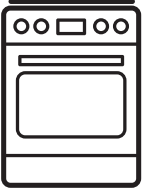




Electrolux



LKR64001NW

FI Käyttöohje | Liesi

SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäessäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.electrolux.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. AENNUS.....	8
4. TUOTEKUVAUS.....	9
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	10
6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	11
7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	11
8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS.....	13
9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	13
10. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	15
11. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS.....	28
12. VIANMÄÄRITYS.....	30
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	31
14. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	33

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 helpopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, etteivät he ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja

muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.

- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi korkeintaan 2 000 metriä merenpinnan yläpuolella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi laivoissa, veneissä tai aluksissa.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumenisi.
- Älä asenna laitetta millekään alustalle.
- Älä käytä laitetta ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen avulla.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentyminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- HUOMIO: Ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti. Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun tai keittotason saranoitujen kansiin lasin puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.

- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lampua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältytään sähkövaaroilta.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suojia, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suojia tai keittotason mukana toimitettuja suojia. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Varmista, että asennat sen vakaasti laitteen kallistumisen estämiseksi. Lue ohjeet Asennus-luvusta.

2.2 Sähköliitännät

VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähköliitännät tulee antaa.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen 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: suojajytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtajytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

2.3 Käyttö

VAROITUS!

Loukkaantumisen ja palovamman vaara. Sähköiskun vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.

VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneesta rasvasta voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja lämpötiloisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.

VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne

olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.

- Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi laitteen päällä tai suorassa kosketuksessa laitteen lokeron pohjan kanssa.
- Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
- Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
- Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiällä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Valuraudasta tai alumiinista valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.

- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhitätään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut höyry tiivistyy uunin sisäseiniin ja se voi aiheuttaa korroosiota. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään 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.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

2.6 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.7 Hävittäminen

VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.

- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

3. ASENNUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Tekniset tiedot

Mitat	
Korkeus	850 - 936 mm
Leveys	596 mm
Syvyys	600 mm

3.2 Sähköasennus

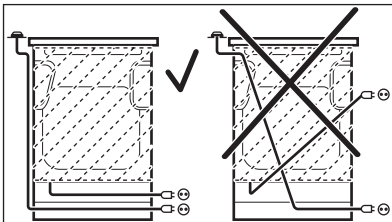
VAROITUS!

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

Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ilman pääpistoketta.

VAROITUS!

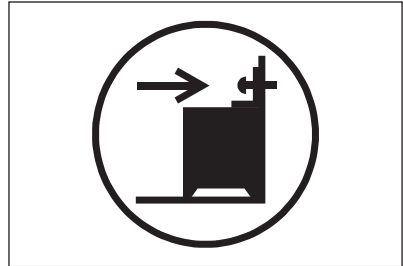
Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



3.3 Kaatumiseste

HUOMIO!

Asenna kaatumiseste, jotta laite ei kaadu väärän kuormituksen seurauksena. Kaatumiseste toimii vain, kun laite on asetettu oikeaan kohtaan. Laitteessa on kuvien mukaiset symbolit (mallikohtainen), joka muistuttaa kaatumisesteen asentamisesta.



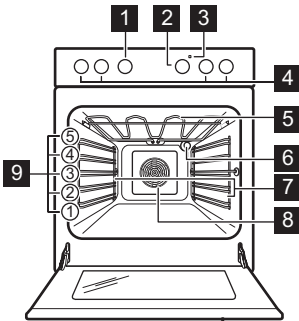
i

Varmista, että asennat kaatumisesteen oikealle korkeudelle.

Katso lisätietoa laitteen asennuksesta erillisestä asennusoppaasta.

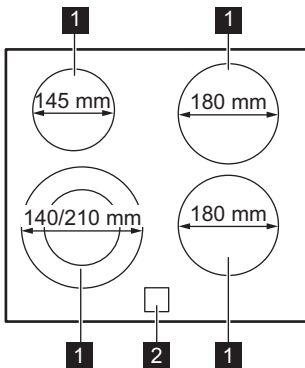
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



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

4.2 Keittotason osat



- 1 Keittoalue
- 2 Jäännöslämmön merkkivalo

4.3 Varusteet

- **Paistoritilä**
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Paistolevy**
Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.

