



SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. LAITTEEN KUVAUS.....	7
4. KÄYTTÖPANEELI.....	8
5. KÄYTTÖÖNOTTO.....	10
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
7. KELLOTOIMINNOT.....	14
8. AUTOMAATTISET OHJELMAT.....	15
9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	16
10. LISÄTOIMINNOT.....	18
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	20
12. HOITO JA PUHDISTUS.....	35
13. VIANMÄÄRITYS.....	38
14. ENERGIATEHOKKUUS.....	39

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



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Pidä ohjeet aina laitteen mukana 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.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- 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, suosittelemme sen käyttämistä.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- Laitteen sisäosa kuumenee käytön aikana. Älä kosketa laitteen lämpövastuksiin. 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 vaaratilanteiden 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 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.
- 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 sähkötiedot 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 luukkua 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 täyttää EEC-direktiivien vaatimukset.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta mällillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukkua.
- 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 luukkua.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

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

- Käytä laitetta vain kotiympäristössä.
- 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 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 huoltopalveluun.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidukaan.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- 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.

2.5 Pyrolyysipuhdistus



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

- Ennen pyrolyysi- tai käyttöönottoiminnon käyttöä on uunista poistettava:
 - ylimääräiset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-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.
Laite 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 hyvät tuuletus pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen
 - varmistaa hyvät 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 pikkulapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

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 lamppeja.

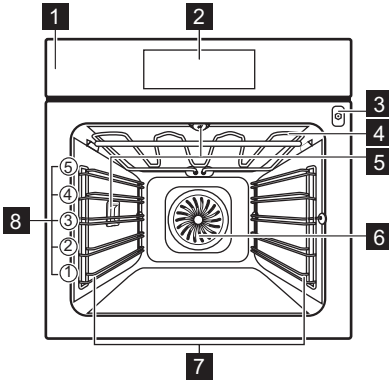
2.7 Hävittäminen



VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

3. LAITTEEN KUVAUS

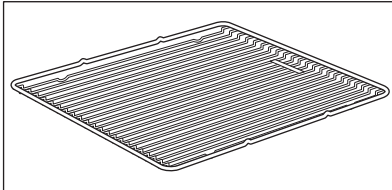
3.1 Laitteen osat



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

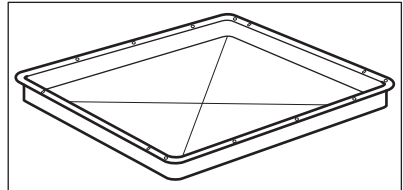
3.2 Varusteet

Ritilä



Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

Leivinpelti



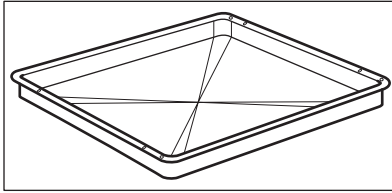
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

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

2.8 Huolto

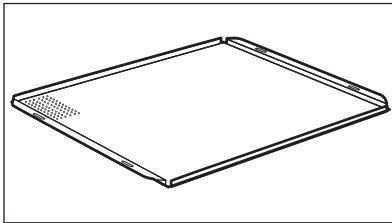
- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

Grilli / uunipannu



Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankero-uastiana.

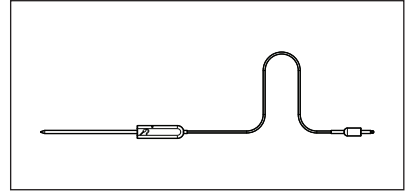
Leivonnaispelti



Käytetään sämpylöiden, pullien ja muiden pienten leivonnaisten paistamiseen. Sopii höyrytoiminnoille.

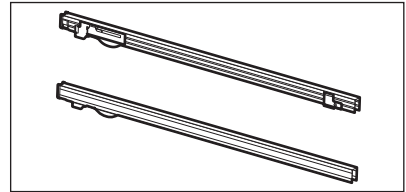
Pintojen värimuutokset eivät vaikuta toimintoihin.

Paistolämpömittari



Osoittaa ruoan kypsyyden.

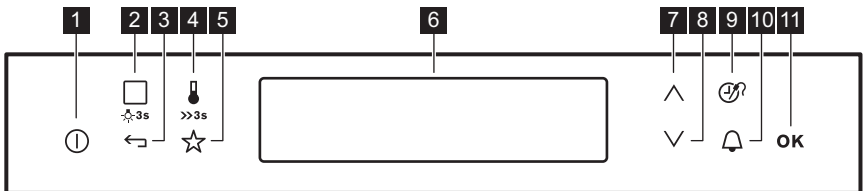
Teleskooppikannattimet





Ritilöitä ja leivinpeltiä varten.

4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Elektroninen ohjelmointilaite

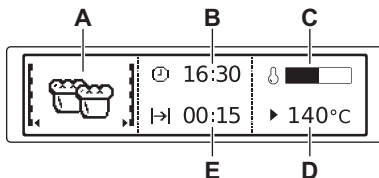


Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla.

