

EOB100JX  
EOB100W  
EOB100X



---

**FI** Uuni  
**SV** Inbyggnadsugn

---

Käyttöohje  
Bruksanvisning

2  
25



**Electrolux**

# SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. LAITTEEN KUVAUS.....	7
4. KÄYTTÖÖNOTTO.....	7
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	8
6. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	9
7. LISÄTOIMINNOT.....	10
8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	10
9. HOITO JA PUHDISTUS.....	18
10. VIANMÄÄRITYS.....	21
11. ASENNUS.....	21
12. ENERGIATEHOKKUUS.....	23

## 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.
- 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 kosketettavissa olevat osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.
- 3-vuotiaat ja sitä nuoremmat lapset tulee pitää kaukana tästä laitteesta aina sen ollessa toiminnassa.

### 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. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa 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 ohjeita.
- 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.
- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.

- Laitteen sivujen on oltava saman korkeisten 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 arvokilven sähkötiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.

- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen 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.



### **VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
  - Älä aseta uunivuokkia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
  - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
  - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
  - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Emalipintojen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokkaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneeliin (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.

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysten 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.

## 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 vaurioitu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

## 2.5 Sisävalo

- Käytä ainoastaan kodinkoneisiin tarkoitettuja hehkulamppuja tai

halogeenilamppua. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.



### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.

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

## 2.6 Hävittäminen



### **VAROITUS!**

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

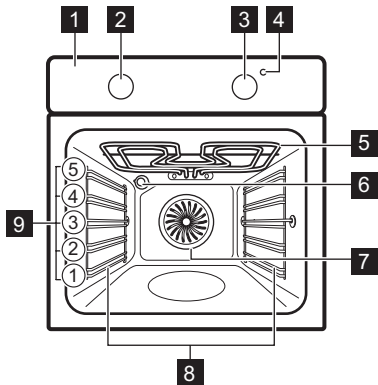
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

## 2.7 Huolto

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

## 3. LAITTEEN KUVAUS

### 3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Lämpötilan valitsin
- 4 Lämpötilan merkivalo / symboli
- 5 Lämpövastus
- 6 Valo
- 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 rasvankero-uastiana.

## 4. KÄYTTÖÖNOTTO



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 4.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot laitteesta.






Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista laite ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

### 4.2 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä laite jäljelle jääneen rasvan polttamiseksi pois.

1. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
2. Anna laitteen käydä 1 tunti.
3. Valitse toiminto  ja aseta maksimilämpötila.
4. Anna laitteen käydä 15 minuuttia.
5. Valitse toiminto  ja aseta maksimilämpötila.
6. Anna laitteen käydä 15 minuuttia.

Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Laitteesta voi tulla hajua ja savua. Tämä on normaalia. Tarkista, että huoneen ilmavirtaus on riittävä.

## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



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



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

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

### 5.2 Uunin toiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
0	Pois toiminnasta Laitteesta on katkaistu virta.
	Uunivalo Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa.
	Ylä + alalämpö Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
	Ylälämpö Päältä ruskistetut leivät, kakut ja leivonnaiset. Valmiiden ruokien loppukypsennys.
	Alalämpö Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
	Grilli Matalien ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
	Maksigrilli Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahtaminen.
	Gratinointi Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.



Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaaminen. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toiminnossa.
 Pizzatoiminto	Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toiminnossa.

## 6. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



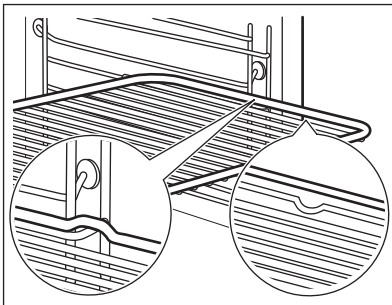
### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

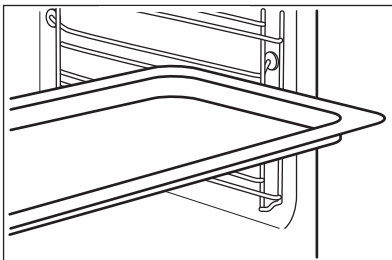
Paistoritilä:

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



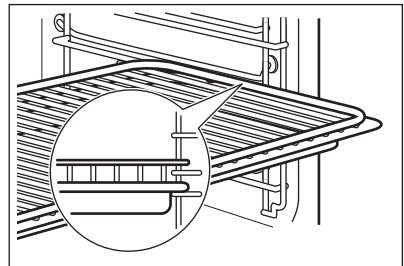
Uunipannu:

Työnnä uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Paina uunipannu kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin. Varmista, että jalat osoittavat alaspäin.



