



SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. LAITTEEN KUVAUS.....	7
4. KÄYTTÖPANEELI.....	8
5. KÄYTTÖNOTTO.....	10
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
7. KELLOTOIMINNOT.....	15
8. AUTOMAATTISET OHJELMAT.....	16
9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	18
10. LISÄTOIMINNOT.....	21
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	23
12. HOITO JA PUHDISTUS.....	38
13. VIANMÄÄRITYS.....	42
14. ASENNUS.....	44
15. ENERGIATEHOKKUUS.....	46

SINUN PARHAAKSESI

Kiitämme teitä Electrolux-laitteen hankinnasta. Olette valinneet tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana saatuun kokemukseen ja innovaatioon.

Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu teitä ajatellen. Laitetta käyttäessänne voitte olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraille verkkosivullamme:



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

www.electrolux.com/webselfservice



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.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Tämä kodinkone täyttää EEC-direktiivien vaatimukset.
- 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 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!

Laite voi muotoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokkia 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 uunivuokkaa 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

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.

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 Höyrytoiminto



VAROITUS!

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

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

2.5 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ole varovainen irrottaessasi luukku. 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 hankaussainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.6 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 hyvä tuuletus pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen
 - varmistaa hyvä tuuletus ensimmäisen maksimilämpötilan käyttökerran aikana ja sen jälkeen.
- Ihmisistä poiketen jotkin linnut ja matelijat voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiuunien puhdistuksen aikana mahdollisesti muodostuville höyryille.
 - Varmista, ettei laitteen lähettyvillä ole eläimiä (varsinkaan lintuja) pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen ja käytä ensin maksimilämpötilaa hyvin tuuletetussa tilassa.
- Myös pienet kotieläimet voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiuunien lähellä tapahtuville lämpötilamuutoksille, kun pyrolyysipuhdistus on toiminnassa.
- Keittoastioiden, pannujen, tarjottimien, ruoanlaittovälineiden jne. tarttumattomat pinnat voivat vaurioitua

pyrolyysi-uunien pyrolyysipuhdistuksen korkean lämpötilan seurauksena ja niistä voi päästä myös pienessä määrin haitallista höyryä.

- Yllä kuvatut pyrolyysi-uuneista/ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille, tämä koskee myös pikkulapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

2.7 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.

2.8 Hävittäminen



VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

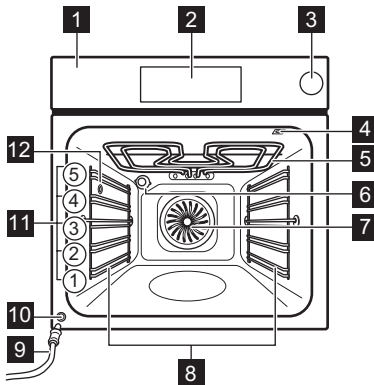
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

2.9 Huolto

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

3. LAITTEEN KUVAUS

3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Elektroninen ohjelmointilaite
- 3 Vesilokero
- 4 Paistolämpömittarin pistorasia
- 5 Lämpövastus
- 6 Valo
- 7 Puhallin
- 8 Irrotettava kannatinkisko
- 9 Tyhjennysputki
- 10 Vedentyhjennysventtiili
- 11 Kannatintasot
- 12 Höyryntuloaukko

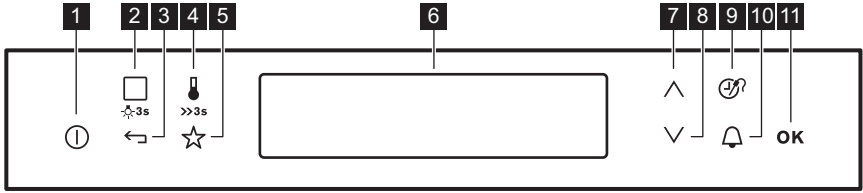
3.2 Varusteet

- **Ritilä**
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.
- **Grilli / uunipannu**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.

- **Leivonnaispelti**
Käytetään sämpylöiden, pullien ja muiden pienten leivonnaisten paistamiseen.
- **Paistolämpömittari**
Osoittaa ruoan kypsyyden.



4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Elektroninen ohjelmointilaite

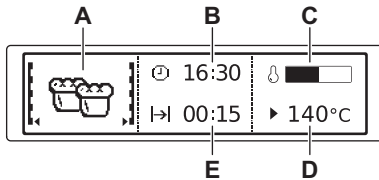


Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla.

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.
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 	Suosikit	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: Toimintolukitus, Suosikit, Valmista ja pidä, Turvaohjelma. Voit myös muuttaa paistolämpömittarin asetuksia.














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

4.2 Näyttö



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

Muut näytön merkkivalot:

Symboli	Toiminto	Toiminto
	Hälytinajastin	Toiminto suoritetaan.
	Kellonaika	Näytössä näkyy kellonaika.
	Kesto aika	Keitto aika näkyy näytössä.
	Lopetus	Keittotoiminnon päättymisaika näkyy näytössä.
	Lämpötila	Lämpötila näkyy näytössä.
	Aikanäyttö	Uunitoiminnon toiminta-aika näkyy näytössä. Nollaa aika painamalla painiketta  ja  samanaikaisesti.
	Ajan laskenta	Laite laskee kypsennysajan.
	Kuumennuksen osoitin	Näytössä näkyy laitteen lämpötila.
	Pikakuumennus-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. KÄYTTÖNOTTO



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.

5.3 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa.

1. Aseta toiminto: Ylä-/alalämpö  ja maksimilämpötila.
2. Anna laitteen käydä 1 tunti.
3. Aseta toiminto: Kiertoilma  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 ilmastaus on riittävä.



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.
	Suosikit	Sisältää luettelon käyttäjän luomista suosikiohjelmista.
	Pyrolyysi	Pyrolyysipuhdistus.


Sym-boli	Valikkovalinta	Käyttötarkoitus
	Perusasetukset	Muiden asetusten asettaminen.
	Ekstrat	Sisältää uusin lisätoimintojen luettelon.

