



# Ota kaikki irti tuotteestasi



Päästäksesi tutustumaan digitaalisiin käyttöohjeisiin,  
ohjevideoihin, sekä muuhun apuun ja tukeen  
valokuvarekisteröintimme kautta osoitteessa  
**[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)**



**Electrolux**

# SISÄLTÖ

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT.....          | 2  |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....          | 4  |
| 3. TUOTEKUVAUS.....                 | 7  |
| 4. KÄYTTÖPANEELI.....               | 8  |
| 5. KÄYTTÖÖNOTTO.....                | 8  |
| 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....         | 9  |
| 7. KELLOTOIMINNOT.....              | 11 |
| 8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN..... | 12 |
| 9. LISÄTOIMINNOT.....               | 15 |
| 10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....        | 16 |
| 11. HOITO JA PUHDISTUS.....         | 33 |
| 12. VIANMÄÄRITYS.....               | 37 |
| 13. ENERGIATEHOKKUUS.....           | 38 |

## 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

ℹ 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.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

## 1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- 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 laitteen huoltoa.

- **VAROITUS:** Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- 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 sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä kannattimet 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 asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.

- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.
- Asennuskaapin tukevuuden tulee vastata standardin DIN 68930 vaatimuksia.

|                                                                                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Kaapin vähimmäis-<br>korkeus (työtason<br>alla olevan kaapin<br>vähimmäiskorkeus) | 578 (600) mm |
| Kaapin leveys                                                                     | 560 mm       |
| Kaapin syvyys                                                                     | 550 (550) mm |
| Laitteen etuosan<br>korkeus                                                       | 594 mm       |
| Laitteen takaosan<br>korkeus                                                      | 576 mm       |
| Laitteen etuosan le-<br>veys                                                      | 595 mm       |
| Laitteen takaosan<br>leveys                                                       | 559 mm       |

|                                                              |             |
|--------------------------------------------------------------|-------------|
| Laitteen syvyys                                              | 567 mm      |
| Laitteen asennussyvyys                                       | 546 mm      |
| Leveys luukun ollessa auki                                   | 1027 mm     |
| Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana          | 560 x 20 mm |
| Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana | 1500 mm     |
| Kiinnitysruuvit                                              | 4 x 25 mm   |

## 2.2 Sähköliitäntä



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten 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.
- Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen 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 märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukkuja.
- 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 luukkuja.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.

**VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
  - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
  - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
  - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
  - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneeliin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kotelointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

**2.4 Hoito ja puhdistus****VAROITUS!**

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.

- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkaa. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

**2.5 Sisävalo****VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan 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.

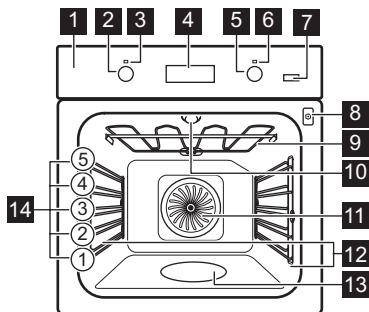
**2.7 Hävittäminen****VAROITUS!**

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. TUOTEKUVAUS

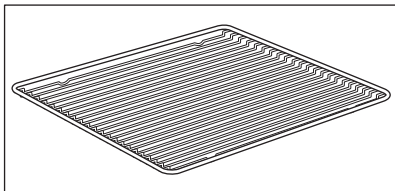
### 3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Virran merkkivalo / symboli
- 4 Näyttö
- 5 Lämpötilan valitsin
- 6 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 7 Plus Steam
- 8 Paistolämpömittarin pistorasia
- 9 Lämpövastus
- 10 Lamppu
- 11 Puhallin
- 12 Irrotettava kannatin
- 13 Lokero - Aqua-puhdistussäiliö
- 14 Kannatintasot

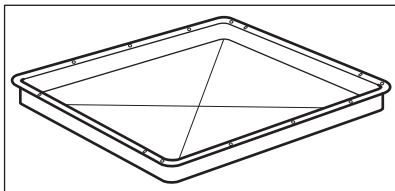
### 3.2 Lisävarusteet

#### Uuniritilä



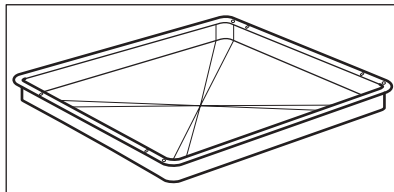
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

#### Leivinpelti



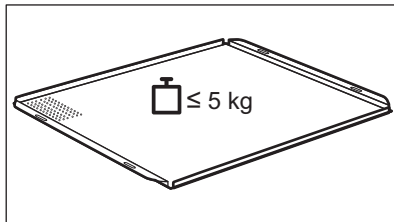
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

#### Grilli / uunipannu

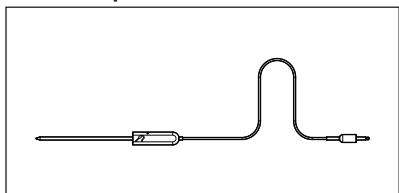


Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.

#### Leivonnaispelti



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

**Paistolämpömittari**

Käytetään ruoan sisälämpötilan mittaamiseen.

## 4. KÄYTTÖPANEELI

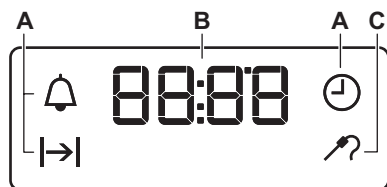
### 4.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta.  
Väännin tulee ulos.

### 4.2 Kosketuspainikkeet/painikkeet

|   |                                                                       |
|---|-----------------------------------------------------------------------|
| — | Ajan asettaminen.                                                     |
| ⌚ | Kellotoiminnon asettaminen.                                           |
| + | Ajan asettaminen.                                                     |
| 🔌 | Kiertoilma PLUS -toiminnon kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta. |

### 4.3 Näyttö



- A. Kellotoiminnot
- B. Ajastin
- C. Paistolämpömittarin merkkivalo

## 5. KÄYTTÖÖNOTTO



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Käyttöönotto

Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumennuksen aikana. Varmista tilan hyvä tuuletus.

| <br><b>1. vaihe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <br><b>2. vaihe</b>                                                                                               | <br><b>3. vaihe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aseta kello.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Uunin puhdistaminen</b>                                                                                                                                                                         | <b>Esikuumenna tyhjää uunia.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1. Paina: <br>2.  ,  - paina asettaaksesi tunnit. Paina: <br>3.  ,  - paina asettaaksesi minuutit. Paina:  | 1. Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.<br>2. Puhdista uuni ja lisävarusteet lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa. | 1. Aseta toiminnon maksimilämpötila:  .<br>Aika: 1 h.<br>2. Aseta toiminnon maksimilämpötila:   .<br>Aika: 15 min. |
| Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy. Aseta lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uuniin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Asettaminen: Uunitoiminto

|                 |                                                                  |
|-----------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>1. vaihe</b> | Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi. |
|-----------------|------------------------------------------------------------------|

|                 |                                                                             |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>2. vaihe</b> | Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.                                    |
| <b>3. vaihe</b> | Kun ruoka on valmista, käännä vääntimet Off-asentoon uunin sammuttamiseksi. |