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

## 7. LISÄTOIMINNOT

### 7.1 Jäähdytyspuhallin

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

### 7.2 Ylikuumenemissuoja

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

## 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.

osiin alumiinifoliota kypsennyksen aikana. Tämä voi vaikuttaa kypsennystuloksiin ja vaurioittaa emalipintaa.

### 8.1 Yleistä

- Uunissa on viisi kannatintasoja. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.
- Laitteessa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se vähentää paistoajan ja energian kulutuksen minimiin.
- Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tämä on normaalia. Pysyttele sopivalla etäisyydellä laitteesta avatessasi luukkuja toiminnan aikana. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.
- Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään aseta

### 8.2 Kakkujen leipominen

- Älä avaa uunin luukkuja ennen kuin 3/4 paistoajasta on kulunut.
- Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi tyhjä kannatintaso.

### 8.3 Lihan ja kalan kypsentäminen

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

### 8.4 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyyppistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

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

## 8.5 Paistotaulukko

## Kakut

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso		
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
Rusinakakku <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Leipä- vuoassa
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

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Pikkuleivät / pastejit - yksi taso	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pastejit - kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pastejit - 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
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

<sup>1)</sup> 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 kappaletta, 500 g/kpl
Ruisleipä	190	1	180	1	30 - 45	Leipävuoaassa
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 grilli-/uuni-pannussa
Teeleipä <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Leivinpellillä

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

## Paistokset

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Pastapais-tos	200	2	180	2	40 - 50	Vuoassa
Vihannes-paistos	200	2	175	2	45 - 60	Vuoassa
Piiras <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Vuoassa
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa
Cannelloni <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	Uuniritilällä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso		
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
Porsaanpötka	180	2	160	2	100 - 120	2 kappaletta
Lammas	190	2	175	2	110 - 130	Koipi
Broileri	220	2	200	2	70 - 85	Kokonainen
Kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240	Kokonainen
Ankka	175	2	220	2	120 - 150	Kokonainen
Hanhi	175	2	160	1	150 - 200	Kokonainen
Jänis	190	2	175	2	60 - 80	Palasina
Jänis	190	2	175	2	150 - 200	Palasina
Fasaani	190	2	175	2	90 - 120	Kokonainen

## Kala

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

## 8.6 Grilli



Esikuumenna tyhjää uunia 3 minuuttia ennen ruokien asettamista uuniin.

Ruokalaji	Määrä		Lämpötila (°C)	Aika (min)		Kannattin-taso
	Kpl	(g)		1. puoli	2. puoli	
Naudanfileepihvit	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Naudanlihapihvit	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Makkarat	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Porsaan- kyljykset	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Broileri (puolik- kaat)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Broilerin rintapala	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Jauheliha- pihvi	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Kalafile	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Lämpimät leivät	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Paahtolei- vät	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

## 8.7 Gratinointi

### Naudanliha

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

1) Esikuumenna uuni.

### Porsaanliha

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lapa, niska, kinkku	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	1 tai 2
Kyljykset, siankylki	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	1 tai 2
Lihamureke	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 tai 2
Porsaan potka paisti (esikypsenetty)	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 tai 2

### Vasikanliha

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

### Lammas

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

### Lintupaisti

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Linnunliha paloina	0,2 - 0,25 kpl	200 - 220	30 - 50	1 tai 2
Puolikas kana	0,4 - 0,5 kpl	190 - 210	35 - 50	1 tai 2



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

### Kala (haudutettu)

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

## 8.8 Kuivaus - Kiertoilma

- Peitä uunipellit leivinpaperilla.
- Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni

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

### Vihannekset

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

### Hedelmät

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

## 9. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 9.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.
- Puhdista laite sisältä jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.
- Poista itsepintaiset tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
- Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta.
- Jos käytät tarttumattomia varusteita, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

