

LKR64000NW

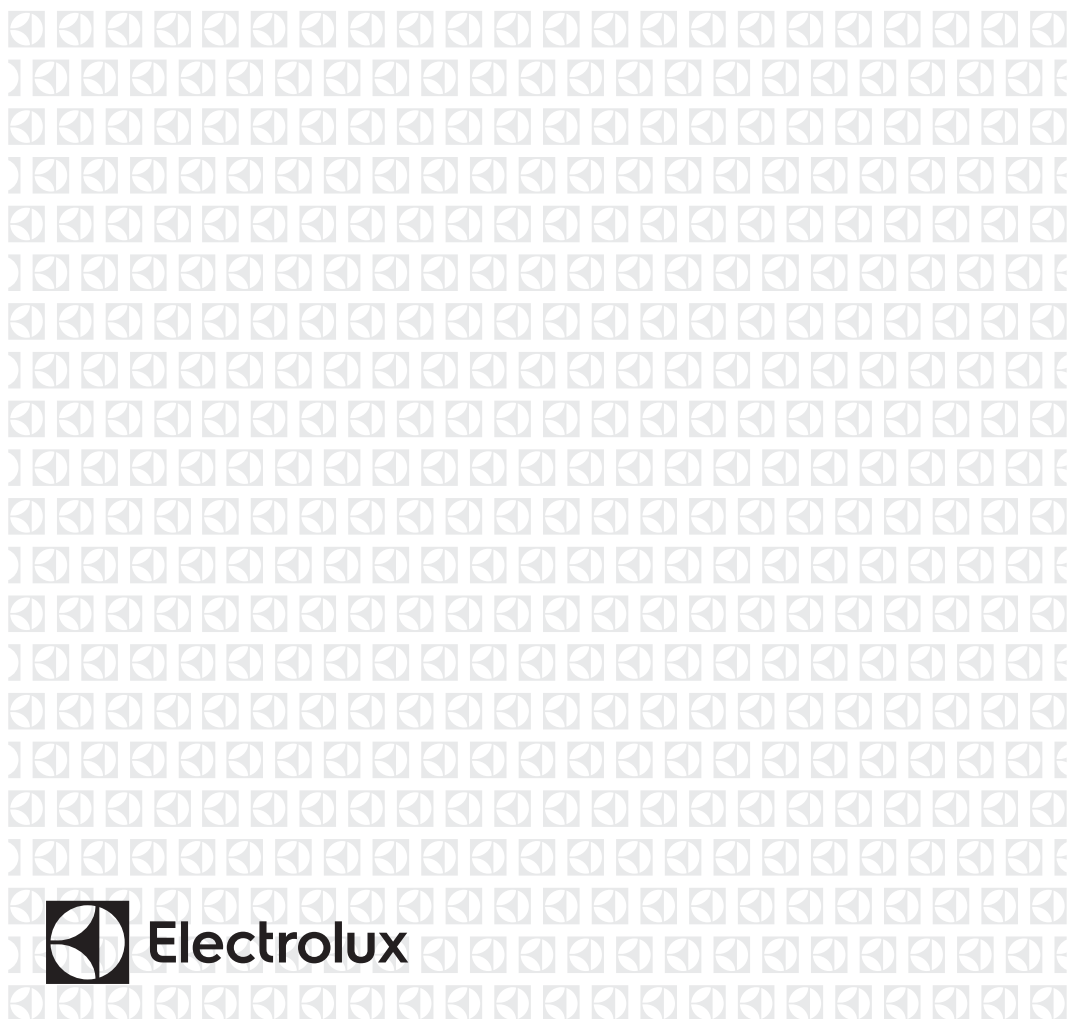


---

FI Liesi

---

Käyttöohje



**Electrolux**

# SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	2
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. ASENNUS.....	7
4. TUOTEKUVAUS.....	9
5. KÄYTTÖNOTTO.....	9
6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	11
7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	11
8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS.....	13
9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	13
10. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	16
11. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS.....	26
12. VIANMÄÄRITYS.....	29
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	30

## 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 korjausohjeita:

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



Rekisteröi tuote paremman palvelun saamiseksi:

**[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


Käytä aina vain alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

### 1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta

henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

## 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat. Laite on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

## 1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi korkeintaan 2 000 metriä merenpinnan yläpuolella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi laivoissa, veneissä tai aluksissa.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumenisi.
- Älä asenna laitetta tason päälle.

- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- VAROITUS: 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.
- HUOMAUTUS: Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia keittotason lasiluukun tai saranalla varustettujen lasikansien puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota joka tapauksessa yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- VAROITUS: Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.

- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran 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 kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

## 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 asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Keittiön kaapin ja asennuspaikan on oltava saman kokoiset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Sulje laite kalusteella estääksesi pääsyn vaarallisiin osiin.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkeisten laitteiden tai kalusteiden vieressä.

- 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 sähköliitännät tulee antaa.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien suojat 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.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksien 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.

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Loukkaantumisen ja palovamman vaara.  
Sähköiskun vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta mairillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
  - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
  - Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle tai suoraan uunin pohjalle.
  - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
  - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjillä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Valuradasta tai alumiinista valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja. Näitä astioita on



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. 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 yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkua. Luukku on painava!
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhitään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut höyry tiivistyy uunin sisäseiniin ja se voi aiheuttaa korroosiota. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

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

## 2.5 Sisävalo



### VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestäämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

## 2.6 Huoltopalvelu

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

## 2.7 Hävittäminen



### VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

## 3. ASENNUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 3.1 Tekniset tiedot

Mitat	
Korkeus	850 - 936 mm

Mitat	
Leveys	596 mm
Syvyys	600 mm

### 3.2 Sähköasennus



#### **VAROITUS!**

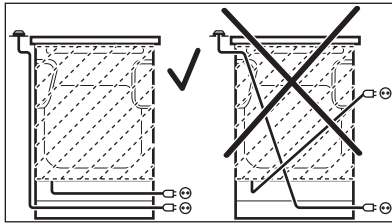
Valmistaja ei ole vastuussa seurauksista, jos et noudata Turvallisuus-lukujen varotoimia.

Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ilman pääpistoketta.



#### **VAROITUS!**

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



Varmista, että asennat kaatumisesteen oikealle korkeudelle.

### 3.3 Kaatumiseste



#### **HUOMIO!**

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

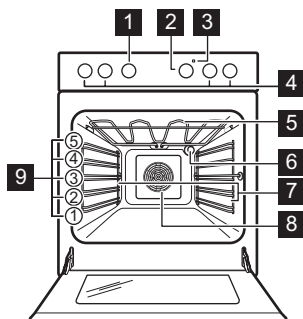
Laitteessa on kuvien mukaiset symbolit (mallikohtainen), joka muistuttaa kaatumisesteen asentamisesta.

Katso lisätietoa laitteen asennuksesta erillisestä asennusoppaasta.



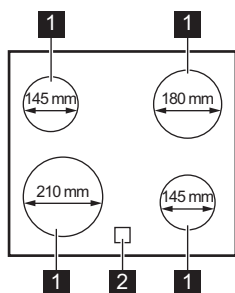
## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Yleiskatsaus



- 1 Uunitoimintojen kiertonappi
- 2 Ohjausnappi (lämpötilan valitsemiseen)
- 3 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 4 Keittotason nupit
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Hyllykannatin, irrotettava
- 8 Puhallin
- 9 Hyllytasot

### 4.2 Keittotason osat



- 1 Keittoalue
- 2 Ohjauspaneeli

### 4.3 Lisävarusteet

- **Uuniritilä**  
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**  
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.
- **Grilli / uunipannu**  
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeuruustiana.
- **Säilytyslaatikko**  
Säilytyslaatikko on uunin tilan alapuolella.