Alavalikot toiminnolle: 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 lisätoiminnon.
	Näytön kontrasti	Säätää näytön kontrastin asteittain.
	Näytön kirkkaus	Säätää näytön kirkkauden asteittain.
	Valitse kieli	Asettaa näytön kielen.
	Äänenvoimakkuus	Säätää painikkeiden ja äänimerkkien äänenvoimakkuuden asteittain.
	Painikeäänet	Ota käyttöön ja poista käytöstä kosketuspainikkeiden äänet. Virtakytkimen ääntä ei voida kytkeä pois päältä.
	Hälytysäänet	Otaa käyttöön ja poistaa käytöstä hälytysäänet.
	Ohjattu puhdistus	Ohjaa sinut puhdistusprosessin läpi.
	Muistutus puhdistamisesta	Muistuttaa laitteen puhdistustarpeesta.
	Esittelytila	Aktivointi-/deaktivointikoodi: 2468
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.
	Tehdasasetukset	Palauttaa kaikki tehdasasetukset.

6.3 Uunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Kierroilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnossa: Ylä-/alalämpö.
 Kierroilma + Höyry	Ruokien höyrytys. Tällä toiminnolla voit lyhentää keittoaikaa ja säilyttää ruokien vitamiinit ja ravintoaineet. Valitse toiminto ja aseta lämpötilaksi 130 °C - 230 °C.
 Pizzatoiminto	Pizzan, juustopiirakan tai muun piirakan valmistaminen höyryllä.
 Ylä-/alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
 Matalalämpö	Mureiden ja mehukkaiden paistien paistaminen.
 Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
 Kosteaa kierroilmaa	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 ruoanvalmistustaulukoista lisätietoja suositelluista asetuksista.
 Eko-paisto	Säästötoiminnoilla voit optimoida energiankulutusta kypsennyksen aikana. Paistoaika on asetettava ensin. Katso ruoanvalmistustaulukoista vastaava toiminto saadaksesi lisätietoja suositelluista asetuksista.
 Pakasteet	Pakasteruokien, kuten ranskalaisten, lohkoperunoiden, rapeiden kevätkääryleiden valmistaminen.
 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.

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Lämmitys höyryllä	Kun ruokia lämmitetään uudelleen höyryllä, ruoan pinta ei kuivu ja kevyt lämpö jakautuu tasaisesti ruokien alkuperäisten makujen ja aromien palauttamiseksi. Tämän toiminnon avulla voidaan lämmittää ruokia uudelleen suoraan lautasella. Voit lämmittää useamman lautasen samalla kertaa eri kannatintasoja käyttäen.

6.4 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. Vahvista OK-painikkeella.
4. Aseta uunitoiminto.
5. Vahvista OK-painikkeella.
6. Aseta lämpötila.
7. Vahvista OK-painikkeella.

6.6 Höyrytoiminto

Vesisäiliön kansi sijaitsee käyttöpaneelissa.

**VAROITUS!**

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

1. Valmista ruoat oikeissa keittoastioissa.
2. Paina vesilokeron kantta sen avaamiseksi.
3. Täytä vesilokeroon 900 ml vettä. Vesimäärä riittää noin 55 - 60 minuutiksi.
4. Paina vesilokero lähtöasentoon.
5. Kytke laite toimintaan.
6. Valitse höyrytoiminto ja lämpötila.
7. Aseta tarvittaessa toiminto Kesto aika \rightarrow tai Lopetus \rightarrow .



Kun höyrynkehitin on tyhjä, laitteesta kuuluu äänimerkki.

Äänimerkki kuuluu keittoajan päätyttyä.

8. Kytke laite pois päältä.
9. Tyhjennä vesisäiliö höyrykypsennyksen jälkeen. Katso kohta "Vesisäiliön tyhjentäminen".

**HUOMIO!**

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

Anna laitteen kuivua täysin jättämällä luukku auki.

**VAROITUS!**

Odota vähintään 60 minuuttia aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen, jotta kuuma vesi ei pääse ulos tyhjennysventtiilistä.

6.7 Vesisäiliö tyhjä -merkkivalo

Näytössä näkyy: Vettä lisättävä ja äänimerkki kuuluu, kun säiliö on tyhjä ja se on täytettävä.

Lisätietoja löytyy kohdasta "Höyrytoiminto".

6.8 Vesisäiliö täynnä -merkkivalo

Kun näytössä näkyy: Vesisäiliö täysi, voit käyttää höyrykypsennystä.

Äänimerkki kuuluu, kun säiliö on täysi.



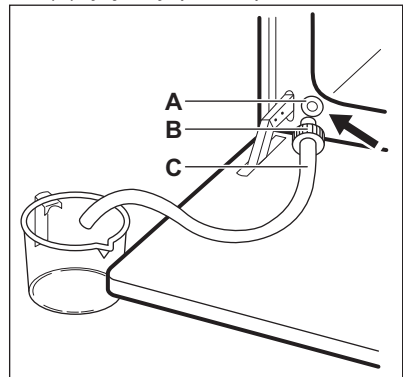
Jos lisää säiliöön liikaa vettä, liika vesi valuu uunin pohjalle turvapoistoaukon kautta. Pyyhi vesi pois sienellä tai liinalla.

6.9 Vesisäiliön tyhjentäminen**HUOMIO!**


Varmista, että laite on jäähtynyt ennen kuin aloitat vesisäiliön tyhjentämisen.

Tyhjennä vesisäiliö aina höyrytoiminnon käytön jälkeen.


1. Valmistele tyhjennysputki (C), joka toimitetaan ohjekirjan kanssa samassa pakkauksessa. Aseta liitin (B) tyhjennysputken päähän.



2. Aseta tyhjennysputken (C) toinen pää astiaan. Aseta se matalammalle kuin tyhjennysventtiili (A).
3. Avaa uuninluukku ja aseta liitin (B) tyhjennysventtiiliin (A).
4. Paina liitintä toistuvasti vesisäiliön tyhjentämisen aikana.

 Säiliössä voi olla hiukan vettä, kun näytössä näkyy: Vettä lisättävä. Odota, kunnes vettä ei enää virtaa ulos tyhjennysventtiilistä.

5. Poista liitin venttiilistä, kun veden virtaus loppuu.


 Älä täytä vesisäiliötä uudelleen tyhjentämälläsi vedellä.

6.10 Kuumennuksen osoitin

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

6.11 Pikakuumennusmerkkivalo

Tämä toiminto vähentää kuumennusaikaa.


