



# SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	2
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. LAITTEEN KUVAUS.....	6
4. KÄYTTÖÖNOTTO.....	7
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	8
6. KELLOTOIMINNOT.....	10
7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	11
8. LISÄTOIMINNOT.....	13
9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	15
10. HOITO JA PUHDISTUS.....	28
11. VIANMÄÄRITYS.....	31
12. ENERGIATEHOKKUUS.....	33

## 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](http://www.electrolux.com)



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 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.
- 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 korkeisten laitteiden tai kalusteiden lähellä.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laitte 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 luukkuja 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.

### 2.2 Sähköliitäntä



#### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- 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.

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

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



### **VAROITUS!**

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 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.

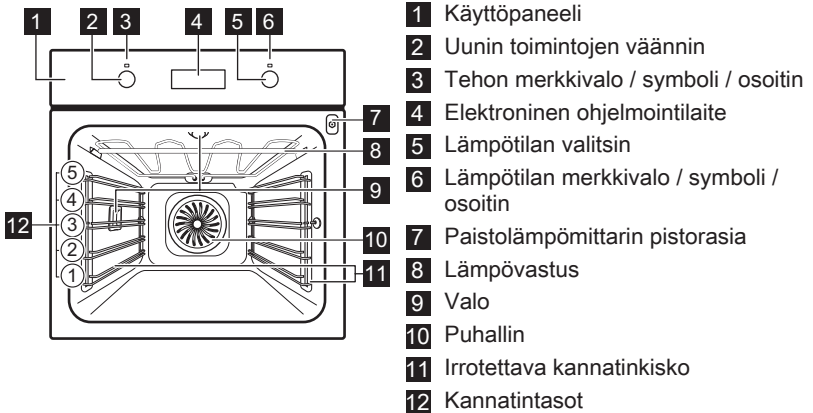
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkaa. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista 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 Sisävalo

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

# 3. LAITTEEN KUVAUS

## 3.1 Laitteen osat



### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.

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

## 2.6 Hävittäminen



### **VAROITUS!**

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

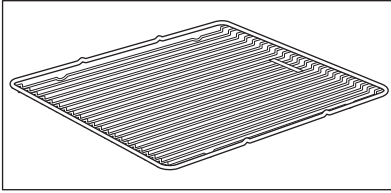
## 2.7 Huolto

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

- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Tehon merkkivalo / symboli / osoitin
- 4 Elektroninen ohjelmointilaite
- 5 Lämpötilan valitsin
- 6 Lämpötilan merkkivalo / symboli / osoitin
- 7 Paistolämpömittarin pistorasia
- 8 Lämpövastus
- 9 Valo
- 10 Puhallin
- 11 Irrotettava kannatinkisko
- 12 Kannatintasot

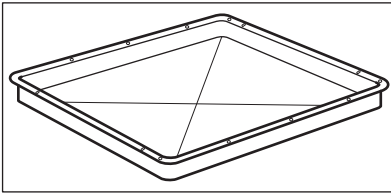
## 3.2 Varusteet

### Ritilä



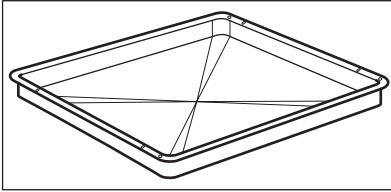
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

### Leivinpelti



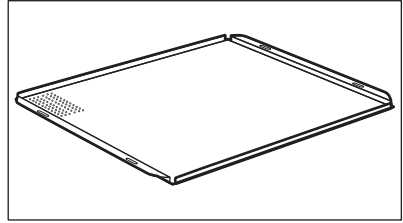
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

### Grilli / uunipannu



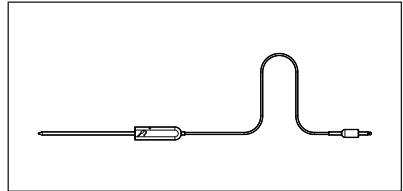
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruustiana.

### Leivonnaispelti



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

### Paistolämpömittari



Osoittaa ruoan kypsyyden.