- **Säilytysloker**
Säilytyslaatikko on uunin lokeron alapuolella. Avataksesi lokeron, työnnä lokeroa. Lokero tulee ulos.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Alkupuhdistus

Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.

i




Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

5.2 Esikuumennus

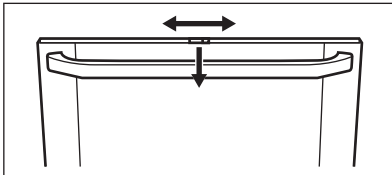
Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

1. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
5. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
6. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
7. Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy. Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Uunista voi tulla hajua ja savua. Tarkista, että huoneen ilmastointi on riittävä.

5.3 Luukun avaaminen ja sulkeminen mekaanisen lukituksen ollessa päällä

Luukun mekaaninen lukitus on oletusasetuksena käytössä.

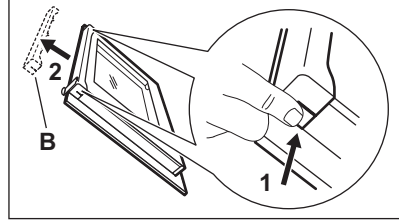
Avaa luukku siirtämällä lukkoa oikealle.



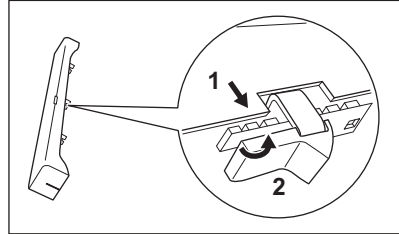
Sulje luukku lukitusvipua painamatta.

5.4 Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen pois päältä - pöuunissa

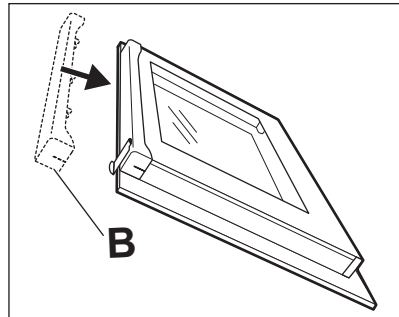
1. Paina luukun reunalistaa B molemmalta puolelta. Tiiviste irtaoo.



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



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



Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen toimintaan

Suorita edellä mainitut toimenpiteet uudelleen ja siirrä vipu takaisin vasemmalle.



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

6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Lämpöasetus

Merkki	Toiminto
0	Pois päältä -asento
	Kaksoisalue
	Lämpimänä pito
1 - 9	Tehoasetukset



Käytä jälkilämpöä vähentääksesi energian kulutusta. Kytke keittoalue pois päältä 5–10 minuuttia ennen ruoankypsennyksen päättymistä.

Käännä valitun keittoalueen väännin vaaditun tehotason kohdalle.

Kierrä säädin pois päältä -asentoon ruoankypsennyksen lopuksi.

6.2 Ulompien lämpöalueiden kytkeminen päälle ja pois päältä

Voit säätää keittoalueen keittoastian pohjan koon mukaan.

Ulomman lämpöalueen kytkeminen toimintaan: käännä säädintä myötäpäivään kevyen vastuksen ohi asentoon . Käännä väännintä sitten vastapäivään oikean tehotason kohdalle.

Ulomman lämpöalueen kytkeminen pois toiminnasta: käännä säädin Off-asentoon. Merkkivalo sammuu.

6.3 Jälkilämmön merkkivalo

VAROITUS!

Niin kauan kuin merkkivalo palaa, on olemassa jälkilämmön aiheuttama palovammojen vaara.

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

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,
- kun kuumia keittoastioita asetetaan kylmälle keittoalueelle,
- kun keittotasoa on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma.

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Ruoanlaittovälineet

Kypsennystulokset riippuvat keittoastian materiaalista



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

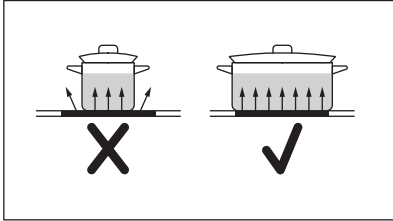


Älä käytä keraamisella keittotasolla keittoastiaa, jonka pohjan reunoissa tai ulkopinnoissa on kohoumia (esim. valurautapannut). Muutoin keittotason pintaan voi muodostua pysyviä naarmuja tai kulumia.



