

CKB100W
CKB100X
COB100W
COB100X



FI Uuni
SV Inbyggnadsugn

Käyttöohje 2
Bruksanvisning 28

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit electrolux.com/register

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	2
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. ASENNUS.....	7
4. TUOTEKUVAUS.....	9
5. KÄYTTÖÖNOTTO.....	9
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	11
8. LISÄTOIMINNOT.....	12
9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	12
10. HOITO JA PUHDISTUS.....	22
11. VIANMÄÄRITYS.....	25
12. ENERGIATEHOKKUUS.....	26

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



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registerelectrolux.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

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 kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.

- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen huoltoa.
- VAROITUS: Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.

- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	590 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm

Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	569 mm
Laitteen asennussyvyys	548 mm
Leveys luukun ollessa auki	1022 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

2.2 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua 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

olottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

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

Asennuksen tai vaihdon johtotyypit Euroopassa:

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 (mm²)
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.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.

- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta määrittämällä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukkuja.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkuja.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

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

- Jos laite asennetaan kalusteen paneeliin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneeliin taakse ja laite, kotelointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalo



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Tässä laitteessa käytetty lamppu- tai halogeenilampputyypin on tarkoitettu vain kodinkoneiden valaistukseen. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.
- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppeja.

2.6 Huoltopalvelu

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

- 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 Hävittäminen



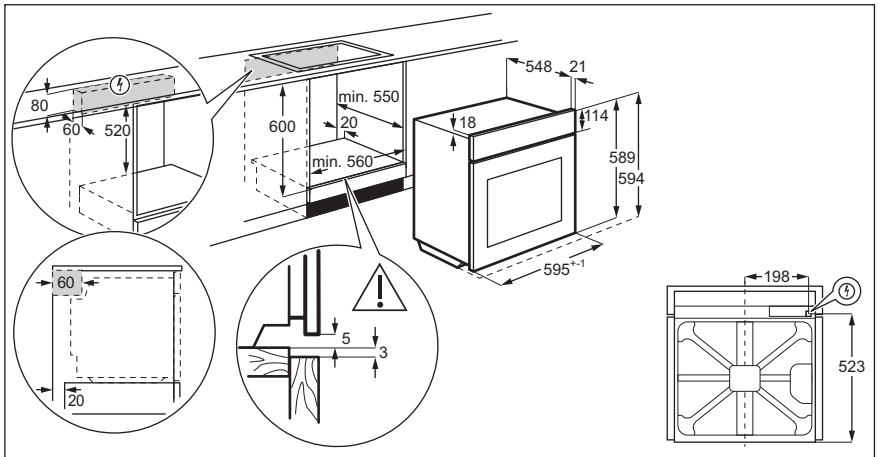
VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

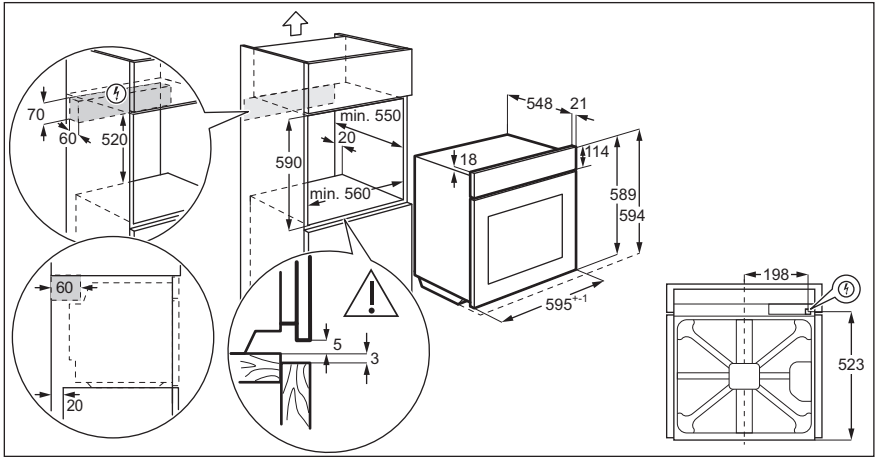
3. ASENNUS



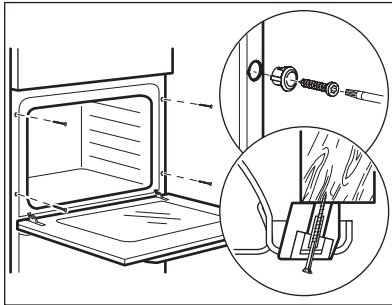
VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Asentaminen kalusteeseen