## 4. KÄYTTÖÖNOTTO



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 4.1 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.


### 4.2 Kellonajan asetus

Kun laite liitetään verkkojännitteeseen ensimmäisen kerran, kaikki näytön symbolit ovat näkyvissä muutaman sekunnin ajan. Sen jälkeen näytössä näkyy ohjelmistoversio.

Ohjelmistoversion jälkeen symbolit **hr** ja **"12:00"** tulevat näkyviin näyttöön. **"12"** vilkkuu.



1. Aseta tunnit painamalla **+** tai **-**.
2. Vahvista painamalla **⌚**. Tämä on tarpeen vain ajan ensimmäisellä asetuskerralla. Myöhemmin uusi aika tallentuu automaattisesti 5 sekunnin jälkeen.

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

3. Aseta minuutit painamalla **+** tai **-**.
  4. Vahvista painamalla . Tämä on tarpeen vain ajan ensimmäisellä asetuskerralla. Myöhemmin uusi aika tallentuu automaattisesti 5 sekunnin jälkeen.
- Uusi aika näkyy näytössä.

## 4.3 Aika-asetuksen muuttaminen

Kellonajan muuttaminen edellyttää, että uuni on kytketty pois toiminnasta.

Paina painiketta  toistuvasti, kunnes kellonajan merkkivalo  vilkkuu näytössä. Aseta uusi aika noudattamalla "Kellonajan asetus"-kohdan ohjeita.

## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

### 5.2 Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta






**Laitteen säätimien symbolit, merkkivalot ja lamput ovat mallikohtaisia:**









- Merkkivalo syttyy uunin kuumenemisen aikana.
- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
- Symboli osoittaa, säätääkö valitsin uunin toimintoja vai lämpötilaa.

1. Käännä uunin toimintojen väännin haluamasi toiminnon kohdalle.
2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.
3. Laite kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen vääntimet ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

### 5.3 Uunin toiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
	Pois toiminnasta Laitteesta on katkaistu virta.
	Pikakuumennus Kuumennusajan vähentäminen.
	Kiertoilma Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaaminen. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toimintoa käytettäessä.



Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pizzatoiminto	Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toimintoa käytettäessä.
 Ylä-/alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
 Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
 Sulatus	Pakasteiden sulattaminen.
 Grillaus	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.
 Katalyyysi	Tehostaa katalyyttisten pintojen puhdistumista.

## 5.4 Pikakuumennustoiminto

Pikakuumennustoiminto vähentää kuumennukseen kuluva-aikaa.

1. Pikakuumennustoiminnon asettaminen. Katso "Uunin toimintojen taulukko".
2. Käännä lämpötilan valitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.

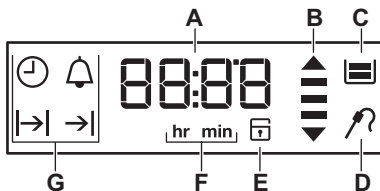
Äänimerkki kuuluu, kun laite on saavuttanut asetetun lämpötilan.



Pikakuumennustoiminto ei kytkeydy pois päältä äänimerkin jälkeen. Sinun on manuaalisesti kytkettävä toiminto pois päältä.


3. Valitse haluamasi uunitoiminto.

## 5.5 Näyttö




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

## 5.6 Painikkeet

Painike	Toiminto	Kuvaus
	KELLO	Kellotoiminnon asettaminen.
—	MIINUS	Ajan asettaminen.
	HÄLYTINAJASTIN	HÄLYTINAJASTIMEN asettaminen. Pidä painiketta alhaalla yli 3 sekuntia uunin valon syyttämiseksi tai sammuttamiseksi.
+	PLUS	Ajan asettaminen.
°C	LÄMPÖTILA	Uunin tai paistolämpömittarin lämpötilan tarkistaminen (mikäli varusteena). Käytä ainoastaan uunitoiminnon ollessa toiminnassa.





## 5.7 Kuumennuksen osoitin

Kun otat uunin toiminnon käyttöön, näytön  palkit syttyvät yksitellen. Palkit

ilmaisevat, että uunin lämpötila nousee tai laskee.

