



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EKS6011BOW

.....  
**FI LIESI**

.....  
**KÄYTTÖOHJE**



# SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. LAITTEEN KUVAUS.....	7
4. KÄYTTÖÖNOTTO.....	8
5. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	9
6. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	9
7. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS.....	10
8. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
9. UUNI - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	12
10. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS.....	17
11. VIANMÄÄRITYS.....	20
12. ASENNUS.....	21
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	21

## 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



### **VAROITUS!**

Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvän vammautumisen vaara.

- 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.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.

## 1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Rasvalla tai öljyllä kypsentyminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.

- Älä koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa panna liesitasolle, koska ne voivat kuumentua.
- 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.
- 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.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

## 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.
- Keittiön kaapin ja asennuspaikan on oltava saman kokoiset.

- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.
- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Sulje laite kalusteella estääksesi pääsyn vaarallisiin osiin.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkuisten laitteiden tai kalusteiden lähellä.
- Älä asenna laitetta tason päälle.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Varmista, että asennat sen vakaasti laitteen kallistumisen estämiseksi. Lue ohjeet Asennus-luvusta.

## 2.2 Sähköliitännät



### **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.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisen 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.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja henkilövahinkovaara. Sähköiskun 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 käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksen jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkuja.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.

**VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
  - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä 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 marjahihat voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Älä pidä kuumaa keittoastiaan käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle tai suoraan laitteen pohjalle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan uoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

## 2.4 Hoito ja puhdistus

**VAROITUS!**

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista.

Irrota pistoke pistorasiasta.

- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi laitteen luukku. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioiduu.
- 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 pesuaineella.

## 2.5 Sisävalo

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

**VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.

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

## 2.6 Hävittäminen

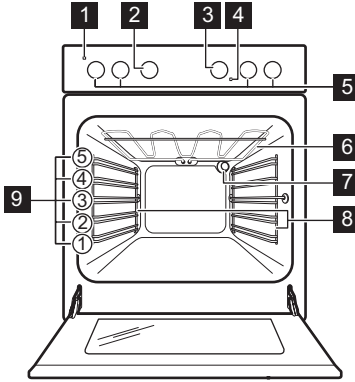
**VAROITUS!**

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.

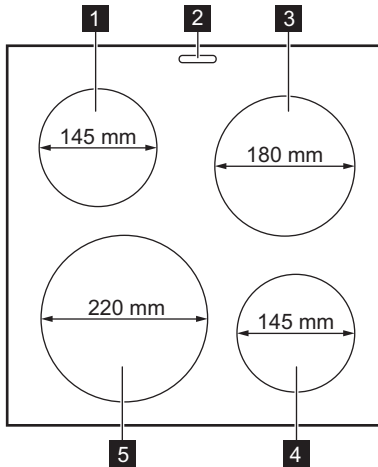
## 3. LAITTEEN KUVAUS

### 3.1 Laitteen osat



- 1 Tehon merkkivalo / symboli / osoitin
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Lämpötilan valitsin
- 4 Lämpötilan merkkivalo / symboli / osoitin
- 5 Keittotason kytkimet
- 6 Lämpövastus
- 7 Valo
- 8 Uunipeltien kannatinkisko, irrotettava
- 9 Kannatintasot

### 3.2 Keittoalueet



- 1 Keittoalue 1000 W
- 2 Höyryaukko - määrä ja sijainti riippuu mallista
- 3 Keittoalue 1500 W
- 4 Keittoalue 1500 W
- 5 Keittoalue 2000 W

### 3.3 Varusteet

- **Ritilä**  
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**  
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

- **Grilli / uunipannu**  
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.
- **Säilytyslaatikko**  
Säilytyslaatikko on uunitilan alapuolella.

## 4. KÄYTTÖNOTTO



### 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 Esikuumennus

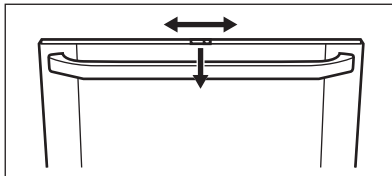
Esikuumenna tyhjä laite jäljelle jääneen rasvan polttamiseksi pois.

1. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
2. Anna laitteen käydä 1 tunti.
3. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
4. Anna laitteen käydä 15 minuuttia. Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Laitteesta voi tulla hajua ja savua. Tämä on normaalia. Tarkista, että huoneen ilmvirtaus on riittävä.

### 4.3 Luukun avaaminen ja sulkeminen mekaanisen lukituksen ollessa päällä

Luukun mekaaninen lukitus on oletusasetuksena käytössä.

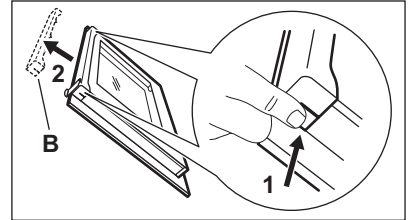
Avaa luukku siirtämällä lukkoa oikealle.



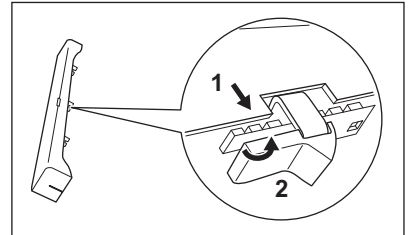
Sulje luukku lukitusvipua painamatta.

### 4.4 Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen pois päältä

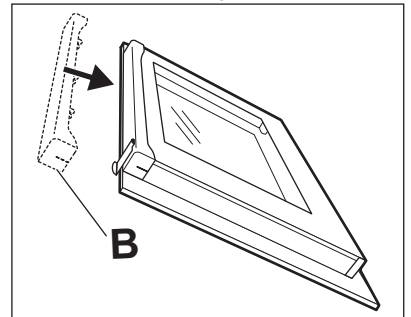
1. Paina luukun reunalistaa B molemmalta puolelta. Tiiviste irtaoo.



2. Irrota luukun reunalistaa vetämällä sitä ylöspäin.
3. Irrota lukitusvipu 1, siirrä sitä oikealle 2 ja kiinnitä se takaisin paikalleen.




4. Pitele luukun reunalistaa B molemmalta puolelta ja aseta se luukun sisäreunaan. Aseta luukun reunalistaa luukun yläreunaan.




### Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen päälle

Suorita edellä mainitut toimenpiteet uudelleen ja siirrä vipu takaisin vasemmalle.



 Kun laite kytketään pois toiminnasta, luukun mekaaninen lukitus ei poistu käytöstä.


## 5. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

 **VAROITUS!**  
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Käännä väännin haluamasi tehotason kohdalle.  
Kun lopetat keittoalueen käytön, käännä väännin off-asentoon.

### 5.1 Sähkökeittoalueen tehotaso


Symbol- it	Toiminto
0	Pois toiminnasta
1 - 6	Tehotasot

 Käytä jälkilämpöä vähentääksesi energian kulutusta. Kytke keittoalue pois toiminnasta noin 5 - 10 minuuttia ennen ruoanlaiton päättämistä.


### 5.2 Pikalevy

Levyn keskellä oleva punainen piste osoittaa pikalevyn. Pikalevy kuumenee muita levyjä nopeammin. Punaiset pisteet on maalattu levyihin. Niiden kunto voi heikentyä käytön aikana ja ne voivat jopa hävitä kokonaan ajan kuluessa. Tämä ei vaikuta millään tavalla keittotason toimintaan.

## 6. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ

 **VAROITUS!**  
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Keittoastiat

 Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

### 6.2 Energiensäästö

- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle, ennen kuin kytket keittoalueen toimintaan.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.
- Keittoastioiden pohjan tulee olla keittoalueen kokoinen.

### 6.3 Esimerkkejä uunitoiminnoista

Läm- mitys- tehot:	Käyttötarkoitus:
1	Lämpimänäpito
2	Hidas haudutus
3	Haudutus
4	Paistaminen / ruskistus
5	Kiehauttaminen
6	Kiehauttaminen / pikapaistaminen / uppopaistaminen

## 7. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.

### Ruostumaton teräs

- Puhdista keittotason ruostumattomat teräsosat ruostumattomaan teräkseen tarkoitettulla erityisellä puhdistusaineella.
- Keittolevyjen ympärillä olevat ruostumattomat teräsreunat voivat

värjättyä hieman korkean lämpötilan vaikutuksesta.

- Pese ruostumattomat teräsosat vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.