### 6.2 Toiminnon asettaminen:Kiertoilma PLUS

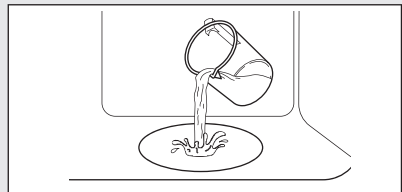


### VAROITUS!

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

|                 |                               |
|-----------------|-------------------------------|
| <b>1. vaihe</b> | Varmista, että uuni on kylmä. |
|-----------------|-------------------------------|

|                 |                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2. vaihe</b> | Täytä lokero hanavedellä.<br> Lokeron maksimitilavuus on 250 ml. Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai uunin ollessa kuuma. |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3. vaihe</b> | Aseta toiminto:   .<br>Paina:  . Merkkivalo syttyy. Se toimii vain toiminnolla: Kiertoilma PLUS. |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                 |                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>4. vaihe</b> | Käännä lämpötilan valitsinta lämpötilan asettamiseksi.                                                                                                                                                              |
| <b>5. vaihe</b> | Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia kosteuden luomiseksi.                                                                                                                                                         |
| <b>6. vaihe</b> | Aseta ruoka-aineet uuniin.<br>Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä". Luukkua ei saa avata ruoanvalmistuksen aikana.                                                                                             |
| <b>7. vaihe</b> | Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon ja sammuta uuni.<br> - paina uunin kytkemiseksi pois toiminnasta. Merkkivalo sammuu. |
| <b>8. vaihe</b> | Avaa luukku varoen, kun toiminto on päättynyt. Laitteesta tuleva kosteus voi aiheuttaa palovammoja.                                                                                                                 |
| <b>9. vaihe</b> | Varmista, että uuni on kylmä. Poista lokeroon jäänyt vesi.                                                                                                                                                          |

### 6.3 Uunitoiminnot

| Uunitoiminto                                                                                                                                                                                                            | Käyttötarkoitus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b><br>Pois toiminnasta                                                                                                                                                                                            | Uuni on kytketty pois toiminnasta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <br>Uunivalo                                                                                                                           | Lampun sytyttäminen:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  <br>Kiertoilma / Kiertoilma PLUS / Vesipuhdistus | Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentyminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä- /alalämpö. Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana. Katso kohdasta "Hoito ja puhdistus" lisätietoa seuraavasta: Vesipuhdistus. |
| <br>Pizza-toiminto                                                                                                                   | Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Uunitoiminto                                                                                            | Käyttötarkoitus                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Ylä- /alalämpö     | Ruokien ja leivonnaisien paistaminen yhdellä tasolla.                                                                                                                                                                                                                   |
| <br>Alalämpö           | Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.                                                                                                                                                                                                                     |
| <br>Sulatus            | Ruoan sulattaminen (vihannekset ja hedelmät). Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta.                                                                                                                                                                      |
| <br>Kostea kiertoilma | Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kostea kiertoilma. |
| <br>Grilli           | Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paattaminen.                                                                                                                                                                                                                         |

| Uunitoiminto                                                                                       | Käyttötarkoitus                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Teho grillaus | Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus. |



Joissakin uunitoiminnoissa lamppu voi sammua automaattisesti alle 60 °C lämpötilassa.

suunnittelun vaatimuksia standardin EU 65/2014 ja EU 66/2014 mukaisesti. Standardin EN 60350-1 mukaiset testit.

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteaa kiertoilma. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiansäästö.

## 6.4 Huomautus: Kosteaa kiertoilma

Tämän toiminnon avulla noudatetaan energiatehokkuusluokan sekä ekologisen

# 7. KELLOTOIMINNOT

## 7.1 Kellotoiminnot

| Kellotoiminto                                                                                       | Käyttötarkoitus                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Kellonaika     | Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen.                                                                                                           |
| <br>Kesto aika     | Uunin toiminta-ajan asettaminen.                                                                                                                                 |
| <br>Hälytinajastin | Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. Tämä toiminto voidaan asettaa milloin tahansa, myös uunin ollessa pois päältä. |

## 7.2 Asettaminen: Kellotoiminnot

| Muuttaminen: Kellonaika                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - vilkkuu, kun uuni kytketään sähköverkkoon, sähkökatkon esiintymisen jälkeen tai kun ajastinta ei ole asetettu.                                   |                                                                                                                             |
| 1. vaihe                                                                                                                                                                                                                               | + - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkua. |
| 2. vaihe                                                                                                                                                                                                                               | + , - - aseta aika painamalla.<br>Vilkuminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy aika.                   |
|  - paina toistuvasti kellonajan muuttamiseksi.  - alkaa vilkkua. |                                                                                                                             |

| Asettaminen: Kesto aika       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. vaihe                      | Aseta uunin toiminto ja lämpötila.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2. vaihe                      |  - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkua.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 3. vaihe                      |  ,  - aseta kesto painamalla.<br>Näytössä näkyy: <br> - vilkkuu asetetun ajan päättyessä. Äänimerkki kuuluu ja uuni kytkeytyy pois toiminnasta. |
| 4. vaihe                      | Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 5. vaihe                      | Käännä säätimet Off-asentoon.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Asettaminen: Hälytinajastin   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1. vaihe                      |  - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkua.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2. vaihe                      |  ,  - aseta aika painamalla.<br>Toiminto käynnistyy automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.<br>Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.                                                                                                                                                              |
| 3. vaihe                      | Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 4. vaihe                      | Käännä säätimet Off-asentoon.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Peruuttaminen: Kellotoiminnot |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1. vaihe                      |  - paina toistuvasti, kunnes kellotoiminnon symboli alkaa vilkkua.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2. vaihe                      | Paina ja pidä alhaalla painiketta:  .<br>Kellotoiminto sammuu muutaman sekunnin jälkeen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## 8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

- Paistolämpömittari - ei saa käyttää nestemäisiin ruokiin.
- Paistolämpömittari - jätettävä ruokaan kypsennyksen ajaksi.

### 8.1 Paistolämpömittari

Paistolämpömittari - mittaa ruoan sisälämpötilan. Kun ruoan lämpötila on saavuttanut asetetun lämpötilan, uuni sammuu automaattisesti.

Aseta kaksi lämpötilaa:

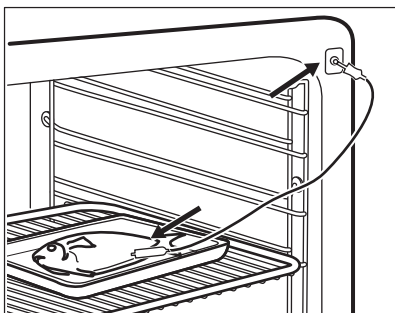
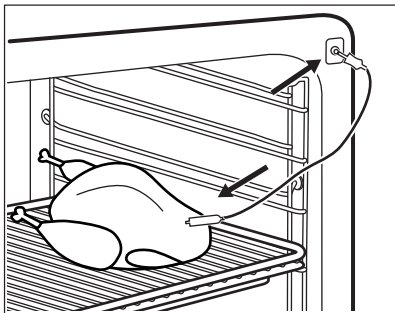
- uunin lämpötila vähintään 120 °C,
- ruoan sisälämpötila.

Näin saavutetaan parhaat tulokset:

- Käytä ruoka-aineiksi huoneenlämpöisinä.

Ruokalajin kategoriat: liha, lintu ja kala

1. Aseta paistolämpömittarin kärki lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan, jos mahdollista. Varmista, että paistolämpömittarista vähintään 3/4 on ruoan sisällä.
2. Työnnä paistolämpömittarin pistoke laitteen etuosassa olevaan pistokkeeseen.



Paistolämpömittarin merkkivalo  vilkkuu.

3. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta **+** tai **-**. Lämpötilan voit asettaa välille 30 °C - 99 °C.

4. Valitse uunin toiminto ja lämpötila. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Voit sammuttaa merkkiään painamalla mitä tahansa painiketta.

5. Kytke laite pois päältä.

6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista astia laitteesta.

Jos ruoka ei ole mielestäsi riittävän kypsää, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta ruoan sisälämpötila suuremmaksi.

Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina , jos haluat asettaa ruoan sisälämpötilan.

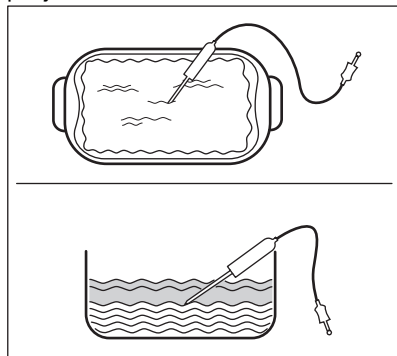


### VAROITUS!

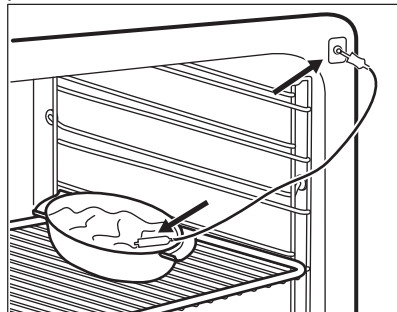
Irrota paistolämpömittarin pää ja pistoke varoen. Paistolämpömittari on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara.

