noin 50 minuutiksi. Vesilokeron maksimitasoa ei saa ylittää. Olemassa on vesivuodon, ylivuotamisen ja kalusteiden vahingoittumisen vaara.
3. Aseta vesilokero lähtöasentoon.
4. Valmista ruoat oikeissa keittoastioissa.
5. Kytke laite toimintaan.
6. Valitse höyrytoiminto ja lämpötila.
7. Aseta tarvittaessa toiminto Kesto aika  $\rightarrow$  tai Lopetus  $\rightarrow$ .  
Höyryä alkaa näkyä noin kahden minuutin kuluttua. Äänimerkki kuuluu, kun laite on saavuttanut likimääräisesti asetetun lämpötilan. Äänimerkki kuuluu keittoajan päätyttyä.
8. Kytke laite pois päältä.
9. Tyhjennä vesilaatikko höyrykypsennyksen jälkeen.  
Katso toiminto: Säiliön tyhjentäminen.



### HUOMIO!

Laite on kuuma.  
Olemassa on palovammojen vaara.  
Ole varovainen vesilaatikkoa tyhjentäessä.



Kun vesi loppuu vesilokeroista, äänimerkki kuuluu ja vesilokero on täytettävä uudelleen höyrykypsennyksen jatkamiseksi yllä mainitulla tavalla.



Anna laitteen kuivua täysin jättämällä luukku auki. Voit nopeuttaa kuivausta kuumentamalla laitteen kuumalla ilmalla lämpötilassa 150 °C noin 15 minuutin ajan.

Höyryä voi kondensoitua uunin alaosaan ja näkyvyys laitteen sisäosaan voi olla rajallinen. Jos näin tapahtuu, kuivaa sisäosa laitteen ollessa viileä.

## 6.9 Kuumennuksen osoitin


Kun jokin uunitoiminto kytketään päälle, palkki tulee näkyviin näyttöön. Palkissa näkyy, että lämpötila nousee. Kun lämpötila on saavutettu, äänimerkki kuuluu kolme kertaa ja palkki vilkkuu ja häviää sen jälkeen.

## 6.10 Pikakuumentumisen merkkivalo

Tämä toiminto vähentää kuumennusaikaa.



Älä laita ruokaa uuniin, kun pikakuumentustoiminto on toiminnassa.


Käynnistä toiminto pitämällä painiketta  alhaalla 3 sekunnin ajan. Kuumennuksen merkkivalo vilkkuu.

## 6.11 Jälkilämpö

Kun laite kytketään pois päältä, näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo. Lämmön avulla ruoka-aineita voidaan pitää lämpimänä.

# 7. KELLOTOIMINNOT

## 7.1 Kellotoimintojen taulukko

Kellotoiminto		Käyttötarkoitus
	Hälytinajastin	Ajanlaskennan asettaminen (maks. 2 h 30 min). Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla laitteen toimintaan. Aktivoi toiminto painamalla painiketta  . Aseta minuutit painamalla  tai  ja käynnistä painamalla OK.
	Kestoaika	Toiminta-ajan asettaminen (enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia).
	Lopetus	Toiminnolla asetetaan uunitoimintojen sammutusaika (enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia).

Jos aika asetetaan kellotoiminnolle, aika käynnistyy 5 sekunnin kuluttua.



Jos käytät kellotoimintoja: Kestoaika, Lopetus, laite kytkee lämpövastukset pois päältä, kun asetusajasta on kulunut 90 %. Laite käyttää jälkilämpöä kypsennyksen loppuvaiheessa, kunnes aika loppuu (3 - 20 minuuttia).

## 7.2 Kellotoimintojen asettaminen



Ennen kuin käytät toimintoja: Kesto-aika, Lopetus, uunitoiminto ja lämpötila on asetettava ensin. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta. Voit käyttää toimintoja: Kesto-aika ja Lopetus samanaikaisesti, jos laite halutaan kytkeä automaattisesti toimintaan ja myöhemmin pois toiminnasta. Toiminnot: Kesto-aika ja Lopetus eivät toimi paistolämpömittaria käytettäessä.

1. Aseta uunitoiminto.
2. Paina -painiketta toistuvasti, kunnes näyttöön tulee haluamasi kellotoiminto ja vastaava symboli.
3. Aseta vaadittu aika painamalla tai .
4. Vahvista OK-painikkeella. Kun aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy pois toiminnasta. Näytössä näkyy viesti.
5. Äänimerkki voidaan deaktivoida painamalla mitä tahansa symbolia.

## 7.3 Valmista ja pidä

Toiminnon edellytykset:

- Lämpötilaksi on asetettu yli 80 °C.
- Toiminto: Kesto-aika on asetettu.

Toiminto: Valmista ja pidä pitää valmiin ruoan lämpimänä 80 °C lämpötilassa 30 minuutin ajan. Se aktivoituu, kun kypsennys- tai paistotoiminto päättyy.

Toiminto voidaan ottaa käyttöön tai poistaa käytöstä valikossa:  
Perusasetukset.

1. Kytke laite toimintaan.
2. Valitse uunitoiminto.
3. Aseta lämpötila yli 80 °C.
4. Paina painiketta toistuvasti, kunnes näytössä näkyy: Valmista ja pidä.
5. Vahvista OK-painikkeella. Kun ohjelman aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki.

Toiminto jää päälle, jos muutat uunitoimintoja.

## 7.4 Ajan lisääminen

Toiminto: Ajan lisääminen pidentää uunitoiminnon toiminta-aikaa, kun Kesto-aika on kulunut umpeen.



Toimintoa ei voida käyttää uunitoiminnoissa, joissa käytetään paistolämpömittaria.

1. Kun aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Paina mitä tahansa symbolia.
2. Näytössä näkyy viesti.
3. Paina painiketta kytkeäksesi toiminnon toimintaan tai peruuta toiminto painamalla .
4. Aseta toiminnon kesto.
5. Paina painiketta OK.

# 8. AUTOMAATTISET OHJELMAT



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 8.1 Verkkoreseptit



Tämän laitteen automaattiohjelmien reseptit ovat saatavilla verkkosivuiltamme. Tarkista laitteen tuotenumero sen sisätilan etukehyksessä olevasta arvokilvestä oikean reseptikirjan löytämiseksi.

## 8.2 Reseptit painikkeella Reseptiautomaatiikka

Laitteessa on lukuisia reseptejä, joita voidaan käyttää. Reseptit ovat pysyviä, eikä niitä voi muuttaa.

1. Kytke laite toimintaan.

2. Valitse valikko: Reseptit. Vahvista OK-painikkeella.
3. Valitse kategoria ja ruokalaji. Vahvista OK-painikkeella.
4. Valitse resepti. Vahvista OK-painikkeella.

## 9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 9.1 Paistolämpömittari

Sinun tulee asettaa kaksi lämpötilaa: uunin lämpötila ja sisälämpötila.

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



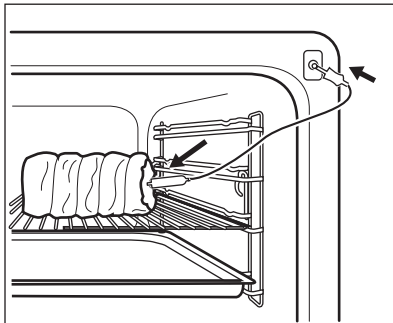
### HUOMIO!

Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai oikeita varaosia.



Paistolämpömittari on pidettävä lihasa ja sen pistoke pistorasiassa koko kypsennyksen ajan.

1. Kytke laite toimintaan.
2. Työnnä paistolämpömittarin kärki lihanpalan keskiosaan.
3. Liitä paistolämpömittarin pistoke laitteen etukehyksessä olevaan pistorasiaan.



Näytössä näkyy paistolämpömittarin symboli.

4. Paina  $\wedge$  tai  $\vee$  alle 5 sekunnissa sisälämpötilan asettamiseksi.
5. Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.

Laite laskee likimääräisen poiskykytymisajan.

Poiskykytymisaika riippuu eri ruokamääristä, asetetuista lämpötiloista (vähintään 120 °C) ja toimintatiloista. Laite laskee poiskykytymisajan noin 30 minuutissa.

6. Muuta ruoan sisälämpötilaa painamalla  $\text{Ⓢ}$ .

Kun liha on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

7. Äänimerkki voidaan deaktivoida painamalla mitä tahansa symbolia.
8. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista kypsennetty ruoka uunista.



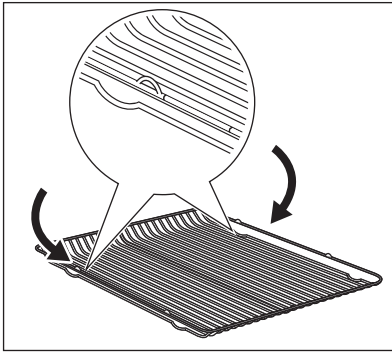
### VAROITUS!

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

### 9.2 Peltien ja rutilän asettaminen kannattimille

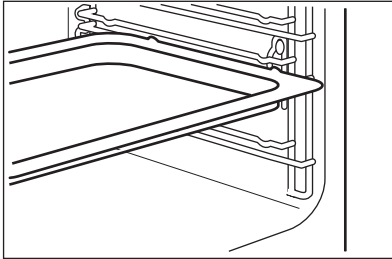
Paistoritilä:

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



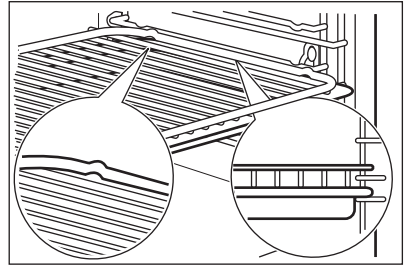
Grilli / uunipannu:

Työnä uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Paina uunipannu kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.




Lisävarusteiden oikeassa ja vasemmassa yläosassa on pienet lovet turvallisuuden parantamiseksi. Lovet estävät myös kallistumisen. Ritilän yläreuna estää keittoastioiden luisumisen.



## 10. LISÄTOIMINNOT

### 10.1 Suosikit

Voit tallentaa omia suosikkiasetuksiasi, kuten kestoajoja, lämpötila-asetuksia tai uunitoimintoja. Ne ovat käytettävissä valikossa: Suosikit. Uuniin voi tallentaa 20 ohjelmaa.

#### Ohjelman tallentaminen



1. Kytke laite toimintaan.
2. Aseta uunitoiminto tai automaattiohjelma.
3. Kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes näytössä näkyy: TALLENNA.
4. Vahvista OK-painikkeella. Näyttöön tulee ensimmäinen vapaa muistipaikka.
5. Vahvista OK-painikkeella.
6. Syötä ohjelman nimi. Ensimmäinen kirjain vilkkuu.

7. Kosketa  tai  muuttaaksesi kirjaimen.

8. Paina painiketta OK. Seuraava kirjain vilkkuu.

9. Toista tarvittaessa vaihe 7.

10. Tallenna asetukset painamalla ja pitämällä alhaalla painiketta OK.

Kokonaisten muistipaikkojen yli voidaan kirjoittaa. Kun näytössä näkyy ensimmäinen vapaa muistipaikka, kosketa  tai  ja paina OK olemassa olevan ohjelman ylikirjoittamiseksi.

Ohjelman nimeä voidaan muuttaa valikossa: Muokkaa ohjelman nimeä.

#### Ohjelman käynnistäminen

1. Kytke laite toimintaan.
2. Valitse valikko: Suosikit.

3. Vahvasta OK-painikkeella.
4. Valitse suosikkiohjelman nimi.
5. Vahvasta OK-painikkeella.

## 10.2 Lapsilukon käyttäminen

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

1. Aktivoi näyttö koskettamalla painiketta ①.
2. Kosketa ☞ ja ☆ -painikkeita samanaikaisesti, kunnes näyttöön ilmestyy viesti.

Lapsilukko-toiminto voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

## 10.3 Painikelukitus

Tämä toiminto estää uunitoiminnon muuttamisen vahingossa. Voit kytkeä sen päälle vain, kun laite on toiminnassa.

1. Kytke laite toimintaan.
2. Aseta uunitoiminto tai asetus.
3. Paina painiketta ☞ toistuvasti, kunnes näytössä näkyy: Painikelukitus.
4. Vahvasta OK-painikkeella.

Kytke toiminto pois päältä painamalla ☞. Näytössä näkyy viesti. Paina uudelleen ☞ ja vahvasta painamalla OK.



Kun kytket laitteen pois toiminnasta, toiminto kytkeytyy myös pois toiminnasta.

## 10.4 Turvaohjelma

Toiminnon avulla voidaan asettaa uunitoiminto (tai ohjelma) ja käyttää sitä myöhemmin minkä tahansa symbolin painalluksella.

1. Kytke laite toimintaan.
2. Aseta uunitoiminto.
3. Paina painiketta ☞ toistuvasti, kunnes näytössä näkyy: Kesto-aika.
4. Aseta aika.

5. Paina painiketta ☞ toistuvasti, kunnes näytössä näkyy: Turvaohjelma.
6. Vahvasta OK-painikkeella.

Paina mitä tahansa symbolia (lukuun ottamatta symbolia ①) käynnistääksesi toiminnon: Turvaohjelma. Valitsemasi uunitoiminto käynnistyy.

Kun uunitoiminto päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.



- Painikelukitus palaa, kun uunitoiminto on käynnissä.
- Valikko: Perusasetukset mahdollistaa seuraavan toiminnon kytkemisen päälle ja pois päältä: Turvaohjelma.

## 10.5 Automaattinen virrankatkaisu

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

Lämpötila (°C)	Sammutusaika (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5



Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, paistolämpömittari, Lopetus, Kesto-aika.

## 10.6 Näytön kirkkaus

Laitteessa on kaksi näytön kirkkautta:

- Yökirkkaus: kun laite on kytketty pois päältä, näytön kirkkaus on alhaisempi 22:00 ja 6:00 välisenä aikana.
- Päiväkirkkaus:



- kun laite on kytketty toimintaan.
- jos kosketat jotakin symbolia yökirkkauden aikana (lukuun ottamatta virtapainiketta), näyttö palaa päiväkirkkaustilaan seuraavan kymmenen sekunnin ajaksi.
- jos laite on pois päältä ja asetet toiminnon: Hälytinajastin. Kun toiminto päättyy, näyttö palaa yökirkkaustilaan.