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

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



7.2 Ruoanlaittovälineiden vähimmäishalkaisija

Keittoalue	Ruoanlaittovälineiden halkaisija (mm)	Teho (W)
Vasen takana	125 - 145	1200
Oikea takana	150 - 180	1800
Oikea edessä	150 - 180	1800
Vasen edessä	140 - 210	1000/2200

7.3 Esimerkkejä ruoanvalmistussovelluksista



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkkejä
1 - 1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, sulanut voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2	Kiinteytä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana.
4 - 5	Höyrytetyt perunat ja muut vihannekset.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vettä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä.
4 - 5	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkejä
6 - 7	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissotet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhon sekoitus, kananmunat, pannukakut, munkit.	tarvittaessa	Käännä tarvittaessa.
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, rösti perunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
9	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistetut ranskalaiset.		

8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipinnan käsittelyyn tarkoitettua raaputinta.

VAROITUS!

Pidä raaputtimen terä pois lasten ulottuvilta. Käytä raaputinta varoen, koska sen terä on hyvin terävä

8.2 Keittotason puhdistus

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

9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ











VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Uunin toiminnot

VAROITUS!

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

Symboli	Uunitoiminto	Käyttökohte
	Pois päältä -asento	Uuni on kytketty pois päältä.
	Ylä-/alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
	Kiertokypsennys	Saman paistolämpötilan vaativien ruokien paistaminen samanaikaisesti useammalla kannatintasolla ilman, että tuoksut sekoittuvat.
	Kuuma ilma	Korkeintaan kahden kannatintason käyttäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä-/alalämpö käytettäessä.
	Piirakka / Pizza	Ruogan paistamiseen yhdessä ritiläasemassa voimakkaamman ruskistumisen ja rapean pohjan saamiseksi.
	Kuivaus	Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus.
	Maksimigrilli	Liteiden ruokien suuren määrä grillaukseen ja leivän paahuttamiseen.
	Tehogrillaus	Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Myös gratinointiin ja ruskistamiseen.
	Kostea kiertoilma	Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiansäästö. Tämä toiminto on suunniteltu säästämään energiaa ruoanlaiton aikana. Katso ruoanlaitto-ohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kostea kiertoilma. Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti.
	Toimintolukitus	Uunin ja keittotason toimintojen lukitsemiseksi.



Ruoka voidaan sulattaa valitsemalla Kostea kiertoilma -toiminto lämpötilaa asettamatta.

9.2 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



Laitteen säätimien symbolit, merkkivalot ja lamput ovat mallikohtaisia:

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


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

9.3 Uunin ja keittotason lukitseminen

Uunin toimintojen nupissa on sisäänrakennettu toimintolukitus.



Toimintolukitus ei kytkä pois päältä liedon päävirtaa.

Käännä nuppi symbolin  kohdalle. Nuppi tulee ulos noin 2 mm.

Uunin ja keittotason lukituksen avaaminen: Paina nuppia ja käännä se haluamaasi asentoon.

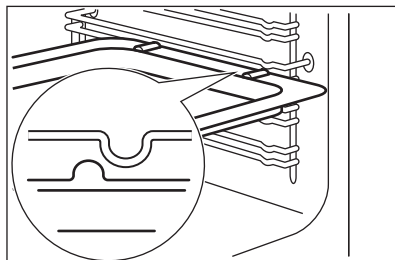
9.4 Jäähdytyspuhallin

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

9.5 Uunin varusteiden sijoittaminen paikoilleen

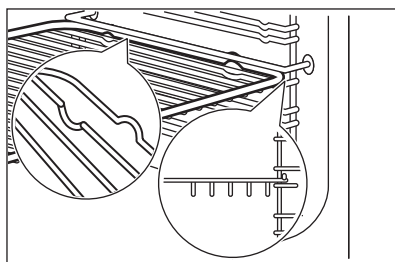
Uunipannu:

Työnnä uunipannu hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä:

Työnnä taso hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



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

10. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

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.

10.1 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

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

10.2 Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän kypsä.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.
Kakku laskeutuu, se on taikinanainen 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 tasanaisesti.	Levitä kakkutaikina seuraavalla kerralla tasanaisesti leivinpelltiin.
Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paistoaajassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.