## 5. KÄYTTÖÖNOTTO



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Uuden laitteen puhdistaminen




Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.

Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

## 5.2 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

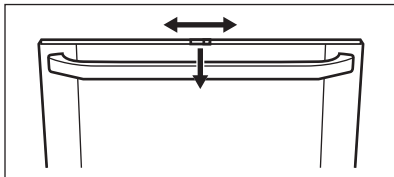
1. Aseta toiminto  Aseta maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. Aseta toiminto  Aseta maksimilämpötila.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
5. Aseta toiminto  Aseta maksimilämpötila.
6. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
7. Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy.

Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Uunista voi tulla hajua ja savua. Tarkista, että huoneen ilmastaus on riittävä.

## 5.3 Luukun avaaminen ja sulkeminen mekaanisen lukituksen ollessa päällä

Luukun mekaaninen lukitus on oletusasetuksena käytössä.

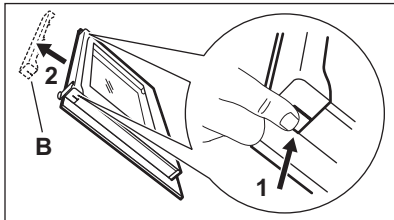
Avaa luukku siirtämällä lukkoa oikealle.



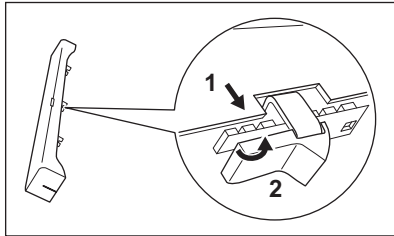
Sulje luukku lukitusvipua painamatta.

## 5.4 Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen pois päältä - pääuunissa

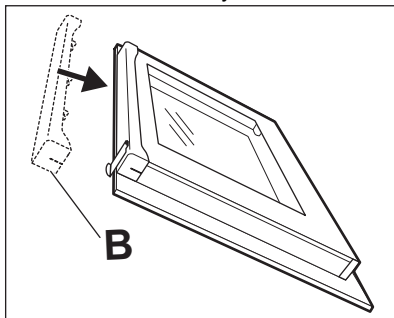
1. Paina luukun reunalistaa B molemmalta puolelta. Tiiviste irtaantuu.



2. Irrota luukun reunalista 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 reunalista luukun yläreunaan.



### Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen toimintaan

Suorita edellä mainitut toimenpiteet uudelleen ja siirrä vipu takaisin vasemmalle.

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

## 6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Sähkökeittoalueen lämpöasetus

Symbolit	Toiminto
0	Pois toiminnasta
1	Lämpimänäpito
1 - 9	Tehotasot



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

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

### 6.2 Jälkilämmön merkkivalo



### VAROITUS!

Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi.

Merkkivalo syttyy, kun keittoalue on kuuma. Se ei kuitenkaan toimi, jos laite on kytketty irti verkkovirrasta.

## 7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Ruoanlaittovälineet

Kypsennystulokset riippuvat keittoastian materiaalista

- **suositellaan:** alumiini, kupari
- **ei suositella:** ruostumaton teräs, valurauta, lasi



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen. Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.

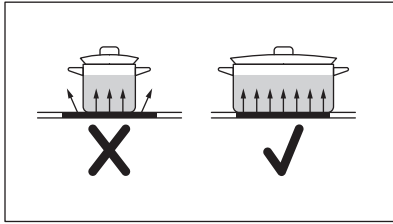


Älä käytä keraamisella keittotasolla keittoastiaa, jonka pohjan reunoissa tai ulkopinnoissa on kohoumia (esim. valurautapannut). Muutoin keittotason pintaan voi muodostua pysyviä naarmuja tai kulumia.



Emaloidusta teräksestä valmistetut tai alumiini- tai kuparipohjaiset keittoastiat voivat aiheuttaa värimuutoksia keraamiseen pintaan.