## 11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

### 11.1 Luukun sisäosa

**Joissakin malleissa luukun sisäpuolelle on merkitty:**

- Kannatintasojen numerot.
- Tietoja uunitoiminnoista, usein valmistettavien ruokien suositellut kannatintasot ja lämpötilat.

### 11.2 Neuvoja uunin erityisiin toimintoihin

#### **Lämpimänä pito**

Käytä tätä toimintoa ruoan lämpimänä pitämiseen.

Lämpötila säätyy automaattisesti arvoon 80 °C.

#### **Lautasten lämmitys**

Lautasten ja ruoka-astioiden lämmittämiseen.

Aseta lautaset ja astiat tasaisesti uunin rutille. Vaihda astioiden paikkaa, kun lämmitysajasta on kulunut puolet (vaihda astioiden paikkoja ylhäältä alas).

## 10.7 Jäähdytyspuhallin

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

Automaattinen lämpötila on 70 °C.

Suositteltu kannatintaso: 3.

#### **Taikinan nostatus**

Voit käyttää tätä automaattista toimintoa kaikkiin haluamiisi hiivataikinaresepteihin. Se luo hyvät olosuhteet taikinan nostattamista varten. Aseta taikina astiaan, joka on riittävän suuri nostattamista varten. Sitä ei tarvitse peittää. Aseta uuniritilä ensimmäiselle tasolle ja laita astia uuniin. Sulje ovi ja aseta toiminto: Taikinan nostatus. Aseta tarvitsemasi aika.

#### **Sulatus**

Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle. Älä peitä ruokaa kulholla tai lautasella, muutoin sulatusaika voi olla pitempi. Käytä ensimmäistä kannatintasoa alhaalta lukien.

### 11.3 Voimakas höyry



#### **VAROITUS!**

Avaa laitteen luukku varoen toiminnon ollessa toiminnassa. Höyry saattaa tällöin päästä ulos.

Toiminto sopii kaikenlaisille elintarvikkeille, niin tuoreelle kuin pakasteruualle. Sillä voidaan valmistaa, kuumentaa, sulattaa, keittää tai ryöpätä vihanneksia, lihaa, kalaa, pastaa, riisiä, maissia, suurimoita ja kananmunia.

Voit valmistaa täydellisiä ateriakokonaisuuksia yhdellä kertaa.

Valmista ruoat oikeaoppisesti valitsemalla ruokalajit, joiden keittoajat ovat lähes samat. Täytä vesilokero maksimitasoon saakka. Aseta ruoat oikeaan keittoastiaan ja aseta ne sen jälkeen uunin ritilöiden päälle. Jätä keittoastioiden väliin tilaa, jotta höyry voi kiertää uunissa.

- Tämän toiminnon avulla voit steriloida astiat (esim. maitopullot).
- Aseta puhtaat astiat ritilän keskelle ensimmäiselle tasolle. Varmista, että aukko osoittaa alaspäin pienessä kulmassa.
- Täytä laatikko maksimimäärällä vettä ja aseta toiminta-ajaksi 40 minuuttia.

## Sterilointi

### Vihannekset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Artisokat	99	50 - 60	1
Munakoiso	99	15 - 25	1
Kukkakaali, kokonainen	99	35 - 45	1
Kukkakaali, palasina	99	25 - 35	1
Parsakaali, kokonainen	99	30 - 40	1
Parsakaali, palasina <sup>1)</sup>	99	13 - 15	1
Sienet, viipaleina	99	15 - 20	1
Herneet	99	20 - 30	1
Fenkoli	99	25 - 35	1
Porkkanat	99	25 - 35	1
Kyssäkaali, suikaleina	99	25 - 35	1
Paprikat, suikaleet	99	15 - 20	1
Purjosipuli, renkaina	99	20 - 30	1
Vihreät pavut	99	35 - 45	1
Vuonankaali, palasina	99	20 - 25	1
Ruusukaali	99	25 - 35	1
Punajuuri	99	70 - 90	1
Mustajuuri	99	35 - 45	1

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Selleri, kuutioina	99	20 - 30	1
Parsa, vihreä	99	15 - 25	1
Parsa, valkoinen	99	25 - 35	1
Pinaatti, tuore	99	15 - 20	1
Kuoritut tomaatit	99	10	1
Valkoiset leikkopavut	99	25 - 35	1
Kurttukaali	99	20 - 25	1
Kesäkurpitsa, viipaleina	99	15 - 25	1
Pavut, ryöpätyt	99	20 - 25	1
Vihannekset, ryöpätyt	99	15	1
Kuivatut pavut, liotetut (vesi-/papusuhde 2:1)	99	55 - 65	1
Sokeriherneet	99	20 - 30	1
Valko- tai punakaali, suikaleina	99	40 - 45	1
Kurpitsa, kuutiolina	99	15 - 25	1
Hapankaali	99	60 - 90	1
Bataatti	99	20 - 30	1
Tomaatit	99	15 - 25	1
Maissitärhkö	99	30 - 40	1

1) Esikuumenna uunia 5 minuutin ajan.

### Lisukkeet

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Hiivamykyt	99	25 - 35	1
Perunamykyt	99	35 - 45	1
Kuorimattomat perunat, keski-suuret	99	45 - 55	1

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Riisi (vesi/riisi-suhde 1:1) <sup>1)</sup>	99	35 - 45	1
Keitetyt perunat, neljäsosat	99	35 - 45	1
Leipämykyt	99	35 - 45	1
Tuore Tagliatelle	99	15 - 25	1
Maissipuuro (vesi-/jauho-suhde 3:1)	99	40 - 50	1
Bulgurvehnä (vesi/bulgur-suhde 1:1)	99	25 - 35	1
Couscous (vesi/couscoussuhde 1:1)	99	15 - 20	1
Spaetzle (sakslainen pastatyyppi)	99	25 - 30	1
Tuoksuva riisi (vesi/riisisuhde 1:1)	99	30 - 35	1
Linssit, punaiset (vesi/linssisuhde 1:1)	99	20 - 30	1
Linssit, ruskeat ja vihreät (vesi/linssisuhde 3:1)	99	55 - 60	1
Riisipuuro (maito/riisisuhde 2,5:1)	99	40 - 55	1
Suurimopuuro (maito/suurimosuhde 3,5:1)	99	20 - 25	1

<sup>1)</sup> Veden ja riisin suhde voi vaihdella riisilajikkeen mukaan.

#### Hedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Omenaviipaleet	99	10 - 15	1
Kuumennetut marjat	99	10 - 15	1

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Hedelmäsose	99	20 - 25	1
Suklaasula	99	10 - 20	1

### Kala

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Taimen, n. 250 g	85	20 - 30	1
Katkaravut, tuoreet	85	20 - 25	1
Katkaravut, pakastetut	85	30 - 40	1
Lohifileet	85	20 - 30	1
Härkänierä, n. 1000 g	85	40 - 45	1
Simpukat	99	20 - 30	1
Litteät kalafileet	80	15	1

### Liha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Keitetty kinkku 1000 g	99	55 - 65	1
Keitetty kananrintapala	90	25 - 35	1
Kana, haudutettu, 1000 - 1200 g	99	60 - 70	1
Vasikan-/porsaankylkipaisti ilman koipea, 800 - 1000 g	90	80 - 90	1
Kassler (savustettu poraankylkipaisti), haudutettu	90	70 - 90	1
Tafelspitz (keitettyä naudanlihaa)	99	110 - 120	1
Nakkimakkarat	80	15 - 20	1
Baijerilainen vasikanlihamakkara (valkoinen makkara)	80	20 - 30	1
Wienin makkara	80	20 - 30	1

**Kananmunat**

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kananmunat, kovaksi keitetyt	99	18 - 21	1
Kananmunat, keskikovaksi keitetyt	99	11 - 12	1
Kananmunat, pehmeäksi keitetyt	99	10 - 11	1

**11.4 Kiertoilma ja Voimakas höyry peräkkäin**

Kun yhdistät toimintoja, voit valmistaa lihaa, vihanneksia ja lisukkeita. Kaikki ruokalajit ovat valmiita tarjottaviksi samaan aikaan.

- Paista ruokaa alustavasti toiminnolla: Kiertoilma .
- Aseta valmistellut vihannekset ja lisukkeet uunivuokaan. Aseta ne uuniin lihan lisäksi.

- Jäähdytä uuni noin 80 °C lämpötilaan. Voit jäähdyttää laitteen nopeammin avaamalla uuniluukun ensimmäiseen asentoon saakka noin 15 minuutin ajaksi.
- Käynnistä toiminto: Voimakas höyry. Paista niitä yhdessä, kunnes ruoka on valmista.



Maksimivesimäärä on 650 ml.

**11.5 Intervall Plus**

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Vanukas/piiras an-nospaloina <sup>1)</sup>	90	35 - 40	1
Munakkaat <sup>1)</sup>	90 - 110	15 - 30	1
Terriinit <sup>1)</sup>	90	40 - 50	1
Ohut kalafilee	85	15 - 20	1
Paksu kalafilee	90	25 - 35	1
Pieni kala maks. 350 g	90	20 - 30	1
Kokonainen kala maks. 1000 g	90	30 - 40	1
Uunimykkyt	120 - 130	40 - 50	1

<sup>1)</sup> Jatka puoli tuntia luukku suljettuna.

## 11.6 Intervall höyry

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Porsaanpaisti	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Paahtopaisti	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Vasikanpaisti	1 kg	180	80 - 90	1
Lihamureke, raaka	0,5 kg	180	30 - 40	1
Savustettu porsaanselkëpaisti (liota 2 tuntia)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Kana	1 kg	180 - 210	50 - 60	1
Ankka	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Perunapaistos	-	160 - 170	50 - 60	1
Makaronilaatikko	-	170 - 190	40 - 50	1
Lasagne	-	170 - 180	45 - 55	1
Erilaiset leivät	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Sämpylät	40 - 60 g	180 - 200	25 - 35	1
Paistovalmiit sämpylät	-	200	15 - 20	1
Paistovalmiit patongit	40 - 50 g	200	15 - 20	1
Paistovalmiit patongit, pakastetut	40 - 50 g	200	25 - 35	1

## 11.7 Lämmitys höyryllä

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Yhden annoksen ruoat	110	10 - 15	1
Makaronilaatikko	110	10 - 15	1
Riisi	110	10 - 15	1
Mykyt	110	15 - 25	1

## 11.8 Leivonnaisten paistaminen

- Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin

käyttämiesi asetusten (lämpötila, paistoaika) ja kannatintasojen sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.

- Ensimmäisellä kerralla valmistaja suosittelee alhaisemman lämpötilan käyttämistä.
  - Jos et löydä omaan reseptiisi sopivia ohjearvoja, sovelta jonkin lähes samanlaisen leivonnaisen tietoja.
  - Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.
  - Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti paistamisen alkuvaiheessa. Tässä tapauksessa lämpötila-asetusta ei pidä muuttaa. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.
  - Jos paistoaika on pitkä, voit käyttää hyväksesi jälkilämpöä ja sammuttaa uunin n. 10 minuuttia ennen paistoajan päättymistä.
- Pakasteita sulatettaessa uunipellit voivat vääntyä uunin toiminnan aikana. Jäähdyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

## 11.9 Leivontavinkkejä

Leivontatulokset	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän ruskea.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.
Kakku laskeutuu, se on taikainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
Kakku laskeutuu, se on taikainen tai liian kostea.	Liian lyhyt paistoaika.	Pidennä paistoaikaa. <b>Kypsennysaikaa ei voi lyhentää asettamalla korkeampi lämpötila.</b>
Kakku laskeutuu, se on taikainen tai liian kostea.	Taikinassa on liikaa nestettä.	Käytä vähemmän nestettä. Varmista, että sekoitusaika on oikea, erityisesti kun valmistat taikinan monitoimikoneella.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla korkeampaa uunin lämpötilaa.
Kakku on liian kuiva.	Liian pitkä paistoaika.	Käytä seuraavalla kerralla lyhyempää paistoaikaa.
Kakku ruskistuu epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Alenna uunin lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.
Kakku ruskistuu epätasaisesti.	Taikina on jakautunut epätasaisesti.	Jaa taikina tasaisesti leivinpellille.
Kakku ei paistu ilmoitetussa paistoajassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa uunin lämpötilaa.



## 11.10 Paistaminen yhdellä kannatintasolla

### Vuoassa paistetut leivonnaiset

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kuivakakku tai briossi	Kiertoilma	150 - 160	50 - 70	1
Hiekkakakku / kuninkaankakku	Kiertoilma	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Sokerikakku	Kiertoilma	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Sokerikakku	Ylä-/alalämpö	160	35 - 50	1
Kakkupohja murotaikinasta <sup>1)</sup>	Kiertoilma	150 - 160	20 - 30	2
Kakkupohja vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Kiertoilma	160	70 - 90	2
Apple pie / Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Ylä-/alalämpö	180	70 - 90	1
Juustokakku, leivinpelti <sup>2)</sup>	Ylä-/alalämpö	160 - 170	70 - 90	2

1) Esikuumenna uuni.

2) Uunipannussa.

### Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pullapitko/-kranssi	Ylä-/alalämpö	170 - 190	30 - 40	1
Joulupulla (stollen) <sup>1)</sup>	Ylä-/alalämpö	160 - 180	50 - 70	1
Leipä (ruisleipä) <sup>1)</sup>	Ylä-/alalämpö			1
ensimmäinen		230	20	
myöhemmin		160 - 180	30 - 60	
Tuulihatut / éclair-leivokset <sup>1)</sup>	Ylä-/alalämpö	190 - 210	20 - 35	2
Kääretorttu <sup>1)</sup>	Ylä-/alalämpö	180 - 200	10 - 20	2
Strösselikakku, kuiva	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40	2

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Voilla leivottu manteli-/sokerikakku <sup>1)</sup>	Ylä-/alalämpö	190 - 210	20 - 30	2
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vat-kattu taikina) <sup>2)</sup>	Kiertoilma	150 - 170	30 - 55	2
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vat-kattu taikina) <sup>2)</sup>	Ylä-/alalämpö	170	35 - 55	2
Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikinapohja	Kiertoilma	160 - 170	40 - 80	2
Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vanukas) <sup>1)</sup>	Ylä-/alalämpö	160 - 180	40 - 80	2

1) Esikumenna uuni.