10.3 Kuumailmapaisto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Sämpylät	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Kokojuväsämpylät	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Täytetyt voileivät	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Vuokaleipä	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Suolarinkilät	160 - 170	15 - 20	2 + 4

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Vehnäleipä / Pyöreä leipä	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Kokojyvällimppu	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Ruisleipä, sekoitus	250	-	2 + 4
- paistaminen	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Patonki	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannukakku	150 - 160	50 - 60	3
Hedelmäkotelo	140 - 150	70 - 80	3
Muffinssit	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Hillosämpylä	190 - 210	6 - 15	3
Pullat	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Pitkä leipä	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Piparkakku	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Kakku lautasella	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sokerikakku / Madeira-kakut	150 - 160	50 - 60	2
Marengit	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Marenkipohjat	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Pikkuleivät	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Voitaikina	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Hedelmäpiiraat, murotaikina	150 - 160	esipaisto, pohjat 10 - 15	2 + 4
Hedelmäpiiraat, murotaikina	150 - 160	viimeistely 35 - 45	2 + 4
Hedelmäpiiraat, muroleivonnaiset	170 - 180	30 - 40	2 + 4

10.4 Kuumailmatoiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kala, keittäminen	150 - 160	_ 1)	2 + 4
Kala, rasvassa paistaminen	165 - 175	_ 1)	2 + 4
Lihamureke	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Lihapullat tanskalaisittain	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Maksapasteija	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Perunapaistos	170 - 190	55 - 65	2 + 4
Lasagne, kotitekoinen	170 - 190	60 - 70	2 + 4

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Lasagne, pakaste	170 - 190	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Pastagratiini	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Ranskalaiset perunat, pakastetut	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Piiraat, kotitekoiset - esipaisto, sämpylä	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Piiraat, kotitekoiset - viimeistely	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Piiraat, pakastetut	170 - 190	25 - 35 ²⁾	2 + 4

1) Kalaa keitetessä tai rasvassa paistettaessa, kypsennysaikaan vaikuttaa kalan paksuus. Kala on valmis kun sen liha muuttuu valkoiseksi. Testin voi suorittaa pistämällä haarukan kalaan. Jos kalan liha irtoaa vaivatta sen ruodoista, kala on kypsää.

2) Kypsennettäessä kahdella tasolla (kaksinkertainen annos), aikaa kuluu noin 30 % enemmän kuin mitä pakkauksessa on ilmoitettu. Mikäli ilmoitettu ajantarve on 30 minuuttia, ruoan valmiiksi saamiseen kuluu noin 30+10 = 40 minuuttia.

10.5 Ylä- ja alalämpö, paisto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Sämpylät	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Kokojuväsämpylät	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Täytetyt voileivät	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-sämpylät	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pita-leipä	250	5 - 15	3 - 4
Suolarinkilät	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Vehnäleipä	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Kokojuvälimppu	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Ruisleivän paistaminen	180 - 200	55 - 65	1
- paistaminen	190	55 - 65	1
Patonki	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannukakku	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Kakku lautasella	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sokerikakku / Madeira-kakut	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Voileipäkakku, sämpylä	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengit	90 - 110	90 - 120	3 - 4

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Marenkipohjat	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Pikkuleivät	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Voitaikina	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Kääretortut	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Hedelmäpiiraat, murotaikina	175 - 200	esipaistettu, sämpylä 10 - 15	3 - 4
Hedelmäpiiraat, murotaikina	170 - 180	viimeistely 35 - 45	3 - 4
Hedelmäpiiraat, muroleivonnaiset	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Marsipaani maustekakku	210 - 230	10 - 12	2

10.6 Ylä- ja alalämpö

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kala, keittäminen	160 - 170	1)	3
Kala, rasvassa paistaminen	180 - 200	1)	3
Lihamureke	175 - 200	45 - 60	3
Lihapullat tanskalaisittain	175 - 200	30 - 45	3
Maksapasteija	180 - 200	50 - 60	3
Gratiini	180 - 200	50 - 60	3
Perunapaistos	190 - 210	55 - 65	3
Lasagne, kotitekoinen	190 - 210	50 - 60	3
Lasagne, pakaste	175 - 200	30 - 45 2)	3
Pastagratiini	180 - 200	30 - 40	3
Ranskalaiset perunat, pakastetut	225 - 250	20 - 30 2)	3
Piiraat, kotitekoiset - esipaisto, sämpylä	190 - 210	15 - 25	3
Tarts, home made - finishing	190 - 210	20 - 30	3
Piiraat, kotitekoiset - viimeistely	200 - 225	20 - 30 2)	3