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

6.12 Jälkilämpö


Kun laite kytketään pois päältä, näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo. Lämmön avulla ruoka-aineksia 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. Vahvasta 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. Vahvasta 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 Automaattiset ohjelmat

Automaattiset ohjelmat takaavat mahdollisimman sopivat asetukset kullekin lihatyypille ja muille ruokalajeille.

- Lihaohjelmat toiminnolla: Painoautomaatiikka (valikko: Avustava ruoanvalmistus) — Kyseinen toiminto laskee automaattisesti paistoajan. Toiminnon käyttö edellyttää, että syötät ruoka-aineksien painon.
- Lihaohjelmat toiminnolla: Paistolämpömittari autom. (valikko: Avustava ruoanvalmistus) — Kyseinen toiminto laskee automaattisesti paistoajan. Toiminnon käyttö edellyttää, että syötät sisälämpötilan. Kun ohjelman aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkkejä.
- Reseptiautomaatiikka (valikko: Avustava ruoanvalmistus) — Tämä toiminto käyttää esimääritettyjä valmistusarvoja. Valmista ruoka valitsemalla sopiva resepti tästä kirjasta.

Ruoat toiminnolla: Painoautomaatiikka
Porsaanpaisti
Vasikanpaisti
Haudutettu liha
Hirvipaisti
Lammaspaisti
Kana, kokonainen
Kalkkuna, kokonainen
Ankka, kokonainen
Hanhi, kokonainen
Ruoat toiminnolla: Paistolämpömittari autom.
Porsaanselkäpaisti
Paahtopaisti
Skandinavian paahtopaisti
Hirvenselkäpaisti
Lammaspaisti, puolikypsä
Kalkkunapaisti
Kokonainen kala

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 paistoajan. 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.

9.1 Paistolämpömittari

Sinun tulee asettaa kaksi lämpötilaa: uunin lämpötila ja sisälämpötila.

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



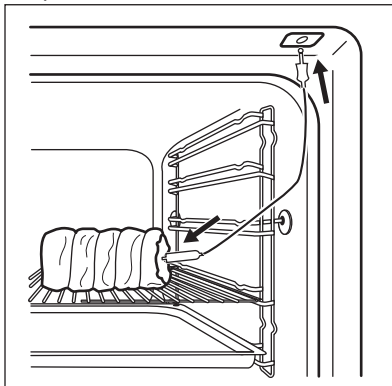
HUOMIO!

Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai oikeita varaosia.



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

1. Kytke laite toimintaan.
2. Työnnä paistolämpömittarin kärki lihanpalan keskiosaan.
3. Työnnä paistolämpömittarin pistoke sisäosan yläosassa olevaan pistorasiaan.



Näytössä näkyy paistolämpömittarin symboli.

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

Laite laskee likimääräisen poiskytketymsajan.

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

6. Muuta ruoan sisälämpötilaa painamalla \mathcal{C} .

Kun liha on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytketty 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 Höyrykypsennyksen lisävarusteet

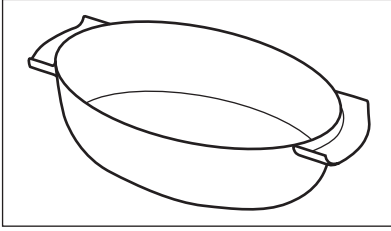


Höyrykypsennyssetin lisävarusteita ei toimiteta laitteen mukana. Kysy lisätietoa paikalliselta jälleenmyyjältä.

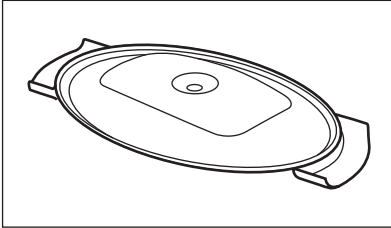
Erityisruokavalion keittoastia höyrykypsennystoimintoihin

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

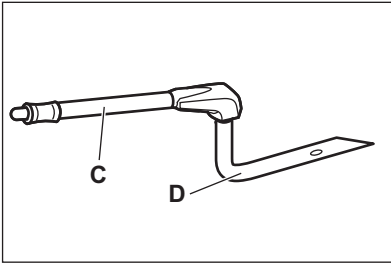
Lasikulho (A)



Kansi (B)

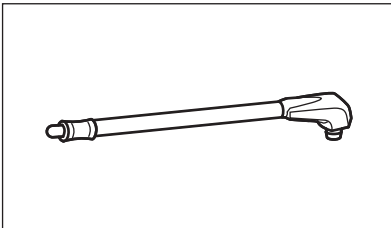
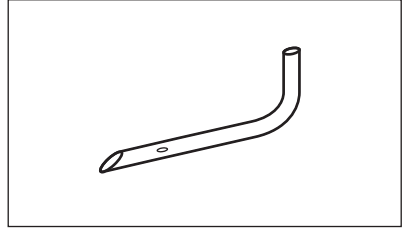


Suutin ja syöttöputki.

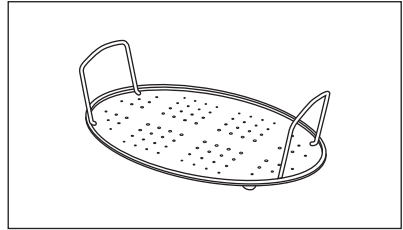


"C" on syöttöputki höyrykypsennykseen,
"D" on suutin suoraa höyrykypsennystä
varten.

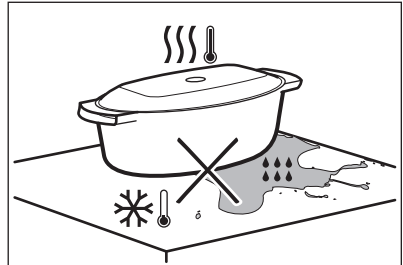
Syöttöputki (C)

Suutin suoraa höyrykypsennystä
varten (D)

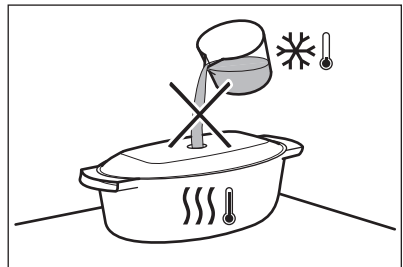
Teräsgrilli (E)



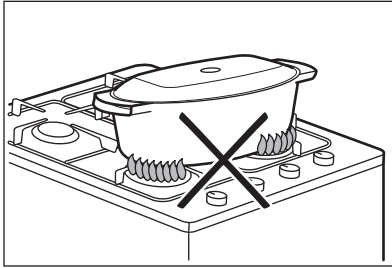
- Älä aseta kuumaa keittoastiaa kylmälle/märälle alustalle.