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1 	PÄÄLLE / POIS	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.
2 	Uunitoiminnot tai Avustava ruoanvalmistus	Valitse uunitoiminto tai valikko koskettamalla kosketuspainiketta: Avustava ruoanvalmistus. Valitse eri valikot koskettamalla kosketuspainiketta uudelleen: Uunitoiminnot, Avustava ruoanvalmistus. Kytke valo päälle ja pois päältä koskettamalla kosketuspainiketta 3 sekunnin ajan.


Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
3 	Takaisin-painike	Siirtyminen yhden tason verran takaisinpäin valikossa. Avaa päävalikko koskettamalla kosketuspainiketta 3 sekunnin ajan.
4 	Lämpötilan valitseminen	Lämpötilan asettaminen tai laitteen nykyisen lämpötilan tarkistaminen. Kosketa painiketta 3 sekunnin ajan kytkeäksesi toimintaan ja pois toiminnasta toiminnon: Pikakuumennus.
5 	Oma ohjelma	Suosikkiohjelmien tallentaminen ja valitseminen.
6 -	Näyttö	Näyttää laitteen asetukset.
7 	Ylänuolipainike	Ylöspäin liikkuminen valikossa.
8 	Alanuolipainike	Alaspäin liikkuminen valikossa.
9 	Aika- ja lisätoiminnot	Eri toimintojen asettaminen. Kosketa kosketuspainiketta uunitoiminnon ollessa käynnissä asettaaksesi ajastimen tai toiminnot: Painikelukitus, Oma ohjelma, Valmista ja pidä, Turvaohjelma. Voit myös muuttaa paistolämpömittarin asetuksia.
10 	Hälytinajastin	Kun haluat asettaa toiminnon: Hälytinajastin.
11 OK	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
	Hälytinajastin Toiminto suoritetaan.

Symboli		Toiminto
	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 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.

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.
	Avustava ruoanvalmistus	Sisältää automaattisten ohjelmien luettelon.
	Oma ohjelma	Sisältää luettelon käyttäjän luomista suosikiohjelmista.
	Pyrolyysi	Pyrolyysipuhdistus.
	Perusasetukset	Muiden asetusten asettaminen.
	Ekstrat	Sisältää uunin lisätoimintojen luettelon.






Alavalikot toiminnoille: Perusasetukset

Sym-boli	Alavalikko	Kuvaus
	Aseta kellonaika	Asettaa kellonajan kelloon.
	Aikanäyttö	Kun virta on kytketty laitteeseen, näytössä näkyy aika, jolloin laite sammutetaan.
	Pikakuumennus	Kun toiminto on päällä, toiminto vähentää kuumennusaikaa.
	Turvaohjelma	Kun toiminto on päällä, voit valita Valitse lisätoiminnot -ikkunassa toiminnon: Turvaohjelma.
	Valmista ja pidä	Kun toiminto on päällä, voit valita Valitse lisätoiminnot -ikkunassa toiminnon: Valmista ja pidä.
	Ajan lisääminen	Otaa käyttöön ja poistaa käytöstä ajan lisäys-toiminnon.
	Näytön kontrasti	Säätää näytön kontrastin asteittain.
	Näytön kirkkaus	Säätää näytön kirkkauden asteittain.
	Valitse kieli	Asettaa näytön kielen.
	Äänvoimakkuus	Säätää painikkeiden ja äänimerkkien äänivoimakkuuden asteittain.









Sym-boli	Alavalikko	Kuvaus
	Painikeäänet	Ota käyttöön ja poista käytöstä kosketuspainikkeiden äänet. Virtakytkimen ääntä ei voida kytkeä pois päältä.
	Hälytysäänet	Otaa käyttöön ja poistaa käytöstä hälytysäänet.
	Muistutus Puhdistamisesta	Muistuttaa laitteen puhdistustarpeesta.
	Esittelytila	Aktivointi-/deaktivointikoodi: 2468
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.
	Tehdasasetukset	Palauttaa kaikki tehdasasetukset.

6.3 Uunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella 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.
 Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
 Matalalämpö	Mureiden ja mehukkaiden paistien paistaminen.
 Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
 Kostea kiertoilma	Energian säästäminen kuivien leipomotuotteiden paistamisen ja kypsentämisen aikana. Puolivalmiiden leipomotuotteiden paistamiseen yhdellä kannatintasolla. Tämän toiminnon avulla määritetään energialuokka standardin EN50304 mukaisesti. Paistoaika on asetettava ensin. Katso ruoanvalmistustalukoista lisätietoja suositelluista asetuksista.

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Eko-paisto	Säästötoiminnoilla voit optimoida energiankulutusta kypsennyksen aikana. Paistoaika on asetettava ensin. Katso ruoanvalmistustaulukoista vastaava toiminto saadaksesi lisätietoja suosituista asetuksista.
 Pakasteet	Pakasteruokien, kuten ranskalaisten, lohkoperunoiden, rapeiden kevätkääryleiden valmistaminen.
 Grilli	Matalien ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Maksigrilli	Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahtaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Gratinointi ja ruskistus.