Keittoastian pohjan vähimmäishalkaisijan on oltava sopiva energian säästämiseksi ja keittotason virheettömän toiminnan varmistamiseksi.



## 7.2 Ruokalaitevälineiden vähimmäishalkaisija

Keitto-alue	Ruokalaitevälineen halkaisija (mm)	Teho (W)
Vasen takana	125 - 145	1200

Keitto-alue	Ruokalaitevälineen halkaisija (mm)	Teho (W)
Oikea takana	150 - 180	1800
Oikea edessä	125 - 145	1200
Vasen edessä	180 - 210	2300

## 7.3 Esimerkkejä keittotoiminnoista



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suunta-antavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkejä
5 - 1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivattteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen alla.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.
4 - 5	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
4 - 5	Suurten ruokamäärien kypsentaminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
6 - 7	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroitten, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
7 - 8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		

## 8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 8.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.



### VAROITUS!

Säilytä kaavin poissa lasten ulottuvilta. Käytä kaavinta varovasti, sillä sen terä on hyvin terävä.

### 8.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

## 9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.








### 9.1 Uunin toiminnot



### VAROITUS!

Lokeroon ei saa kaataa nesteitä ennen ruoanlaittoa tai sen aikana. Laitte voi vahingoittua.

Symboli	Uunitoiminto	Käyttökohde
0	Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois päältä.

Symboli	Uunitoiminto	Käyttökohde
	Kiertoilma	Korkeintaan kahden kannatintason käyttäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetettava 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.
	Piiras/Pizza	Ruoan paistamiseen yhdessä ritiläasemassa voimakkaamman ruskistumisen ja rapean pohjan saamiseksi.
	Ylä + alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
	Kuivaus	Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus.
	Suuri grilli	Liteiden ruokien suuren määrän grillaukseen ja leivän paahuttamiseen.
	Ruskistaminen	Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Myös gratinointiin ja ruskistamiseen.
	Kosteaa kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Ruoanlaitto-ohjeita löytyy luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteaa kiertoilma. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiansäästö. Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka vastaamaan standardia EN 60350-1. Kun tämä toiminto on käytössä, lampu sammuu automaattisesti.



Ruoka voidaan sulattaa valitsemalla Kosteaa kiertoilma -toiminto lämpötilaa asettamatta.

## 9.2 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



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

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

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.

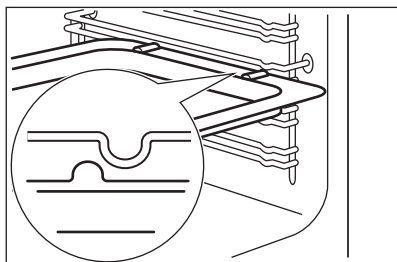
## 9.3 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin pysähtyy.

## 9.4 Uunin varusteiden sijoittaminen paikoilleen

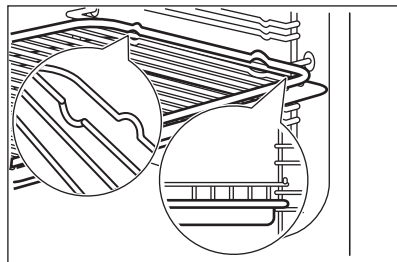
### Uunipannu:

Työnnä uunipannu hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



### Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Työnnä uunipannu hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



- Jokaisessa varusteessa on pieniä lovia vasemman ja oikean sivun yläreunassa turvallisuutta lisäämässä. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä.
- Ritilän korkea reunus on laite, joka estää keittoastioiden luisumisen.

## 10. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.

Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti. Lämpötila-asetusta ei tarvitse muuttaa, jos ruskistuminen on epätasaista. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.