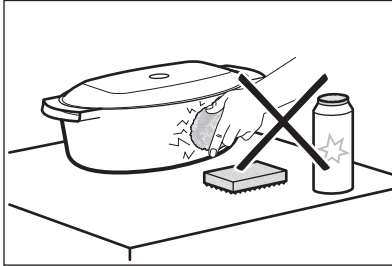
- Älä lisää kylmiä nesteitä kuumaan keittoastiaan.



- Älä käytä keittoastiaa kuumalla keittotasolla.



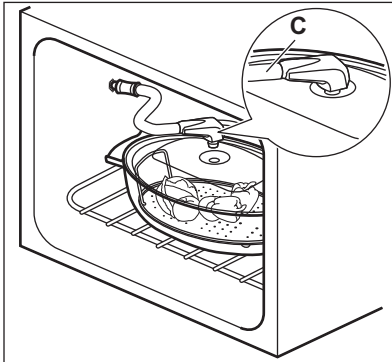
- Älä puhdista keittoastiaa hankausaineilla, patapesimellä tai jauheilla.



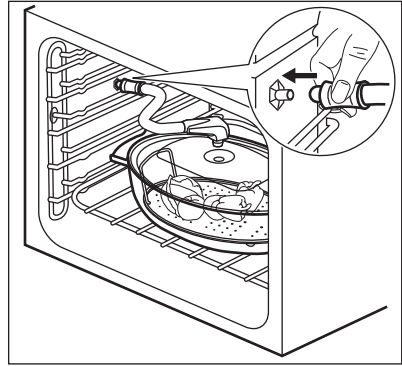
9.3 Höyrykypsennys erityisruokavalion keittoastialla

Aseta ruoka-ainekset teräsgrillille keittoastiaan ja aseta kansi paikoilleen.

1. Aseta syöttöputki erityisruokavalion keittoastian kannen reikään.



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



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

4. Aseta uunin höyrykypsennystoiminto.

9.4 Suora höyrykypsennys

Aseta ruoka-ainekset teräsgrilliin keittoastiaan. Lisää hieman vettä.



HUOMIO!

Älä käytä astian kantta.



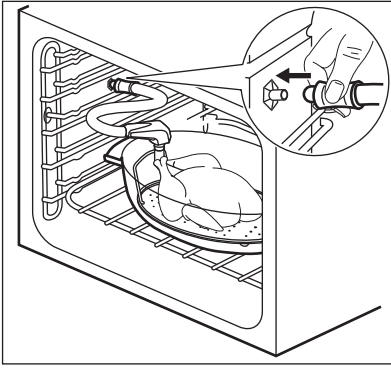
VAROITUS!

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



Syöttöputki on tarkoitettu erityisesti ruoanlaittoon eikä se sisällä vaarallisia materiaaleja.

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

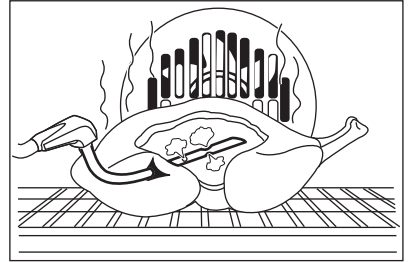


2. Aseta keittoastia ensimmäiselle tai toiselle kannatintasolle alhaalta lukien.

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

3. Aseta uunin höyrykypsennystoiminto.

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






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

10. LISÄTOIMINNOT



10.1 Suosikit

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

Ohjelman tallentaminen

1. Kytke laite toimintaan.
2. Aseta uunitoiminto tai automaatioohjelma.
3. Kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes näytössä näkyy: TALLENNA.
4. Vahvasta OK-painikkeella. Näyttöön tulee ensimmäinen vapaa muistipaikka.
5. Vahvasta OK-painikkeella.
6. Syötä ohjelman nimi. Ensimmäinen kirjain vilkkuu.
7. Kosketa  tai  muuttaaksesi kirjaimen.
8. Paina painiketta OK. Seuraava kirjain vilkkuu.
9. Toista tarvittaessa vaihe 7.


10. Tallenna asetukset painamalla ja pitämällä alhaalla painiketta OK.

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

Ohjelman nimeä voidaan muuttaa valikossa: Muokkaa ohjelman nimeä.

Ohjelman käynnistäminen

1. Kytke laite toimintaan.
2. Valitse valikko: Suosikit.
3. Vahvasta OK-painikkeella.
4. Valitse suosikkiohjelmasi nimi.
5. Vahvasta OK-painikkeella.

Paina  siirtyäksesi suoraan valikkoon: Suosikit.

10.2 Lapsilukon käyttäminen

Lapsilukko estää laitteen käynnistämisen vahingossa.



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

1. Kytke laite toimintaan.
2. Kosketa ja -painikkeita samanaikaisesti, kunnes näyttöön ilmestyy viesti.

Lapsilukko-toiminto voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

10.3 Toimintolukitus

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

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



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.



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.



- Toimintolukitus 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.

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 asetat 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.

10.8 Ylikuumenemissuoja

Laitteen virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen ylikuumenemisen. Tämän estämiseksi uunissa on turvatermostaatti, joka katkaisee virransyötön. Uunin virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

11.1 Yleistä

- Uunissa on viisi kannatintasoa. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.
- Laitteessa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se vähentää paistoajan ja energian kulutuksen minimiin.
- Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tämä on normaalia. Pysyttele sopivalla etäisyydellä laitteesta avatessasi luukua toiminnan aikana. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä

laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.

- Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään aseta osiin alumiinifoliota kypsennyksen aikana. Tämä voi vaikuttaa kypsennystuloksiin ja vaurioittaa emalipintaa.

11.2 Kakkujen leipominen

- Älä avaa uunin luukua ennen kuin 3/4 paistoajasta on kulunut.
- Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi tyhjä kannatintaso.
- Ylä-/alalämpö-toiminto ja sen oletuslämpötila ovat ihanteelliset leivän valmistamiseen.