# 6. KELLOTOIMINNOT


## 6.1 Kellotoimintojen taulukko

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 KELLONAIKA	Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen. Katso kohta "Kellonajan asettaminen".
 HÄLYTINAJASTIN	Aseta ajanlaskenta (maks. 23 h 59 min). Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla laitteen toimintaan. HÄLYTINAJASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka laite on pois päältä.
 KESTOAIKA	Voit asettaa, miten kauan laite on toiminnassa. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 LOPETUS	Laitteen sammumisajan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu. Voit käyttää toimintoja Kesto aika ja Lopetus samanaikaisesti (Ajastin), jos haluat kytkeä laitteen toimintaan ja myöhemmin automaattisesti pois toiminnasta.













Paina  toistuvasti vaihdellaksesi kellotoimintojen välillä.





Vahvista kellotoimintojen asetukset painamalla  tai odota viisi sekuntia automaattista vahvistusta.





## 6.2 KESTOAIKA- tai LOPETUS-toiminnon asettaminen

1. Paina -painiketta toistuvasti, kunnes näytössä näkyy  tai  tai  tai  vilkkuu näytössä.
2. Aseta arvot painamalla painiketta  tai  ja vahvista painamalla .




Kestoaika -toiminnossa on asetettava ensin minuutit ja sen jälkeen tunnit, Lopetus -toiminnossa asetetaan ensin tunnit ja sen jälkeen minuutit.

Äänimerkki kuuluu 2 minuutin ajan, kun aika on kulunut loppuun.  tai -symboli ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni sammuu.

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


 Jos painat painiketta  KESTOAIKA-toiminnon  tuntien asettamisen aikana, laite siirtyy LOPETUS-toiminnon  asetukseen.





## 6.3 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Paina painiketta  ja "00" vilkkuvat näytössä.
2. Aseta HÄLYTINAJASTIN painamalla  tai . Aseta ensin sekunnit, sen jälkeen minuutit ja tunnit. Ensin aika lasketaan minuuteissa ja sekunneissa. Kun asetettu aika on yli

60 minuuttia, symboli **hr** syttyy näyttöön.



Laite laskee nyt ajan tunteina ja minuuhteina.




3. HÄLYTINAJASTIN käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua. Kun asetusajasta on kulunut 90%, laitteesta kuuluu äänimerkki.
4. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. "00:00" ja  vilkkuvat näytössä. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.

 Jos asetat HÄLYTINAJASTIMEN toimintojen KESTOAIKA  tai LOPETUS  ollessa käynnissä, symboli  syttyy näyttöön.

## 6.4 Lisääntyvän ajanäytön ajastin

Lisääntyvän ajanäytön ajastimella voit seurata, miten kauan uuni on toiminnassa. Se on heti päällä, kun uuni alkaa lämpenemään.

Resetoi lisääntyvän ajanäytön ajastin painamalla ja pitämällä alhaalla painiketta  ja . Ajastimen ajanlaskenta käynnistyy uudelleen.

 Lisääntyvän ajanäytön ajastinta ei voida käyttää toiminnoilla: Kestoaika , Lopetus , Paistolämpötilamittari.

# 7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



**VAROITUS!**  
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 7.1 Paistolämpömittarin käyttäminen

Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan. Kun lihan lämpötila on

saavuttanut asetetun lämpötilan, laite kytketty pois päältä.


Paistomittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

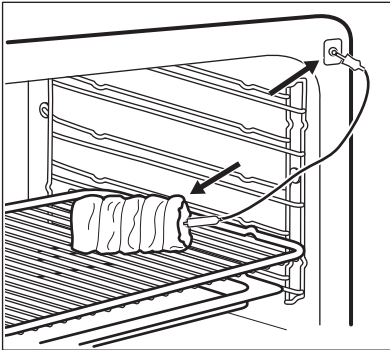
- Uunin lämpötila. Katso paistotaulukko.
- Sisälämpötila. Katso paistolämpömittarin taulukko.