2) Uunipannussa.

#### Pikkuleivät

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Murotaikinapikkuleivät	Kiertoilma	150 - 160	15 - 25	2
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	Kiertoilma	140	20 - 35	2
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet <sup>1)</sup>	Ylä-/alalämpö	160	20 - 30	2
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	150 - 160	15 - 20	2
Munanvalkuaisleivonnaiset, marengit	Kiertoilma	80 - 100	120 - 150	
Mantelileivokset	Kiertoilma	100 - 120	30 - 50	2
Hiivataikinasta leivotut pikkuleivät	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40	2
Lehtitaikinapikkuleivät <sup>1)</sup>	Kiertoilma	170 - 180	20 - 30	2
Sämpylät <sup>1)</sup>	Kiertoilma	160	10 - 25	2
Sämpylät <sup>1)</sup>	Ylä-/alalämpö	190 - 210	10 - 25	2

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Small cakes / Pienet kakut <sup>1)</sup>	Kiertoilma	160	20 - 35	2
Small cakes / Pienet kakut <sup>1)</sup>	Ylä-/alalämpö	170	20 - 35	2

<sup>1)</sup> Esikuumenna uuni.

## 11.11 Paistokset ja gratiinit

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Makaronilaatikko	Ylä-/alalämpö	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ylä-/alalämpö	180 - 200	25 - 40	1
Vihannesgratiini <sup>1)</sup>	Gratinointi	170 - 190	15 - 35	1
Juustokuorrutetiset patongit	Kiertoilma	160 - 170	15 - 30	1
Makeat kohokkaat	Ylä-/alalämpö	180 - 200	40 - 60	1
Kalalaatikko	Ylä-/alalämpö	180 - 200	30 - 60	1
Täytetyt vihannekset	Kiertoilma	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Esikuumenna uuni.

## 11.12 Kosteaa kiertoilmaa

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Makaronivuoka	200 - 220	45 - 60	1
Perunapaistos	180 - 200	70 - 85	1
Moussaka	180 - 200	75 - 90	1
Lasagne	180 - 200	70 - 90	1
Cannelloni	180 - 200	65 - 80	1
Leipävanukas	190 - 200	55 - 70	1
Riisivanukas	180 - 200	55 - 70	1

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Omenakakku vatkatusta taikinasta (pyöreä kakkuvuoka)	160 - 170	70 - 80	1
Vehnäleipä	200 - 210	55 - 70	1

### 11.13 Paistaminen useilla kannatintasoilla

Valitse toiminto: Kiertoilma.

#### Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Tuulihatut/eclair-leivokset <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Kuiva strösselikakku	150 - 160	30 - 45	1 / 4

<sup>1)</sup> Esikuumenna uuni.

#### Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Murotaikinapikkuleivät	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	140	25 - 45	1 / 4
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Munanvalkuaisleivonnaiset, marengit	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Mantelileivokset	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Hiivataikinasta leivottut pikkuleivät	160 - 170	30 - 60	1 / 4

### 11.14 Matalalämpö

Käytä tätä toimintoa kypsentääksesi rasvattomia, mureita lihan ja kalan paloja. Tätä toimintoa ei voida käyttää kaikissa resepteissä, kuten patapaistissa tai rasvaisissa porsaanpaisteissa. Voit käyttää paistolämpömittaria lihan oikean

sisälämpötilan varmistamiseen (ks. taulukko Paistolämpömittari).

Ensimmäisten 10 minuutin aikana voit asettaa uunin lämpötilan välille 80 °C - 150 °C. Oletusarvo on 90 °C. Kun lämpötila on asetettu, uuni jatkaa toimintaa 80 °C. Älä käytä tätä toimintoa kanan valmistamiseen.



Älä käytä kantta kyseistä toimintoa käytettäessä.

1. Paista lihaa pannussa keittotasolla erittäin korkealla tehotasolla 1-2 minuutin ajan kummaltakin puolelta.
2. Aseta liha kuumassa uunipannussa uunin ritilän päälle.
3. Aseta paistolämpömittari lihaan.
4. Valitse toiminto: Matalalämpö ja aseta oikea sisälämpötila.

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Paahtopaisti	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Naudanfilee	1 - 1,5	150	90 - 110	1
Vasikanpaisti	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Pihvit	0,2 - 0,3	120	20 - 40	1

## 11.15 Pizzatoiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pizza (ohut) <sup>1)</sup>	210 - 230	15 - 25	2
Pizza (runsastäyteinen) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	2
Piiras	180 - 200	40 - 55	1
Pinaattipiiras	160 - 180	45 - 60	1
Kinkkupiiras (suolainen piiras)	170 - 190	45 - 55	1
Sveitsiläinen juustopiirakka	170 - 190	45 - 55	1
Juustopiiras	140 - 160	60 - 90	1
Omenakakku, kuorutettu	150 - 170	50 - 60	1
Vihannespiiras	160 - 180	50 - 60	1
Kohottamaton leipä <sup>1)</sup>	210 - 230	10 - 20	2
Voitaikinapohjainen piiras <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen (saksalainen pizzatyypinen ruoka) <sup>1)</sup>	210 - 230	15 - 25	2

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Piroggen (venäläinen umpeen leivottu pizza, calzone) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	2

1) Esikuumenna uuni.

2) Uunipannussa.

## 11.16 Lihan paistaminen

- Käytä paistamisessa lämmönkestäviä uunivuokia (lue valmistajan ohjeet).
- Suurikokoiset paistit voi laittaa suoraan uunipannulle tai paistoritilän päälle, jonka alla on uunipannu (jos olemassa).
- Paista vähärasvainen liha paistovuoaassa kannella peitettynä. Näin liha pysyy mehukkaampana.
- Jos haluat pinnan ruskistuvan, paista liha paistovuoaassa ilman kantta.
- Suosittelimme 1 kg tai sitä enemmän painavan lihan ja kalan paistamista laitteessa.
- Kaada vähän nestettä uunipannuun välttääksesi ruoasta erittyvän lihanesteen tai rasvan kiinnipalamisen.
- Käännä paistia tarvittaessa, kun paistoajasta on kulunut 1/2 - 2/3.
- Valele suurien lihojen ja kanan päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana. Valelu parantaa lopputulosta.
- Kytke laite pois toiminnasta noin 10 minuuttia ennen paistoajon päättymistä jälkilämmön hyödyntämiseksi.

## 11.17 Lihan paistotaulukot

### Naudanliha

Ruokalaji	Toiminto	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Patapaisti	Ylä-/alalämpö	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Paahtopaisti tai filee: puoliraaika <sup>1)</sup>	Gratinointi	per pakkaus/cm	190 - 200	5 - 6 per pakkaus/cm	1
Paahtopaisti tai filee: puolikypsä	Gratinointi	per pakkaus/cm	180 - 190	6 - 8 per pakkaus/cm	1
Paahtopaisti tai filee: kypsä	Gratinointi	per pakkaus/cm	170 - 180	8 - 10 per pakkaus/cm	1

1) Esikuumenna uuni.