## Ruokalajin kategoria: vuokaruoka

1. Aseta puolet aineksista keittoastiaan.
2. Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen vuokaruuan keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta paistolämpömittarin silikonikahva tukevasti keittoastian reunaa vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



3. Peitä paistolämpömittari loppuilla aineksilla.
4. Työnnä paistolämpömittarin pistoke laitteen etuosassa olevaan pistokkeeseen.



Paistolämpömittarin merkkivalo  vilkkuu.

5. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta **+** tai **-**. Lämpötilan voit asettaa välille 30 °C - 99 °C.

**6.** Valitse uunitoiminto ja lämpötila. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.

**7.** Kytke laite pois päältä.

**8.** Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista astia laitteesta.

Jos ruoka ei ole mielestäsi riittävän kypsää, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta sisälämpötila suuremmaksi.

Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina , jos haluat asettaa ruoan sisälämpötilan.



### **VAROITUS!**

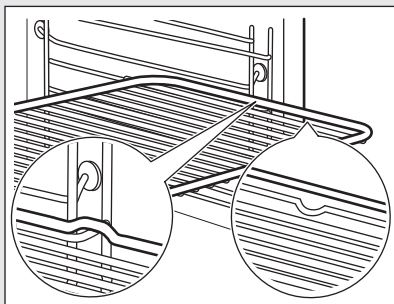
Irrota paistolämpömittarin pää ja pistoke varoen. Paistolämpömittari on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara.

## **8.2 Lisävarusteiden asennus**

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Lovet estävät myös kallistumisen. Ritilän yläreuna estää keittoastioiden luisumisen kannatintasolta.

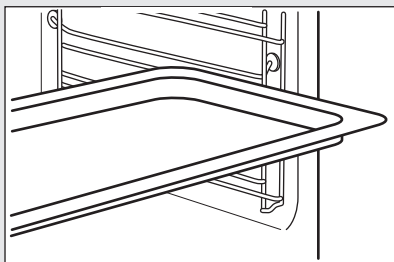
### **Uuniritilä:**

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannattimeen.



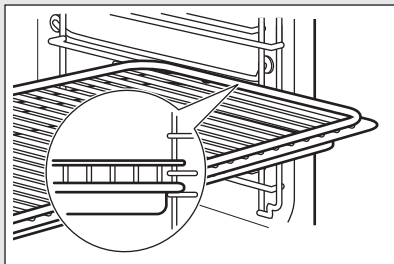
### **Uunipelti /Uunipannu:**

Työnnä pelti haluamasi ohjauskiskojen väliin.



### **Uuniritilä, Uunipelti /Uunipannu:**

Paina leivinpelti kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



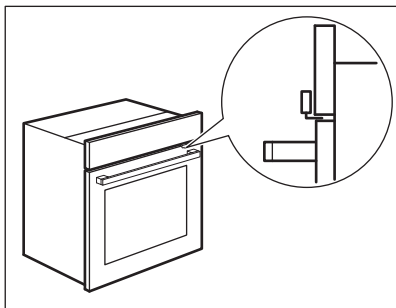
## 9. LISÄTOIMINNOT

### 9.1 Jäähdytyspuhallin

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

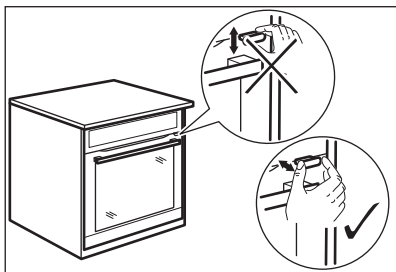
### 9.2 Luukun mekaaninen lukko

Luukun lukitus on auki, kun hankit uunin.



#### **HUOMIO!**

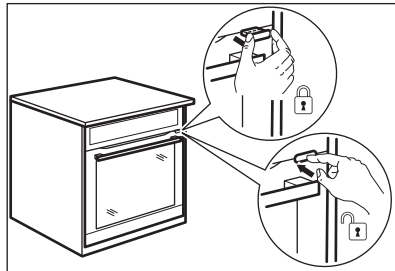
Älä siirrä luukun lukitusta pystysuunnassa.  
Älä paina luukun lukitusta uuninluukkua sulkiessasi.



### 9.3 Mekaanisen luukun lukituksen käyttäminen

1. Kytke luukun lukitus päälle vetämällä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu paikalleen.

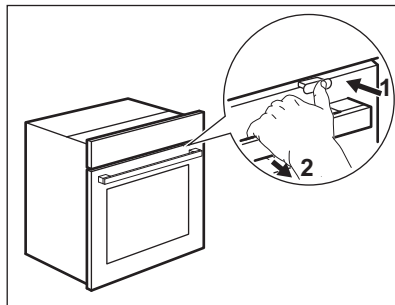
2. Kytke luukun lukitus pois päältä käytöstä painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.



### 9.4 Luukun avaaminen mekaanisen uunin lukituksen ollessa päällä

Luukku voidaan avata, kun mekaaninen uunin lukitus on päällä.

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



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

# 10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

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

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeihin.

Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

## 10.2 Kiertoilma PLUS

Käytä toista kannatintasoa.

Käytä leivinpeltiä.

|  <b>KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT</b> | <br>(ml) | <br>(°C) | <br>(min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pikkuleivät / Teeleipä / Kroissantit                                                                                   | 100                                                                                       | 150 - 180                                                                                 | 10 - 20                                                                                    |
| Focaccia                                                                                                               | 100                                                                                       | 200 - 210                                                                                 | 10 - 20                                                                                    |
| Pizza                                                                                                                  | 100                                                                                       | 230                                                                                       | 10 - 20                                                                                    |
| Sämpylät                                                                                                               | 100                                                                                       | 200                                                                                       | 20 - 25                                                                                    |
| Leipä                                                                                                                  | 100                                                                                       | 180                                                                                       | 35 - 40                                                                                    |
| Rusinakakku / Omenapiirakka / Korvapuustit, kakkuvuoassa                                                               | 100 - 150                                                                                 | 160 - 180                                                                                 | 30 - 60                                                                                    |

Käytä 150 ml vettä ellei muuta mainita.

|  <b>PAKASTETUT VALMISATERIAT</b> | <br>(°C) | <br>(min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pizza                                                                                                               | 200 - 210                                                                                   | 10 - 20                                                                                      |
| Kroissantit                                                                                                         | 170 - 180                                                                                   | 15 - 25                                                                                      |
| Lasagne, 200 ml                                                                                                     | 180 - 200                                                                                   | 35 - 50                                                                                      |

Lisää 100 ml vettä.

Aseta lämpötila 110 °C.

|  <b>ESIVALMISTETTUEJEN RUOKIEN<br/>KYPSENNYS</b> | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sämpylät                                                                                                                          | 10 - 20                                                                                    |
| Leipä                                                                                                                             | 15 - 25                                                                                    |
| Focaccia                                                                                                                          | 15 - 25                                                                                    |
| liha                                                                                                                              | 15 - 25                                                                                    |
| Pasta                                                                                                                             | 15 - 25                                                                                    |
| Pizza                                                                                                                             | 15 - 25                                                                                    |
| Riisi                                                                                                                             | 15 - 25                                                                                    |
| Vihannekset                                                                                                                       | 15 - 25                                                                                    |

Lisää 200 ml vettä.