### HUOMIO!


Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

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




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

Kun käytät paistolämpömittaria ensimmäistä kertaa, sen


oletuslämpötila on 60 °C. Kun  vilkkuu, voit muuttaa oletuslämpötilaa lämpötilan vääntimellä.

Näytössä näkyy paistolämpömittarin symboli ja sen oletuslämpötila.

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

Paistolämpömittarin uusi oletuslämpötila näkyy seuraavalla paistolämpömittarin käyttökerralla.

Kun liha on saavuttanut asetetun sisälämpötilan, paistolämpötilamittarin

symboli  ja paistolämpömittarin oletuslämpötila vilkkuvat. Laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.

5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha laitteesta.
7. Kytke laite pois päältä.




### VAROITUS!

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




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



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

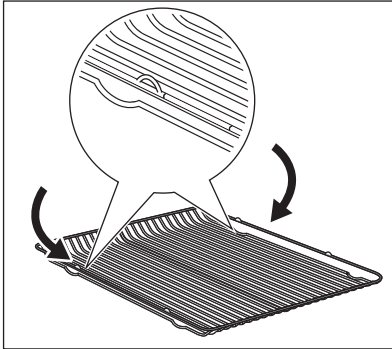
Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana:

1. Paina painiketta  °C:
  - Yksi painikkeen painallus - näytössä näkyy asetettu sisälämpötila, joka muuttuu 10 sekunnin välein sen hetkiseksi sisälämpötilaksi.
  - Kaksi painikkeen painallusta - näytössä näkyy nykyinen uunin lämpötila, joka muuttuu 10 sekunnin välein asetetuksi uunin lämpötilaksi.
  - Kolme painikkeen painallusta - näytössä näkyy asetettu uunin lämpötila.
2. Käännä lämpötilan valitsinta lämpötilan muuttamiseksi.

## 7.2 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

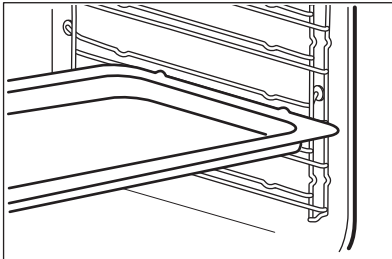
Paistoritilä:

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



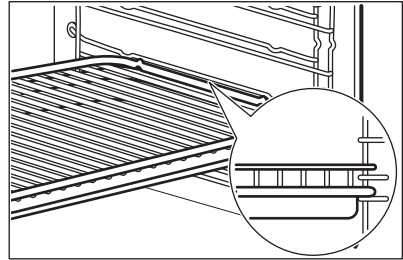
Grilli / uunipannu:

Työnnä uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Paina uunipannu kannatinkiskoon 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 luisumisen.

## 8. LISÄTOIMINNOT

### 8.1 Lapsilukon käyttäminen

Lapsilukko estää laitteen käynnistämisen vahingossa.


1. Varmista, että uunin toimintojen valitsin on Off-asennossa.
2. Paina ja pidä alhaalla painiketta  ja  samanaikaisesti 2 sekunnin ajan.

Laitteesta kuuluu äänimerkki. SAFE tulee näkyviin näyttöön.

Lapsilukko voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

### 8.2 Jälkilämmön merkkivalo

Kun kytket laitteen pois toiminnasta, näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo

 , jos uunin lämpötila on yli 40 °C. Käännä lämpötilan valitsinta vasemmalle tai oikealle nähdäksesi uunin lämpötilan näytössä.

### 8.3 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

Kun laite on kytkeytynyt pois päältä automaattisesti, voit kytkeä sen uudelleen päälle painamalla mitä tahansa painiketta.



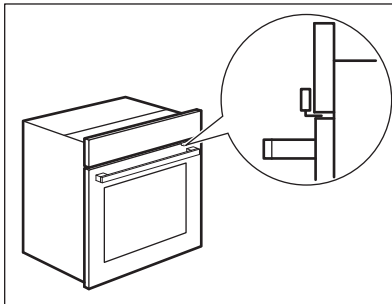
Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: paistolämpömittari, Uunivalo, Kestoaika ja Lopetus.