Uunissa olevat pellit voivat väännyä paistamisen aikana. Jäähtyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

### 10.1 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

### 10.2 Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän kypsä.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.
Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.
	Liian pitkä paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi paistoaika.
Kakku kypsyy epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
	Kakkutaikina ei ole jakautunut tasaisesti.	Levitä kakkutaikina seuraavalla kerralla tasaisesti leivinpeltiin.
Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paistoaajassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.

### 10.3 Kuumailmatoiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Sämpylät	175 - 185	15 - 20	2 + 4



Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Kokojyväämpylät	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Täytetyt voileivät	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Vuokaleipä	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Pretzelit	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Vehnäleipä / Kokonainen leipä	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Kokojyväleipä	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Ruisleipä, sekavilja	250	-	2 + 4
- kypsennys	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Patongit	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannukakku	150 - 160	50 - 60	3
Hedelmäkakut	140 - 150	70 - 80	3
Muffinssit	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Kääretorttu	190 - 210	6 - 15	3
Pullat	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Hiivaleipä	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Piparkakku	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Vuokakakku	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sokerikakut	150 - 160	50 - 60	2
Marengit	100	90 - 120	2 + 4
Marenkipohjat	100	90 - 120	2 + 4
Pikkuleivät	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Voitaikina	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	150 - 160	esikypsennys, pohjat 10 - 15	2 + 4
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	150 - 160	viimeistely 35 - 45	2 + 4
Hedelmäkakut, murotaikina	170 - 180	30 - 40	2 + 4

## 10.4 Kuumailmatoiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta- taso
Kala, keitto	150 - 160	_1)	2 + 4

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta- taso
Kala, friteeraus	165 - 175	_ 1)	2 + 4
Lihamureke	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Lihapullat	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Maksapâté	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Perunapaistos	175	55 - 65	2 + 4
Lasagne, itse valmistettu	175	60 - 70	2 + 4
Lasagne, pakaste	175	30 - 45 <sup>2)</sup>	2 + 4
Makaronivuoka	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pizza, kotitekoinen	180 - 200	20 - 35	3
Pizza, pakaste	180 - 200	15 - 25 <sup>2)</sup>	2 + 4
Ranskalaiset, pakaste	180 - 200	30 - 45 <sup>2)</sup>	2 + 4
Piiraat, itse valmistetut - esikypsennys, rulla	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Piiraat, itse valmistetut - viimeistely	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Tortut, pakaste	175	25 - 35 <sup>2)</sup>	2 + 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.

## 10.5 Leivontatoiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta- taso
Sämpylät	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Kokojyväsiämpylät	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Täytetyt voileivät	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-sämpylät	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitaleipä	250	5 - 15	3 - 4
Pretzelit	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Vehnäleipä	190 - 210	25 - 40	1 - 2

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Kokojyväleipä	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Ruisleipä, sekavilja	275	-	1
- kypsennys	190	55 - 65	1
Patongit	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannukakku	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Vuokakakku	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sokerikakut	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Täytekakut, rullat	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengit	100	90 - 120	3 - 4
Marenkipohjat	100	90 - 120	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

## 10.6 Ylä- ja alalämpö

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta- taso
Kala, keitto	160 - 170	_1)	2 - 3
Kala, friteeraus	180 - 200	_1)	2 - 3
Lihamureke	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Lihapullat	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Maksapâté	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratiinit	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Perunapaistos	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, itse valmistettu	200	50 - 60	2 - 3

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin- taso
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.

## 10.7 Pizzataulukko

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta- so
Ciabatta-sämpylät	200 - 220	10 - 20	2 - 3
Focaccia	220 - 230	10 - 20	2 - 3
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2 - 3
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	170 - 180	35 - 45	2 - 3
Hedelmäkakut, murotaikina	175 - 200	25 - 35	2 - 3
Pizza, kotitekoinen (paksu - runsastäytteinen)	180 - 200	25 - 35	1 - 2
Pizza, kotitekoinen (ohut pohja)	200 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 20	1 - 2
Pizza, pakaste	200	15 - 20	1 - 2
Piiraat, itse valmistetut, esikypsennys, rulla	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Piiraat, itse valmistetut, viimeistely	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Tortut, pakaste	200	15 - 25	3 - 4

1) Esikumenna uuni.