Käytä lasiastiaa.

|  <b>PAISTAMINEN</b> | <br>(°C) | <br>(min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paahtopaisti                                                                                         | 200                                                                                       | 50 - 60                                                                                    |
| Kana                                                                                                 | 210                                                                                       | 60 - 80                                                                                    |
| Porsaanpaisti                                                                                        | 180                                                                                       | 65 - 80                                                                                    |

### 10.3 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

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 vääntyä paistamisen aikana. Jäähdyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

### 10.4 Leivontavinkkejä

| Leivontatulos                       | Mahdollinen syy               | Korjaustoimenpide                      |
|-------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|
| Kakun pohja ei ole riittävän kypsä. | Kannatintaso on virheellinen. | Laita kakku alemmalle kannatintasolle. |

| Leivontatulos                                        | Mahdollinen syy                                         | Korjaustoimenpide                                                      |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 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 paistajassa. | Uunin lämpötila on liian matala.                        | Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.               |

## 10.5 Paistaminen yhdellä kannatintasolla

| <div>      </div> <div> <b>VUOASSA<br/>PAISTETUT<br/>LEIVONNAI-<br/>SET</b> </div> <div> <b>(°C)</b> </div> <div> <b>(min)</b> </div> |                |           |         |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|---------|---|
| Kakkupohja murotaikinas-<br>ta, uunin esi-<br>kuumennus<br>tyhjänä                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Kiertoilma     | 170 - 180 | 10 - 25 | 2 |
| Torttupohja<br>vatkatusta tai-<br>kinasta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Kiertoilma     | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Maustekak-<br>ku / Briossi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Kiertoilma     | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Maustekak-<br>ku / Hedelmä-<br>kakut                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Kiertoilma     | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Juustokakku                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ylä- /alalämpö | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

Käytä kolmatta kannatintasoa.

Valitse toiminto: Kiertoilma.

Käytä leivinpeltiä.

|  KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT |  (°C) |  (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Strösselikakku                                                                                                  | 150 - 160                                                                              | 20 - 40                                                                                 |
| Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu taikina), käytä uunipannua                                      | 150                                                                                    | 35 - 55                                                                                 |
| Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikina-pohja                                                                       | 160 - 170                                                                              | 40 - 80                                                                                 |

Esikuumenna tyhjää uunia.

Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.

Käytä leivinpeltiä.

|  KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT |  (°C) |  (min) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Kääretorttu                                                                                                     | 180 - 200                                                                              | 10 - 20                                                                                 | 3                                                                                 |
| Ruisleipä:                                                                                                      | ensin: 230<br>myöhemmin: 160 - 180                                                     | 20<br>30 - 60                                                                           | 1                                                                                 |
| Voilla leivottu mantelikkakku / Sokerikakut                                                                     | 190 - 210                                                                              | 20 - 30                                                                                 | 3                                                                                 |
| Tuulihatut / Eclair-leivokset                                                                                   | 190 - 210                                                                              | 20 - 35                                                                                 | 3                                                                                 |
| Pullapitko / Pullakranssi                                                                                       | 170 - 190                                                                              | 30 - 40                                                                                 | 3                                                                                 |
| Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu taikina), käytä uunipannua                                      | 170                                                                                    | 35 - 55                                                                                 | 3                                                                                 |
| Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vaniljakastike)                       | 160 - 180                                                                              | 40 - 80                                                                                 | 3                                                                                 |
| Joulupulla (stollen)                                                                                            | 160 - 180                                                                              | 50 - 70                                                                                 | 2                                                                                 |

Käytä kolmatta kannatintasoa.

|  PIKKULEIVÄT |  | <br>(°C) | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Murotaikinapikkuleivät                                                                        | Kiertoilma                                                                        | 150 - 160                                                                                 | 10 - 20                                                                                    |
| Sämpylät, uunin esikuumennus tyhjänä                                                          | Kiertoilma                                                                        | 160                                                                                       | 10 - 25                                                                                    |
| Pikkuleivät vatkatusta taikinasta                                                             | Kiertoilma                                                                        | 150 - 160                                                                                 | 15 - 20                                                                                    |
| Lehtitaikinaleivonnaiset, uunin esikuumennus tyhjänä                                          | Kiertoilma                                                                        | 170 - 180                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Pikkuleivät hiivataikinasta                                                                   | Kiertoilma                                                                        | 150 - 160                                                                                 | 20 - 40                                                                                    |
| Macaronit                                                                                     | Kiertoilma                                                                        | 100 - 120                                                                                 | 30 - 50                                                                                    |
| Munanvalkuaisleivonnaiset / Marengit                                                          | Kiertoilma                                                                        | 80 - 100                                                                                  | 120 - 150                                                                                  |
| Sämpylät, uunin esikuumennus tyhjänä                                                          | Ylä- /alalämpö                                                                    | 190 - 210                                                                                 | 10 - 25                                                                                    |

## 10.6 Paistokset ja gratiinit

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

|  |  | <br>(°C) | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Juustokuorrutteisiet patongit                                                     | Kiertoilma                                                                        | 160 - 170                                                                                 | 15 - 30                                                                                    |
| Vihannesgratiini, uunin esikuumennus tyhjänä                                      | Teho grillaus                                                                     | 160 - 170                                                                                 | 15 - 30                                                                                    |
| Lasagne                                                                           | Ylä- /alalämpö                                                                    | 180 - 200                                                                                 | 25 - 40                                                                                    |
| Kalalaatikko                                                                      | Ylä- /alalämpö                                                                    | 180 - 200                                                                                 | 30 - 60                                                                                    |
| Täytetyt vihannekset                                                              | Kiertoilma                                                                        | 160 - 170                                                                                 | 30 - 60                                                                                    |
| Makeat kohokkaat                                                                  | Ylä- /alalämpö                                                                    | 180 - 200                                                                                 | 40 - 60                                                                                    |
| Makaronilaatikko                                                                  | Ylä- /alalämpö                                                                    | 180 - 200                                                                                 | 45 - 60                                                                                    |

## 10.7 Paistaminen useilla kannatintasoilla

Käytä leivinpeltiä.

Valitse toiminto: Kiertoilma.

|  <b>KAKKU/<br/>PIIRAKKA</b> |  <b>(°C)</b> |  <b>(min)</b> |  <b>2 tasoa</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tuulihatut / Eclair-leivokset, uunin esikuumennus tyhjänä                                                    | 160 - 180                                                                                     | 25 - 45                                                                                        | 1 / 4                                                                                            |
| Strösselikakku, kuiva                                                                                        | 150 - 160                                                                                     | 30 - 45                                                                                        | 1 / 4                                                                                            |

|  <b>PIK-KULEIVÄT / PIENET KAKUT / LEIVONNAISET / SÄMPYLÄT</b> |  <b>(°C)</b> |  <b>(min)</b> |  <b>2 tasoa</b> | <b>3 tasoa</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Sämpylät                                                                                                                                       | 180                                                                                           | 20 - 30                                                                                        | 1 / 4                                                                                            | -              |
| Murotaikinapikkuleivät                                                                                                                         | 150 - 160                                                                                     | 20 - 40                                                                                        | 1 / 4                                                                                            | 1 / 3 / 5      |
| Pikkuleivät vatkatusta taikinasta                                                                                                              | 160 - 170                                                                                     | 25 - 40                                                                                        | 1 / 4                                                                                            | -              |
| Lehtitaikinaleivonnaiset, uunin esikuumennus tyhjänä                                                                                           | 170 - 180                                                                                     | 30 - 50                                                                                        | 1 / 4                                                                                            | -              |
| Pikkuleivät hii-vataikinasta                                                                                                                   | 160 - 170                                                                                     | 30 - 60                                                                                        | 1 / 4                                                                                            | -              |
| Macaronit                                                                                                                                      | 100 - 120                                                                                     | 40 - 80                                                                                        | 1 / 4                                                                                            | -              |
| Munanvalkuaisleivonnaiset / Marengit                                                                                                           | 80 - 100                                                                                      | 130 - 170                                                                                      | 1 / 4                                                                                            | -              |