11.3 Lihan ja kalan kypsentäminen

- Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.
- Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.

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

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

11.4 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

11.5 Paistotaulukko

Kakut

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattaso	Lämpötila (°C)	Kannattaso		
Vatkatut leivonnaiset	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakku- vuoassa
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakku- vuoassa
Piimäjuustokakku	170	1	165	2	80 - 100	26 cm:n kakku- vuoassa
Omenapiiras ¹⁾	170	2	160	2 (vasen ja oikea)	80 - 100	Kahdessa 20 cm:n kakku- vuoassa uuniritilän päällä
Struudeli	175	3	150	2	60 - 80	Leivinpelillä
Hillotorttu	170	2	165	2 (vasen ja oikea)	30 - 40	26 cm:n kakku- vuoassa
Sokerikakku	170	2	150	2	40 - 50	26 cm:n kakku- vuoassa
Joulukakku/hedelmäkakku ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm:n kakku- vuoassa
Rusinakakku ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Leipä- vuoassa

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso		
Pienet kakut - yksi taso ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Leivinpelillä
Pienet kakut - kaksi taso ¹⁾	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Leivinpelillä
Pienet kakut - kolme taso ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Leivinpelillä
Pikkuleivät / pasteiijat - yksi taso	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Leivinpelillä
Pikkuleivät / pasteiijat - kaksi taso	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Leivinpelillä
Pikkuleivät / pasteiijat - kolme taso	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Leivinpelillä
Marengit - yksi taso	120	3	120	3	80 - 100	Leivinpelillä
Marengit - kaksi taso ¹⁾	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Leivinpelillä
Pullat ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Leivinpelillä
Eclair-leivokset - yksi taso	190	3	170	3	25 - 35	Leivinpelillä
Eclair-leivokset - kaksi taso	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Leivinpelillä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	20 cm:n kakku-vuoassa
Hedelmä-kakku	160	1	150	2	110 - 120	24 cm:n kakku-vuoassa
Täytekak-kupohja ¹⁾	170	1	160	2 (vasen ja oikea)	30 - 50	20 cm:n kakku-vuoassa

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Leipä ja pizza

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Vehnäleipä ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1- 2 kappaletta, 500 g/kpl
Tattarileipä	190	1	180	1	30 - 45	Leipä-vuoassa
Sämpylät ¹⁾	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6 - 8 kpl leivinpellillä
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Leivinpellillä tai grilli-/uuni-pannussa
Teeleivät ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Leivinpellillä

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Paistokset

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Pastapais-tos	200	2	180	2	40 - 50	Vuoassa
Vihannes-paistos	200	2	175	2	45 - 60	Vuoassa

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Piiraat ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Vuoassa
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa
Cannello-ni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Liha

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Naudanliha	200	2	190	2	50 - 70	Uuniritilälä
Porsaanliha	180	2	180	2	90 - 120	Uuniritilälä
Vasikanliha	190	2	175	2	90 - 120	Uuniritilälä
Englantilainen paahtopaisti, raaka	210	2	200	2	50 - 60	Uuniritilälä
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	210	2	200	2	60 - 70	Uuniritilälä
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	210	2	200	2	70 - 75	Uuniritilälä
Porsaanlapa	180	2	170	2	120 - 150	Mukana kamara
Porsaanpotka	180	2	160	2	100 - 120	2 kpl
Lammas	190	2	175	2	110 - 130	Koipi
Kana	220	2	200	2	70 - 85	Kokonainen

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240	Kokonainen
Ankka	175	2	220	2	120 - 150	Kokonainen
Hanhi	175	2	160	1	150 - 200	Kokonainen
Jänis	190	2	175	2	60 - 80	Palasina
Jänis	190	2	175	2	150 - 200	Palasina
Fasaani	190	2	175	2	90 - 120	Kokonainen

Kala

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Taimen/ Lahna	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 kalaa
Tonnikala/ Lohi	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileettä

11.6 Grillaus



Esikuumenna tyhjää uunia 3 minuuttia ennen ruokien asettamista uuniin.

Ruokalaji	Määrä		Lämpötila (°C)	Aika (min)		Kannattin-taso
	Kpl	(g)		1. puoli	2. puoli	
Naudanfileepihvit	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Naudanlihapihvit	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Makkarat	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Porsaan- kyljykset	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4

Ruokalaji	Määrä		Lämpötila (°C)	Aika (min)		Kannatintaso
	Kpl	(g)		1. puoli	2. puoli	
Broileri (puolikkaat)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Broilerin rintapala	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Jauheliha-pihvi	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Kalafile	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Lämpimät leivät	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Paahtoleivät	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

11.7 Gratinointi

Naudanliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Paahtopaisti tai fillee, raaka ¹⁾	per paksuus/cm	190 - 200	5 - 6	1 tai 2
Paahtopaisti tai fillee, puolikypsä ¹⁾	per paksuus/cm	180 - 190	6 - 8	1 tai 2
Paahtopaisti tai fillee, kypsä ¹⁾	per paksuus/cm	170 - 180	8 - 10	1 tai 2

¹⁾ Esikuumenna uuni.

Porsaanliha

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lapa, kinkku, selkä	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	1 tai 2
Kyljykset, siankyliki	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	1 tai 2
Lihamureke	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 tai 2
Porsaan potkapaisti (esikypsennetty)	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 tai 2

Vasikanliha

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Vasikanpaisti	1	160 - 180	90 - 120	1 tai 2
Vasikanreisi	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 tai 2

Lammas

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lampaanreisi, lammaspasta	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	1 tai 2
Lampaanselkä	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	1 tai 2

Lintupaisti

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Linnunliha palloina	0,2 - 0,25 kpl	200 - 220	30 - 50	1 tai 2
Puolikas kana	0,4 - 0,5 kpl	190 - 210	35 - 50	1 tai 2
Broileri, kana	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	1 tai 2
Ankka	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 tai 2
Hanhi	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 tai 2
Kalkkuna	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	1 tai 2
Kalkkuna	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 tai 2

Kala

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kokonainen kala	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 tai 2

11.8 Kosteaa kiertoilma

Avaa laitteen luukku kypsennyksen aikana ainoastaan tarvittaessa.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Makaronivuoka	190 - 200	30 - 40	2
Perunapaistos	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Leipävanukas	170 - 190	45 - 60	2
Riisivanukas	170 - 190	40 - 50	2
Omenakakku	150 - 160	45 - 60	2
Vehnäleipä	180 - 190	45 - 55	2

11.9 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
Naudanfilee	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Vasikanpaisti	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Pihvit	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.10 Sulatus

Ruokalaji	Määrä (g)	Sulatusaika (min)	Jälkisulatusaika (min)	Kommentit
Kana	1000	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1000	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.

