

EKB100W  
EKB100X  
EOB100JX  
EOB100W  
EOB100X



DA Ovn  
FI Uuni

Brugsanvisning  
Käyttöohje

2  
26



**Electrolux**

# SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	26
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	28
3. LAITTEEN KUVAUS.....	30
4. KÄYTTÖÖNOTTO.....	31
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	31
6. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	32
7. LISÄTOIMINNOT.....	33
8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	33
9. HOITO JA PUHDISTUS.....	43
10. VIANMÄÄRITYS.....	46
11. ASENNUS.....	47
12. ENERGIATEHOKKUUS.....	48

## SINUN PARHAAKSESI

Kiitämme teitä Electrolux-laitteen hankinnasta. Olette valinneet tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana saatuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu teitä ajatellen. Laitetta käyttäessänne voitte olla aina varma erinomaisista tuloksista. Tervetuloa Electroluxiin.

### Vieraile verkkosivullamme:



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

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



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

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

## ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä. Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero. Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojelu

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 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen osat ovat kuumia.
- 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.
- Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkuisten laitteiden tai kalusteiden lähellä.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.

### 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 luukkuun tai päästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että

laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Tämä kodinkone vastaa Euroopan yhteisön direktiivejä.

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysen 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 paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja se 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 huoltopalveluun.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata sen tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

## 2.5 Sisävalo



**VAROITUS!**  
Sähköiskun vaara.

- Tässä laitteessa käytetty lamppu- tai halogeenilampputyyppi on tarkoitettu

vain kodinkoneiden valaistukseen. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.

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

## 2.6 Huolto

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

## 2.7 Hävittäminen

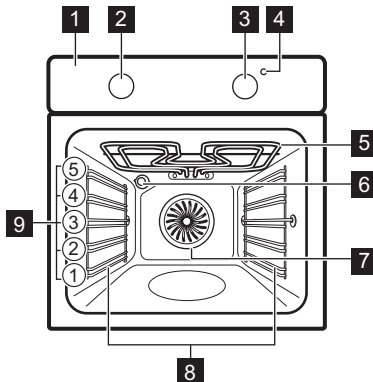


**VAROITUS!**  
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

# 3. LAITTEEN KUVAUS

## 3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Lämpötilan valitsin
- 4 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Irrotettava kannatinkisko
- 9 Kannatintasot

## 3.2 Lisävarusteet

- **Ritilä**  
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

- **Leivinpelti**  
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.
- **Grilli / uunipannu**

Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankerruustiana.

## 4. KÄYTTÖNOTTO



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 4.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.



Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

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

### 4.2 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ






### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta




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



Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.

1. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. Valitse toiminto  ja aseta maksimilämpötila.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
5. Valitse toiminto  ja 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.

### 5.2 Uunitoiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta
 Uunivalo	Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintaa.
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsennyksen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö-toiminnossa.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Kostea Kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kostea Kiertoilma. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiansäästö. Tätä toimintoa käytettiin energiatehokkuusluokan täyttämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti.
 Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Grilli	Matalien ruokien grillaus ja leivän paahdaminen.
 Maksigrilli	Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahdaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.
 Pizzatoiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskuttamiseen ja rapean pohjan luomiseen. Aseta lämpötila 230 °C.
 Ylä + alalämpö (Ylä-/Alalämpö)	Ruokien ja leivonnaisien paistaminen yhdellä tasolla.

## 6. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



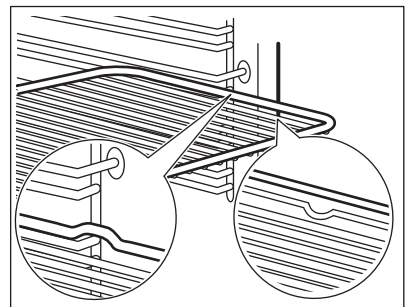
### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

Paistoritilä:

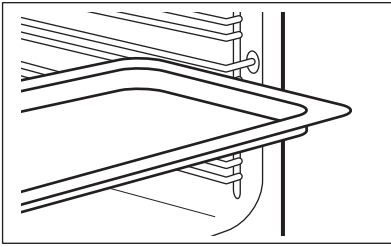
Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.



Leivinpelti/ uunipannu:

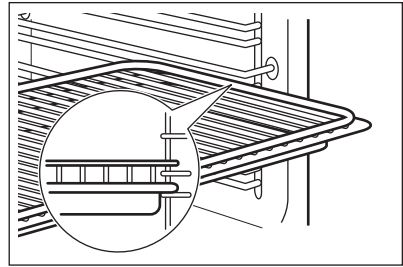
Työnnä leivinpelti /uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin.