## 10.8 Kostea kiertoilma

### Leipä ja pizza

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Pullat	180	25 - 35	3
Pakastepizza 350 g	190	25 - 35	3

### Leivonnaiset leivinpellillä

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Kääretorttu	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

### Vuokakakku

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Kohokas	200	30 - 40	3
Torttupohja	180	20 - 30	3
Täytekakkupohja	150	25 - 35	3

### Kala

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Kalat pusseissa, 300 g	180	25 - 35	3
Kokonainen kala, 200 g	180	25 - 35	3
Kalafilee, 300 g	180	25 - 35	3

### Liha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Liha pussissa, 250 g	200	25 - 35	3
Lihavartaat, 500 g	200	30 - 40	3

### Pienet leivonnaiset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Pikkuleivät	180	25 - 35	3
Macaronit	160	25 - 35	3
Muffinssit	180	25 - 35	3

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Suolakeksit	170	20 - 30	3
Murotaikinapikkuleivät	150	25 - 35	3
Leivonnaiset	170	15 - 25	3

### Kasvisruoat

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Vihanneskekoitus pussissa, 400 g	180	25 - 35	3
Munakas	200	20 - 30	3
Vihannekset leivinpellillä, 700 g	180	25 - 35	3

## 10.9 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä (voit käyttää alumiinifoliota).

Aseta suurikokoiset paistit suoraan paistoastiaan tai paistoritilän päälle, jonka alla on paistoastia.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.

Käännä paistia, kun paistoajasta on kulunut 1/2 - 2/3.

Paista liha tai kala suurina (vähintään 1 kg:n) palasina.

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

## 10.10 Kuumailmatoiminto

### Naudanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Paahtopaisti <sup>1)</sup>	125	80 - 120	2 - 3
Reisipaisti - ruskistus	200	yhteensä 10	2 - 3
Reisipaisti - paisto	150	50 - 60	2 - 3
Paahtopaisti	160	90 - 120	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.

**Vasikanliha**

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin- taso
Naudanfilee <sup>1)</sup>	160	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 / selkä	160	80 - 100	2

**Porsaanliha**

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin- taso
Porsaanpaisti <sup>1)</sup>	175	60 - 70	2 - 3
Porsaan kylkipaisti <sup>1)</sup>	175	60	2 - 3
Niskapaistit	160	90 - 120	2 - 3
Kinkku	150	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	180	55 - 65	2 - 3
Ankka <sup>1)</sup>	150	55 - 65	2 - 3
Ankka, hidas kypsennys <sup>1)</sup>	130	yhteensä noin 5 tuntia	2 - 3
Kalkkunapaisti, täytetty	150	50 - 60	1 - 2
Kalkkunarinta	175	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.

**10.11 Paistotoiminto ****Naudanliha**

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin- taso
Paahtopaisti <sup>1)</sup>	125	80 - 120	2 - 3

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin- taso
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	60 - 70	3
Porsaankylkipaisti <sup>1)</sup>	200	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	55 - 65	2 - 3
Ankka <sup>1)</sup>	160	55 - 65	2 - 3
Ankka, hiljainen kypsennys <sup>1)</sup>	130	yhteensä noin 5 tuntia	2 - 3
Kalkkunapaisti, täytetty	160	50 - 60	1 - 2



Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta- so
Kalkkunarinta	200	70 - 80	2 - 3

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

## 10.12 Grillaaminen

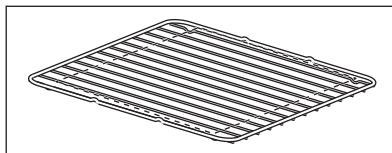


### VAROITUS!

Grillauksen aikana uunin luukun on aina oltava kiinni.