Ruokalaji	Määrä (g)	Sulatusaika (min)	Jälkisolatusaika (min)	Kommentit
Liha	500	90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	150	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	300	30 - 40	10 - 20	-
Voi	250	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Kerman voi vatkata, vaikka siinä on vielä hiukan jäisiä kohtia.
Gateau (perunalaatikko)	1400	60	60	-

11.11 Säilöntä

- Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla olevia 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 karvaiset	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.

11.12 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

11.13 Kiertoilma + Höyry

Kakut ja leivonnaiset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattintaso	Kommentit
Omenakakku ¹⁾	160	60 - 80	2	20 cm:n kakkuvuoassa
Piiras	175	30 - 40	2	26 cm:n kakkuvuoassa
Hedelmäkakku	160	80 - 90	2	26 cm:n kakkuvuoassa
Sokerikakku	160	35 - 45	2	26 cm:n kakkuvuoassa
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	20 cm:n kakkuvuoassa
Rusinakakku ¹⁾	160	40 - 50	2	Leipävuoaassa
Pienet kakut	150 - 160	25 - 30	3 (2 ja 4)	Leivinpellillä
Pikkuleivät	150	20 - 35	3 (2 ja 4)	Leivinpellillä
Hiivataikinapullat ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Leivinpellillä
Briossit ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 ja 4)	Leivinpellillä

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Paistokset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattintaso	Kommentit
Täytetyt vihannekset	170 - 180	30 - 40	1	Vuoassa
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	Vuoassa
Perunapaistos	160 - 170	50 - 60	1 (2 ja 4)	Vuoassa

Liha

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattintaso	Kommentit
Porsaanpaisti	1000	180	90 - 110	2	Uuniritilällä
Vasikanliha	1000	180	90 - 110	2	Uuniritilällä
Paahtopaisti, raaka	1000	210	45 - 50	2	Uuniritilällä
Paahtopaisti, puolikypsä	1000	200	55 - 65	2	Uuniritilällä
Paahtopaisti, kypsä	1000	190	65 - 75	2	Uuniritilällä
Lammas	1000	175	110 - 130	2	Koipi

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin-taso	Kommentit
Kana	1000	200	55 - 65	2	Kokonainen
Kalkkuna	4000	170	180 - 240	2	Kokonainen
Ankka	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Kokonainen
Hanhi	3000	160 - 170	150 - 200	1	Kokonainen
Jänis	-	170 - 180	60 - 90	2	Palasina

Kala

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin-taso	Kommentit
Taimen	1500	180	25 - 35	2	3 - 4 kalaa
Tonnikala	1200	175	35 - 50	2	4 - 6 fileettä
Kummeliturška	-	200	20 - 30	2	-

11.14 Kypsennys erityisruokavalion keittoastialla

Valitse toiminto: Kiertoilma + Höyry.

Vihannekset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso
Parsakaali, palasina	130	20 - 25
Munakoiso	130	15 - 20
Kukkakaali, palasina	130	25 - 30
Tomaatit	130	15
Valkoinen parsakaali	130	25 - 35
Vihreä parsakaali	130	35 - 45
Kesäkurpitsa, viipaleina	130	20 - 25
Porkkanat	130	35 - 40
Fenkoli	130	30 - 35
Kyssäkaali	130	25 - 30
Paprika, suikaleina	130	20 - 25
Selleri, viipaleina	130	30 - 35

Liha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Keitetty kinkku	130	55 - 65	2
Keitetty kananrintapala	130	25 - 35	2
Kassler (savustettu poraan kylkipaisti)	130	80 - 100	2

Kala

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Taimen	130	25 - 30	2
Lohifilee	130	25 - 30	2

Lisukkeet

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Riisi	130	35 - 40	2
Kuorimattomat perunat, keksisuuret	130	50 - 60	2
Keitetyt perunat, neljään osaan jaetut	130	35 - 45	2
Maissipuuro	130	35 - 45	2

11.15 Pizzatoiminto

Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia ennen ruokien asettamista uuniin.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Kommentit
Pizza (ohut)	200 - 220	15 - 25	1	Leivinpellillä
Pizza (runsas-täytteinen)	200 - 220	20 - 30	1	Leivinpellillä
Minipizza	200 - 220	15 - 20	1	Leivinpellillä
Omenakakku	150 - 170	50 - 70	1	20 cm:n kakkuvuoassa
Piiras	170 - 190	35 - 50	1	26 cm:n kakkuvuoassa
Sipulipiiras	200 - 220	20 - 30	2	Leivinpellillä

11.16 Lämmitys höyryllä



Esikuumenna tyhjää uunia
10 minuuttia ennen ruokien
asettamista uuniin.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Padat/Paistokset	130	15 - 25	2
Pasta kastikkeen kera	130	10 - 15	2
Lisukkeet (esim. riisi, perunat, pasta)	130	10 - 15	2
Yhden annoksen ruoat	130	10 - 15	2
Liha	130	10 - 15	2
Vihannekset	130	10 - 15	2

11.17 Leipä



Esikuumenna tyhjää uunia
10 minuuttia ennen ruokien
asettamista uuniin.

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Kommentit
Vaalea leipä	1000 g	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 kpl, 500 g/kpl
Sämpylät	500 g	190 - 210	20 - 30	2 (2 ja 4)	6 - 8 kpl leivinpellillä
Ruisleipä	1000 g	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 kpl, 500 g/kpl
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	Leivinpellillä

11.18 Paistolämpömittarin taulukko

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Vasikanpaisti	75 - 80
Vasikan reisipaisti	85 - 90
Englantilainen paahtopaisti, raaka	45 - 50
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	60 - 65
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	70 - 75

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Porsaanlapa	80 - 82
Porsaan potka	75 - 80
Lammas	70 - 75
Kana	98
Jänis	70 - 75
Taimen/Lahna	65 - 70
Tonnikala/Lohi	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 ruokarokaiskeiden 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 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset laitteet



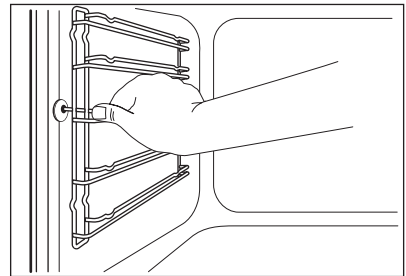
Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

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

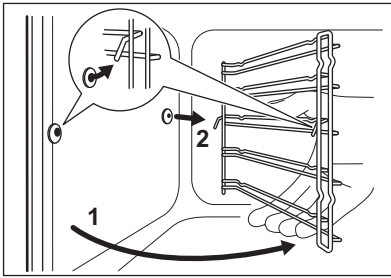
12.3 Kannattimien

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



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



Kiinnitit uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

12.4 Pyrolyysi



HUOMIO!

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot.



HUOMIO!

Ennen puhdistustoiminnon käynnistämistä tulee varmistaa, että vesisäiliö on tyhjä. Katso kohta "Vesisäiliön tyhjentäminen".



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 palaisi siihen 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
Teho	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 jäähtytysvaiheen ajan. Joitakin laitteen toimintoja ei voida käyttää jäähtytysjakson aikana.

12.5 Vesisäiliön puhdistaminen



VAROITUS!

Älä kaada vettä vesisäiliön puhdistuksen aikana.



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

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

Käytettävä vesi

- **Pehmeä vesi, jonka kalkkipitoisuus on alhainen** - valmistaja suosittelee

tätä, sillä se vähentää puhdistuskertojen määrää.

- **Vesijohtovesi** - voidaan käyttää, jos hanassa on vedenpuhdistin tai vedenpehmennyslaite.
- **Kova vesi, jonka kalkkipitoisuus on korkea** - ei vaikuta laitteen toimintaan, mutta lisää puhdistuskertojen määrää.

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

Kalkkisaostuma	Veden kovuus		Veden luokitus	Kalkkipuhdistuksen tarve
	(ranskalaiset asteet)	(saksalaiset asteet)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Makea tai pehmeä	75 käyttöä - 2,5 kk
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Keskikova	50 käyttöä - 2 kk
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Kova tai kalkkipitoinen	40 käyttöä - 1,5 kk
yli 180 mg/l	yli 18	yli 10	Erittäin kova	30 käyttöä - 1 kk

1. Kaada vesisäiliöön 850 ml vettä ja 50 ml (viisi teelusikallista) sitruunahappoa. Kytke uuni pois toiminnasta ja odota noin 60 minuuttia.
2. Kytke uuni toimintaan ja valitse toiminto: Kiertoilma + Höyry. Aseta lämpötila 230 °C. Kytke se pois toiminnasta 25 minuutin kuluttua ja anna sen jäähtyä 15 minuuttia.
3. Kytke uuni toimintaan ja valitse toiminto: Kiertoilma + Höyry. Säädä lämpötilaksi 130-230 °C. Kytke uuni pois toiminnasta 10 minuutin kuluttua.

Anna sen jäähtyä ja poista säiliön sisäosat. Katso kohta "Vesisäiliön tyhjentäminen".

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

12.6 Uuninluukun puhdistaminen

Uuninluukussa on neljä lasilevyä. Voit poistaa uuninluukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi.

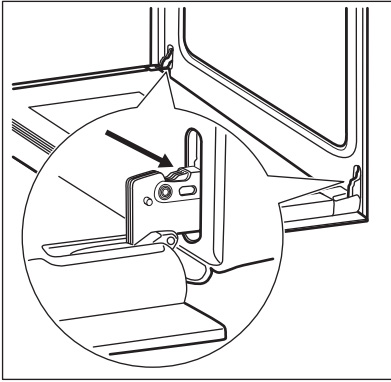


Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa lasilevyt ennen uuninluukun irrottamista.

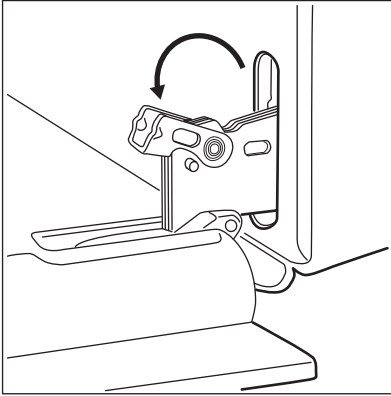


HUOMIO!
Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

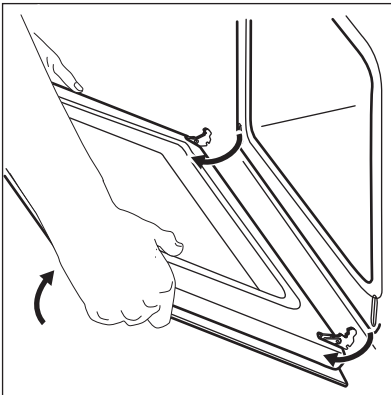
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



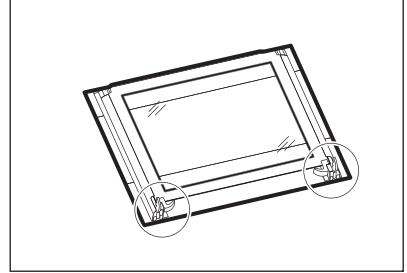
2. Nosta ja käännä saranoissa olevia vipuja.



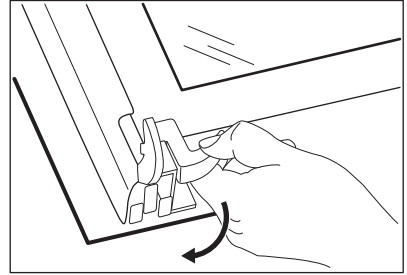
3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.