### 7.2 Sähkölevyn puhdistaminen

1. Käytä puhdistusjauhetta tai puhdistussientä.
2. Puhdista keittotaso kostealla liinalla käyttäen vähän puhdistusainetta.
3. Kuumenna keittolevy alhaiseen lämpötilaan ja anna sen kuivua.
4. Keittolevyt voidaan säilyttää hyväkuntoisina hieromalla niihin säännöllisesti ompelukoneen öljyä. Pyyhi öljy pois imukykyisellä paperilla.

## 8. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 8.1 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta


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



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

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

### 8.2 Uunin toiminnot

Symboli	Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
0	Pois toiminnasta	Laitteesta on katkaistu virta.
	Uunin lamppu	Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa.

Symboli	Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
	Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
	Ylälämpövastus	Päältä ruskistetut leivät, kakut ja leivonnaiset. Valmiiden ruokien loppukypsennys.
	Alalämpövastus	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
	Grilli	Matalien ruokien grillaus ja leivän paahdaminen.
	Suuri grilli	Matalien ja suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahdaminen.
	Painikelukitus	Uunin ja keittotason toimintojen lukitseminen.


### 8.3 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.

### 8.4 Uunin ja keittotason lukitseminen

Uunin toimintojen vääntimessä on sisäänrakennettu toimintolukitus.

 Toimintolukitus ei katkaise liedien virransyöttöä.

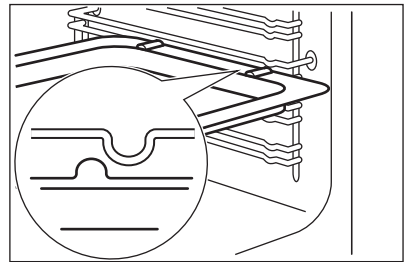
Käännä väännin symbolin  kohdalle. Väännin tulee ulos noin 2 mm.

**Uunin ja keittotason lukituksen avaaminen:** Paina väännintä ja käännä se haluttuun asentoon.

### 8.5 Uunipeltien ja ritilän asettaminen kannattimille

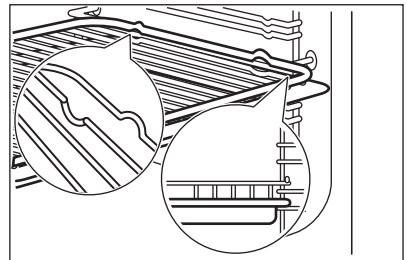
#### Grilli / uunipannu:

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 luisumisen.

## 9. UUNI - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ



### 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.

- 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 paisto aika on pitkä, voit käyttää hyväksesi jälkilämpöä ja sammuttaa uunin n. 10 minuuttia ennen paistoajan päättymistä.

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

### 9.1 Leivonnaisten paistaminen

- Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin käyttämäsi asetusten (lämpötila, paisto aika) ja kannatintasojen sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.
- Ensimmäisellä kerralla valmistaja suosittelee alhaisemman lämpötilan käyttämistä.

### 9.2 Leivontavinkkejä

Leivontatulokset	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 paisto aika.	Pidennä paisto aikaa <b>Kypsennysaikaa ei voi lyhentää asettamalla korkeampi lämpötila.</b>

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
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.

### 9.3 Ylä- ja alalämpö

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattaso
Sämpylät	200-225	10 - 20	3-4
Kokojväsämpylät	190-200	20-25	3-4
Täytetyt voileivät	200-225	10-12	3-4
Vuokaleipä	190-210	30-40	2-3
Ciabatta-sämpylät	210-230	10 - 20	3-4
Focaccia	220-230	15 - 20	3-4
Pitaleipä	250	5-15	3-4
Pretzelit	180-200	12-15	3-4
Vehnäleipä / Kokonainen leipä	175-225	35-45	2
Vehnäleipä	190-210	25-40	1-2
Ciabatta	210-220	15-25	1-2
Kokojväleipä	180-200	35-45	1-2
Ruisleipä, sekavilja	275	lämmitys	1
- kypsennys	190	55-65	1
Patongit	220-230	15 - 30	3-4

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin- taso
Pannukakku	170-180	50 - 60	2-3
Hedelmäkakut	150-170	70 - 80	3
Muffinssit	180-200	10 - 20	3
Kääretorttu	220-250	6-15	3
Pullat	220-250	8-15	3
Hliivaleipä	180-200	25-35	3
Piparkakku	220-225	8-12	3
Vuokakakku	170-180	35-45	3-4
Sokerikakut	170-180	40 - 50	1-2
Voileipäkakut, rullat	200-225	8-12	3-4
Marengit	100	90-120	3-4
Marenkipohjat	100	90-120	3-4
- lämmitys	uunin ollessa pois toiminnasta	25	3-4
Pikkuleivät	160-180	6-15	3-4
Voitaikina	170-190	30-45	3-4
Kääretortut	190-210	10-12	3-4
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	175-200	esikypsennys, rulla 10-15	3-4
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	175	viimeistely 35-45	3-4
Hedelmäkakut, murotaikina	190-200	25-35	3-4
Marsipaanikakku	210-230	10-12	2
Pannukakku	210-220	15 - 30	2

#### 9.4 Ylä- ja alalämpö

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin- taso
Kala, keitto	160 - 170	<b>_1)</b>	2 - 3
Kala, friteeraus	180 - 200	<b>_1)</b>	2 - 3
Lihamureke	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Lihapullat	175 - 200	30 - 45	3 - 4

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin- taso
Maksapâté	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratiinit	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Perunapaistos	200 °C	55 - 65	3 - 4
Lasagne, itse valmistettu	200 °C	50 - 60	2 - 3
Lasagne, pakaste	175 - 200	30 - 45 <sup>2)</sup>	3 - 4
Makaronivuoka	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Pizza, kotitekoinen	220 - 230	15 - 25	2 - 3
Pizza, pakaste	220 - 230	15 - 25 <sup>2)</sup>	2 - 3
Ranskalaiset, pakaste	225 - 250	20 - 30 <sup>2)</sup>	3 - 4
Piiraat, itse valmistetut - esikypsennys, rulla	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Piiraat, itse valmistetut - viimeistely	190 - 210	20 - 30	3 - 4
Tortut, pakaste	200 - 225	20 - 30 <sup>2)</sup>	3 - 4

**1)** Kun kalaa friteerataan tai keitetään, keittoaika riippuu kalan paksuudesta. Kala on kypsä, kun sen liha on valkoista. Kokeile lävistämällä kala haarukalla. Jos liha irtoaa helposti ruodoista, kala on kypsä.

**2)** Kahta tasoa käyttäessä (kaksinkertainen annos) aika on noin 1/3 pakkauksessa mainittua aikaa pitempi. Jos annettu aika on 30 minuuttia, valmistusaika on noin 30 + 10 = 40 min.

## 9.5 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 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.

## 9.6 Ylä- ja alalämpö

### Naudanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin- taso
Paahtopaisti <sup>1)</sup>	125	80 - 120	2 - 3
Reisipaisti - ruskistus	225	yhteensä 10	2 - 3
Reisipaisti - paisto	160	50 - 60	2 - 3
Paahtopaisti	180	90 - 120	1 - 3

<sup>1)</sup> Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

### Vasikanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin- taso
Naudanfilee <sup>1)</sup>	180	60 - 70	2 - 3

<sup>1)</sup> Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

### Lammas

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin- taso
Koipi/lapa/kylki	180	80 - 100	2

### Porsaanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin- taso
Porsaanpaisti <sup>1)</sup>	200 °C	60 - 70	3
Porsaan kylkipaisti <sup>1)</sup>	200 °C	60	3
Niskapaistit	180	90 - 120	2 - 3
Kinkku	160	60 - 100	1 - 2

<sup>1)</sup> Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

### Lintupaisti

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin- taso
Kana, paloiteltu	200 °C	55 - 65	2 - 3
Ankka <sup>1)</sup>	160	55 - 65	2 - 3



Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatintaso
Ankka, hiljainen kypsennys <sup>1)</sup>	130	yhteensä noin 5 tuntia	2 - 3
Kalkkunapaisti, täytetty	160	50 - 60	1 - 2
Kalkkunarinta	200 °C	70 - 80	2 - 3

<sup>1)</sup> Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

## 9.7 Grillaaminen

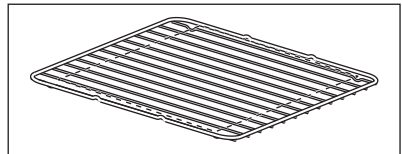


### VAROITUS!

Grillauksen aikana uunin luukun on aina oltava kiinni.

- **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.**



Grillausalue on asetettu ritilän keskelle.

## 9.8 Grillaus

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)		Kannatintaso
		1. puoli	2. puoli	
Porsaankyljykset	250	7 - 9	4 - 6	3 - 4
Lampaankyljykset	250	7 - 10	5 - 6	3 - 4
Kana, paloitetu	250	20 - 25	15 - 20	3 - 4
Makkarat	250	3 - 5	2 - 4	3 - 4
Porsaankylkipalat, esikypsennetty 20 minuuttia	250	15 - 20	15 - 20	3 - 4
Kala, turska ja lohi viipaleina	250	10 - 15	5 - 10	3 - 4
Paahtoleivät	250	2 - 3	1 - 2	3 - 4

# 10. UUNI - 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 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset laitteet



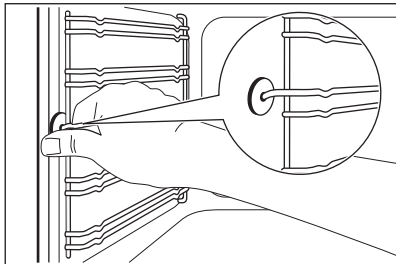
Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

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

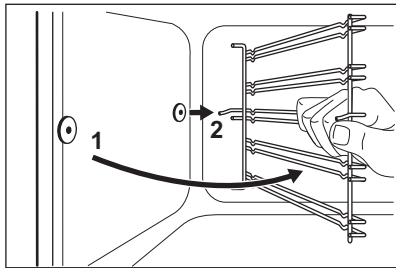
## 10.3 Uunipeltien kannatinkiskojen irrottaminen

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.

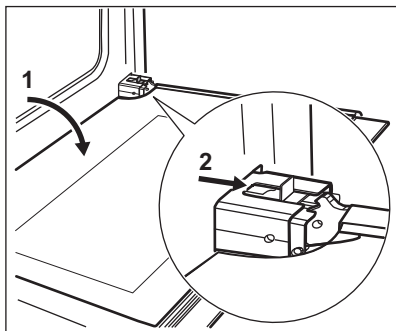


### HUOMIO!

Varmista, että pitempi kiinnityslanka on asennettu etuosaan. Kummankin langan päiden on osoitettava takaosaan. Virheellinen asennus voi vahingoittaa emalipintaa.

## 10.4 Uunin luukun irrottaminen

Irrota luukku puhdistamisen helpottamiseksi.



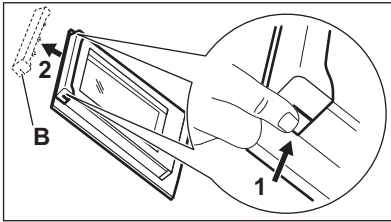
1. Avaa luukku kokonaan auki.
2. Siirrä liukuosaa, kunnes kuulet napsahduksen.
3. Sulje luukku, kunnes liukuosa lukittuu.
4. Irrota luukku.  
Irrota luukku vetämällä sitä ulospäin ensin toiselta puolelta, ja sen jälkeen toiselta puolelta.

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että kuulet napsahduksen, kun asennat luukun takaisin paikoilleen. Käytä tarvittaessa hieman voimaa.

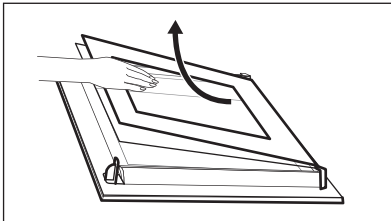
## 10.5 Luukun lasien irrottaminen ja puhdistaminen

**i** Hankkimasi uunin luukun lasi voi poiketa kuvissa olevasta lasityypistä ja sen muodosta. Lasien lukumäärä voi myös vaihdella.

1. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.



2. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
3. Tartu lasipaneeliin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ohjaukskiskosta ylöspäin.



4. Puhdista lasilevyt. Asenna paneelit suorittamalla edellä kuvatut toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

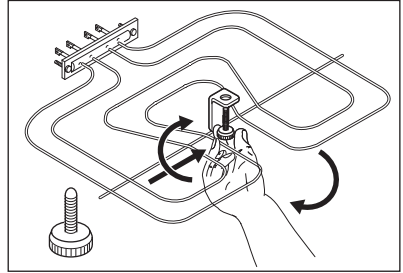
## 10.6 Uunin katto

**!** **VAROITUS!** Kytke laite pois toiminnasta ennen lämpövastuksen siirtämistä. Tarkista, että laite on kylmä. Olemassa on palovammojen vaara.

Irrota ritilöiden kannattimet.

Voit poistaa lämpövastuksen uunin katon puhdistamisen helpottamiseksi.

1. Ruuvaa lämmitysvastusta paikallaan pitävä ruuvi irti. Käytä ensimmäisellä kerralla ruuvimeisseliä.



2. Vedä varovasti lämmitysvastusta alaspäin.
3. Puhdista uunin katto lämpimällä vedellä ja miedolla puhdistusaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa. Anna pintojen lopuksi kuivua.

Asenna lämpövastus takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

Asenna ritilöiden kannattimet.



### **VAROITUS!**

Varmista, että lämpövastus on asennettu oikein ja ettei se putoa alas.

## 10.7 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.

## Takalamppu



Lampun suojalasi sijaitsee uunin takaosassa.

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda tilalle uunin lamppu, jonka lämmönkestävyys on 300 °C.

Käytä tyypiltään samanlaista uunin lamppua.

4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

## 10.8 Laatikon irrotus



### VAROITUS!

Älä säilytä laatikossa tulenarkoja esineitä (kuten puhdistusarvikkeita, muovipusseja, patalappuja, paperia tai puhdistussuihkeita). Laatikko voi kuumentua uunia käytettäessä. Tulipalon vaara

Uunin alapuolella oleva laatikko voidaan irrottaa puhdistamista varten.

1. Vedä laatikkoa ulos, kunnes se pysähtyy.
2. Nosta laatikkoa hieman niin, että voit nostaa sitä ylöspäin vinosti laatikon liukukiskoihin nähden.

Asenna laatikko takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

# 11. VIANMÄÄRITYS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 11.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite ei kytkeydy toimintaan.	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko laite kytketty oikein sähköverkkoon.
Laite ei kytkeydy toimintaan.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta -toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotaso - Päivittäinen käyttö".
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
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.

## 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.

### Suosittellemme, että kirjoitat tiedot tähän:

Malli (MOD.)	.....
Tuotenumero (PNC)	.....
Sarjanumero (S.N.)	.....

## 12. ASENNUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 Tekniset tiedot

Mitat	
Korkeus	850 - 939 mm
Leveys	596 mm
Syvyys	600 mm



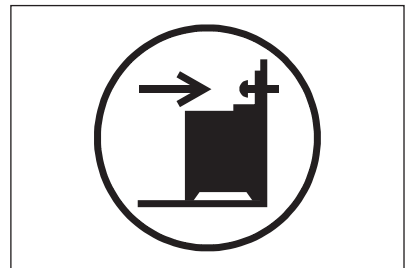
### 12.2 Kaatumiseste



### HUOMIO!

Asenna kaatumiseste, jotta laite ei kaadu väärän kuormituksen seurauksena. Kaatumiseste toimii vain, kun laite on asetettu oikeaan kohtaan.

Laitteessa on kuvien mukaiset symbolit (mallikohtainen), joka muistuttaa kaatumisesteen asentamisesta.



Varmista, että asennat kaatumisesteen oikealle korkeudelle.

Katso lisätietoa laitteen asennuksesta erillisestä asennusoppaasta.

## 13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Uunien tuoteseloste ja -tiedot standardin EU 65-66/2014 mukaisesti

Toimittajan nimi

Electrolux

Mallin tunnus	EKS6011BOW
Energialuokka	103,4
Energialuokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpötoiminnossa	0,91 kWh/ohjelma
Unien lukumäärä	1
Lämmönlähde	Sähkö
Tilavuus	78 l
Unityyppi	Unin sisäosa Lattialiesi
Massa	53.0 kg

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



### 13.2 Uuni - 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 kypsentää ruokaa edelleen.
- Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.
- **Ruokien lämpimänä pito** - jos haluat pitää ruokia lämpimänä jälkilämmön avulla, valitse matalin lämpötila-asetus.

## 14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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



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



867307616-A-342014