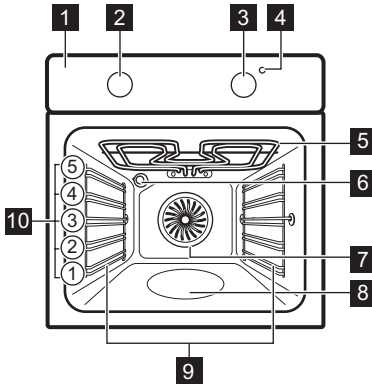


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Lämpötilan valitsin
- 4 Lämpötilan merkivalo / symboli
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Aqua-puhdistussäiliö
- 9 Irrotettava kannatin
- 10 Kannatintasot

4.2 Lisävarusteet

- **Uuniritilä**
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**

Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

- **Grilli / uunipannu**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankero-uastiana.

5. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrottavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.




Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrottavat 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 ilmavirtaus on riittävä.



6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ









VAROITUS!


Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Uunitoiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta.
 Kevyt	Lampun sytyttäminen:
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentyminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Kostea kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkejä", 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. Tämän toiminnon avulla noudatetaan energiatehokkuusluokan vaatimuksia standardin EN 60350-1 mukaisesti.
 Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahuttaminen.
 Maksigrilli	Ohuiden ruokien grillaus suurissa erissä ja leivän paahuttaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja nopean pohjan luomiseen. Aseta lämpötila 230 °C.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Ylä + alalämpö / Aqua Clean	Ruokien ja leivonnaisien paistaminen yhdellä tasolla. Katso kohdasta "Hoito ja puhdistus" lisätietoa seuraavasta: Aqua Clean.

6.2 Uunitoiminnon asettaminen

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
 2. Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.
- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
3. Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunin toimintojen väännin Off-asettoon.

7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



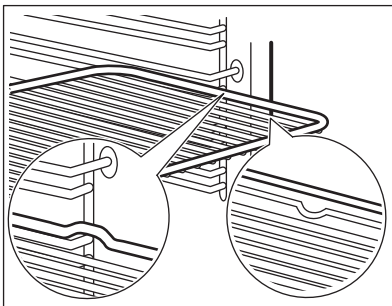
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

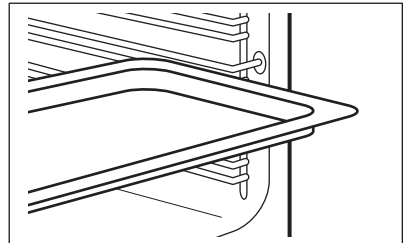
Paistoritilä:

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



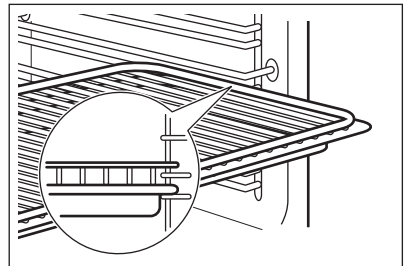
Leivinpelti/ uunipannu:

Työnnä leivinpelti /uunipannu kannatintason ohjaukiskojen väliin.



Paistoritilä ja leivinpelti / uunipannuyhdessä:

Paina leivinpelti /uunipannu kannatintason ohjaukiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjaukiskoihin.





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

8. LISÄTOIMINNOT

8.1 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.

8.2 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.

9. 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.

9.1 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 paistoaikaa ja pienentää energian kulutusta.

Kakkujen leipominen

Älä avaa uunin luukkua ennen kuin 3/4 paistoajasta on kulunut.

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

Lihan ja kalan kypsentäminen

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.









9.2 Leivonta ja paistaminen

 KAKUT						
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vatkatut leivonnaiset	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakkuvuoka
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakkuvuoka
Piimä-juustokakku	170	1	165	2	60 - 80	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Struudeli	175	3	150	2	60 - 80	Uunipelti
Marjapiirakka	170	2	165	2	30 - 40	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Joulukakku (hedelmäkakku), uunin esikuumennus tyhjänä	160	2	150	2	90 - 120	Kakkuvuoka, Ø 20 cm
Rusinakakku, uunin esikuumennus tyhjänä	175	1	160	2	50 - 60	Leipävuoka
Muffinssit	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Uunipelti
Muffinssit, kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Uunipelti
Muffinssit, kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Uunipelti
Pikkuleivät	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Uunipelti
Pikkuleivät, kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Uunipelti
Pikkuleivät, kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Uunipelti
Marengit	120	3	120	3	80 - 100	Uunipelti