6.4 Ekstrat

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Leipä	Leivän valmistaminen.
 Paistos	Uuniruokien, kuten lasagnen tai perunagratiinin valmistaminen. Gratinointi ja ruskistus.
 Taikinan nostatus	Hiivataikinan kontrolloitu nostatus ennen leipomista.
 Lautasten lämmitys	Lautasten esilämmitys ennen tarjoilua.
 Säilöntä	Vihannessäilykkeiden valmistus, esim. pikkelisit.
 Kuivaus	Hedelmä- (esim. omenat, luumut, persikat) ja vihannesviipaleiden (tomaatit, kesäkurpitsa, sienet) kuivaus.
 Lämpimänä pito	Tarkoitettu ruokien lämpimänä pitämiseen.
 Sulatus	Tätä toimintoa voidaan käyttää pakasteruokien, kuten vihannesten ja hedelmien, sulattamiseen. Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta.

6.5 Uunitoiminnon käynnistäminen


1. Kytke laite toimintaan.
2. Valitse valikko: Uunitoiminnot.
3. Vahvasta OK-painikkeella.
4. Aseta uunitoiminto.
5. Vahvasta OK-painikkeella.
6. Aseta lämpötila.
7. Vahvasta OK-painikkeella.

6.6 Kuumennuksen osoitin

Kun jokin uunitoiminto kytketään päälle, palkki tulee näkyviin näyttöön. Palkissa näkyy, että lämpötila nousee.

6.7 Pikakuumentumisen merkkivalo

Tämä toiminto vähentää kuumennusaikaa.



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

6.8 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.
 Kesto aika	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: Kesto aika, 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: Kestoaika, Lopetus, uunitoiminto ja lämpötila on asetettava ensin. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
- Voit käyttää toimintoja: Kestoaika ja Lopetus samanaikaisesti, jos laite halutaan kytkeä automaattisesti toimintaan ja myöhemmin pois toiminnasta.
- Toiminnot: Kestoaika 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: Kestoaika 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 Kestoaika on kulunut umpeen.



Tämä soveltuu kaikkiin uunitoimintoihin, joissa on Kestoaika tai Painoautomaatiikka. Toimintoa ei voida käyttää uunitoiminnoissa, joissa käytetään paistolämpömittaria.

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

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

1. Kytke laite toimintaan.
2. Valitse valikko: Avustava ruoanvalmistus. Vahvista OK-painikkeella.
3. Valitse kategoria ja ruokalaji. Vahvista OK-painikkeella.
4. Valitse resepti. Vahvista OK-painikkeella.



Kun käytät toimintoa: Manuaalinen, laite käyttää automaattisia asetuksia. Voit muuttaa asetuksia, kuten kaikissa muissakin toiminnoissa.

8.3 Avustava ruoanvalmistus jossa Painoautomaatiikka

Kyseinen toiminto laskee automaattisesti paistaajan. Toiminnon käyttö edellyttää, että ruoka-aineksien paino asetetaan.

1. Kytke laite toimintaan.
 2. Valitse valikko: Avustava ruoanvalmistus. Vahvista OK-painikkeella.
 3. Valitse kategoria ja ruokalaji. Vahvista OK-painikkeella.
 4. Valitse toiminto: Painoautomaatiikka. Vahvista OK-painikkeella.
 5. Kosketa \wedge tai \vee ruoan painon asettamiseksi. Vahvista OK-painikkeella.
- Automaattinen ohjelma käynnistyy.
6. Painoa voidaan muuttaa milloin tahansa. Kosketa \wedge tai \vee muuttaaksesi painoa.
 7. Kun aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit deaktivoida äänimerkin painamalla mitä tahansa symbolia.



Käännä ruokaa 30 minuutin kuluttua joissakin ohjelmissa. Näytössä näkyy muistutus.

9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



HUOMIO!

Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai oikeita varaosia.

9.1 Paistolämpömittari

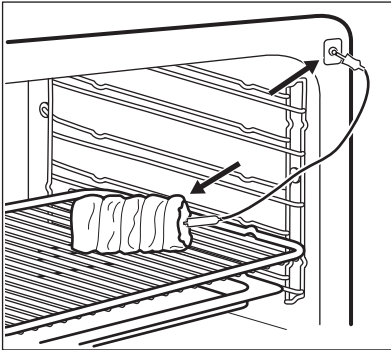
Sinun tulee asettaa kaksi lämpötilaa: uunin lämpötila ja sisälämpötila.

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





Paistolämpömittari on pidettävä lihassa 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  tai  alle 5 sekunnissa sisälämpötilan asettamiseksi.
5. Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.

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

6. Muuta ruoan sisälämpötilaa painamalla .

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.



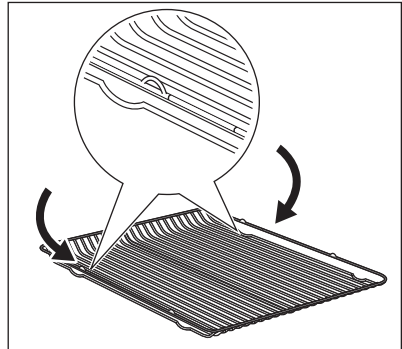
VAROITUS!