1) Kalaa keitettäessä tai rasvassa paistettaessa, kypsennysaikaan vaikuttaa kalan paksuus. Kala on valmis kun sen liha muuttuu valkoiseksi. Testin voi suorittaa pistämällä haarukan kalaan. Jos kalan liha irtoaa vaivatta sen ruodoista, kala on kypsää.

2) Kypsennettäessä kahdella tasolla (kaksinkertainen annos), aikaa kuluu noin 30 % enemmän kuin mitä pakkauksessa on ilmoitettu. Mikäli ilmoitettu ajantarve on 30 minuuttia, ruoan valmiiksi saamiseen kuluu noon 30+10 = 40 minuuttia.

10.7 Pizzapöytä

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Ciabatta-sämpylät	200 - 220	10 - 20	2
Foccacia	220 - 230	10 - 20	2
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2
Hedelmäpiiraat, murotaikina	170 - 180	35 - 45	2
Hedelmäpiiraat, muroleivonnaiset	175 - 200	25 - 35	2
Pizza, kotitekoinen (paksu - runsaasti täytettä)	180 - 200	25 - 35	1
Pizza, kotitekoinen (ohut pohja)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	1
Pizza, pakaste	190 - 200	15 - 20	3
Piiraat, kotitekoiset - esipaisto, sämpylä	175 - 200	35 - 45	3
Piiraat, kotitekoiset - viimeistely	175 - 200	35 - 45	3
Piiraat, pakastetut	190 - 210	15 - 25	3

1) Esikuumenna uuni

10.8 Kostea kiertoilma

Leipä ja pizza

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

Leivonnaiset leivinpellillä

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

Vuokakakku

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

Kala

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

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kalafilee, 300 g	180	25 - 35	3

Liha

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

Pienet leivonnaiset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pikkuleivät	180	25 - 35	3
Macaronit	160	25 - 35	3
Muffinssit	180	25 - 35	3
Suolakeksit	170	20 - 30	3
Murotaikinapikkuleivät	150	25 - 35	3
Leivonnaiset	170	15 - 25	3

Kasvisruoat

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

10.9 Kiertoilma ja leivonta

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Sämpylät	175 - 185	15 - 25	2 + 4
Kokojuväsämpylät	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Täytetyt voileivät	170 - 180	15 - 25	2 + 4
Pretzelit	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Vehnäleipä	170 - 180	30 - 40	2 + 4
Kokojuväleipä	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Ruisleipä, sekavilja	250	lämmitys	2 + 4
- kypsennys	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Patongit	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannukakku	150 - 160	50 - 60	3
Vuokakakku	150 - 160	30 - 40	2 + 4

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Sokerikakut	150 - 160	50 - 60	2
Marengit	100	90 - 120	2 + 4
Marenkipohjat	100	90 - 120	2 + 4
- lämmitys	uunin ollessa pois toiminnasta	25	2 + 4
Pikkuleivät	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Voitaikina	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	150 - 160	esikypsennys, rulla 10 - 15	2 + 4
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	150 - 160	viimeistely 35 - 45	2 + 4
Hedelmäkakut, murotaikina	170 - 180	30 - 40	2 + 4

10.10 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä (voit käyttää alumiinifoliota).

Paista suuret lihapalat suoraan leivinpellillä.

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.

Jos käytettäväksi suositellaan tasoa ensimmäistä tasoa, aseta ruoka suoraan leivinpellille.