## 8.4 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.

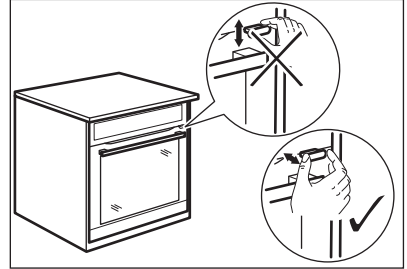
## 8.5 Luukun mekaaninen lukitus

Luukun lukitus ei ole käytössä, kun hankit laitteen.



### HUOMIO!

Liikuta luukun mekaanista lukitusta vain vaakasuuntaan. Älä liikuta sitä pystysuuntaan.

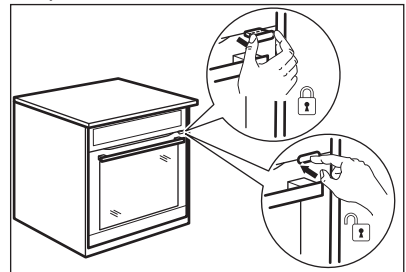


### HUOMIO!

Älä paina luukun lukitusta luukku sulkieessasi.

## 8.6 Mekaanisen uunin lukituksen käyttäminen

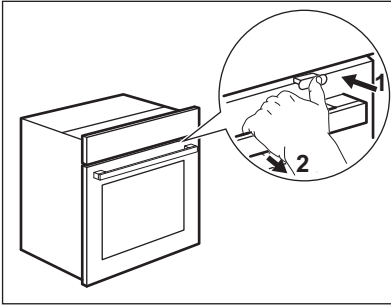
1. Aktivoi luukun lukitus vetämällä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu paikalleen.
2. Poista luukun lukitus käytöstä painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.



## 8.7 Luukun avaaminen mekaanisella uunin lukituksen ollessa päällä.

Luukku voidaan avata, kun mekaaninen uunin lukitus on päällä.

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



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

## 9. 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.

### 9.1 Luukun sisäosa

**Joissakin malleissa luukun sisäpuolelle on merkitty:**

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

### 9.2 Leivonnaisten paistaminen

- Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin käyttämiä asetusten (lämpötila,

paisto aika) 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 paisto aikaa 10 – 15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti paistamisen alkuvaiheessa. Tässä tapauksessa lämpötila-asetusta ei pidä muuttaa. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.
- Jos paisto aika on pitkä, voit käyttää hyväksesi jälkilämpöä ja sammuttaa uunin n. 10 minuuttia ennen paisto ajan päättymistä.

Pakasteita sulatettaessa uunipellit voivat vääntyä uunin toiminnan aikana.

Jäähtyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

### 9.3 Leivontavinkkejä

Leivontatulokset	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän ruskea.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kaku alemmalle kannatintasolle.
Kaku laskeutuu, se on tainainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.	Liian lyhyt paistoaika.	Pidennä paistoaikaa <b>Kypsennysaikaa ei voi lyhentää asettamalla korkeampi lämpötila.</b>
Kakku laskeutuu, se on taikinainen 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.

## 9.4 Paistaminen yhdellä kannatintasolla:

### Vuoassa 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 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Kakkupohja vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	150 - 170	20 - 25	2



Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
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
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 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Leipä (ruisleipä): 1. Paistoprosessin ensimmäinen osa. 2. Paistoprosessin toinen osa.	Ylä-/alalämpö	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Tuulihatut/ eclair-leivokset	Ylä-/alalämpö	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Kääretorttu	Ylä-/alalämpö	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Strösselikakku, kuiva	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40	3
Voilla leivottu manteli- / sokerikakku	Ylä-/alalämpö	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkatu taikina) <sup>2)</sup>	Kiertoilma	150	35 - 55	3
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkatu taikina) <sup>2)</sup>	Ylä-/alalämpö	170	35 - 55	3

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikina-pohja	Kiertoilma	160 - 170	40 - 80	3
Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vanukas)	Ylä-/alalämpö	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Esikuumenna 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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pikkuleivät vatkastusta 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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Sämpylät	Kiertoilma	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Sämpylät	Ylä-/alalämpö	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes / Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Kiertoilma	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Small cakes / Pienet kakut (20 kpl/peltti)	Ylä-/alalämpö	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

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

## 9.5 Paistokset ja gratiinit

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Makaronilaatik- ko	Ylä-/alalämpö	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ylä-/alalämpö	180 - 200	25 - 40	1
Vihannesgratii- ni <sup>1)</sup>	Gratinointi	160 - 170	15 - 30	1
Juustokuorrut- teiset patongit	Kiertoilma	160 - 170	15 - 30	1
Makeat kohok- kaat	Ylä-/alalämpö	180 - 200	40 - 60	1
Kalalaatikko	Ylä-/alalämpö	180 - 200	30 - 60	1
Täytetyt vihan- nekset	Kiertoilma	160 - 170	30 - 60	1

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

## 9.6 Paistaminen useilla kannatintasoilla

Valitse Kiertoilma-toiminto.

### Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

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

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Sämpylät	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Pienet kakut (20 kpl/pelti)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

1) Esikuumenna uuni.

**9.7 Pizzatoiminto**

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pizza (ohut)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (runsastäyteinen)	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
Juustopiiras	140 - 160	60 - 90	1

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Omenakakku, kuorutettu	150 - 170	50 - 60	1
Vihannespiiras	160 - 180	50 - 60	1
Kohottamaton leipä	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Voitaikinapohjainen piiras	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (saksalainen pizzatyypinen ruoka)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Piroggen (venäläinen umpeen leivottu pizza, calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Esikuumenna uuni.

2) Kakkuvuoassa.

## 9.8 Lihan paistaminen

- Käytä paistamisessa lämmönkestäviä uunivuokia (lue valmistajan ohjeet).
- Suurikokoiset paistit voi laittaa suoraan uunipannulle tai paistoritilän päälle, jonka alla on uunipannu (mikäli varusteena).
- Paista vähärasvainen liha paistovuoassa kannella peitettynä. Näin liha pysyy mehukkaampana.
- Jos haluat pinnan ruskistuvan, paista liha paistovuoassa 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 paistojen päättymistä jälkilämmön hyödyntämiseksi.

## 9.9 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: puoliraa-ka	per pakkaus/cm	Gratinointi	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1

Ruokalaji	Määrä	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso
Paahtopaisti tai filee: puolikypsä	per pak-suus/cm	Gratinointi	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Paahtopaisti tai filee: kypsä	per pak-suus/cm	Gratinointi	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

1) Esikuumenna uuni.

### Porsaanliha

Ruokalaji	Määrä	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso
Lapa / kinkku / selkä	1 - 1,5 kg	Gratinointi	160 - 180	90 - 120	1
Kyljykset / siiankylki	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)	Kannatinta-so
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) Kannatinta-so	Aika (min)	Kannatinta-so
Lampaanrei-si / lammas-paisti	1 - 1,5	Gratinointi	150 - 170	100 - 120	1
Lampaan-selkä	1 - 1,5	Gratinointi	160 - 180	40 - 60	1

**Riista**

Ruokalaji	Määrä	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Jäniksenkoi- vet / -selkä	1 kg:aan saakka	Ylä-/alaläm- pö	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Kauriin-/ hivenselkä	1,5 - 2 kg	Ylä-/alaläm- pö	210 - 220	35 - 40	1
Kauriin-/ hirvenreisi	1,5 - 2 kg	Ylä-/alaläm- pö	180 - 200	60 - 90	1

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

**Lintupaisti**

Ruokalaji	Määrä	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
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)	Kannatintaso
Kokonainen kala	1 - 1,5	Ylä-/alaläm- pö	210 - 220	40 - 60	1

**9.10 Grillaus**

- 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.

**Grillaus**

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

**9.11 Pakasteet**

Valitse Kiertoilma-toiminto.

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



Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Ranskalaiset, pak-sut	200 - 220	25 - 35	3
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)	Kannatintaso
Pakastepizza	Ylä-/alalämpö	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita	3
Ranskalaiset perunat <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Ylä-/alalämpö tai Gratinointi	200 - 220	Noudata valmistajan ohjeita	3
Patongit	Ylä-/alalämpö	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita	3
Hedelmäkakku	Ylä-/alalämpö	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita	3

<sup>1)</sup> Käännä ranskanperunoita välillä 2-3 kertaa.