## 10.8 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.

## 10.9 Lihan paistaminen

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

|  <b>NAUDANLIHA</b> |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |
| Patapaisti                                                                                          | 1 - 1,5 kg                                                                        | Ylä- /alalämpö                                                                    | 230                                                                                       | 120 - 150                                                                                  |
| Paahtopaisti tai filee, raaka, uunin esikuumennus tyhjänä                                           | per paksuus/cm                                                                    | Teho grillaus                                                                     | 190 - 200                                                                                 | 5 - 6                                                                                      |
| Paahtopaisti tai filee, puolikypsä, uunin esikuumennus tyhjänä                                      | per paksuus/cm                                                                    | Teho grillaus                                                                     | 180 - 190                                                                                 | 6 - 8                                                                                      |
| Paahtopaisti tai filee, kypsä, uunin esikuumennus tyhjänä                                           | per paksuus/cm                                                                    | Teho grillaus                                                                     | 170 - 180                                                                                 | 8 - 10                                                                                     |

|  <b>PORSAANLIHA</b>                      |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                            |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Valitse toiminto: Teho grillaus.</b> |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                            |  |
|                                          | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(min) |  |
| Lapa / Niska / Kinkku                                                                                                     | 1 - 1,5                                                                                   | 160 - 180                                                                                 | 90 - 120                                                                                   |  |
| Kyljykset / Siankylki                                                                                                     | 1 - 1,5                                                                                   | 170 - 180                                                                                 | 60 - 90                                                                                    |  |
| Lihamureke                                                                                                                | 0,75 - 1                                                                                  | 160 - 170                                                                                 | 50 - 60                                                                                    |  |
| Porsaan potkapaisti, esikypsennetty                                                                                       | 0,75 - 1                                                                                  | 150 - 170                                                                                 | 90 - 120                                                                                   |  |



## VASIKANLIHA



Valitse toiminto: Teho grillaus.

|  | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vasikanpaisti                                                                     | 1                                                                                         | 160 - 180                                                                                 | 90 - 120                                                                                   |
| Vasikan reisipaisti                                                               | 1,5 - 2                                                                                   | 160 - 180                                                                                 | 120 - 150                                                                                  |



## LAMMAS



Valitse toiminto: Teho grillaus.

|  | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lampaanreisi /<br>Lammaspaisti                                                    | 1 - 1,5                                                                                   | 150 - 170                                                                                 | 100 - 120                                                                                  |
| Lampaanselkä                                                                      | 1 - 1,5                                                                                   | 160 - 180                                                                                 | 40 - 60                                                                                    |



## RIISTA



Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.

|  | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Selkä / Jäniksenkoi-<br>pi, uunin esikuu-<br>mennus tyhjänä                         | korkeintaan 1                                                                               | 230                                                                                         | 30 - 40                                                                                      |
| Kauriin-/hirsensatu-<br>la                                                          | 1,5 - 2                                                                                     | 210 - 220                                                                                   | 35 - 40                                                                                      |
| Kauriin-/hirvenreisi                                                                | 1,5 - 2                                                                                     | 180 - 200                                                                                   | 60 - 90                                                                                      |

**LINTUPAISTI****Valitse toiminto: Teho grillaus.**

|                     | <br>(kg)       | <br>(°C)  | <br>(min) |
|---------------------|----------------|-----------|-----------|
| Linnunliha, paloina | 0,2 - 0,25 kpl | 200 - 220 | 30 - 50   |
| Puolikas kana       | 0,4 - 0,5 kpl  | 190 - 210 | 35 - 50   |
| Broileri, kana      | 1 - 1,5        | 190 - 210 | 50 - 70   |
| Ankka               | 1,5 - 2        | 180 - 200 | 80 - 100  |
| Hanhi               | 3,5 - 5        | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Kalkkuna            | 2,5 - 3,5      | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Kalkkuna            | 4 - 6          | 140 - 160 | 150 - 240 |

**KALA (HAUDUTETTU)****Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.**

|                 | <br>(kg) | <br>(°C)  | <br>(min) |
|-----------------|----------|-----------|-----------|
| Kokonainen kala | 1 - 1,5  | 210 - 220 | 40 - 60   |

**10.10 Rapea pinta: Pizza-toiminto****PIZZA****Käytä ensimmäistä kannatinta-soa.**

|                     | <br>(°C)  | <br>(min) |
|---------------------|-----------|-----------|
| Tortut              | 180 - 200 | 40 - 55   |
| Pinaattipii-<br>ras | 160 - 180 | 45 - 60   |

**PIZZA****Käytä ensimmäistä kannatinta-soa.**

|                                                               | <br>(°C)  | <br>(min) |
|---------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Kinkkupii-<br>ras / Sveit-<br>siläinen<br>juustopiirak-<br>ka | 170 - 190 | 45 - 55   |

|  PIZZA                            |                                                                                        |                                                                                         |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  Käytä ensimmäistä kannatintasoa. |                                                                                        |                                                                                         |  |
|                                   |  (°C) |  (min) |  |
| Juustokakku                                                                                                        | 140 - 160                                                                              | 60 - 90                                                                                 |  |
| Vihannespiiras                                                                                                     | 160 - 180                                                                              | 50 - 60                                                                                 |  |

|  PIZZA                                                      |                                                                                        |                                                                                         |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin. |                                                                                        |                                                                                         |  |
|  Käytä toista kannatintasoa.                                |                                                                                        |                                                                                         |  |
|                                                             |  (°C) |  (min) |  |
| Pizza, ohut pohja, käytä uunipannua                                                                                                          | 200 - 230                                                                              | 15 - 20                                                                                 |  |

|  PIZZA                                                      |                                                                                        |                                                                                         |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin. |                                                                                        |                                                                                         |  |
|  Käytä toista kannatintasoa.                                |                                                                                        |                                                                                         |  |
|                                                             |  (°C) |  (min) |  |
| Pizza, pak-su pohja                                                                                                                          | 180 - 200                                                                              | 20 - 30                                                                                 |  |
| Kohottamaton leipä                                                                                                                           | 230 - 250                                                                              | 10 - 20                                                                                 |  |
| Voitaikina-pohjainen piiras                                                                                                                  | 160 - 180                                                                              | 45 - 55                                                                                 |  |
| Flammkuchen                                                                                                                                  | 230 - 250                                                                              | 12 - 20                                                                                 |  |
| Pierogi (Piiraat)                                                                                                                            | 180 - 200                                                                              | 15 - 25                                                                                 |  |

### 10.11 Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.

Aseta pannu ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.

|  GRILLI                   |                                                                                          |                                                                                                       |                                                                                                       |                                                                                     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  Valitse toiminto: Grilli |                                                                                          |                                                                                                       |                                                                                                       |                                                                                     |  |
|                           |  (°C) |  (min)<br>1. puoli |  (min)<br>2. puoli |  |  |
| Paahtopaisti                                                                                                 | 210 - 230                                                                                | 30 - 40                                                                                               | 30 - 40                                                                                               | 2                                                                                   |  |
| Naudanfilee                                                                                                  | 230                                                                                      | 20 - 30                                                                                               | 20 - 30                                                                                               | 3                                                                                   |  |

|  <b>GRILLI</b>                   |                                                                                           |                                                                                                        |                                                                                                        |                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Valitse toiminto: Grilli</b> |                                                                                           |                                                                                                        |                                                                                                        |                                                                                   |
|                                  | <br>(°C) | <br>(min)<br>1. puoli | <br>(min)<br>2. puoli |  |
| Porsaankylki-paisti                                                                                               | 210 - 230                                                                                 | 30 - 40                                                                                                | 30 - 40                                                                                                | 2                                                                                 |
| Vasikankylki-paisti                                                                                               | 210 - 230                                                                                 | 30 - 40                                                                                                | 30 - 40                                                                                                | 2                                                                                 |
| Lampaanselkä                                                                                                      | 210 - 230                                                                                 | 25 - 35                                                                                                | 20 - 25                                                                                                | 3                                                                                 |
| Kokonainen kala, 0,5 kg - 1 kg                                                                                    | 210 - 230                                                                                 | 15 - 30                                                                                                | 15 - 30                                                                                                | 3 / 4                                                                             |