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

10.11 Kuumailmatoiminto

Naudanliha

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

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

Vasikanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Naudanfilee ¹⁾	160	60 - 70	2 - 3

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

Lammas

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Koipi / lapa / selkä	160	80 - 100	2

Porsaanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Porsaanpaisti ¹⁾	175	60 - 70	2 - 3
Porsaankylkipaisti ¹⁾	175	60	2 - 3
Niskapaistit	160	90 - 120	2 - 3
Kinkku	150	60 - 100	1 - 2

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

Lintupaisti

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Kana, paloiteltu	180	55 - 65	2 - 3
Ankka ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3
Ankka, hidas kypsennys ¹⁾	130	yhteensä noin 5 tuntia	2 - 3
Kalkkunapaisti, täytetty	150	50 - 60	1 - 2
Kalkkunarinta	175	70 - 80	2 - 3

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

10.12 Ylä- ja alalämpö

Naudanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Paahtopaisti ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Takapaisti - ruskistus	225	Yhteensä 10	2 - 3

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Takapaisti - paahto	160	50 - 60	2 - 3
Paahtopaisti	180	90 - 120	1 - 3

1) Muu Voidaan ruskistaa paahtamisen jälkeen grillin alla tai ylä-/alalämmöllä 250 °C asetuksella. Jos käytät lihamittaria, poista se ennen grillaamista.

Vasikanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Naudanfilee ¹⁾	180	60 - 70	2

1) Muu Voidaan ruskistaa paahtamisen jälkeen grillin alla tai ylä-/alalämmöllä 250 °C asetuksella. Jos käytät lihamittaria, poista se ennen grillaamista.

Lampaanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Koipi / Lapa / Kylkipaisti	180	80 - 100	2

Sianliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatintaso
Porsaanpaisti ¹⁾	200	60 - 70	3
Porsaankylkipaisti ¹⁾	200	60	3
Niskafileet	180	90 - 120	3
Kinkku	160	60 - 100	2

1) Muu Voidaan ruskistaa paahtamisen jälkeen grillin alla tai ylä-/alalämmöllä 250 °C asetuksella. Jos käytät lihamittaria, poista se ennen grillaamista.

Linnunliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatintaso
Kana, paloitetuna	200	55 - 65	2
Ankka ¹⁾	160	55 - 65	2
Ankka, hidas kypsennys ¹⁾	130	yhteensä noin 5 tuntia	2
Kalkkunapaisti, täytetty	160	50 - 60	2
Kalkkunanrintapala	200	70 - 80	2
Kana, kokonainen	220	60 - 90	2

1) Muu Voidaan ruskistaa paahtamisen jälkeen grillin alla tai ylä-/alalämmöllä 250 °C asetuksella. Jos käytät lihamittaria, poista se ennen grillaamista.

10.13 Paahto tehogrillaten

Naudanliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä	per cm paksuutta	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Paahtopaisti tai filee: puolikypsä	per cm paksuutta	180 - 190	6 - 8	1
Paahtopaisti tai filee: kypsä	per cm paksuutta	170 - 180	8 - 10	1

1) Esikuumenna uuni.

Sianliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Lapa, niska, kinkku	1–1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kyljys, siankyliki	1–1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Lihamureke	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Porsaan potka, esikypsennetty	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Vasikanliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Vasikanpaisti	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Vasikan reisipaisti	1,5–2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lampaanliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Lammaspaisti, lampaanviulu	1–1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Lampaanselkä	1–1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Linnunliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Linnunliha, paloina	200–250 g kpl	200 - 220	30 - 50	1
Ankka	1,5–2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Hanhi	3,5–5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkkuna	2,5–3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkkuna	4–6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Kana, kokonainen	1–1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

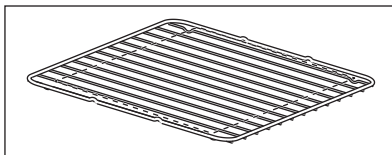
10.14 Grillaus, yleinen

⚠ VAROITUS!

Uunin luukku on pidettävä suljettuna grillaamisen aikana.

- **Grillaa aina lämpötilan suurimmalla asetuksella.**
- Aseta ritilä kannatintasolle grillaustaulukon suositusten mukaisesti.
- Jos käytettäväksi suositellaan ensimmäistä kannatintasoa, aseta ruoka suoraan leivinpellille.

- Aseta ensimmäiselle kannatintasolle aina syvä pannu rasvan keräämiseksi.
- Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.



Grillausalue on tason keskellä.

10.15 Maksigrilli

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

1) Esikuumenna uuni

10.16 Kuivaus

Vuoraa leivinpellit leivinpaperilla.