**Porsaanliha**

Ruokalaji	Toiminto	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin-taso
Lapa, kinkku, selkä	Gratinointi	1 - 1,5 kg	150 - 170	90 - 120	1
Kyljykset, siankylki	Gratinointi	1 - 1,5 kg	170 - 190	30 - 60	1
Lihamureke	Gratinointi	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Porsaan potkapaisti (esikypsennetty)	Gratinointi	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

**Vasikanliha**

Ruokalaji	Toiminto	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin-taso
Vasikanpaisti	Gratinointi	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Vasikanreisi	Gratinointi	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

**Lammas**

Ruokalaji	Toiminto	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin-taso
Lampaanreisi, lammaspaisti	Gratinointi	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Lampaanselkä	Gratinointi	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

**Riista**

Ruokalaji	Toiminto	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin-taso
Jäniksenselkä, jäniksenreisi 1)	Gratinointi	1 kg:aan saakka	180 - 200	35 - 55	1
Kauriin-/hirsenselkä	Ylä-/alalämpö	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1
Kauriin-/hirvenreisi	Ylä-/alalämpö	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Esikumenna uuni.

**Lintupaisti**

Ruokalaji	Toiminto	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattaso
Kana, kananpoika	Gratinointi	200 - 250 g/kpl	200 - 220	30 - 50	1
Puolikas kana	Gratinointi	400 - 500 g/kpl	190 - 210	40 - 50	1
Paloiteltu lintupaisti	Gratinointi	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Ankka	Gratinointi	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

**Kala (haudutettu)**

Ruokalaji	Toiminto	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattaso
Kokonainen kala	Gratinointi	1 - 1,5 kg	180 - 200	30 - 50	1

**11.18 Grilli**

- Grillaa aina lämpötilan maksimiasetuksella.
- Aseta ritilä grilliaustaulukossa suositellulle kannattintasolle.
- Laita uunipannu aina ensimmäiselle kannattintasolle rasvan keräämiseksi.
- Grillaa vain matalia liha- tai kalapaloja.

- Esikuumenna uunia aina tyhjänä 5 minuuttia grillitoiminnolla.

**HUOMIO!**

Grillauksen aikana uunin luukun on aina oltava kiinni.

**Grilli**

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Grillausaika (min)		Kannattintaso
		1. puoli	2. puoli	
Paahtopaisti, puolikypsä	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Naudanfilee, puolikypsä	230	20 - 30	20 - 30	1
Porsaan selkäpaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Vasikan selkäpaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lampaan selkäpaisti	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Kokonainen kala, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1



**Maksigrilli**

Ruokalaji	Grillausaika (min)		Kannatintaso
	1. puoli	2. puoli	
Burgers / Jauheli- hapihvit	9 - 13	8 - 10	3
Porsaanfilee	10 - 12	6 - 10	3
Makkarat	10 - 12	6 - 8	3
Naudanfilepihvit, vasikanlihapihvit	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Paahtoleivät	1 - 3	1 - 3	3
Täytetyt paahtolei- vät	6 - 8	-	3

**11.19 Pakasteet**

- Poista elintarvikkeet pakkauksesta.  
Aseta ruoka lautaselle.

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

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pizza, pakaste	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, pak- aste	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, kylmä	210 - 230	13 - 25	2
Pizzapalat, pakaste	180 - 200	15 - 30	2
Ranskalaiset peru- nat, ohuet	190 - 210	15 - 25	2
Ranskalaiset, paksut	190 - 210	20 - 30	2
Lohkoperunat/Kroke- tit	190 - 210	20 - 40	2
Röstiperunat	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne/Cannelloni, tuore	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, pakaste	160 - 180	40 - 60	2
Uunijuusto	170 - 190	20 - 30	2
Kanan siipipalat	180 - 200	40 - 50	2

**Pakastetut valmisateriat**

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pakastettu pizza	Ylä-/alalämpö	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita	2
Ranskanperunat <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Ylä-/alalämpö tai Gratinointi	200 - 220	Noudata valmistajan ohjeita	2
Patongit	Ylä-/alalämpö	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita	2
Hedelmäkakku	Ylä-/alalämpö	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita	2

1) Käännä ranskanperunoita välillä 2-3 kertaa.

**11.20 Säilöntä**

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

**Pehmeät marjat/hedelmät**

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Mansikat / mustikat / vadelmat / kypsät karviaiset	160 - 170	35 - 45	-

**Kivelliset hedelmät**

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Päärynät / kvittenit / luumut	160 - 170	35 - 45	10 - 15

## Vihannekset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Porkkanat <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kurkut	160 - 170	50 - 60	-
Pikkelsi	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kyssäkaali / herneet / parsat	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Jätä uuniin sen sammuttamisen jälkeen.

## 11.21 Kuivaus

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso
Pavut	60 - 70	6 - 8	2
Paprikat	60 - 70	5 - 6	2
Keittovihannekset	60 - 70	5 - 6	2
Sienet	50 - 60	6 - 8	2
Yrtit	40 - 50	2 - 3	2
Luumut	60 - 70	8 - 10	2
Aprikoosit	60 - 70	8 - 10	2
Omenaviipaleet	60 - 70	6 - 8	2
Päärynät	60 - 70	6 - 9	2

## 11.22 Leipä

Esikuumennusta ei suositella.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Vehnäleipä	190 - 210	40 - 60	1
Patonki	200 - 220	35 - 45	1
Briossi	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Tattarileipä	190 - 210	50 - 70	1
Ruisleipä	190 - 210	50 - 70	1
Täysjyväleipä	190 - 210	40 - 60	1
Sämpylät	200 - 220	25 - 35	2

## 11.23 Paistolämpömittarin taulukko

### Naudanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Puoliraaka kylkipaisti / filee	45 - 50
Puolikypsä kylkipaisti / filee	60 - 65
Kypsä kylkipaisti / filee	70 - 75

### Porsaanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Porsaan lapapaisti / kinkku / selkäpaisti	80 - 82
Kyljys (selkä) / kassler	75 - 80
Lihamureke	75 - 80

### Vasikanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Vasikanpaisti	75 - 80
Vasikanreisi	85 - 90

### Lammas

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Lampaanviulu	80 - 85
Lampaanselkä	80 - 85
Lammaspaisti / lampaanviulu	70 - 75

### Riista

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Jäniksenselkä	70 - 75
Jäniksenkoivet, -reidet	70 - 75
Jänis, kokonainen	70 - 75
Kauriin-/hirsenselkä	70 - 75
Kauriin-/hirvenreisi	70 - 75

### Kala

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Lohi	65 - 70
Taimenet	65 - 70

## 11.24 Tietoja testilaitokselle

Standardin IEC 60350-1 mukaiset testit.

Toimintaa koskevat testit: Voimakas höyry.

Ruokalaji	Astia (Gastro-norm)	Määrä (g)	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kommentit
Parsakaali <sup>1)</sup>	1 x 1/2 lävistetty	300	2	99	13 - 15	Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle.
Parsakaali <sup>1)</sup>	1 x 1/2 lävistetty	maks.	2	99	15 - 18	Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle.
Pakasteherneet	1 x 1/2 lävistetty	1500	2	99	Kunnes kylmimmän kohdan lämpötila saavuttaa lämpötilan 85 °C.	Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle.

<sup>1)</sup> Esikuumenna uunia 5 minuutin ajan.