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

9.2 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

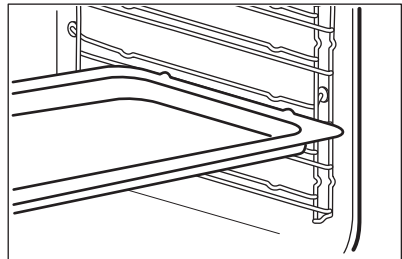
Paistoritilä:

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



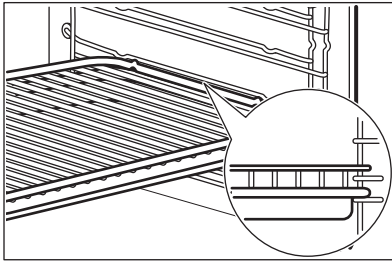
Grilli / uunipannu:

Työnnä 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 niiden turvallisuuden parantamiseksi. Lovet estävät myös kallistumisen.
- Ritilän yläreuna estää keittoastioiden liukumisen.

9.3 Teleskooppikannattimet - Uunin lisävarusteiden asennus



HUOMIO!

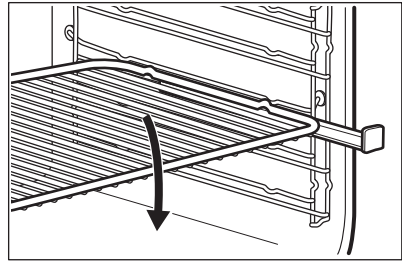
Varmista, että painat teleskooppikannattimet kokonaan laitteeseen ennen uuninluukun sulkemista.

Paistoritilä:

Aseta paistoritilä teleskooppikannattimien päälle niin, että jalat osoittavat alaspäin.

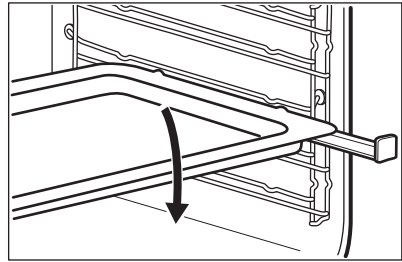


Paistoritilässä on korotetut reunat, jotka estävät keittoastian liukumisen pois ritilältä.



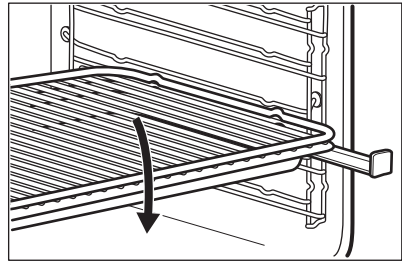
Leivinpelti tai uunipannu:

Aseta matalareunainen leivinpelti tai uunipannu teleskooppikannattimien päälle.



Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Aseta paistoritilä uunipannun päälle. Aseta paistoritilä ja uunipannu teleskooppikannattimien päälle.




10. LISÄTOIMINNOT

10.1 Oma ohjelma

Voit tallentaa oma suosikkiasetuksiasi, kuten kestoajoja, lämpötila-asetuksia tai uunitoimintoja. Ne ovat käytettävissä valikossa: Oma ohjelma. 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 \checkmark tai \wedge 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 \checkmark tai \wedge ja paina OK olemassa olevan ohjelman ylikirjoittamiseksi.

Ohjelman nimeä voidaan muuttaa valikossa: Muokkaa ohjelman nimeä.

Ohjelman käynnistäminen

1. Kytke laite toimintaan.
2. Valitse valikko: Oma ohjelma.
3. Vahvista OK-painikkeella.
4. Valitse suosikkiohjelmasi nimi.
5. Vahvista OK-painikkeella.

Paina \star siirtyäksesi suoraan valikkoon: Oma ohjelma.

10.2 Lapsilukon käyttäminen

Lapsilukko estää laitteen käynnistämisen vahingossa.

i Jos Pyrolyysi-toiminto on käynnissä, luukku lukittuu automaattisesti. Viesti tulee näkyviin näyttöön, kun kosketat jotakin symbolia.

1. Kytke laite toimintaan.
2. Kosketa Ⓢ ja \star -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 asetukset.
3. Paina painiketta Ⓢ toistuvasti, kunnes näytössä näkyy: Painikelukitus.
4. Vahvista OK-painikkeella.

i Jos Pyrolyysi-toiminto on käynnissä, luukku on lukittu ja avaimen symboli näkyy näytössä.

Kytke toiminto pois päältä painamalla Ⓢ . Näytössä näkyy viesti. Paina uudelleen Ⓢ ja vahvista painamalla OK.

i 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. Vahvista OK-painikkeella.

Paina mitä tahansa symbolia (lukuun ottamatta symbolia Ⓢ) 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 - 245	5,5
250 - maksimilämpötila	1,5



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

11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

10.6 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 asetetun toiminnon: Hälytinajastin. Kun toiminto päättyy, näyttö palaa yökirkkaustilaan.