KAKUT						
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Marengit, kaksi tasoa, uunin esikuumennus tyhjänä	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Uunipelti
Pullat, uunin esikuumennus tyhjänä	190	3	190	3	12 - 20	Uunipelti
Eclair-leivokset	190	3	170	3	25 - 35	Uunipelti
Eclair-leivokset, kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Uunipelti
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	Kakkuvuoka, Ø 20 cm
Hedelmäkaku	160	1	150	2	110 - 120	Kakkuvuoka, Ø 24 cm








Esikuumenna tyhjää uunia.

LEIPÄ JA PIZZA						
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vehnäleipä, 1 - 2 kpl, 0,5 kg kpl	190	1	190	1	60 - 70	-
Ruisleipä, esikuumennus ei ole tarpeen	190	1	180	1	30 - 45	Leipävuoka
Sämpylät, 6 - 8 sämpylää	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	Uunipelti
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emalipelti

 LEIPÄ JA PIZZA						
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Teeleipä	200	3	190	3	10 - 20	Uunipelti






Esikuumenna tyhjää uunia.





Käytä kakkuvuokaa.





 PAISTOKSET					
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastapaistos, esikuumennus ei ole tarpeen	200	2	180	2	40 - 50
Vihannespaistos, esikuumennus ei ole tarpeen	200	2	175	2	45 - 60
Piiras	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Käytä toista kannatintasoa.






Käytä ritilää.

 LIHA			
	Ylä + alalämpö		 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Naudanliha	200	190	50 - 70
Porsaanliha	180	180	90 - 120
Vasikanliha	190	175	90 - 120

 LIHA	Ylä + alalämpö		Kiertoilma	 (min)
				
	(°C)		(°C)	
Englantilainen paahtopaisti, raaka	210		200	50 - 60
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	210		200	60 - 70
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	210		200	70 - 75

 LIHA	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)
					
	(°C)		(°C)		
Porsaan lapapaisti kuorella	180	2	170	2	120 - 150
Porsaanpotka, 2 kappaletta	180	2	160	2	100 - 120
Lampaanreisi	190	2	175	2	110 - 130
Kokonainen kana	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
Jänis, paloina	190	2	175	2	60 - 80
Jänis, paloina	190	2	175	2	150 - 200
Kokonainen fasaani	190	2	175	2	90 - 120

Käytä toista kannatintasoa.






 KALA			
	Ylä + alalämpö	Kiertoilma	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Taimen / Meriruutana, 3 - 4 kappaletta	190	175	40 - 55
Tonnikala / Lohi, 4 - 6 fileettä	190	175	35 - 60

9.3 Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia.

Käytä neljättä kannatintasoa.

Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.





 GRILLI			
	 (kg)	 (min) 1. puoli	 (min) 2. puoli
	Naudanfileepihvit, 4 kappaletta	0,8	12 - 15
Naudanlihapihvit, 4 kappaletta	0,6	10 - 12	6 - 8
Makkarat, 8	-	12 - 15	10 - 12
Porsaankyljykset, 4 kappaletta	0,6	12 - 16	12 - 14
Puolikas kana, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kanan rintafilee, 4 kappaletta	0,4	12 - 15	12 - 14
Hampurilaiset, 6	0,6	20 - 30	-
Kalafilee, 4 kappaletta	0,4	12 - 14	10 - 12
Lämpimät leivät, 4 - 6	-	5 - 7	-
Paahtoleipä, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3


9.4 Gratinointi





Esikuumenna tyhjää uunia.





Käytä uunin ensimmäistä tai toista kannatintasoa.





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





 NAUDANLIHA			
	 (°C)	 (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	

 PORSAS			
	 (°C)	 (min)	
Lapa / Niska / Kinkku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Kyljykset / Siankylki, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Lihamureke, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Porsaan potkapaisti, esikypsennetty, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	

 VASIKKA			
	 (°C)	 (min)	
Vasikanpaisti, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Vasikan reisi-paisti, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 LAMMAS			
	 (°C)	 (min)	
Lampaanreisi / Lammaspasta, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Lampaanselkä, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 KANA			
	 (°C)	 (min)	
Linnunliha, paloina, 0,2 - 0,25 kg kpl	200 - 220	30 - 50	
Puolikas kana, 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	
Kalkkuna, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 KALA (HAUDUTETTU)			
	 (°C)	 (min)	
Kokonainen kala, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	





9.5 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.

Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.

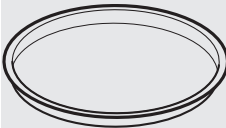
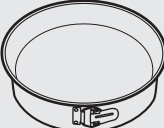


 VIHANNEKSET			
	 (°C)	 (h)	
	60 - 70	6 - 8	Pavut
	60 - 70	5 - 6	Paprikat
	60 - 70	5 - 6	Keittovihannekset
	50 - 60	6 - 8	Sienet
	40 - 50	2 - 3	Yrtit

Aseta lämpötila 60 - 70 °C.

 HEDELMÄT	
	 (h)
	8 - 10
Luumut	8 - 10
Aprikoosit	8 - 10
Omenaviipaleet	6 - 8
Päärynät	6 - 9





9.6 Kosteaa kiertoilma - suositellut varusteet






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






			
Pizzapannu	Uunivuoka	Annosvuokat	Torttuvuoka
Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 26 cm	Keraaminen halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm

9.7 Kosteaa kiertoilma

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.








		 (°C)	 (min)	
Makeat sämpylät, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	175	3	40 - 50








		 (°C)		 (min)
Sämpylät, 9 kappaletta	leivinpelti tai uunipan- nu	180	2	35 - 45
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	180	2	45 - 55
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipan- nu	170	2	30 - 40
Brownie	leivinpelti tai uunipan- nu	170	2	45 - 50
Kohokas, 6 kap- paletta	keraamiset annos- vuoat ritilällä	190	3	45 - 55
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	35 - 45
Täytekakkupoh- ja	uunivuoka ritilällä	170	2	35 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipan- nu	180	2	35 - 45
Kokonainen ka- la, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipan- nu	180	3	25 - 35
Kalafile, 0,3 kg	pizzapanu ritilällä	170	3	30 - 40
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipan- nu	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipan- nu	180	3	40 - 50
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipan- nu	150	2	30 - 45
Macaronit, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipan- nu	180	2	45 - 55
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipan- nu	170	2	30 - 40
Suolaiset lei- vonnaiset, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipan- nu	170	2	35 - 45
Murotaikinapik- kuleivät, 20 kap- paletta	leivinpelti tai uunipan- nu	150	2	40 - 50
Tortut, 8 kapp- letta	leivinpelti tai uunipan- nu	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (min)
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu rutilällä	180	3	35 - 45
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	35 - 45

9.8 Tietoja testilaitokselle

Standardin IEC 60350-1 mukaiset testit.

				 (°C)	 (min)	
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Ylä + alalämpö	Uunipelti	3	170	20 - 30	-
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Kiertoilma	Uunipelti	3	150 - 160	20 - 35	-
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	Uuniritilä	2	180	70 - 90	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	70 - 90	-
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Ylä + alalämpö	Uuniritilä	2	170	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 minuttin ajan.

				 (°C)	 (min)	
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Uuniritilä	2 ja 4	160	40 - 60	Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Murokeksit	Kiertoilma	Uunipelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Murokeksit	Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Murokeksit	Ylä + alälämpö	Uunipelti	3	140 - 150	25 - 45	-
Paahleipä, 4 - 6 kpl	Grilli	Uuniritilä	4	maks.	2 - 3 minuuttia ensimmäinen puoli; 2 - 3 minuuttia toinen puoli	Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.
Naudanlihapihvi, 6 kpl, 0,6 kg	Grilli	Ritilä ja uunipannu	4	maks.	20 - 30	Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruoka keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.




10. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

 <p>Puhdistusaineet</p>	<p>Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.</p> <p>Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.</p> <p>Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.</p>
 <p>Jokapäiväinen käyttö</p>	<p>Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.</p> <p>Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä uunia 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.</p>
 <p>Lisävarusteet</p>	<p>Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.</p> <p>Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pestä astianpesukoneessa</p>

10.2 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.

10.3 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.

10.4 Poistaminen: uunipeltien kannatinkiskot

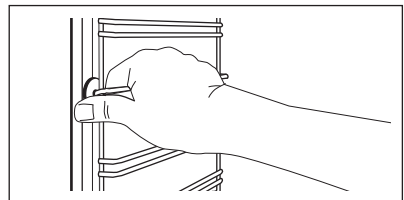
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



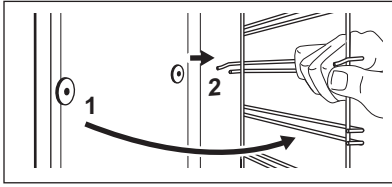
HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosaa irti sivuseinästä.