### 9.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset laitteet



Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä teräsvillaa, happoja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

### 9.3 Luukun tiivisten puhdistaminen

- Tarkista luukun tiiviste säännöllisesti. Tiiviste sijaitsee uunin sisäosan kehiksen ympärillä. Älä käytä laitetta, jos luukun tiiviste on vaurioitunut. Ota

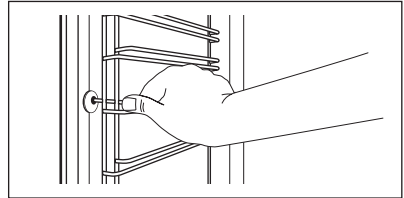
yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

- Puhdista luukun tiiviste yleisiä puhdistusohjeita noudattaen.

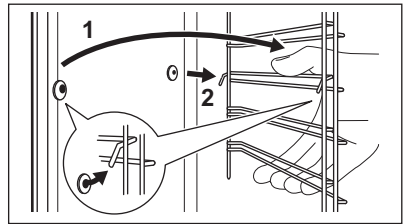
### 9.4 Kannattimien

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



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



Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

### 9.5 Uunin katto



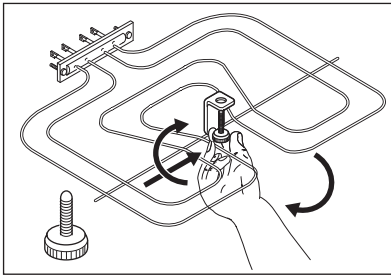
#### VAROITUS!

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 lopuksi 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 Uuninluukun puhdistaminen

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



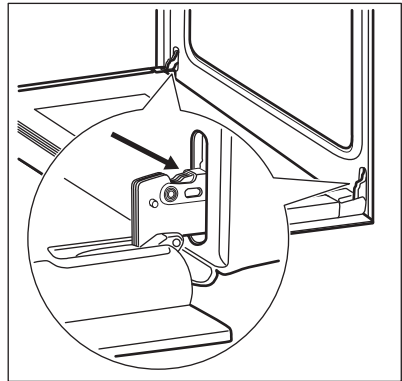
Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa lasilevyt ennen uuninluukun irrottamista.



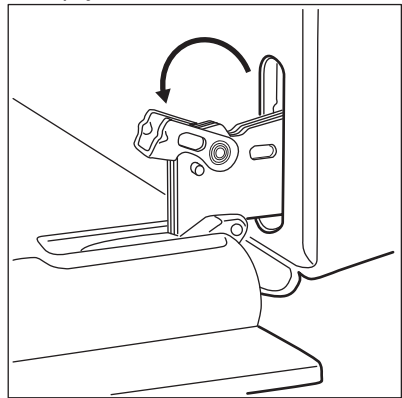
#### **HUOMIO!**

Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

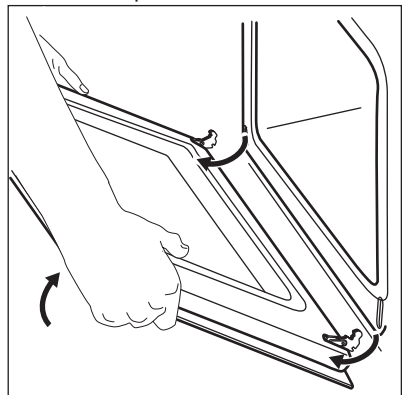
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



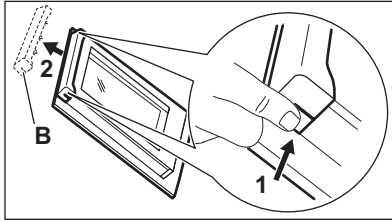
2. Nosta ja käännä saranoissa olevia vipuja.



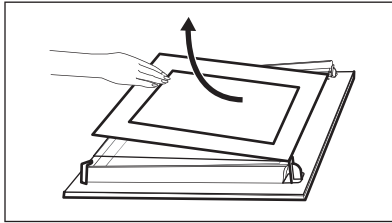
3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.