## 12. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.
- Puhdista laite sisältä jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.

- Poista itsepintaiset tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
- Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta.
- Jos käytät tarttumattomia varusteita, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

### 12.2 Suositellut puhdistustuotteet

Älä käytä hankaavia sieniä tai voimakkaita pesuaineita. Muutoin laitteen emali- ja ruostumattomat teräsoosat voivat vaurioitua.

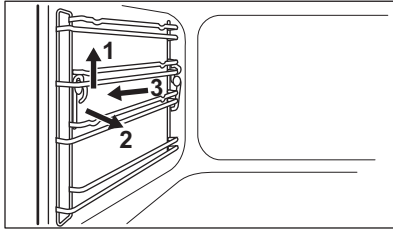
Voit ostaa tuotteitamme osoitteessa [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop) sekä hyvin varustetuista liikkeistä.

### 12.3 Uunipeltien kannatinkiskojen irrottaminen

Varmista ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista, että laite on jäähtynyt. Olemassa on palovammojen vaara.

Puhdista laite poistamalla kannattimet.

1. Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etumaisesta kiinnikkeestä.



2. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.
3. Vedä kannattimet taaemmasta kiinnikkeestä ulos.

Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

### 12.4 Höyrypuhdistus

Poista lika mahdollisimman hyvin käsin.

Poista lisävarusteet ja pellin kannatin sivuseinien puhdistamisen ajaksi.

Höyrypuhdistustoiminnot tukevat laitteen höyryjärjestelmän puhdistusta.

- i** Parhaan suorituskyvyn saavuttamiseksi puhdistustoiminto on suositeltavaa käynnistää, kun laite on jäähtynyt.

- i** Määritetty aika koskee toiminnon kestoa, se ei sisällä sisäosan puhdistamiseen vaadittua käyttäjän aikaa.

Kun höyrypuhdistustoiminto on toiminnassa, lamppu on sammunut.

1. Täytä vesilokero maksimitasoon saakka (noin 950 ml vettä), kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin viesti.
2. Kytke höyrypuhdistustoiminto päälle valikossa: Puhdistus.

**Höyrypuhdistus** - toiminnon kesto on noin 30 minuuttia.

- a) Ota toiminto käyttöön.
- b) Äänimerkki kuuluu, kun ohjelma on suoritettu.
- c) Paina kosketuspainiketta signaalin sammuttamiseksi.

**Höyrypuhdistus Plus** - toiminnon kesto on noin 75 minuuttia.

- a) Suihkuta sopiva pesuainetta tasaisesti uunin sisäosan emali- ja teräsosiin. Ennen puhdistustoiminnon käynnistämistä tulee varmistaa, että laite on kylmä.
- b) Ota toiminto käyttöön. Äänimerkki kuuluu noin 50 minuutin kuluessa, kun ohjelman ensimmäinen osa on päättynyt.
- c) Paina painiketta OK.

- i** Puhdistustoiminto ei pääty tähän. Suorita puhdistus loppuun noudattamalla näytön ohjeita.
  - d) Pyyhi laitteen sisäpinta hankaamattomalla sienellä. Voit puhdistaa sisäosan lämpimällä vedellä tai uunin puhdistusaineilla.
  - e) Paina painiketta OK. Toiminnon viimeinen osa käynnistyy. Tämän vaiheen kesto on noin 25 minuuttia.
3. Pyyhi laitteen sisäpinta hankaamattomalla sienellä. Voit puhdistaa sisäosan lämpimällä vedellä.

Pidä laitteen luukkua auki noin 1 tunnin ajan puhdistuksen jälkeen. Odota, kunnes laite on kuiva. Voit nopeuttaa kuivausta kuumentamalla laitteen kuumalla ilmalla lämpötilassa 150 °C noin 15 minuutin ajan. Voit saavuttaa puhdistustoiminnon maksimaaliset edut, kun puhdistat laitteen käsin välittömästi puhdistustoiminnon päättyessä.

## 12.5 Muistutus puhdistamisesta

Tämä toiminto muistuttaa puhdistustarpeesta ja toiminnon suorittamisesta: Höyrypuhdistus Plus.

Toiminto voidaan kytkeä päälle / pois päältä: Muistutus puhdistamisesta valikossa: Perusasetukset.

## 12.6 Höyrykehitin - Kalkinpoisto

Kun höyrykehitin toimii, kalkki kertyy ja jää järjestelmän sisälle veden kalkkipitoisuuden vuoksi. Tämä voi heikentää höyryn laatua, höyrykehittimen tehoa ja ruoan laatua. Tämä voidaan estää poistamalla kalkkijäämät höyrykehittimen putkistosta.


Ota kaikki lisävarusteet pois.

Valitse toiminto valikosta: Puhdistus. Käyttöliittymä ohjaa sinua toimenpiteen suorittamisessa.

Koko toimenpide kestää noin 2 tuntia.

Valo on sammunut tämän toiminnon aikana.

1. Varmista, että vesilokero on tyhjä.
  2. Paina painiketta OK.
  3. Aseta grilli-/uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.
  4. Paina painiketta OK.
  5. Kaada vesisäiliöön 250 ml kalkinpoistoainetta.
  6. Täytä vesilokero vedellä maksimitasoon saakka, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin viesti.
  7. Paina OK.
- Tämä aktivoi toiminnon ensimmäisen osan: Kalkinpoisto.


 Tämän osan kesto on noin 1 tunti 40 minuuttia.

8. Tyhjennä grilli-/uunipannu ensimmäisen osan jälkeen ja aseta se uudelleen ensimmäiselle kannatintasolle.
9. Paina painiketta OK.
10. Täytä vesilokero raikkaalla vedellä maksimitasoon saakka, kunnes


kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin viesti.

### 11. Paina OK.

Tämä aktivoi toiminnon toisen osan: Kalkinpoisto. Se huuhtelee höyrykehittimen putkiston.

 Tämän osan kesto on noin 35 minuuttia.

Poista grilli-/uunipannu toimenpiteen jälkeen.

 Jos toimintoa: Kalkinpoisto ei suoriteta oikeaoppisesti, näytön viesti pyytää toistamaan sen.


Jos laite on kostea ja märkä, pyyhi se kuivalla liinalla. Anna laitteen kuivua täysin jättämällä luukku auki.

## 12.7 Kalkinpoiston muistutus

Laitteessa on kaksi kalkinpoiston muistutusta, jotka muistuttavat suorittamaan toiminnon: Kalkinpoisto. Muistutukset aktivoituvat jokaisella laitteen sammutuskerralla.

Ensimmäinen muistutus muistuttaa kalkinpoisto-ohjelman suorittamisesta.

Toinen muistutus edellyttää suorittamaan kalkinpoiston.

 Jos kalkinpoistoa ei suoriteta toisen muistutuksen aktivoituessa, höyrytoimintoja ei voida käyttää. Kalkinpoiston muistutusta ei voida poistaa käytöstä.

## 12.8 Höyrykehitin - Huuhtelu

Ota kaikki lisävarusteet pois.

Valitse toiminto valikosta: Puhdistus. Käyttöliittymä ohjaa sinua toimenpiteen suorittamisessa.

Toiminnon kesto on noin 30 minuuttia.

Valo on sammunut tämän toiminnon aikana.

1. Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle.

2. Paina painiketta OK.
3. Täytä vesilokero raikkaalla vedellä maksimitasoon saakka, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin viesti.
4. Paina OK.

Poista leivinpelti toimenpiteen jälkeen.

## 12.9 Säiliön tyhjentäminen

Ota kaikki lisävarusteet pois.

Puhdistustoiminto poistaa jäljellä olevan veden vesilokerosta. Käytä toimintoa höyrytoiminnon jälkeen.

Valitse toiminto valikosta: Puhdistus. Käyttöliittymä ohjaa sinua toimenpiteen suorittamisessa.

Toiminnon kesto on noin 6 minuuttia.

Valo on sammunut tämän toiminnon aikana.

1. Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle.
2. Paina painiketta OK.

Poista leivinpelti toimenpiteen jälkeen.

## 12.10 Luukun irrottaminen ja asentaminen

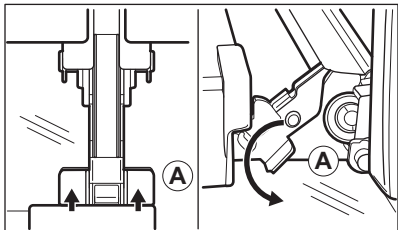
Voit poistaa luukun ja sen sisällä olevat lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasilevyjen lukumäärä vaihtelee mallikohtaisesti.



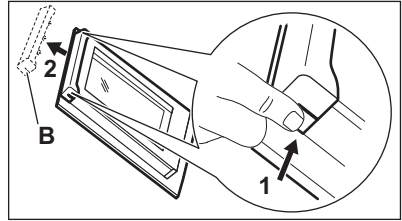
### VAROITUS!

Ole varovainen irrottaessasi laitteen luukkua. Luukku on painava.

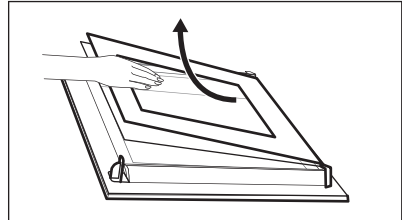
1. Avaa luukku kokonaan auki.
2. Paina saranoissa olevat lukitusvivut (A) ääriasentoon.



3. Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (noin 70° kulma).
4. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti laitteesta ylöspäin suuntautuvassa kulmassa.
5. Aseta luukku ulompi puoli alapäin pehmeälle ja vakaalle alustalle. Tällöin se ei naarmuunnu.
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 lasi vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevy varoen.

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

## 12.11 Lampun vaihtaminen

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



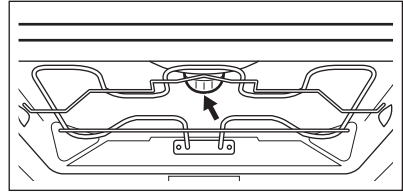
**VAROITUS!**

Sähköiskuvaara! Irrota sulake ennen lampun vaihtamista. Lamppu ja lampun suojalasi voivat olla kuumia.

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

**Ylälamppu**

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.



2. Poista metallirengas ja puhdista suojalasi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Kiinnitä metallirengas suojalasiin.
5. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

**13. VIANMÄÄRITYS****VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

**13.1 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.	Luukku 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.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Näytössä näkyy F111.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä, ja kytke se takaisin päälle.</li> <li>• Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.</li> </ul>
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.
Kalkinpoistotoiminto keskeytyy ennen kuin se päättyy.	On tapahtunut sähkökatkos.	Toista toimenpide.
Kalkinpoistotoiminto keskeytyy ennen kuin se päättyy.	Käyttäjä pysäytti toiminnon.	Toista toimenpide.
Grilli-/uunipannulla ei ole vettä kalkinpoistotoiminnon jälkeen.	Vesilokeroa ei ole täytetty maksimitasoon saakka.	Tarkista, onko vesilokeron rungossa kalkinpoistoainetta/vettä. Toista toimenpide.
Uunin alaosassa on likaista vettä kalkinpoisto-ohjelman jälkeen.	Grilli-/uunipannu on väärällä kannatintasolla.	Poista jäljellä oleva vesi ja kalkinpoistoaine uunin alaosasta. Aseta grilli-/uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.
Puhdistustoiminto keskeytyy ennen kuin se päättyy.	On tapahtunut sähkökatkos.	Toista toimenpide.
Puhdistustoiminto keskeytyy ennen kuin se päättyy.	Käyttäjä pysäytti toiminnon.	Toista toimenpide.
Uunin alaosassa on liikaa vettä puhdistustoiminnon päättymisen jälkeen.	Laitteeseen on suihkutettu liikaa pesuainetta ennen puhdistusohjelman päälle kytkemistä.	Peitä kaikki sisäosan osat ohuella pesuainekerroksella. Suihkuta pesuaine taasisesti.
Puhdistustoiminto ei ole tohokas.	Höyrypuhdistustoiminnon alustava uunin sisätilan lämpötila oli liian korkea.	Toista ohjelma. Käynnistä ohjelma laitteen ollessa kylmä.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Puhdistustoiminto ei ole tehokas.	Et poistanut kannattimia ennen puhdistustoiminnon käynnistämistä. Ne voivat siirtää lämpöä seiniin ja heikentää suorituskykyä.	Poista kannattimet laitteesta ja toista toiminto.
Puhdistustoiminto ei ole tehokas.	Et poistanut lisävarusteita laitteesta ennen puhdistustoiminnon käynnistämistä. Ne voivat heikentää höyr-yohjelman tehokkuutta ja suorituskykyä.	Poista lisävarusteet laitteesta ja toista toiminto.

### 13.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee laitteen sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisäosasta.

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

## 14. TEKNISET TIEDOT

### 14.1 Tekniset tiedot

Jännite	220 - 240 V
Taajuus	50 Hz

## 15. ENERGIATEHOKKUUS

### 15.1 Tuoteseloste ja -tiedot standardin EU 65-66/2014 mukaisesti

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	EVY9847AAX EVY9847AOX
Energialuokka	80,8
Energiatohokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö-toiminnossa	0,89 kWh/kierros

Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,59 kWh/kierros
Uunien lukumäärä	1
Lämmönlähde	Sähkö
Äänimer.voimak	43 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	EVY9847AAX 35.1 kg
	EVY9847AOX 36.9 kg

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

## 15.2 Energiansäästö

Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

### Yleisohjeita

Varmista, että uuninluukku on suljettu oikein laitteen ollessa toiminnassa ja pidä luukku suljettuna mahdollisimman hyvin käytön aikana.

Käytä metallisia astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen kuin asetat ruoka-aineet uuniin.

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

### Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

### Jälkilämpö

Jos ohjelma aikavallinnalla Kesto aika tai Lopetus kytketään toimintaan ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin uunitoiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti 10 % aikaisemmin. Puhallin ja lamppu toimivat edelleen.

### Kypsentäminen lamppu pois päältä

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana ja sytytä se ainoastaan tarvittaessa.



### Ruokien lämpimänäpito

Jos haluat pitää ruokia lämpimänä jälkilämmön avulla, valitse matalin lämpötila-asetus. Jälkilämmön lämpötila näkyy näytössä.

### Kosteaa kiertoilma

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

## 16. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867325183-C-182016