## 9.12 Sulatus

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

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

Ruoka-laji	Määrä	Sulatusaika (min)	Jälkisolatusaika (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.

Ruoka-laji	Määrä	Sulatusaika (min)	Jälkisolatusaika (min)	Kommentit
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	-

### 9.13 Säilöntä - Alalämpö

- Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla oleva säilöntäpurkkeja.
- Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.
- Käytä ensimmäistä kannatintasoa alhaalta laskettuna.
- Aseta leivinpelleille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.
- Täytä purkit tasaisesti ja sulje kiristimellä.
- Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.
- Kaada noin 1/2 litraa vettä leivinpelleille, 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.

**9.14 Kuivaus - Kiertoilma**

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

kuivausajan puolella välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivaus 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

**9.15 Paistolämpömittarin taulukko****Naudanliha**

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Puoliraaka kylkipaisti / filee	45 - 50

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
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

## 10. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

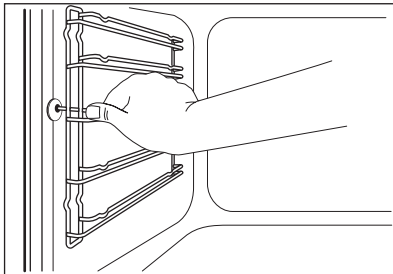
## 10.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- 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 ruokaroiskeiden 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.

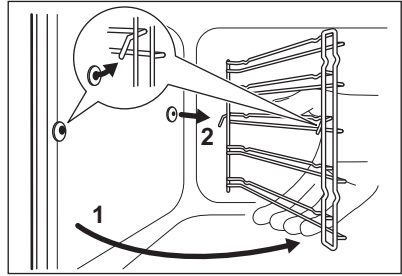
## 10.2 Kannattimien

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



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



Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

## 10.3 Katalyyysi



### HUOMIO!

Älä puhdista katalyyttisiä pintoja uunin sumuttimilla, kuluttavilla tuotteilla, saippualla tai muilla puhdistusaineilla. Ne vahingoittavat katalyyttistä pintaa.

Puhdista uuniluukun sisälasi lämpimällä vedellä ja pehmeällä liinalla.

Ota kaikki lisävarusteet pois.

Uunin sisätilan seinissä ja yläosassa on katalyyttinen pinnoite. Ne poistavat rasvaa ja likaa suuressa kuumuudessa muodostamatta hajua.

Tämän puhdistusprosessin tehostamiseksi laite tulee kuumentaa säännöllisesti ilman ruokaa.



Katalyyttisten pintojen värimuutokset eivät vaikuta pinnan katalyyttisiin ominaisuuksiin.

1. Valitse Katalyyysi-toiminto. Katso "Uunin toiminnot". Näytössä näkyy CATA ja puhdistustoiminnon kesto (1 tunti). Kestoa ei voida asettaa, mutta voit siirtää puhdistuksen alkamista käyttämällä Lopetus-toimintoa.

Äänimerkki kuuluu ajan päätyttyä. Laite kytkeytyy pois toiminnasta.

2. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla jotakin painiketta tai avaamalla uuninluukun.
3. Puhdista laitteen pohja pehmeällä ja kostealla sienellä.

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

## 10.4 Puhdistusmuistutus

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



### Puhdistuksen merkivalo sammuu:

- katalyyysi-toiminnon päättyessä.
- painaessa samanaikaisesti painikkeita **+** ja **-**.

## 10.5 Luukun irrottaminen ja asentaminen

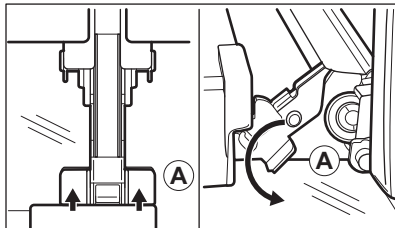
Voit poistaa luukun ja sen sisällä olevat lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasilevyjen lukumäärä vaihtelee mallikohtaisesti.