- Grilla aina lämpötilan maksimiasetuksella.
- Aseta ritilä grillaustaulukossa suositellulle kannatintasolle.
- Laita uunipannu aina ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.

- Grilla ainoastaan ohuita liha- tai kalapaloja.



Grillausalue on asetettu ritilän keskelle.

## 10.13 Maksigrilli

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)		Kannatinta- taso
		1. puoli	2. puoli	
Jauhelihapihvit	maksimi 1)	9 - 15	8 - 13	4
Porsaanfilee	maksimi	10 - 12	6 - 10	4
Makkarat	maksimi	10 - 12	6 - 8	4
Naudanfilepihvit, vasikanliha- pihvit	maksimi	7 - 10	6 - 8	4
Paahtoleipä	maksimi 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Täytetyt paahtoleivät	maksimi	6 - 8	-	4

1) Esikuumenna uuni

## 10.14 Kuivaus

Vuoraa leivinpellit leivinpaperilla.

Parhaiden tuloksien saavuttaminen:  
kytke laite pois päältä, kun vaaditusta

ajasta on kulunut puolet. Avaa laitteen luukku ja anna uunin jäähtyä. Viimeistele kuivaus tämän jälkeen.

### Vihannekset

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

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

### Hedelmät

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

## 11. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



#### Puhdistusaineet

Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

Käytä puhdistusainetta metallipintojen puhdistamiseen.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



#### Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden roiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon.

Älä jätä ruokia uuniin 20 minuuttia pitemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



#### Lisävarusteet

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja mietoja puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

## 11.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

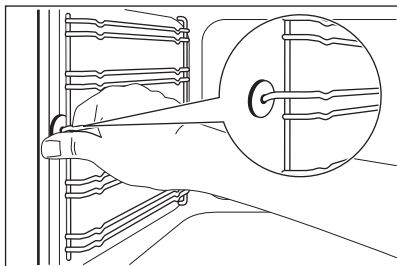
Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

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

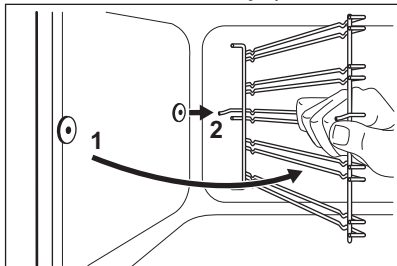
## 11.3 Uunipeltien kannatinkiskojen irrottaminen

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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



Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

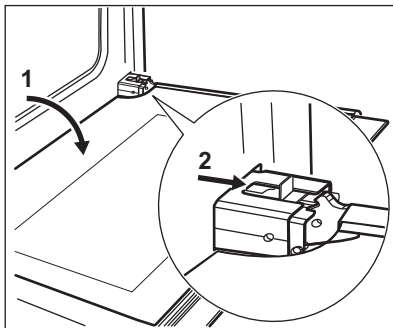


### HUOMIO!

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

## 11.4 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.

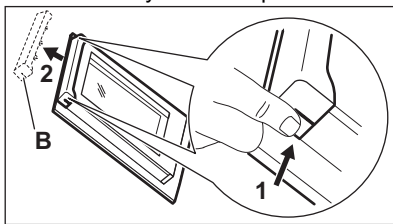
Asenna uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että kuulet napsahduksen, kun asennat luukun takaisin paikoilleen. Käytä tarvittaessa hieman voimaa.

## 11.5 Luukun lasien irrottaminen ja puhdistaminen

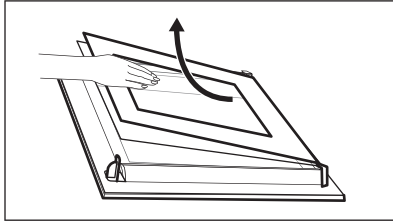


Hankkimasi uunin luukun lasi voi poiketa kuvissa olevasta lasityypistä ja sen muodosta. Lasien lukumäärä voi myös vaihdella.