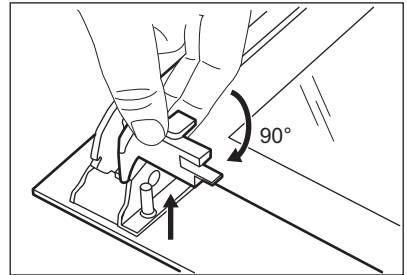
4. Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle.



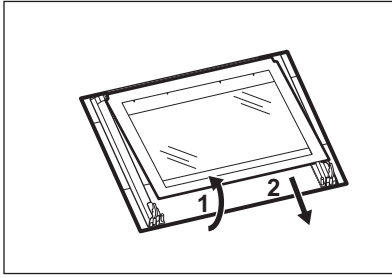
5. Vapauta lukitusjärjestelmä, jotta voit irrottaa lasilevyt.



6. Käännä kahta kiinnintä 90° ja vedä ne irti paikoltaan.



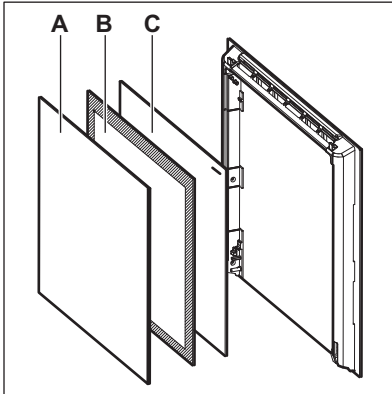
7. Nosta ensin varoen ja poista lasilevyt sen jälkeen yksi kerrallaan. Aloita ylimmästä levystä.



8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen.

Puhdistettuasi lasilevyt ja uuninluukun asenna ne takaisin paikalleen. Noudata edellä mainittuja ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

Varmista, että lasilevyt (A, B ja C) tulevat oikeaan järjestykseen. Keskimmaisessä lasilevyssä (B) on koristeellinen kehys. Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle. Varmista, ettei lasilevyn kehysten (B) painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.



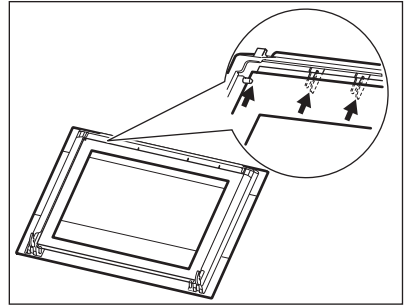
Varmista, että asennat keskimmäisen lasilevyn oikein paikoilleen.

13. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



12.7 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.



HUOMIO!

Pidä halogeenilamppua aina kankaalla estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

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

Takalamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

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.
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.
Uunin sisällä on vettä.	Säiliössä on liikaa vettä.	Kytke uuni pois toiminnasta ja pyyhi vesi pois liinalla tai sienellä.
Höyrytoiminto ei toimi.	Säiliössä ei ole vettä.	Täytä vesisäiliö.
Höyrytoiminto ei toimi.	Höyryaukossa on kalkkikerääntymiä.	Tarkasta höyryntuloaukko. Poista kalkki.
Vesisäiliön tyhjentäminen kestää yli kolme minuuttia tai vettä vuotaa höyryntuloaukosta.	Uunissa on kalkkikerääntymiä.	Puhdista vesisäiliö. Katso kohta "Vesisäiliön puhdistaminen".
Näytössä näkyy F111.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
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. Käännä 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.
Laite on kytketty toimintaan, mutta se ei kuumene. Puhallin ei toimi. Näytössä näkyy "Demo".	Esitystila on päällä.	Katso kohta "Perusasetukset" osiosta "Päivittäinen käyttö".

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.)

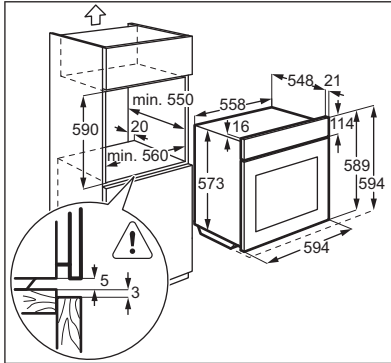
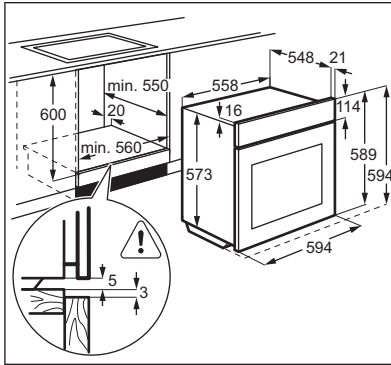
14. ASENNUS



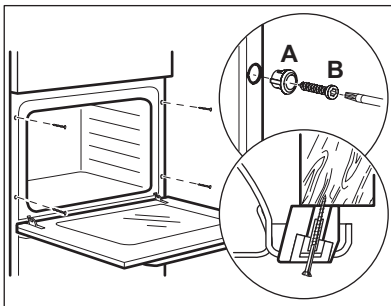
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

14.1 Asentaminen kalusteeseen



14.2 Kalusteeseen kiinnittäminen



14.3 Sähköliitäntä



Valmistaja ei vastaa vahingoista, jos kappaleiden "Turvallisuusohjeet" ohjeita ei ole noudatettu.

Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

14.4 Johto

Asennuksen tai vaihdon johtotyypit:

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

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

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

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

15. ENERGIATEHOKKUUS

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

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	EOP840X
Energialuokka	81.2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö-toiminnossa	0.93 kWh/kierros
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.69 kWh/kierros
Uunien lukumäärä	1
Lämmönlähde	Sähkö
Äänimer.voimak	72 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	38.1 kg

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

15.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

• Yleisohjeita

- Varmista, että uuninluukku on suljettu oikein laitteen ollessa toiminnassa ja pidä luukku suljettuna mahdollisimman hyvin käytön aikana.
- Käytä metallisia astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.
- Kun mahdollista, 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 puhaltimella energian säästämiseksi.
- **Jälkilämpö**
 - Jos ohjelma aikavalinnalla (Kesto aika, Lopetus) kytketään toimintaan ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin uunitoimintoissa 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.
- Kun käytät toimintoa: **Kostea kiertoilma**, lamppu sammuu 30 sekunnin kuluttua. Voit kytkeä sen uudelleen päälle tarpeidesi mukaisesti.

16. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

www.electrolux.com/shop



867323140-A-272015