## 10.12 Pakasteet

|  <b>Sulatus</b>                       |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                   |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Valitse toiminto: Kiertoilma.</b> |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                   |  |
|                                       | <br>(°C) | <br>(min) |  |  |
| Pizza, pakaste                                                                                                         | 200 - 220                                                                                 | 15 - 25                                                                                    | 2                                                                                 |  |
| Pizza American, pakaste                                                                                                | 190 - 210                                                                                 | 20 - 25                                                                                    | 2                                                                                 |  |
| Pizza, kylmä                                                                                                           | 210 - 230                                                                                 | 13 - 25                                                                                    | 2                                                                                 |  |
| Pizzapalat, pakaste                                                                                                    | 180 - 200                                                                                 | 15 - 30                                                                                    | 2                                                                                 |  |
| Ranskalaiset, ohuet                                                                                                    | 200 - 220                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | 3                                                                                 |  |
| Ranskalaiset, paksut                                                                                                   | 200 - 220                                                                                 | 25 - 35                                                                                    | 3                                                                                 |  |
| Lohkoperunat / Kroketit                                                                                                | 220 - 230                                                                                 | 20 - 35                                                                                    | 3                                                                                 |  |
| Röstiperunat                                                                                                           | 210 - 230                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | 3                                                                                 |  |
| Lasagne / Cannelloni, tuore                                                                                            | 170 - 190                                                                                 | 35 - 45                                                                                    | 2                                                                                 |  |
| Lasagne / Cannelloni, pakaste                                                                                          | 160 - 180                                                                                 | 40 - 60                                                                                    | 2                                                                                 |  |



## Sulatus



Valitse toiminto: Kiertoilma.



(°C)



(min)



|                  |           |         |   |
|------------------|-----------|---------|---|
| Uunijuusto       | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Kanan siipipalat | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

## 10.13 Sulatus

Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

Kun ruoka on suurikokoinen, aseta tyhjä lautanen ylösalaisin uunin pohjalle. Aseta ruoka syvään astiaan ja aseta se uunin sisällä olevan lautasen päälle. Poista tarvittaessa kannattimet.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.



(kg)



(min)  
Sulatusaika



(min)  
Jälkisolatusai-  
ka



|                         |         |           |         |                                                |
|-------------------------|---------|-----------|---------|------------------------------------------------|
| Kana                    | 1       | 100 - 140 | 20 - 30 | Käännä kypsennyksen puolivälissä.              |
| Liha                    | 1       | 100 - 140 | 20 - 30 | Käännä kypsennyksen puolivälissä.              |
| Taimen                  | 0,15    | 25 - 35   | 10 - 15 | -                                              |
| Mansikat                | 0,3     | 30 - 40   | 10 - 20 | -                                              |
| Voi                     | 0,25    | 30 - 40   | 10 - 15 | -                                              |
| Kerma                   | 2 x 0,2 | 80 - 100  | 10 - 15 | Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jässä. |
| Gateau (perunalaatikko) | 1,4     | 60        | 60      | -                                              |

## 10.14 Säilöntä

Valitse toiminto Alalämpö.

Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla olevia säilöntäpurkkeja.

Älä käytä kierrekorkeilla ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Aseta leivinpellille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.

Täytä purkit tasaisesti ja sulje tiiviisti.

Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.

Kaada noin 1/2 litraa vettä leivinpellille, jotta uunissa on riittävästi kosteutta.

Kun neste alkaa kiehua kevyesti ensimmäisissä purkeissa (litran purkissa noin 35 - 60 minuutin kuluttua), katkaise virta uunista tai alenna lämpötila 100 °C:seen (katso taulukko).

Aseta lämpötila 160 - 170 °C.

|  <b>PEHMEÄT MARJAT/HEDELMÄT</b> |  (min)<br><b>Keittoaika kiehumiseen</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mansikat / Mustikat / Vadelmat / Kypsät karviaiset                                                               | 35 - 45                                                                                                                  |

|  <b>LUU-HEDELMÄT</b> |  (min)<br><b>Keittoaika kiehumiseen</b> |  (min)<br><b>Jatka keittämistä 100 °C:ssa</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Persikat / Kvittenit / Luumut                                                                         | 35 - 45                                                                                                                  | 10 - 15                                                                                                                        |

|  <b>VIHANNEKSET</b> |  (min)<br><b>Keittoaika kiehumiseen</b> |  (min)<br><b>Jatka keittämistä 100 °C:ssa</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Porkkanat                                                                                              | 50 - 60                                                                                                                    | 5 - 10                                                                                                                           |
| Kurkut                                                                                                 | 50 - 60                                                                                                                    | -                                                                                                                                |
| Pikkelsi                                                                                               | 50 - 60                                                                                                                    | 5 - 10                                                                                                                           |

|  <b>VIHANNEKSET</b> |  (min)<br><b>Keittoaika kiehumiseen</b> |  (min)<br><b>Jatka keittämistä 100 °C:ssa</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kyssäkaali / Herneet / Parsa                                                                         | 50 - 60                                                                                                                  | 15 - 20                                                                                                                        |

## 10.15 Kuivatukseen - Kiertoilma

Peitä uunipellit leivinpaperilla.

Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni kuivausajan puolessa välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivauksen loppuun suorittamiseksi.

Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.

|  <b>VIHANNEKSET</b> |  (°C) |  (h) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Pavut                                                                                                | 60 - 70                                                                                | 6 - 8                                                                                  |
| Paprikat                                                                                             | 60 - 70                                                                                | 5 - 6                                                                                  |
| Keittovihannekset                                                                                    | 60 - 70                                                                                | 5 - 6                                                                                  |
| Sienet                                                                                               | 50 - 60                                                                                | 6 - 8                                                                                  |
| Yrtit                                                                                                | 40 - 50                                                                                | 2 - 3                                                                                  |

Aseta lämpötila 60 - 70 °C.

|  <b>HEDELMÄT</b> |  (h) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Luumut                                                                                              | 8 - 10                                                                                  |
| Aprikoosit                                                                                          | 8 - 10                                                                                  |
| Omenaviipaleet                                                                                      | 6 - 8                                                                                   |
| Päärynät                                                                                            | 6 - 9                                                                                   |

## 10.16 Paistolämpömittari

|  <b>NAUDANLIHA</b> |  <b>Ruoan sisälämpötila (°C)</b> |                  |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
|                                                                                                     | <b>Puoliraaka</b>                                                                                                 | <b>Keskitaso</b> | <b>Kypsä</b> |
| Paahtopaisti                                                                                        | 45                                                                                                                | 60               | 70           |
| Selkäpaisti                                                                                         | 45                                                                                                                | 60               | 70           |

|  <b>NAUDANLIHA</b> |  <b>Ruoan sisälämpötila (°C)</b> |                  |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
|                                                                                                     | <b>Vähemmän</b>                                                                                                   | <b>Keskitaso</b> | <b>Lisää</b> |
| Lihamureke                                                                                          | 80                                                                                                                | 83               | 86           |

|  <b>PORSAS</b> |  <b>Ruoan sisälämpötila (°C)</b> |                  |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
|                                                                                                 | <b>Vähemmän</b>                                                                                                   | <b>Keskitaso</b> | <b>Lisää</b> |
| Kinkku / Paisti                                                                                 | 80                                                                                                                | 84               | 88           |
| Selän kylkipaisti / Porsaankylki-paisti, savustettu / Porsaankylki-paisti, haudutettu           | 75                                                                                                                | 78               | 82           |

|  <b>VASIKKA</b> |  <b>Ruoan sisälämpötila (°C)</b> |                  |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
|                                                                                                  | <b>Vähemmän</b>                                                                                                   | <b>Keskitaso</b> | <b>Lisää</b> |
| Vasikanpaisti                                                                                    | 75                                                                                                                | 80               | 85           |
| Vasikan reisipaisti                                                                              | 85                                                                                                                | 88               | 90           |