Parhaiden tuloksien saavuttaminen: kytke laite pois päältä, kun vaaditusta ajasta on

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

Vihannekset

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

Hedelmät

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

10.17 Tiedoksi testauslaitoksille

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet	Kannatintaso
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Ylä-/alalämpö	170	20 - 30	Leivinpelti	4
Pienet kakut (20 kpl/pelti) ¹⁾	Kuuma ilma	150	20 - 30	Leivinpelti	2
Pienet kakut (20 kpl/pelti) ¹⁾	Kuuma ilma	150	25 - 35	Leivinpelti/ Uunipannu	1 + 4
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vi-nottain	Ylä-/alalämpö	180	70 - 90	Ritilä	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vi-nottain	Kuuma ilma	160	70 - 90	Ritilä	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vi-nottain	Piirakka / Pizza	160	60 - 80	Ritilä	2
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Ylä-/alalämpö	170	30 - 40	Ritilä	3
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Kuuma ilma	150	35 - 45	Ritilä	2
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä ¹⁾	Kuuma ilma	160	25 - 35	Ritilä	1 + 4
Murotaikina/pasteijat	Kuuma ilma	140	20 - 35	Leivinpelti	3
Murotaikina/pasteijat	Kuuma ilma	140	20 - 30	Leivinpelti	1 + 4
Murotaikina/pasteijat	Ylä-/alalämpö	160	20 - 35	Leivinpelti	3
Paahtoleipä ¹⁾	(Enint.) Grilli	Enint.	1 - 5	Ritilä	4

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet	Kannattin
Naudanjauhelihapihvi	Grilli	Enint.	15 - 20 ensimmäinen puoli. 10 - 15 toinen puoli.	Ritilä/Uuni-pannu	4 + 1

1) Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

11. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuutioliinaa käyttäen.

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.

Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuutioliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Tarvikkeet

Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuutioliinaa, lämmintä vettä ja mietoja puhdistusaineita. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

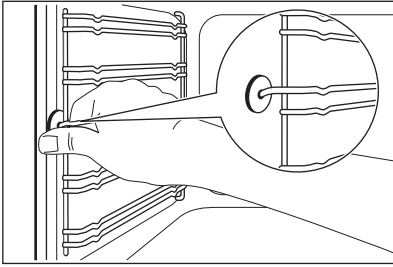
Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

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

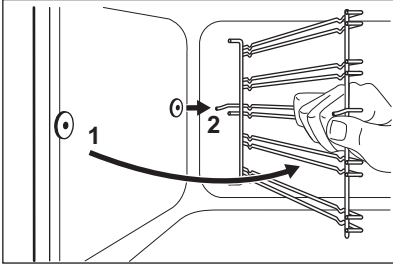
11.3 Uunipeltien kannatinkiskojen irrottaminen

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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



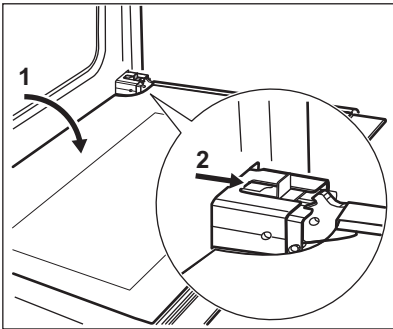
Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

⚠ HUOMIO!

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

11.4 Uunin luukun irrottaminen

Irrota luukku puhdistamisen helpottamiseksi.



1. Avaa luukku kokonaan auki.

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

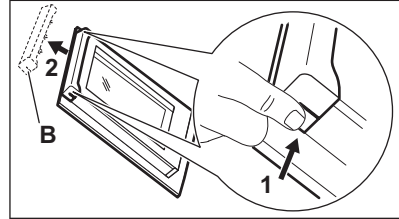
Asenna uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että kuulet napsahduksen, kun asennat luukun takaisin paikoilleen. Käytä tarvittaessa hieman voimaa.

11.5 Luukun lasien irrottaminen ja puhdistaminen

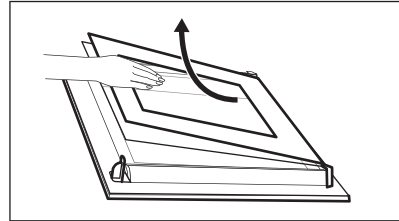


Hankkimasi uunin luukun lasi voi poiketa kuvissa olevasta lasityypistä ja sen muodosta. Lasien lukumäärä voi myös vaihdella.