Paistoritilä ja leivinpelti /  
uunipannuyhdessä:

Paina leivinpelti /uunipannu  
kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja  
paistoritilä yläpuolella oleviin  
ohjauskiskoihin.



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

## 7. LISÄTOIMINNOT

### 7.1 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.

### 7.2 Ylikuumenemissuoja

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

## 8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat  
luvut.



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

### 8.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunissa on viisi kannatintasoa.

Laske kannatintasot uunin pohjasta  
alkaen.

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen  
uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät

vakioasetukset lämpötilan, keittoajan ja  
kannatintason säätämiseen.

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

Uunissa on erityinen järjestelmä, joka  
kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti.  
Kyseisen järjestelmän avulla ruoka  
paistuu jatkuvasti kosteassa  
ympäristössä, minkä ansiosta se on  
sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa.  
Se lyhentää paisto aikaa ja pienentää  
energian kulutusta.

### **Kakkujen leipominen**

Älä avaa uunin luukkuja ennen kuin 3/4  
paisto ajasta on kulunut.

Jos käytät kahta leivinpeltiä  
samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi  
tyhjä kannatintaso.

**Lihan ja kalan kypsentyminen**

Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.

Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.

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

**Paistoajat**

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

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

**8.2 Leivonta ja paistaminen****Kakut**

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

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso		
Rusinakakku <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Leipävuoaassa
Pienet kakut - yksi taso	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Leivinpellillä
Pienet kakut - kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Leivinpellillä
Pienet kakut - kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pasteiijat - yksi taso	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pasteiijat - kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pasteiijat - kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Leivinpellillä
Marengit - yksi taso	120	3	120	3	80 - 100	Leivinpellillä
Marengit - kaksi tasoa <sup>1)</sup>	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Leivinpellillä
Pullat <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Leivinpellillä
Eclair-leivokset - yksi taso	190	3	170	3	25 - 35	Leivinpellillä
Eclair-leivokset - kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Leivinpellillä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	20 cm:n kakku- vuossa
Hedelmä- kakku	160	1	150	2	110 - 120	24 cm:n kakku- vuossa
Täytekak- kupohja	170	1	160	2 (vasen ja oikea)	50 - 60	20 cm:n kakku- vuossa

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

### Leipä ja pizza

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Vaalea leipä <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1- 2 kappaleta, 500 g/kpl
Ruisleipä	190	1	180	1	30 - 45	Leipä- vuossa
Sämpylät <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6 - 8 kpl leivinpellillä
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Leivinpellillä tai uunipannussa
Teeleipä <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Leivinpellillä

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

### Paistokset

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

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

<sup>1)</sup> Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

## Liha

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

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

### Kala

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

### 8.3 Grilli

Aseta maksimilämpötila.

Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.

Käytä neljättä kannatintasoa.

Ruokalaji	Määrä		Aika (min)	
	Kpl	Määrä (kg)	1. puoli	2. puoli
Naudanfileepihvit	4	0,8	12 - 15	12 - 14
Naudanlihapihvit	4	0,6	10 - 12	6 - 8
Makkarat	8	-	12 - 15	10 - 12
Porsaankyljykset	4	0,6	12 - 16	12 - 14
Kana (puolikkaat)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Broilerin rintapala	4	0,4	12 - 15	12 - 14
Jauhelihapihvi	6	0,6	20 - 30	-

Ruokalaji	Määrä		Aika (min)	
	Kpl	Määrä (kg)	1. puoli	2. puoli
Kalafile	4	0,4	12 - 14	10 - 12
Lämpimät leivät	4 - 6	-	5 - 7	-
Paahtoleipä	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 8.4 Gratinointi

Käytä uunin ensimmäistä tai toista kannattintasoa.

### Naudanliha

Esikuumenna uuni.

Paisto-aika voidaan laskea kertomalla alla olevan taulukon aika fileen senttimetri-paksuudella.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Paahtopaisti tai filee, raaka	190 - 200	5 - 6
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä	180 - 190	6 - 8
Paahtopaisti tai filee, kypsä	170 - 180	8 - 10

### Porsaanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Lapa, niska, kinkku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kyljykset, porsaankyljet, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Lihamureke, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Porsaan potkapaisti (esikypsennetty), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

### Vasikanliha

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

### Lammas

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Lammaspaisti, lampaanviulu, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lampaansekä, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

### Lintupaisti

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Linnunliha paloina, 0,2 - 0,25 kg kpl	200 - 220	30 - 50

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Kana, puolikas, 0,4 - 0,5 kg kpl	190 - 210	35 - 50
Broileri, kana, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ankka 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Hanhi, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkkuna, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Kalkkuna, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

### Kala (haudutettu)

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

## 8.5 Kostea Kiertoilma



Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Ruokalaji	Lisävarusteet	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Aika (min)
Makeat sämpylät, 12 kpl	leivinpelti tai uunipannu	175	3	40 - 50
Sämpylät, 9 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Pizza, pakaste, 0,35 kg	paistoritilä	180	2	45 - 55
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	170	2	45 - 50
Kohokkaat, 6 kpl	keräämiset annosvuoat ritilällä	190	3	45 - 55
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	35 - 45
Täytekakku-pohja	uunivuoka ritilällä	170	2	35 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	170	3	30 - 40
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45



Ruokalaji	Lisävarusteet	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Aika (min)
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	40 - 50
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	30 - 45
Mantelileivokset, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	45 - 55
Muffinit, 12 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 50
Piiraat, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Höyrytetyt kasvikset, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	180	3	35 - 45
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	35 - 45

## 8.6 Kuivaus - Kiertoilma

Peitä uunipellit leivinpaperilla.

Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni

kuivausajan puolella välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivausloppuun suorittamiseksi.

### Vihannekset

Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.

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

**Hedelmät**

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

**8.7 Tietoja testilaitokselle**

Standardin IEC 60350-1 mukaiset testit.

Ruokala- laji	Toiminto	Lisäva- rusteet	Kan- natin- taso	Läm- pötila (°C)	Aika (min)	Kommentit
Pienet kakut	Ylä + ala- lämpö	Uunipelti	3	170	20 - 30	20 pientä kakkua leivinpeltiä kohti.
Pienet kakut	Kiertoilma	Uunipelti	3	150 - 160	20 - 35	20 pientä kakkua leivinpeltiä kohti.
Pienet kakut	Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	20 pientä kakkua leivinpeltiä kohti.
Omena- piirakka	Ylä + ala- lämpö	Uuniritilä	2	180	70 - 90	Käytä kahta vuo- kaa (halkaisija 20 cm), vinottain.
Omena- piirakka	Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	70 - 90	Käytä kahta vuo- kaa (halkaisija 20 cm), vinottain.
Vähäras- vainen sokeri- kakku	Ylä + ala- lämpö	Uuniritilä	2	170	40 - 50	Käytä kakkuvuo- kaa (halkaisija 26 cm). Esikuumenna uunia 10 minu- utin ajan.
Vähäras- vainen sokeri- kakku	Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	40 - 50	Käytä kakkuvuo- kaa (halkaisija 26 cm). Esikuumenna uunia 10 minu- utin ajan.

Ruoka-laji	Toiminto	Lisäva-rusteet	Kan-natin-taso	Läm-pötila (°C)	Aika (min)	Kommentit
Vähäras-vainen sokeri-kakku	Kiertoilma	Uuniritilä	2 ja 4	160	40 - 60	Käytä kakkuvuo-kaa (halkaisija 26 cm). Vinot-tain. Esikuumenna uunia 10 minuut-tin ajan.
Murokek-sit	Kiertoilma	Uunipelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Murokek-sit	Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Murokek-sit	Ylä + ala-lämpö	Uunipelti	3	140 - 150	25 - 45	-
Paahto-leipä 4 - 6 kpl	Grilli	Uuniritilä	4	maks.	2 - 3 minuut-tia ensimmäi-nen puoli; 2 - 3 minuuttia toinen puoli	Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.
Naudan-lihapihvi 6 kpl, 0,6 kg	Grilli	Ritilä ja uunipan-nu	4	maks.	20 - 30	Aseta ritilä uunin neljännelle tasol-le ja uunipannu kolmannelle ta-solle. Käännä ruoka keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.

## 9. HOITO JA PUHDISTUS



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 9.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

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

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden

ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.

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

Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.

Jos käytät varusteita, joissa on tarttumaton pinta, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä

astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä uunia 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä. Poista kosteus uunin sisältä jokaisen käyttökerran jälkeen.

## 9.2 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.

## 9.3 Luukun tiivisteiden puhdistaminen

Tarkista luukun tiiviste säännöllisesti. Tiiviste sijaitsee uunin sisäosan kehyksen ympärillä. Älä käytä uunia, jos luukun tiiviste on vaurioitunut. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Puhdista luukun tiiviste yleisiä puhdistusohjeita noudattaen.

## 9.4 Kannattimien

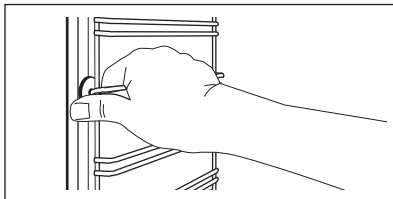
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



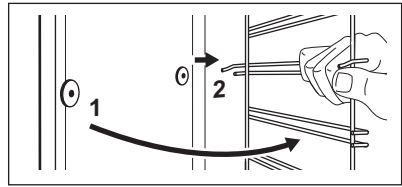
### HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



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



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

## 9.5 Uunin katto



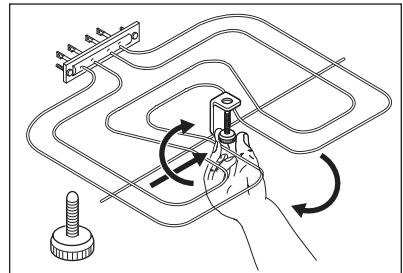
### VAROITUS!

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

Irrota ritilöiden kannattimet.

Voit poistaa lämpövastuksen uunin katon puhdistamisen helpottamiseksi.

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



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

Asenna lämpövastus takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

Asenna ritilöiden kannattimet.



### VAROITUS!

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

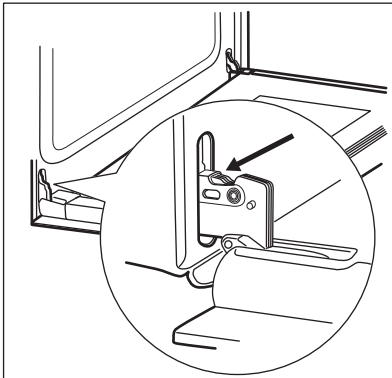
## 9.6 Luukun irrottaminen ja asentaminen

Uuninluukussa on kaksi lasilevyä. Voit poistaa uuninluukun ja sen sisällä olevan lasilevyn puhdistusta varten. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.

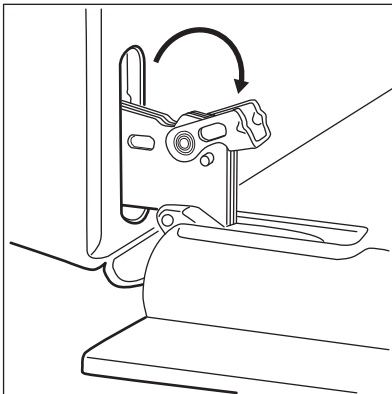
**i** Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa sisällä olevan lasilevyn ennen uuninluukun irrottamista.

**!** **HUOMIO!**  
Älä käytä uunia ilman sisäistä lasilevyä.

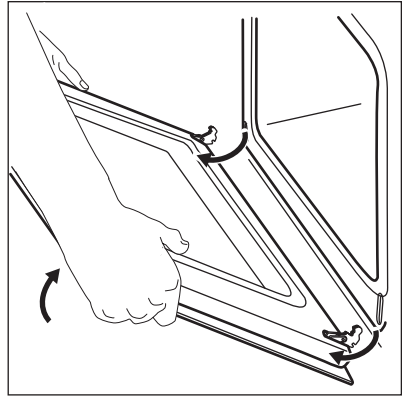
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



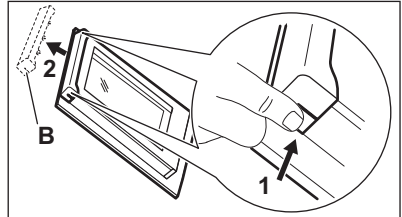
2. Nosta ja käännä saranoissa olevat vivut kokonaan.



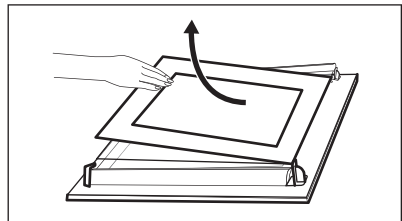
3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.



4. Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeään kankaan päälle.
5. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiviste vapautuu.



6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Pitele luukun lasilevyä sen yläreunasta ja vedä se varoen ulos. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.



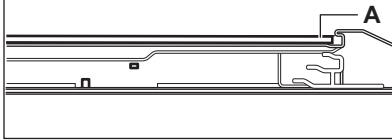
8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

Puhdistettuasi lasilevyn ja uuninluukun asenna ne takaisin paikalleen.

Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle. Varmista, ettei lasilevyn kehysten painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.

Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen.

Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



## 9.7 Lampun vaihtaminen



### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.  
Lamppu voi olla kuuma.

1. Kytke uuni pois päältä.  
Odota, että uuni jäähtyy.
2. Irrota uunin pistoke pistorasiasta.
3. Peitä uunin pohja kankaalla.



### **HUOMIO!**

Pidä halogeenilamppua aina kankaalla estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

## Takalamppu

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

# 10. VIANMÄÄRITYS



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 10.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.

## 10.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

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

**Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:**

Malli (MOD.) .....

Tuotenumero (PNC) .....

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

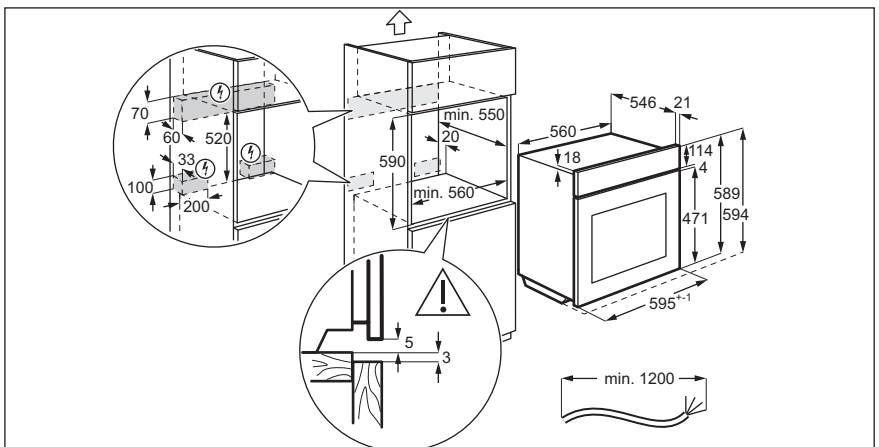
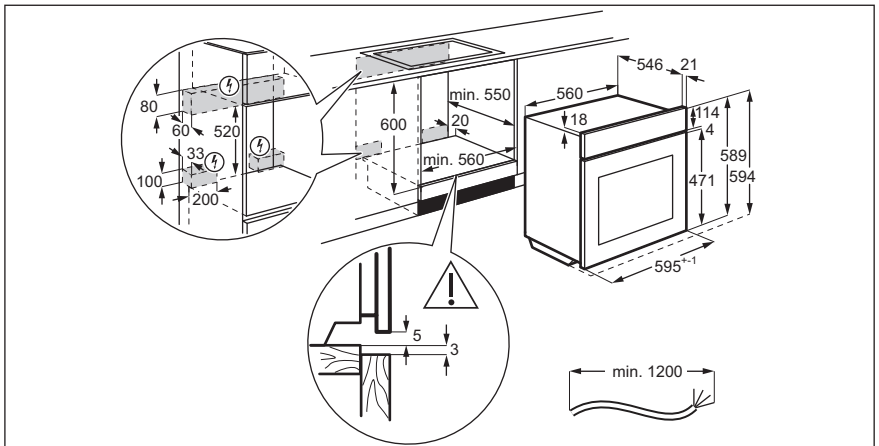
## 11. ASENNUS



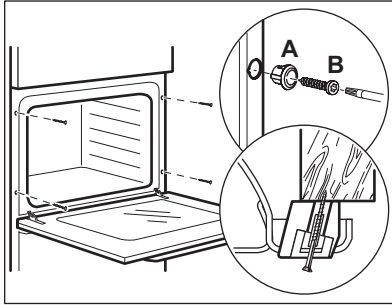
### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 11.1 Asentaminen kalusteeseen



## 11.2 Kalusteeseen kiinnittäminen



## 11.3 Sähköliitäntä



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

Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

## 11.4 Johto

Asennuksen tai vaihdon johtotyyppi:

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

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

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

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

# 12. ENERGIATEHOKKUUS

## 12.1 Tuoteseloste ja -tiedot standardin EU 65-66/2014 mukaisesti

Tavarantoimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	EKB100W EKB100X EOB100JX EOB100W EOB100X
Energialuokka	95.3
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö-toiminnossa	0.93 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.81 kWh/ohjelma
Uunien lukumäärä	1
Lämmönlähde	Sähkö
Tilavuus	72 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni



Massa	EKB100W	30.0 kg
	EKB100X	29.9 kg
	EOB100JX	29.7 kg
	EOB100W	29.9 kg
	EOB100X	29.8 kg

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

## 12.2 Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

### Yleisohjeita

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

Käytä metallisia astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen kuin asetat ruoka-ainekset uuniin.

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

### Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

### Ruokien lämpimänäpito

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

### Kostea Kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

## 13. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

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



867347138-A-172018