10.7 Jäähdytyspuhallin

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

11.1 Luukun sisäosa

Joissakin malleissa luukun sisäpuolelle on merkitty:

- Kannatintasojen numerot.
- Tietoja uunitoiminnoista, usein valmistettävien 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 rutilälle. Vaihda astioiden paikkaa, kun lämmitysajasta on kulunut puolet (vaihda astioiden paikkoja ylhäältä alas).

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 ja peitä se kostealla pyyhkeellä tai tuorekelmulla. Aseta uunirutilä ensimmäiselle tasolle ja laita astia uuniin. Sulje ovi ja aseta toiminto: Taikinan nostatus. Aseta tarvitsemasi aika.

11.3 Leivonnaisten paistaminen

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

Pakasteita sulatettaessa uunipellit voivat vääntyä uunin toiminnan aikana. Jäähdytyksensä uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

11.4 Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän ruskea.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.
Kakku laskeutuu, se on taikkinainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
Kakku laskeutuu, se on taikkinainen tai liian kostea.	Liian lyhyt paistoaika.	Pidennä paistoaikaa. Kypsennysaikaa ei voi lyhentää asettamalla korkeampi lämpötila.
Kakku laskeutuu, se on taikkinainen tai liian kostea.	Taikinassa on liikaa nestettä.	Käytä vähemmän nestettä. Varmista, että sekoitusaika on oikea, erityisesti kun valmistat taikinan monitoimikoneella.

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
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 paistoaajassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa uunin lämpötilaa.

11.5 Paistaminen yhdellä kannatintasolla:

Vuossa paistetut leivonnaiset

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Maustekakku / briossi	Kiertoilma	150 - 160	50 - 70	1
Hiekkakakku / kuninkaankakku	Kiertoilma	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	160	35 - 50	2
Kakkupohja murotaikinasta	Kiertoilma	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Kakkupohja vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Kiertoilma	160	60 - 90	2
Apple pie / Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Ylä + alalämpö	180	70 - 90	1

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Juustopiiras	Ylä + alalämpö	170 - 190	60 - 90	1

1) Esikuumenna uuni.

Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pullapitko / -kranssi	Ylä + alalämpö	170 - 190	30 - 40	3
Joulupulla (stollen)	Ylä + alalämpö	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Leipä (ruisleipä): 1. Paistoprosessin ensimmäinen osa. 2. Paistoprosessin toinen osa.	Ylä + alalämpö	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Tuulihatut/eclair-leivokset	Ylä + alalämpö	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Kääretorttu	Ylä + alalämpö	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Strösselikakku, kuiva	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40	3
Voilla leivottu manteli- / soke-rikakku	Ylä + alalämpö	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vat-kattu taikina) ²⁾	Kiertoilma	150	35 - 55	3
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vat-kattu taikina) ²⁾	Ylä + alalämpö	170	35 - 55	3
Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikina-pohja	Kiertoilma	160 - 170	40 - 80	3

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vanukas)	Ylä + alalämpö	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Esikumenna uuni.

2) Uunipannussa.

Pikkuleivät

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Murotaikinapikkuleivät	Kiertoilma	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	Kiertoilma	140	20 - 35	3
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	Ylä + alalämpö	160 ¹⁾	20 - 30	3
Pikkuleivät vatkattusta taikinasta	Kiertoilma	150 - 160	15 - 20	3
Munanvalkuaisleivonnaiset / marengit	Kiertoilma	80 - 100	120 - 150	3
Mantelileivokset	Kiertoilma	100 - 120	30 - 50	3
Hiivataikinasta leivotut pikkuleivät	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40	3
Lehtitaikinapikkuleivät	Kiertoilma	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Sämpylät	Kiertoilma	160 ¹⁾	10 - 25	3
Sämpylät	Ylä + alalämpö	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Kiertoilma	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Ylä + alalämpö	170 ¹⁾	20 - 30	3

1) Esikumenna uuni.

11.6 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 ¹⁾	Gratinointi	160 - 170	15 - 30	1
Juustokuorrutetut patongit	Kiertoilma	160 - 170	15 - 30	1
Makeat kokkeat	Ylä + alalämpö	180 - 200	40 - 60	1
Kalalaatikko	Ylä + alalämpö	180 - 200	30 - 60	1
Täytetyt vihannekset	Kiertoilma	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Esikuumenna uuni.

11.7 Kosteaa kiertoilmaa

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Makaronivuoka	200 - 220	35 - 45	3
Perunapaistos	180 - 200	60 - 75	3
Moussaka	170 - 190	55 - 70	3
Lasagne	180 - 200	60 - 75	3
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	3
Leipävanukas	180 - 200	45 - 60	3
Riisivanukas	170 - 190	40 - 55	3
Omenakakku vatkatusta tai kinasta (pyöreä kakkuvuoka)	160 - 170	55 - 70	3
Vehnäleipä	190 - 200	40 - 50	3

11.8 Paistaminen useilla kannatintasoilla

Valitse toiminto: Kiertoilma.

Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	
			2 tasoa	3 tasoa
Tuulihatut / ec-lair-leivokset	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Muropiirakka, kuiva	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Esikuumenna uuni.

Pikkuleivät / small cakes / pienet kakut / leivonnaiset / sämpylät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	
			2 tasoa	3 tasoa
Murotaikinapikkuleivät	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
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 leivotut pikkuleivät	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Lehtitaikinaleivonnaiset	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Sämpylät	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Pienet kakut (20 kpl/pelti)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Esikuumenna uuni.

11.9 Pizzatoiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pizza (ohut)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pizza (runsastäyhteinen)	180 - 200	20 - 30	2
Piiras	180 - 200	40 - 55	1
Pinaattipiiras	160 - 180	45 - 60	1
Kinkkupiiras	170 - 190	45 - 55	1
Sveitsiläinen juustopiirakka	170 - 190	45 - 55	1
Omenakakku, kuorutettu	150 - 170	50 - 60	1
Vihannespiiras	160 - 180	50 - 60	1
Kohottamaton leipä	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Voitaikinapohjainen piiras	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (saksalainen pizzatyypinen ruoka)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroggen (venäläinen umpeen leivottu pizza, calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Esikuumenna uuni.

2) Uunipannussa.

11.10 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.
- Suosittelemme 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.

11.11 Lihan paistotaulukot

Naudanliha

Ruokalaji	Määrä	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Patapaisti	1 - 1,5 kg	Ylä + alalämpö	230	120 - 150	1
Paahtopaisti tai filee: puolirauka	per pak-suus/cm	Gratinointi	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Paahtopaisti tai filee: puolikyp-sä	per pak-suus/cm	Gratinointi	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Paahtopaisti tai filee: kypsä	per pak-suus/cm	Gratinointi	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Esikumenna uuni.

Porsaanliha

Ruokalaji	Määrä	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lapa / kinkku / selkä	1 - 1,5 kg	Gratinointi	160 - 180	90 - 120	1
Kyljykset / siankyliki	1 - 1,5 kg	Gratinointi	170 - 180	60 - 90	1
Lihamureke	750 g - 1 kg	Gratinointi	160 - 170	50 - 60	1
Porsaan potka-paisti (esikyp-sennetty)	750 g - 1 kg	Gratinointi	150 - 170	90 - 120	1

Vasikanliha

Ruokalaji	Määrä (kg)	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Vasikanpais-ti	1	Gratinointi	160 - 180	90 - 120	1
Vasikanreisi	1,5 - 2	Gratinointi	160 - 180	120 - 150	1

Lammas

Ruokalaji	Määrä (kg)	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lampaanrei-si / lammas-paisti	1 - 1,5	Gratinointi	150 - 170	100 - 120	1

Ruokalaji	Määrä (kg)	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Lampaan-selkä	1 - 1,5	Gratinointi	160 - 180	40 - 60	1

Riista

Ruokalaji	Määrä	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Jäniksenkoi- vet / -selkä	1 kg:aan saakka	Ylä + ala- lämpö	230 ¹⁾	30 - 40	1
Kauriin-/ hirvenselkä	1,5 - 2 kg	Ylä + ala- lämpö	210 - 220	35 - 40	1
Kauriin-/ hirvenreisi	1,5 - 2 kg	Ylä + ala- lämpö	180 - 200	60 - 90	1

1) Esikuumenna uuni.

Lintupaisti

Ruokalaji	Määrä	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Linnunliha paloina	200 - 250 g/kpl	Gratinointi	200 - 220	30 - 50	1
Broilerinpuo- likkaat	400 - 500 g / kpl	Gratinointi	190 - 210	35 - 50	1
Broileri, ka- na	1 - 1,5 kg	Gratinointi	190 - 210	50 - 70	1
Ankka	1,5 - 2 kg	Gratinointi	180 - 200	80 - 100	1
Hanhi	3,5 - 5 kg	Gratinointi	160 - 180	120 - 180	1
Kalkkuna	2,5 - 3,5 kg	Gratinointi	160 - 180	120 - 150	1
Kalkkuna	4 - 6 kg	Gratinointi	140 - 160	150 - 240	1

Kala (haudutettu)

Ruokalaji	Määrä (kg)	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Kokonainen kala	1 - 1,5	Ylä + ala- lämpö	210 - 220	40 - 60	1

11.12 Grilli

- Grillaa aina lämpötilan maksimiasetuksella.
- Aseta ritilä grillaustaulukossa suositellulle kannatintasolle.
- Laita uunipannu aina ensimmäiselle kannatintasolle 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)	Aika (min)		Kannatintaso
		1. puoli	2. puoli	
Paahtopaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Naudanfilee	230	20 - 30	20 - 30	3
Porsaan selkäpaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Vasikan selkäpaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lampaan selkäpaisti	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Kokonainen kala, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Maksigrilli

Ruokalaji	Aika (min)		Kannatintaso
	1. puoli	2. puoli	
Burgers / Jauhelihapihvit	8 - 10	6 - 8	4
Porsaanfilee	10 - 12	6 - 10	4
Makkarat	10 - 12	6 - 8	4
Naudanfilepihvit / vasikanlihapihvit	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Paahtoleivät	1 - 3	1 - 3	5
Täytetyt paahtoleivät	6 - 8	-	4

11.13 Pakasteet

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pizza, pakaste	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, pakaste	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, kylmä	210 - 230	13 - 25	2
Pizzapalat, pakaste	180 - 200	15 - 30	2
Ranskalaiset perunat, ohuet	200 - 220	20 - 30	3
Ranskalaiset, pakut	200 - 220	25 - 35	3

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lohkoperunat/ Kroketit	220 - 230	20 - 35	3
Röstiperunat	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannello- ni, tuore	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannello- ni, pakaste	160 - 180	40 - 60	2
Uunijuusto	170 - 190	20 - 30	3
Kanan siipipalat	190 - 210	20 - 30	2

Pakastetut valmisateriat

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lämpötila (°C)
Pakastepizza	Ylä + alalämpö	Noudata val- mistajan ohjeita	Noudata val- mistajan ohjeita	3
Ranskalaiset perunat ¹⁾ (300 - 600 g)	Ylä + alalämpö tai Gratinointi	200 - 220	Noudata val- mistajan ohjeita	3
Patongit	Ylä + alalämpö	Noudata val- mistajan ohjeita	Noudata val- mistajan ohjeita	3
Hedelmäkakku	Ylä + alalämpö	Noudata val- mistajan ohjeita	Noudata val- mistajan ohjeita	3

¹⁾ Käännä ranskanperunoita välillä 2-3 kertaa.

11.14 Matalalämpö

Käytä tätä toimintoa vähärasvaisten ja mehukkaiden liha- ja kalapalojen valmistamiseen käyttämällä korkeintaan 65 °C paistolämpömittarin lämpötilaa. Matalalämpö ei sovi lihapatojen tai rasvaisen porsaanpaistin valmistamiseen. 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	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Paahtopaisti	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Naudanfilee	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Vasikanpaisti	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Pihvit	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.15 Sulatus

- Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.
- Käytä ensimmäistä kannatintasoa alhaalta lukien.

- Älä peitä ruokaa kulholla tai lautasella, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

Ruokalaaji	Määrä	Sulatusaika (min)	Jälkisulatusaika (min)	Kommentit
Kana	1 kg	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vädille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1 kg	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	500 g	90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Voi	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä.
Gateau (peruna-laatikko)	1,4 kg	60	60	-

11.16 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 ¹⁾	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.

11.17 Kuivaus

- Peitä uunipellit leivinpaperilla.
- Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni

kuivausajan puolella välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivauksen loppuun suorittamiseksi.

Vihannekset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Pavut	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprikat	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Vihannekset haparuokiin	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Sienet	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Yrtit	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Hedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Luumut	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoosit	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Omenaviipaleet	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Päärynät	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.18 Leipä

Esikuumennusta ei suositella.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Vehnäleipä	180 - 200	40 - 60	2
Patonki	200 - 220	35 - 45	2
Briossi	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Tattarileipä	190 - 210	50 - 70	2
Ruisleipä	180 - 200	50 - 70	2
Täysjyväleipä	170 - 190	60 - 90	2

11.19 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

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
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

12. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

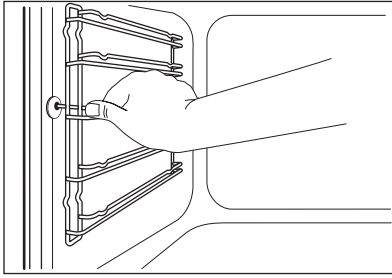
- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa tavanomaista puhdistusainetta.
- Puhdista laite sisältä jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaraiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski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

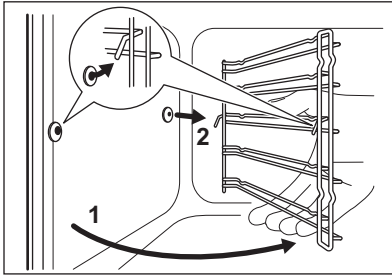
12.2 Kannattimien

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



2. Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaa irti seinästä ja poista se.



Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



Teleskooppikannattimien kiinnitystappien on osoitettava etuosaan päin.

12.3 Pyrolyysi



HUOMIO!

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot.



Pyrolyysipuhdistus ei voi käynnistyä:

- Jos paistolämpömittarin pistoketta ei ole poistettu pistorasiasta.
- Jos uuninluukkua ei ole suljettu kokonaan.

Poista suurin lika ensin käsin.



HUOMIO!

Jos samaan kaappiin on asennettu muita laitteita, älä käytä niitä samaan aikaan seuraavan toiminnon kanssa: Pyrolyysi. Se voi vahingoittaa laitetta.

1. Puhdista luukun sisäpinta kuumalla vedellä, jotta jäämät eivät palaishiin kuuman ilman vuoksi.
2. Kytke laite päälle ja valitse päävalikosta toiminto: Pyrolyysi. Vahvista OK-painikkeella.
3. Aseta puhdistuksen kesto:

Lisätoiminto	Kuvaus
Pikapesu	1 h alhaiselle likaisuustasolle
Normaali	1 h 30 min normaalille likaisuustasolle
Intensiivinen	2 h 30 min suurelle likaisuustasolle

4. Vahvista koskettamalla painiketta OK.



Kun pyrolyysipuhdistus käynnistyy, laitteen luukku lukittuu ja lamppu sammuu.



Pyrolyysipuhdistus voidaan lopettaa ennen sen päättymistä kytkemällä laite pois toiminnasta.



VAROITUS!

Kun toiminto on suoritettu, laite on hyvin kuuma. Anna sen jäähtyä. Olemassa on palovammojen vaara.



Kun toiminto on suoritettu, luukku on lukittu jäähdytysvaiheen ajan. Joitakin laitteen toimintoja ei voida käyttää jäähdytysjakson aikana.

12.4 Luukun irrottaminen ja asentaminen

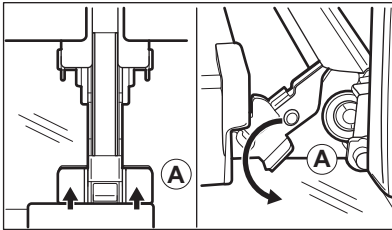
Voit poistaa luukun ja sen sisällä olevat lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasilevyjen lukumäärä vaihtelee mallikohtaisesti.



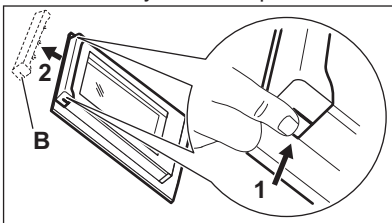
VAROITUS!

Ole varovainen irrottaessasi laitteen luukkuja. Luukku on painava.

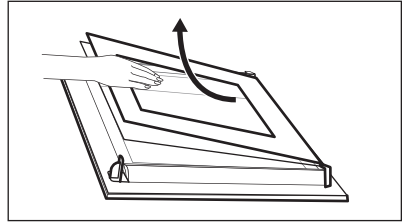
1. Avaa luukku kokonaan auki.
2. Paina saranoissa olevat lukitusvivut (A) ääriasentoon.



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 alaspäin pehmeälle ja vakaalle alustalle. Tällöin se ei naarmuunnu.
6. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiivistä vapautuu.



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



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

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

12.5 Lampun vaihtaminen

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



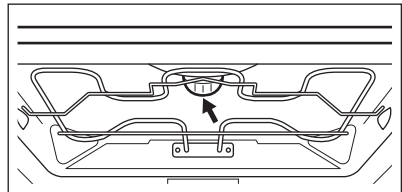
VAROITUS!

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

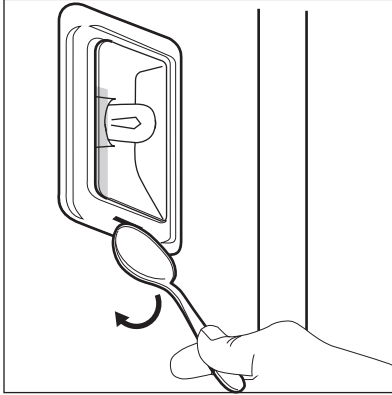
1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.



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

Sivulamppu

1. Poista vasen kannatinkisko päästäksesi lamppuun.
2. Irrota suojalasi kapealla ja tylpällä esineellä (esim. teelusikalla).



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

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.	Ovi ei ole kunnolla kiinni.	Sulje luukku kokonaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
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.
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"> 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.
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.

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. ENERGIATEHOKKUUS

14.1 Tuoteseloste ja -tiedot standardin EU 65-66/2014 mukaisesti

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	EOP800X

Energialuokka	81,2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö-toiminnossa	0,99 kWh/kierros
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,69 kWh/kierros
Uunien lukumäärä	1
Lämmönlähde	Sähkö
Äänimer.voimak	71 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	39.5 kg

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

14.2 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, aseta ruoka uuniin lämmittämättä sitä.
- Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 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 puhalltimella energian säästämiseksi.

• Jälkilämpö

- Jos ohjelma aikavalinnalla (Kesto aika, Lopetus) kytketään toimintaan ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin uunitoiminnossa 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 lämpimänä pito



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

• Eko-toiminnot

- katso kohta "Uunitoiminnot".

- Kun käytät toimintoa: **Kostea kiertoilma**, lamppu sammuu 30 sekunnin kuluttua. Voit kytkeä sen uudelleen päälle tarpeidesi mukaisesti.
- Kun valitset **Eko-toiminnot**, lamppu sammuu. Voit kytkeä sen uudelleen päälle tarpeidesi mukaisesti.

15. 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



867325436-A-352015