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



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



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

11.6 Grillin poistaminen:

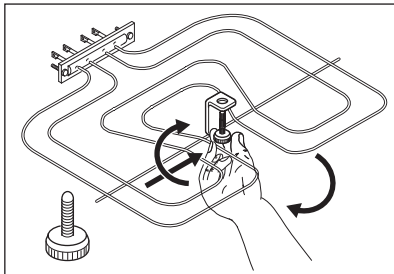
⚠ VAROITUS!

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

Poista hyllykannattimet.

Voit poistaa lämpövastuksen helpottaaksesi uunin sisätilan katon puhdistamista.

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



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

Asenna lämpövastus käänteisessä järjestyksessä.

Asenna hyllykannattimet.

⚠ VAROITUS!

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

11.7 Lampun vaihtaminen

⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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

Takalamppu



Lampun suojalasi sijaitsee uunin takaosassa.

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda tilalle uunin lamppu, jonka lämmönkestävyys on 300 °C. Käytä tyypiltään samanlaista uunin lamppua.
4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

11.8 Alalaatikko

⚠ VAROITUS!

Älä laita alalaatikkoon elintarvikkeita.

⚠ VAROITUS!

Älä säilytä alalaatikkossa helposti syttyviä esineitä, kuten puhdistustarvikkeita, muovipusseja, uunikintaita, paperia, puhdistusaineita, aerosoleja, muovisia esineitä). Uunia käytettäessä laatikko voi kuumentua. On olemassa tulipalovaara.

Uunin alalaatikko voidaan poistaa puhdistusta varten.

Alalaatikon poistaminen:

1. Vedä vetolaatikkoa ulospäin, kunnes se pysähtyy.
 2. Nosta alalaatikkoa hieman, jotta sitä voidaan nostaa ylöspäin laatikon ohjaimien kulmassa.
- Asenna laatikko paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

12. VIANMÄÄRITYS

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Et saa laitetta käynnistymään.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.
Et saa laitetta käynnistymään.	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska se toimi vain vähän aikaa.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumentamiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeen.
Ulompi lämpöalue ei kytkeydy toimintaan.		Käynnistä sisempi lämpöalue ensin.
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista asetusten oikeellisuus.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on viallinen.	Vaihda lamppu.
Höyry ja tiivistynyt kosteus laskeutuvat ruoan pinnalle ja uunin sisätilaan.	Olet jättänyt ruoan uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä astioita uuniin yli 15 - 20 minuutiksi kypsennyksen päättymisen jälkeen.

12.2 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

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

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Keittolevyn tuotetiedot EU:n ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti

Mallin tunniste	LKR64001NW
Keittotason tyyppi	Keittotaso erilleen asennettavan liedon sisällä
Keittoalueiden lukumäärä	4
Kuumennusteknologia	Säteilevä lämmitin

Ympyränmuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä	21.0 cm
	Vasen takana	14.5 cm
	Oikea edessä	18.0 cm
	Oikea takana	18.0 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä	178.9 Wh/kg
	Vasen takana	181.8 Wh/kg
	Oikea edessä	182.1 Wh/kg
	Oikea takana	172.7 Wh/kg
Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob)		178.9 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettujen sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mitataustavat.

13.2 keittotaso - Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemäsi määrä.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen keittoalueen kytkemistä toimintaan.

- Keittoastian pohjan halkaisijan tulee olla sama kuin keittoalueen halkaisija.
- Käytä pienempää keittoastia pienemmillä keittoalueilla.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseksi.

13.3 EU:n uunien ekologisen suunnittelun ja energiamerkintämääräysten mukaiset tuotetiedot ja tuotetietolomake

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunniste	LKR64001NW 947941424
Energiatehokkuusluokka	95,3
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,95kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,82kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	73l
Uunityyppi	Uuni erilleen asennettavan lieden sisällä
Massa	57.0kg

IEC/EN 60350-1 – Ruoanlaittoon tarkoitettujen sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 1: Mallistot, uunit, höyryuunit ja grillit – Menetelmiä tehon mittaukseen.

13.4 Uuni – Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon


Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä.

Kosteaa kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton 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.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland





electrolux.com

867338955-D-172023



CE