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



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

10.5 Aqua Clean

Tämä puhdistustoiminto auttaa poistamaan jäljelle jäävän rasvan ja ruokajäämät uunista kosteuden avulla.

1. Lisää 300 ml vettä uunin alaosan lokeroon.
2. Aseta toiminto: .
3. Aseta lämpötila 90 °C.
4. Anna uunin käydä 30 minuuttia.
5. Kytke uuni pois päältä.
6. Kun uuni on kylmä, puhdista sen sisäosa pehmeällä liinalla.



VAROITUS!

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen sen koskettamista. On olemassa palovammojen vaara.

10.6 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.



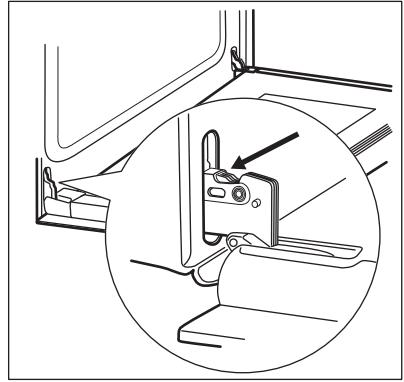
Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa sisällä olevan lasilevyn ennen uuninluukun irrottamista.



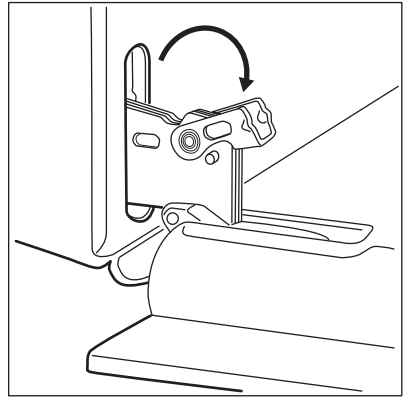
HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman sisäistä lasilevyä.

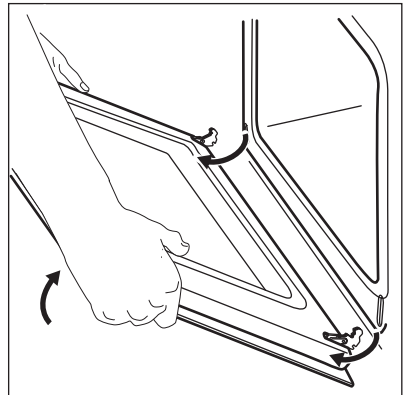
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



2. Nosta ja käännä saranoissa olevat vivut kokonaan.

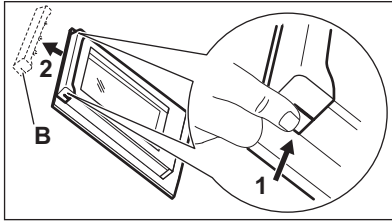


3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.

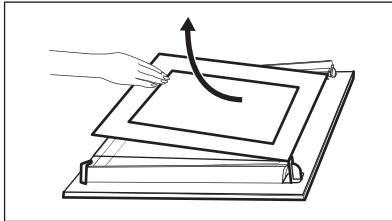


4. Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle.

5. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiivistä vapautuu.



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

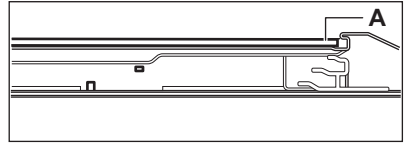


8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Puhdistettuasi lasilevyn ja uuniluukun asenna ne takaisin paikalleen.
- Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle. Varmista, ettei lasilevyn kehysten painatuspuolen pinta

ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.

Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen.

Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



10.7 Vaihtaminen: Lamppu



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.



HUOMIO!

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Takalamppu

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

11. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammatillaisen 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.

11.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

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

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

12. ENERGIATEHOKKUUS

12.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Tavarantoimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	CKB100W 949496290 CKB100X 949496289 COB100W 949496292 COB100X 949496291
Energialuokka	95.3
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö-toiminnossa	0.93 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.81 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Tilavuus	72 l

Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	CKB100W	28.4 kg
	CKB100X	28.6 kg
	COB100W	28.4 kg
	COB100X	28.6 kg

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

Energiatohokkuusluokkaa ei koske Venäjää.

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

12.2 Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatohokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhalltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Ruokien lämpimänäpito

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

Kosteaa 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.