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



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



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

## 11.6 Grillin poistaminen:



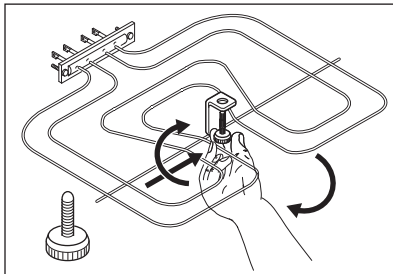
### **VAROITUS!**

Kytke laite pois päältä ennen lämpövastuksen poistamista. Varmista, että laite on jäähtynyt. On olemassa palovammojen vaara.

Poista hyllykannattimet.

Voit poistaa lämpövastuksen helpottaaksesi uunin sisätilan katon puhdistamista.

1. Poista lämpövastusta kiinnittävä ruuvi. Käytä ruuvimeisseliä ensimmäisellä kerralla.



2. Vedä lämpövastus varovasti alas.
3. Puhdista uunin sisäpinnan katto pehmeällä liinalla, lämpimällä vedellä ja puhdistusaineella ja anna sen kuivua.

Asenna lämpövastus käänteisessä järjestyksessä.

Asenna hyllykannattimet.



### **VAROITUS!**

Varmista, että lämpövastus on oikein asennettu ja että se ei putoa.

## 11.7 Lampun vaihtaminen



### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara. Lamppu voi olla kuuma.

1. Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.
2. Irrota uunin pistoke pistorasiasta.
3. Peitä uunin pohja kankaalla.

## 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.

## 11.8 Laatikon irrotus



### **VAROITUS!**

Älä säilytä laatikossa tulenarkoja esineitä (kuten puhdistusarvikkeita, muovipusseja, patalappuja, paperia tai puhdistussuihkeita). Laatikko voi kuumentua uunin 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.

## 12. VIANMÄÄRITYS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 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.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos alue on toiminut riittävästi kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
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.

### 12.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee uunin sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä uunista.

#### Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.) .....

Tuotenumero (PNC) .....

Sarjanumero (S.N.) .....

## 13. ENERGIATEHOKKUUS

### 13.1 Keittotason tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti

Mallin tunniste	LKR64000NW		
Keittotason tyyppi	Keittotaso erilleen asennettavan liedon sisällä		
Keittoalueiden lukumäärä	4		
Kuumennusteknologia	Säteilevä lämmitin		
Ympyränmuotoisten keitto- alueiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä	21,0 cm	
	Vasen takana	14,5 cm	
	Oikea edessä	14,5 cm	
	Oikea takana	18,0 cm	
Keittoalueen energiankulu- tus (EC electric cooking)	Vasen edessä	182,3 Wh/kg	
	Vasen takana	181,8 Wh/kg	
	Oikea edessä	181,8 Wh/kg	
	Oikea takana	182,1 Wh/kg	
Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob)	182,0 Wh/kg		

EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 2:  
Keittotasot – Suorituskyvyn mittaustavat.

### 13.2 Keittotaso - Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Keittoastian pohjan tulee vastata keittoalueen halkaisijaa.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

### 13.3 Uunien tuotetiedot ja tuotteen tietolomake\*

Tavarantoimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	LKR64000NW
Energialuokka	95,3
Energiätehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,95 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,82 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö

Tilavuus	73 l
Uunityyppi	Uunin sisäosa Vapaasti seisova liesi
Massa	55.0 kg

\* Euroopan unionissa EU-määräyksiensä 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti. Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti. Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.

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

## 13.4 Uuni - Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Varmista, että uunin luukku on suljettu uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa uunin luukkua liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

### Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhalltimella energian säästämiseksi.

### Jälkilämpö

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.



### Ruokien lämpimänäpito

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus hyödyntääksesi jälkilämmön ja säilyttääksesi aterian lämpimänä.

### Kostea kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

## 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)



867338973-A-472020