### VAROITUS!

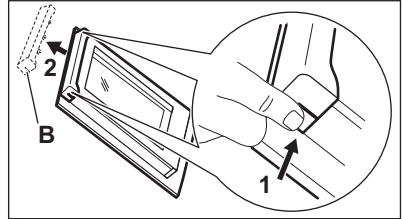
Ole varovainen irrottaessasi laitteen luukkua. Luukku on painava.

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

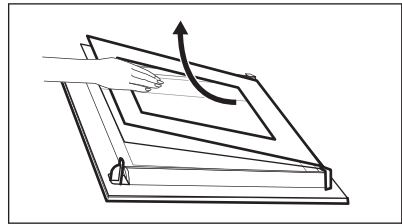


3. Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (noin 70° kulma).

4. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti laitteesta ylöspäin suuntautuvassa kulmassa.
5. Aseta luukku ulompi puoli alaspäin pehmeälle ja vakaalle alustalle. Tällöin se ei naarmuunnu.
6. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.



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



9. Puhdista lasi vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevy varoen.
- Puhdistettuasi lasilevyn ja luukun asenna ne takaisin paikalleen. Noudata edellä mainittuja ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi/suuremmat.

## 10.6 Lampun vaihtaminen

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

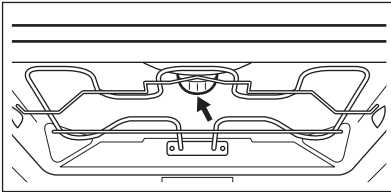
**VAROITUS!**

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.

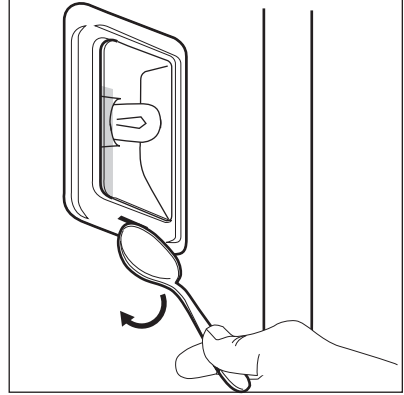
**11. VIANMÄÄRITYS****VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

**11.1 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.

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.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katso kohta "Automaattinen virrankatkaisu".
Uuni ei kuumene.	Lapsilukko on kytketty toimintaan.	Katso kohta "Lapsilukon käyttäminen".
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
Kypsentämiseen kuluu liikaa tai liian vähän aikaa.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Säädä tarvittaessa lämpötilaa. Noudata ohjekirjan ohjeita.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.
Näytössä näkyy C2.	Haluat aloittaa Sulatus- tai Katalyyysi-toiminnon, mutta et poistanut paistolämpömittarin pistoketta pistorasiasta.	Poista paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta.
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>

## 11.2 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.



<b>Suosittellemme, että kirjoitat tiedot tähän:</b>	
Malli (MOD.)	.....
Tuotenumero (PNC)	.....
Sarjanumero (S.N.)	.....

## 12. ENERGIATEHOKKUUS

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

Toimittajan nimi	Electrolux	
Mallin tunnus	EOC700K EOC700W EOC700X	
Energialuokka	103,5	
Energiatehokkuusluokka	A	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö-toiminnossa	0,99 kWh/kierros	
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,88 kWh/kierros	
Uunien lukumäärä	1	
Lämmönlähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	71 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	EOC700K	38.0 kg
	EOC700W	38.0 kg
	EOC700X	38.0 kg

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

### 12.2 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 metalliastioita energiansäästön 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 kypsennää ruokaa edelleen.
- Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.
- **Puhallintoiminnon käyttäminen** - kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

- **Jälkilämpö**
  - Jos ohjelma aikavalinnalla (Kestoaika, 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 lämpimänä pito** - jos haluat pitää ruokia lämpimänä jälkilämmön avulla, valitse matalin lämpötila-asetus. Jälkilämmön lämpötila näkyy näytössä.

## 13. 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)



867316932-A-202015