|  <b>LAMMAS</b> |  <b>Ruoan sisälämpötila (°C)</b> |                  |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
|                                                                                                   | <b>Vähemmän</b>                                                                                                     | <b>Keskitaso</b> | <b>Lisää</b> |
| Lampaanreisi                                                                                      | 80                                                                                                                  | 85               | 88           |
| Lampaanselkä                                                                                      | 75                                                                                                                  | 80               | 85           |
| Lammaspaisti / Lampaanreisi                                                                       | 65                                                                                                                  | 70               | 75           |

|  <b>RIISTA</b> |  <b>Ruoan sisälämpötila (°C)</b> |                  |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
|                                                                                                 | <b>Vähemmän</b>                                                                                                   | <b>Keskitaso</b> | <b>Lisää</b> |
| Jäniksenselkä / Kauriin-/hirven-satula                                                          | 65                                                                                                                | 70               | 75           |
| Jäniksenkoipi / Jänis, kokonai-nen / Kauriin-/hirvenkoipi                                       | 70                                                                                                                | 75               | 80           |

|  <b>KANA</b> |  <b>Ruoan sisälämpötila (°C)</b> |                  |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
|                                                                                               | <b>Vähemmän</b>                                                                                                   | <b>Keskitaso</b> | <b>Lisää</b> |
| Kana                                                                                          | 80                                                                                                                | 83               | 86           |
| Ankka, kokonainen/puolikas / Kalkkuna, kokonainen/rintapala                                   | 75                                                                                                                | 80               | 85           |
| Ankka, rintapala                                                                              | 60                                                                                                                | 65               | 70           |

|  <b>KALA (LOHI, TAIMEN, KUHA)</b> |  <b>Ruoan sisälämpötila (°C)</b> |                  |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
|                                                                                                                    | <b>Vähemmän</b>                                                                                                   | <b>Keskitaso</b> | <b>Lisää</b> |
| Kala, kokonainen/suuri/haudutet-tu / Kala, kokonainen/suuri/pais-tettu                                             | 60                                                                                                                | 64               | 68           |

|  <b>VUOKARUOAT - ESIKEI-TETYT VIHANNEKSET</b> |  <b>Ruoan sisälämpötila (°C)</b> |                  |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
|                                                                                                                                | <b>Vähemmän</b>                                                                                                   | <b>Keskitaso</b> | <b>Lisää</b> |
| Kesäkurpitsavuoka / Parsakaali-vuoka / Fenkolivuoka                                                                            | 85                                                                                                                | 88               | 91           |

|  <b>PATA - SUOLAINEN</b> |  <b>Ruoan sisälämpötila (°C)</b> |                  |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
|                                                                                                             | <b>Vähemmän</b>                                                                                                     | <b>Keskitaso</b> | <b>Lisää</b> |
| Cannelloni / Lasagne / Makaroni-laatikko                                                                    | 85                                                                                                                  | 88               | 91           |

|  <b>PATA - MAKEA</b>                              |  <b>Ruuan sisälämpötila (°C)</b> |           |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|
|                                                                                                                                    | Vähemmän                                                                                                          | Keskitaso | Lisää |
| Laatikkoruoka vaaleasta leivästä hedelmillä / ilman hedelmiä / Riisipuurolaatikko hedelmillä / ilman hedelmiä / Makea nuudelivuoka | 80                                                                                                                | 85        | 90    |

### 10.17 Kosteaa kiertoilma - suositellut varusteet

Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne absorboivat enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| <b>Pizzapannu</b>                                                                 | <b>Uunivuoka</b>                                                                  | <b>Annosvuokat</b>                                                                | <b>Torttuvatkuoka</b>                                                              |
| Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm                                             | Tumma, heijastamaton halkaisija 26 cm                                             | Keraaminen halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm                                          | Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm                                              |

### 10.18 Kosteaa kiertoilma

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

|  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Leipätikut, yhteensä 0,5 kg                                                        | 190 - 200                                                                                  | 50 - 60                                                                                     | 3                                                                                  |
| Paistetut kampsimpukat kuorissa                                                    | 180 - 200                                                                                  | 30 - 40                                                                                     | 4                                                                                  |
| Kokonainen kala suolakuoressa, 0,3 - 0,5 kg                                        | 190 - 200                                                                                  | 45 - 50                                                                                     | 4                                                                                  |
| Kokonainen kala leivinpaperilla peitettynä, 0,3 - 0,5 kg                           | 190 - 200                                                                                  | 50 - 60                                                                                     | 3                                                                                  |
| Amaretti-keksit (20; yhteensä 0,5 kg)                                              | 170 - 180                                                                                  | 40 - 50                                                                                     | 3                                                                                  |
| Omenahyve                                                                          | 190 - 200                                                                                  | 50 - 60                                                                                     | 4                                                                                  |
| Suklaamuffinit (20; yhteensä 0,5 kg)                                               | 160 - 170                                                                                  | 35 - 45                                                                                     | 3                                                                                  |

## 10.19 Tietoja testilaitokselle

Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350,  
IEC 60350.

|  <b>PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Vuossa paistetut leivonnaiset</b> |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                            |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
| Rasvaton sokerikakku                                                                                                                                        | Kiertoilma                                                                        | 140 - 150                                                                                 | 35 - 50                                                                                    | 2                                                                                 |
| Rasvaton sokerikakku                                                                                                                                        | Ylä- /alalämpö                                                                    | 160                                                                                       | 35 - 50                                                                                    | 2                                                                                 |
| Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm                                                                                                                              | Kiertoilma                                                                        | 160                                                                                       | 60 - 90                                                                                    | 2                                                                                 |
| Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm                                                                                                                              | Ylä- /alalämpö                                                                    | 180                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | 1                                                                                 |

|  <b>PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Pikkuleivät</b> |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Käytä kolmatta kannatintasoa.</b>                    |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |  |
|                                                          |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
| Murokeksit / Pasteijat                                                                                                                    | Kiertoilma                                                                        | 140                                                                                       | 25 - 40                                                                                    |  |
| Murokeksit / Pasteijat, uunin esikuumennus tyhjänä                                                                                        | Ylä- /alalämpö                                                                    | 160                                                                                       | 20 - 30                                                                                    |  |
| Pienet kakut, 20 kpl/pelti, uunin esikuumennus tyhjänä                                                                                    | Kiertoilma                                                                        | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    |  |
| Pienet kakut, 20 kpl/pelti, uunin esikuumennus tyhjänä                                                                                    | Ylä- /alalämpö                                                                    | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                    |  |



## PAISTAMINEN USEILLA KANNATINTASOILLA. Pikkuleivät



(°C)



(min)



|                                                                 |            |     |         |       |
|-----------------------------------------------------------------|------------|-----|---------|-------|
| Murokeksit / Pasteijat                                          | Kiertoilma | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Pienet kakut, 20 kpl/<br>pelti, uunin esikuumen-<br>nus tyhjänä | Kiertoilma | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Rasvaton sokerikakku                                            | Kiertoilma | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |



## GRILLI



Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuutin ajan.



Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.



(min)



|                                                       |        |         |   |  |
|-------------------------------------------------------|--------|---------|---|--|
| Paahtoleipä                                           | Grilli | 1 - 3   | 5 |  |
| Naudanlihapihvit, käännä<br>kypsennyksen puolivälissä | Grilli | 24 - 30 | 4 |  |

# 11. HOITO JA PUHDISTUS



## VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



### Puhdistusai- neet

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

Käytä puhdistusainetta metallipintojen puhdistamiseen.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



### Jokapäiväisen 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 mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

## 11.2 Puhdistusohje: Sisätilan kuviointi

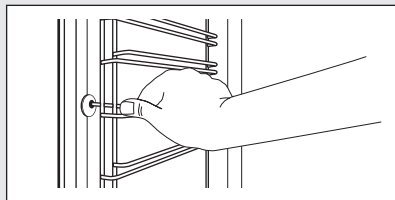
Puhdista lokero höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen kalkkijäämien poistamiseksi.

| 1. vaihe                                                                                     | 2. vaihe                                                                       | 3. vaihe                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Kaada: 250 ml valkoviinietikkaa lokeroon. Käytä enintään 6 % viinietikkaa ilman lisäaineita. | Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämät ympäristölämpötilassa 30 minuutin ajan. | Puhdista laite lämpimällä vedellä ja pehmeällä liinalla. |
| Toimintoon: Kiertoilma PLUS puhdista uuni joka 5.-10. -ohjelma.                              |                                                                                |                                                          |

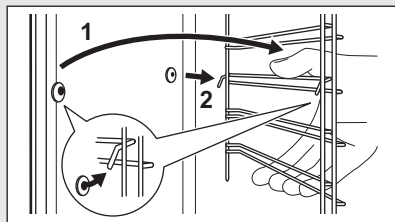
## 11.3 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

- 1. vaihe** Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy.
- 2. vaihe** Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



- 3. vaihe** Vedä kannattimen takaosa irti seinästä ja poista se.
- 4. vaihe** Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



## 11.4 Käyttöohjeet:

### Vesipuhdistus

Tämä puhdistustoiminto poistaa jäljelle jäävän rasvan ja ruokajäämät uunista kosteuden avulla.

- 1. vaihe** Kaada vesi lokeroon. 200 ml.
- 2. vaihe** Aseta toiminto:  .  
Paina: .
- 3. vaihe** Aseta lämpötila 90 °C.

- 4. vaihe** Anna uunin käydä 30 minuuttia.
- 5. vaihe** Kytke uuni pois päältä.
- 6. vaihe** Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. Kuivaa uuni sisätila pehmeällä liinalla.

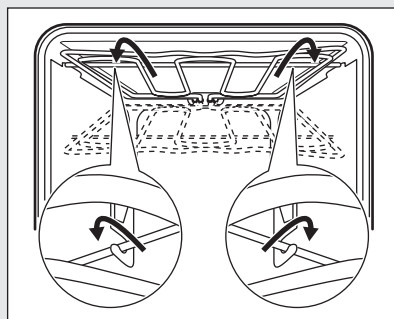
## 11.5 Irrottaminen: Grilli



### VAROITUS!

Olemassa on palovammojen vaara.

- 1. vaihe** Kytke uuni pois toiminnasta ja puhdista se vasta sitten, kun se on jäähtynyt. Irrota ritilöiden kannattimet.
- 2. vaihe** Tartu grillin nurkkiin. Vedä sitä eteenpäin jousipainetta vastaan ja ulospäin molemmasta pidikkeestä. Grilli taittuu alas-päin.
- 3. vaihe** Puhdista uunin katto lämpimällä vedellä, pehmeällä liinalla ja miedolla pesuaineella. Anna sen kuivua.
- 4. vaihe** Asenna grilli noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.
- 5. vaihe** Asenna ritilöiden kannattimet.



## 11.6 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

Voit poistaa luukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasilevyjen lukumäärä vaihtelee mallikohtaisesti.



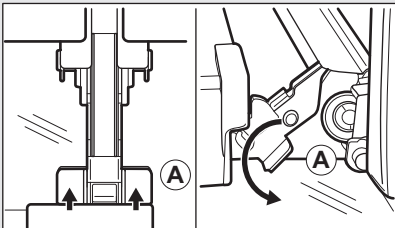
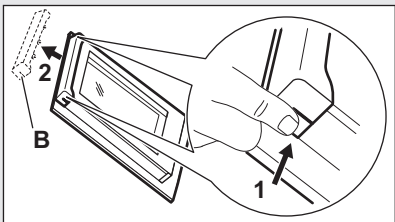
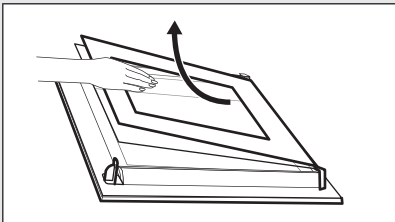
### VAROITUS!

Luukku on painava.



### HUOMIO!

Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoutua.

|                 |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                     |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. vaihe</b> | Avaa luukku kokonaan.                                                                                                                                                                                                             |    |
| <b>2. vaihe</b> | Paina saranoissa olevat lukitusvivut (A) ääriasentoon.                                                                                                                                                                            |                                                                                     |
| <b>3. vaihe</b> | Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (noin 70° kulma). Tartu luukkuun kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa. Aseta luukku ulompi puoli alaspäin pehmeälle ja vakaalle alustalle. |                                                                                     |
| <b>4. vaihe</b> | Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.                                                                                            |    |
| <b>5. vaihe</b> | Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.                                                                                                                                                                                |                                                                                     |
| <b>6. vaihe</b> | Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos ohjauskiskosta.                                                                                                                                                    |                                                                                     |
| <b>7. vaihe</b> | Puhdista lasilevy vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevy varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.                                                                                                      |  |
| <b>8. vaihe</b> | Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen.                                                                                                                                              |                                                                                     |
| <b>9. vaihe</b> | Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku. Varmista, että lasit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.                                                                    |                                                                                     |

## 11.7 Vaihtaminen: Lamppu

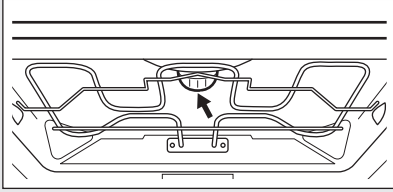


### VAROITUS!

Sähköiskun vaara.  
Lamppu voi olla kuuma.

| Ennen lampun vaihtamista:                                   |                                          |                                   |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. vaihe                                                    | 2. vaihe                                 | 3. vaihe                          |
| Kytke uuni pois päältä.<br>Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. | Irrota uunin pistoke pisto-<br>rasiasta. | Peitä uunin pohja kankaal-<br>la. |

## Ylälamppu

|                 |                                                         |                                                                                    |
|-----------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. vaihe</b> | Irrota suojalasi kiertämällä sitä.                      |  |
| <b>2. vaihe</b> | Puhdista suojalasi.                                     |                                                                                    |
| <b>3. vaihe</b> | Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun. |                                                                                    |
| <b>4. vaihe</b> | Kiinnitä suojalasi paikalleen.                          |                                                                                    |

## 12. VIANMÄÄRITYS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 Käyttöhäiriöt

Mikäli laitteessa ilmenevää ongelmaa ei ole kuvattu tässä taulukossa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

| Ongelma                      | Tarkista, että                                               |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Uuni ei kuumene.             | Sulake on palanut.                                           |
| Paistolämpömittari ei toimi. | Paistolämpömittari-pistoke on liitetty oikein pistokkeeseen. |

| Ongelma                                               | Tarkista, että                               |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Näytössä näkyy "12.00".                               | On tapahtunut sähkökatkos. Aseta kellonaika. |
| Vettä vuotaa lokero-<br>rosta.                        | Lokerossa on liikaa vettä.                   |
| Seuraavan toiminnon teho on heikko: Kiertoilma PLUS . | Lokero on täytetty vedellä.                  |
| Valo ei syty.                                         | Lamppu on palanut.                           |

## 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.

| Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän: |       |
|--------------------------------------------|-------|
| Malli (MOD.)                               | ..... |
| Tuotenumero (PNC)                          | ..... |
| Sarjanumero (S.N.)                         | ..... |

## 13. ENERGIAEHOKKUUS

### 13.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake\*

|                                                               |                               |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Tavarantoimittajan nimi                                       | Electrolux                    |
| Mallin tunnus                                                 | COB520X 944184981             |
| Energialuokka                                                 | 81,2                          |
| Energiatohokkuusluokka                                        | A+                            |
| Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö-toiminnossa | 0,99 kWh/ohjelma              |
| Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa       | 0,69 kWh/ohjelma              |
| Pesien lukumäärä                                              | 1                             |
| Lämpölähde                                                    | Sähkö                         |
| Tilavuus                                                      | 71 l                          |
| Uunityyppi                                                    | Kalusteeseen asennettava uuni |
| Massa                                                         | 34.5 kg                       |

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

Energiatohokkuusluokka ei koske Venäjää.

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

### 13.2 Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Varmista, että uunin luukku on suljettu uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa uunin luukkuja 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 puhaltimella 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**



867361571-A-252020