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



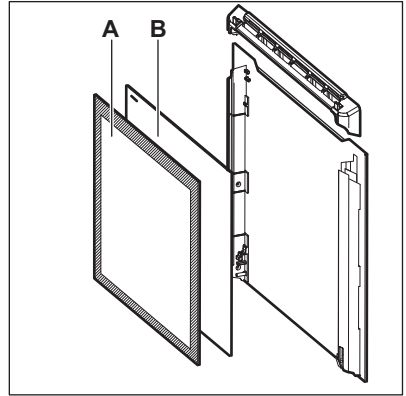
6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Pitele luukun lasilevyjä niiden yläreunasta ja vedä ne varoen ulos. Aloita ylimmästä levystä. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.



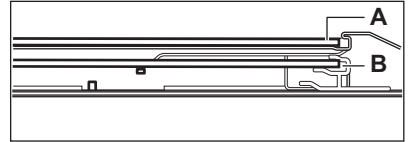
8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen.

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

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



Varmista, että asennat keskimmäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



## 9.7 Lampun vaihtaminen

Peitä laitteen pohja kankaalla. Se estää lampun suojalasin ja uunin vaurioitumisen.



### **VAROITUS!**

Sähköiskuvaara! Irrota sulake ennen lampun vaihtamista. Lamppu ja lampun suojalasi voivat olla kuumia.



### **HUOMIO!**

Pidä halogeenilamppua aina kankaalla estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

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

## Takalamppu

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

## 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 tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee laitteen sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisäosasta.

#### Suosittelemme, että kirjoitat tiedot tähän:

Malli (MOD.)	.....
Tuotenumero (PNC)	.....
Sarjanumero (S.N.)	.....

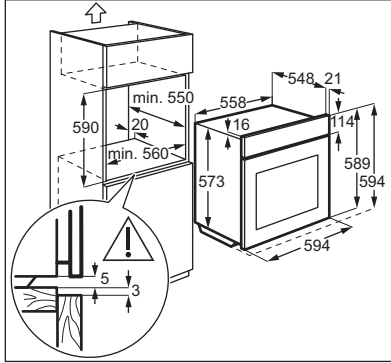
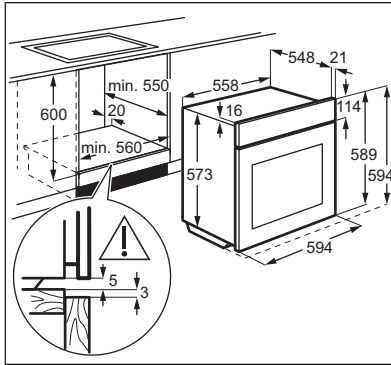
## 11. ASENNUS



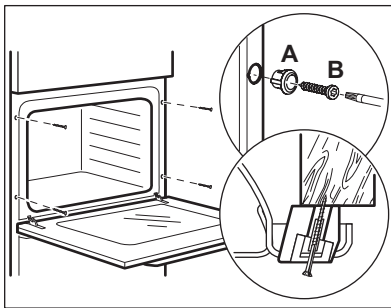
### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 11.1 Asentaminen kalusteeseen



## 11.2 Kalusteeseen kiinnittäminen



## 11.3 Sähköliitäntä

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

Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

## 11.4 Johto

Asennuksen tai vaihdon johtotyypit:

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

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

Kokonaisteho (W)	Johdon läpileikkaus (mm <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 nollajohtimeen (sininen ja ruskea johto) verrattuna.

## 12. ENERGIATEHOKKUUS

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

Toimittajan nimi	Electrolux	
Mallin tunnus	EOB100JX EOB100W EOB100X	
Energialuokka	100,0	
Energiatehokkuusluokka	A	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,93 kWh/kierrös	
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,85 kWh/kierrös	
Uunien lukumäärä	1	
Lämmönlähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	72 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	EOB100JX	31.5 kg
	EOB100W	31.5 kg
	EOB100X	30.5 kg

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

### 12.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

#### Yleisohjeita

Varmista, että uuninluukku on suljettu oikein laitteen ollessa toiminnassa ja pidä luukku suljettuna mahdollisimman hyvin käytön aikana.

Käytä metallisia astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

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

#### Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

#### Ruokien lämpimänäpito

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

## 13. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä Kierrätä pakkaus laittamalla

se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä