

► QCE5030W

FI Käyttöohje
Uuni

USER MANUAL



SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. TUOTEKUVAUS.....	7
4. KÄYTTÖPANEELI.....	8
5. KÄYTTÖÖNOTTO.....	8
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	9
7. KELLOTOIMINNOT.....	10
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	12
9. LISÄTOIMINNOT.....	14
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	15
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	32
12. VIANMÄÄRITYS.....	35
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	36

ARVOISA ASIAKKAAMME

Kiitämme teitä tämän Husqvarna-Electrolux-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputason suorituskyvyn moneksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja korjausohjeita:

www.husqvarna-electrolux.se/support



Rekisteröi tuote paremman palvelun saamiseksi:

www.husqvarna-electrolux.se



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.husqvarna-electrolux.se/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Käytä aina vain alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

⚠ Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

ℹ Yleisohjeet ja vinkit

🌿 Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat. Laite on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.
- Asennuskaapin tukevuuden tulee vastata standardin DIN 68930 vaatimuksia.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	578 (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	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	1027 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560 x 20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4 x 25 mm

2.2 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.

- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkaa tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.

- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukkua.
- 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 luukkua.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

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

sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkua. 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 pesuaineella.

2.5 Sisävalo



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.6 Huoltopalvelu

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

2.7 Hävittäminen



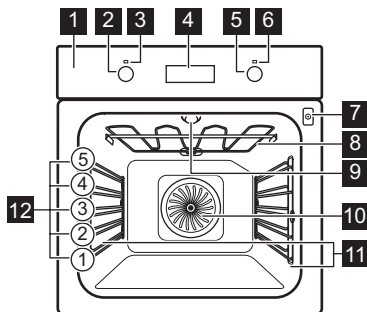
VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

3. TUOTEKUVAUS

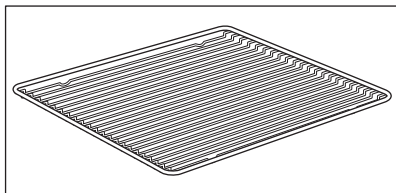
3.1 Laitteen osat



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

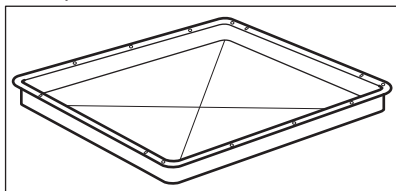
3.2 Lisävarusteet

Uuniritilä



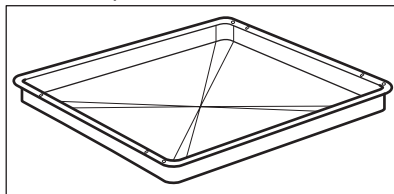
Käytetään keittoastoiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

Leivinpelti



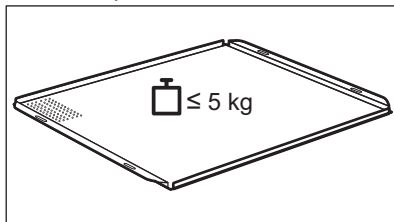
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

Grilli / uunipannu



Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankero-uustiana.

Leivonnaispelti

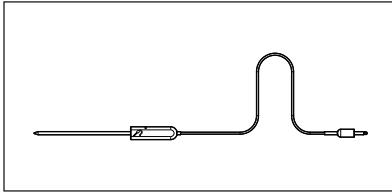


Käytetään sämpylöiden, pullien ja muiden pienten leivonnaisten

paistamiseen. Sopii höyrytoiminnoille. Pintojen värimuutokset eivät vaikuta toimintoihin.

Käytetään ruoan sisälämpötilan mittaamiseen.

Paistolämpömittari



4. KÄYTTÖPANEELI

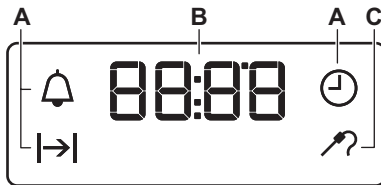
4.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

4.2 Kosketuspainikkeet/painikkeet

—	Ajan asettaminen.
⊘	Kellotoiminnon asettaminen.
+	Ajan asettaminen.

4.3 Näyttö



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

5. KÄYTTÖÖNOTTO















VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Käyttöönotto

Unista voi tulla hajua ja savua esikuumentuksen aikana. Varmista tilan hyvä tuuletus.

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

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ




VAROITUS!





Lue turvallisuutta koskevat luvut.


6.1 Asettaminen: Uunitoiminto


1. vaihe	Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. vaihe	Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.
3. vaihe	Kun ruoka on valmista, käännä vääntimet Off-asentoon uunin sammuttamiseksi.


6.2 Uunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta.

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Uunivalo	Lampun syyttäminen:
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä- / alalämpö.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Ylä- /alalämpö / Katalyyysi	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla. Katso kohdasta "Hoito ja puhdistus" lisätietoa katalyysipuhdistuksesta.

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
 Sulatus	Ruonan sulattaminen (vihannekset ja hedelmät). Sulatusaika riippuu pakasteruonan määrästä ja koosta.
 Kosteaa kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumenusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kosteaa kiertoilma.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahdaminen.

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Teho grillaus	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.

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

6.3 Huomautus: Kosteaa kiertoilma




Tämän toiminnon avulla noudatetaan energiatehokkuusluokan sekä ekologisen suunnittelun vaatimuksia standardin EU 65/2014 ja EU 66/2014 mukaisesti. Standardin EN 60350-1 mukaiset testit.

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

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


7. KELLOTOIMINNOT



7.1 Kellotoiminnot



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



7.2 Asettaminen: Kellotoiminnot

Muuttaminen: Kellonaika

 - vilkkuu, kun uuni kytketään sähköverkkoon, sähkökatkon esiintymisen jälkeen tai kun ajastinta ei ole asetettu.



1. vaihe  - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkua.





2. vaihe  ,  - aseta aika painamalla.
Vilkuminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy aika.

 - paina toistuvasti kellonajan muuttamiseksi.  - alkaa vilkkua.

Asettaminen: Kesto aika

1. vaihe Aseta uunin toiminto ja lämpötila.

2. vaihe  - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkua.



3. vaihe  ,  - aseta kesto painamalla.
Näytössä näkyy: .
 - vilkkuu asetetun ajan päättyessä. Äänimerkki kuuluu ja uuni kytkeytyy pois toiminnasta.

4. vaihe Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.

5. vaihe Käännä säätimet Off-asentoon.

Asettaminen: Hälytinajastin

1. vaihe  - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkua.


2. vaihe  ,  - aseta aika painamalla.
Toiminto käynnistyy automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.
Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.

3. vaihe Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.

4. vaihe Käännä säätimet Off-asentoon.

Peruuttaminen: Kellotoiminnot

1. vaihe  - paina toistuvasti, kunnes kellotoiminnon symboli alkaa vilkkua.

2. vaihe Paina ja pidä alhaalla painiketta: .
Kellotoiminto sammuu muutaman sekunnin jälkeen.

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Paistolämpömittari

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

Aseta kaksi lämpötilaa:

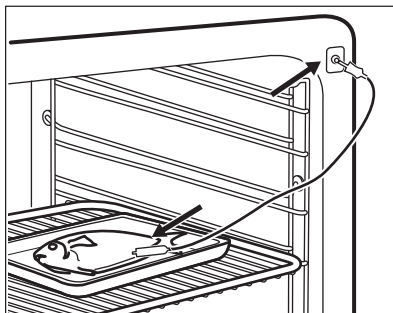
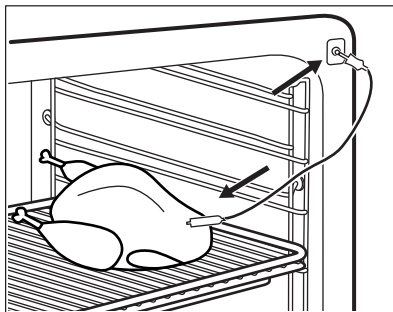
- uunin lämpötila vähintään 120 °C,
- ruoan sisälämpötila.

Näin saavutetaan parhaat tulokset:

- Käytä ruoka-aineksia huoneenlämpöisinä.
- Paistolämpömittari - ei saa käyttää nestemäisiin ruokiin.
- Paistolämpömittari - jätettävä ruokaan kypsennyksen ajaksi.


Ruokalajin kategoriat: liha, lintu ja kala

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



Paistolämpömittarin merkivalo  vilkkuu.

3. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta **+** tai **-**. Lämpötilan voit asettaa välille 30 °C - 99 °C.
4. Valitse uunin toiminto ja lämpötila. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Voit sammuttaa merkkiään painamalla mitä tahansa painiketta.
5. Kytke laite pois päältä.
6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista astia laitteesta. Jos ruoka ei ole mielestäsi riittävän kypsää, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta ruoan sisälämpötila suuremmaksi.

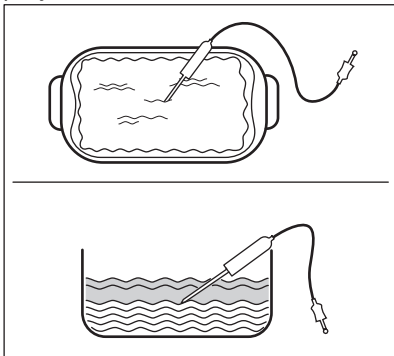
Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina , jos haluat asettaa ruoan sisälämpötilan.

**VAROITUS!**

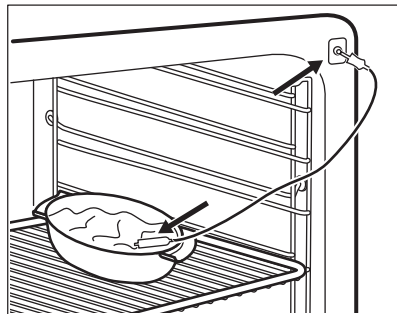
Irrota paistolämpömittarin pää ja pistoke varoen. Paistolämpömittari on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara.


Ruokalajin kategoria: vuokaruoka

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




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



Paistolämpömittarin merkkivalo  vilkkuu.

5. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta **+** tai **-**. Lämpötilan voit asettaa välille 30 °C - 99 °C.
6. Valitse uunitoiminto ja lämpötila. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.
7. Kytke laite pois päältä.
8. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista astia laitteesta. Jos ruoka ei ole mielestäsi riittävän kypsää, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta sisälämpötila suuremmaksi.

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

**VAROITUS!**

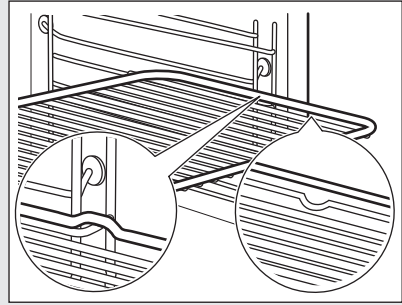
Irrota paistolämpömittarin pää ja pistoke varoen. Paistolämpömittari on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara.

8.2 Lisävarusteiden asennus

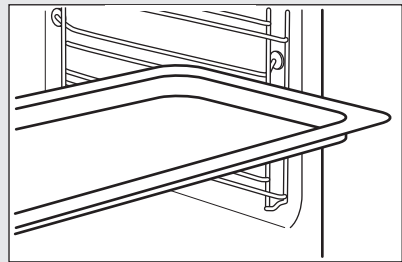
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Lovet estävät myös kallistumisen. Ritilän yläreuna estää keittoastioiden luisumisen kannatintasolta.

Uuniritilä:

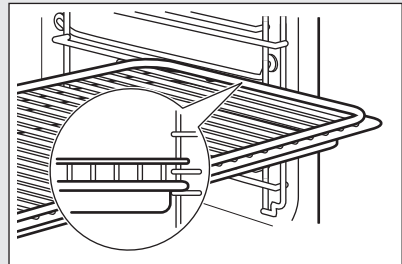
Paina ritilä liukukiskojen väliin kannattimeen.

**Uunipelti /Uunipannu:**

Työnnä pelti haluamasi ohjauskiskojen väliin.

**Uuniritilä, Uunipelti /Uunipannu:**

Paina leivinpelti kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



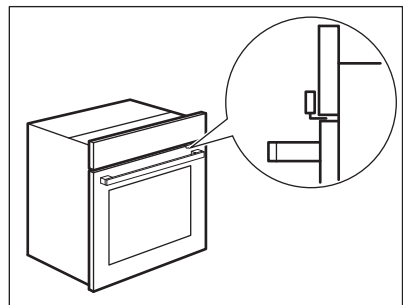
9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Jäähdytyspuhallin

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

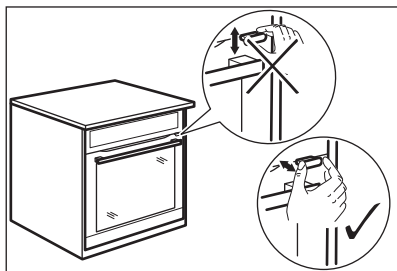
9.2 Luukun mekaaninen lukko

Luukun lukitus on auki, kun hankit uunin.



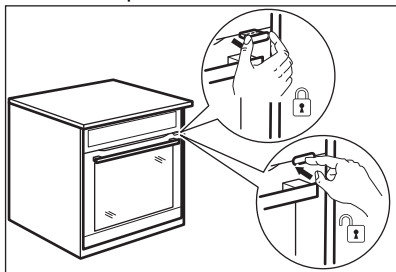


HUOMIO!
Älä siirrä luukun lukitusta pystysuunnassa.
Älä paina luukun lukitusta uuninluukkuja sulkiessasi.



9.3 Mekaanisen luukun lukituksen käyttäminen

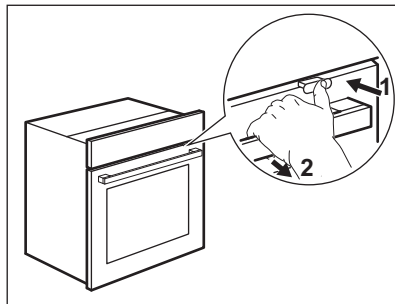
1. Kytke luukun lukitus päälle vetämällä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu paikalleen.
2. Kytke luukun lukitus pois päältä käytöstä painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.



9.4 Luukun avaaminen mekaanisen uunin lukituksen ollessa päällä

Luukku voidaan avata, kun mekaaninen uunin lukitus on päällä.

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



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

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



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

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

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

10.2 Luukun sisäosa

Luukun sisäpuolelle on merkitty:

- Kannatintasojen numerot.
- Tietoja uunitoiminnoista, ruokien suositellut kannatintasot ja lämpötilat.

10.3 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

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

Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti. Lämpötila-asetusta ei tarvitse muuttaa, jos ruskistuminen on epätasaista. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.






Uunissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähtyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

10.4 Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävästi kypsä.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.
Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.
	Liian pitkä paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi paistoaika.
Kakku kypsyy epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
	Kakkutaikina ei ole jakautunut tasaisesti.	Levitä kakkutaikina seuraavalla kerralla tasaisesti leivinpeltiin.

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paistojassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.




10.5 Paistaminen yhdellä kannatintasolla

 VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET		 (°C)	 (min)	
Kakkupohja murotaikinas- ta, uunin esi- kuumennus tyhjänä	Kiertoilma	170 - 180	10 - 25	2
Torttupohja vatkatusta tai- kinasta	Kiertoilma	150 - 170	20 - 25	2
Maustekakku / Briossi	Kiertoilma	150 - 160	50 - 70	1
Maustekakku / Hedelmäkakut	Kiertoilma	140 - 160	70 - 90	1
Juustokakku	Ylä- /alalämpö	170 - 190	60 - 90	1

Käytä kolmatta kannatintasoa.

Valitse toiminto: Kiertoilma.





Käytä leivinpeltiä.

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT	 (°C)	 (min)
Strösselikakku	150 - 160	20 - 40
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vat- kattu taikina), käytä uunipannua	150	35 - 55
Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikinapohja	160 - 170	40 - 80





Esikuumenna tyhjää uunia.





Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.

Käytä leivinpeltiä.

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT	 (°C)	 (min)	
Kääretorttu	180 - 200	10 - 20	3
Ruisleipä:	ensin: 230 myöhemmin: 160 - 180	20 30 - 60	1
Voilla leivottu mantel- likakku / Sokerikakut	190 - 210	20 - 30	3
Tuulihatut / Eclair-lei- vokset	190 - 210	20 - 35	3
Pullapitko / Pullak- ranssi	170 - 190	30 - 40	3
Marja-/hedelmäpii- rakka (hiivataikina / vatkattu taikina), käy- tä uunipannua	170	35 - 55	3
Pellillä paistetut lei- vonnaiset, arkalaa- tuinen täyte (esim. rahka, kerma, vanil- jakastike)	160 - 180	40 - 80	3
Joulupulla (stollen)	160 - 180	50 - 70	2





Käytä kolmatta kannatintasoa.

 PIKKULEI- VÄT		 (°C)	 (min)
Murotaikinapikkuleivät	Kiertoilma	150 - 160	10 - 20
Sämpylät, uunin esikuu- mennus tyhjänä	Kiertoilma	160	10 - 25
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	150 - 160	15 - 20
Lehtitaikinaleivonnaiset, uunin esikuumennus tyhjänä	Kiertoilma	170 - 180	20 - 30
Pikkuleivät hiivataikinas- ta	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40

 PIKKULEI- VÄT		 (°C)	 (min)
Macaronit	Kiertoilma	100 - 120	30 - 50
Munanvalkuaisleivon- naiset / Marengit	Kiertoilma	80 - 100	120 - 150
Sämpylät, uunin esikuu- mennus tyhjänä	Ylä- /alalämpö	190 - 210	10 - 25

10.6 Paistokset ja gratiinit





Käytä ensimmäistä kannatintasoa.





		 (°C)	 (min)
Juustokuorrutteisiet pa- tongit	Kiertoilma	160 - 170	15 - 30
Vihannesgratiini, uunin esikumennus tyhjänä	Teho grillaus	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Ylä- /alalämpö	180 - 200	25 - 40
Kalalaatikko	Ylä- /alalämpö	180 - 200	30 - 60
Täytetyt vihannekset	Kiertoilma	160 - 170	30 - 60
Makeat kohokkaat	Ylä- /alalämpö	180 - 200	40 - 60
Makaronilaatikko	Ylä- /alalämpö	180 - 200	45 - 60

10.7 Paistaminen useilla kannatintasoilla

Käytä leivinpeltiä.

Valitse toiminto: Kiertoilma.

 KAKKU/ PIIRAKKA	 (°C)	 (min)	 2 tasoa
Tuulihatut / Eclair-lei- vokset, uunin esikuu- mennus tyhjänä	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Strösselikakku, kuiva	150 - 160	30 - 45	1 / 4

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

10.8 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä (voit käyttää alumiinifoliota).

Aseta suurikokoiset paistit suoraan paistoastiaan tai paistoritilän päälle, jonka alla on paistoastia.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.







Käännä paistia, kun paistoajasta on kulunut 1/2 - 2/3.







Paista liha tai kala suurina (vähintään 1 kg:n) palasina.







Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.







10.9 Lihan paistaminen







Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

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

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

 VASIKANLIHA				
 Valitse toiminto: Teho grillaus.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Vasikanpaisti	1	160 - 180	90 - 120	
Vasikan reisipaisti	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 LAMMAS				
 Valitse toiminto: Teho grillaus.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Lampaanreisi / Lammaspaisti	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	
Lampaanselkä	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	

 RIISTA				
 Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Selkä / Jäniksenkoi-pi, uunin esikuuminus tyhjänä	korkeintaan 1	230	30 - 40	
Kauriin-/hirsensatula	1,5 - 2	210 - 220	35 - 40	
Kauriin-/hirsvenreisi	1,5 - 2	180 - 200	60 - 90	

**LINTUPAISTI**

Valitse toiminto: Teho grillaus.



(kg)



(°C)



(min)

Linnunliha, paloina	0,2 - 0,25 kpl	200 - 220	30 - 50
Puolikas kana	0,4 - 0,5 kpl	190 - 210	35 - 50
Broileri, kana	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Ankka	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Hanhi	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkkuna	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Kalkkuna	4 - 6	140 - 160	150 - 240

**KALA (HAUDUTETTU)**

Valitse toiminto: Ylä- /alalämpö.



(kg)



(°C)



(min)

Kokonainen kala	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60
-----------------	---------	-----------	---------

10.10 Rapea pinta: Pizza-toiminto**PIZZA**

Käytä ensimmäistä kannatinta-soa.



(°C)



(min)

Tortut	180 - 200	40 - 55
Pinaattipiiras	160 - 180	45 - 60

**PIZZA**

Käytä ensimmäistä kannatinta-soa.












(°C)








(min)

Kinkkupii- ras / Sveitsi- läinen juus- toppiirakka	170 - 190	45 - 55
---	-----------	---------

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

 PIZZA		
 Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.		
 Käytä toista kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, ohut pohja, käytä uunipannua	200 - 230	15 - 20
Pizza, paksu pohja	180 - 200	20 - 30







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








10.11 Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.







Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.







Aseta pannu ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.

 GRILLI				
 Valitse toiminto: Grilli				
	 (°C)	 (min) 1. puoli	 (min) 2. puoli	
Paahtopaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

 GRILLI				
 Valitse toiminto: Grilli				
	 (°C)	 (min) 1. puoli	 (min) 2. puoli	
Naudanfilee	230	20 - 30	20 - 30	3
Porsaankylki- paisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Vasikankylkipais- ti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lampaanselkä	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Kokonainen kala, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Pakasteet

 Sulatus				
 Valitse toiminto: Kiertoilma.				
	 (°C)	 (min)		
Pizza, pakaste	200 - 220	15 - 25		2
Pizza American, pakaste	190 - 210	20 - 25		2
Pizza, kylmä	210 - 230	13 - 25		2
Pizzapalat, pakaste	180 - 200	15 - 30		2
Ranskalaiset, ohuet	200 - 220	20 - 30		3
Ranskalaiset, paksut	200 - 220	25 - 35		3
Lohkoperunat / Kroketit	220 - 230	20 - 35		3
Röstiperunat	210 - 230	20 - 30		3
Lasagne / Cannelloni, tuo- re	170 - 190	35 - 45		2

 Sulatus			
 Valitse toiminto: Kiertoilma.			
	 (°C)	 (min)	
Lasagne / Cannelloni, pakaste	160 - 180	40 - 60	2
Uunijuusto	170 - 190	20 - 30	3
Kanan siipipalat	190 - 210	20 - 30	2






10.13 Sulatus

Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

Käytä ensimmäistä kannattintasoa.

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

	 (kg)	 (min) Sulatusaika	 (min) Jälkisulatusaika	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Voi	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä.
Gateau (peruna-laatikko)	1,4	60	60	-

10.14 Säilöntä

Valitse toiminto Alalämpö.

Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla olevia säilöntäpurkkeja.

Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Aseta leivinpelleille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.



Täytä purkit tasaisesti ja sulje tiiviisti.




Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.




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




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

Aseta lämpötila 160 - 170 °C.

 PEHMEÄT MARJAT/HEDELMÄT	 (min) Keittoaika kiehumiseen
Mansikat / Mustikat / Vadelmat / Kypsät karviaiset	35 - 45

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

 VI-HANNEKSET	 (min) Keittoaika kiehumiseen	 (min) Jatka keittämistä 100 °C:ssa
Porkkanat	50 - 60	5 - 10
Kurkut	50 - 60	-
Pikkelsi	50 - 60	5 - 10

 VI-HANNEKSET	 (min) Keittoaika kiehumiseen	 (min) Jatka keittämistä 100 °C:ssa
Kyssäkaali / Herneet / Parsa	50 - 60	15 - 20




10.15 Kuivatukseen - Kiertoilma

Peitä uunipellit leivinpaperilla.



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

Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.



Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.



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



Aseta lämpötila 60 - 70 °C.



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



10.16 Paistolämpömittari



 NAUDANLIHA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Puoliraaka	Keskitaso	Kypsä
Paahtopaisti	45	60	70
Selkäpaisti	45	60	70



 NAUDANLIHA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Lihamureke	80	83	86



 PORSAS	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kinkku / Paisti	80	84	88
Selän kylkipaisti / Porsaankylkipaisti, savustettu / Porsaankylkipaisti, haudutettu	75	78	82



 VASIKKA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Vasikanpaisti	75	80	85
Vasikan reisipaisti	85	88	90



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



 RIISTA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Jäniksenselkä / Kauriin-/hirsensatula	65	70	75
Jäniksenkoipi / Jänis, kokonainen / Kauriin-/hirsenkoipi	70	75	80

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

 KALA (LOHI, TAIMEN, KUHA)	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kala, kokonainen/suuri/haudutettu / Kala, kokonainen/suuri/paistettu	60	64	68

 VUOKARUOAT - ESIKEITETTYT VIHANNEKSET	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kesäkurpitsavuoka / Parsakaalivuoka / Fenkolivuoka	85	88	91


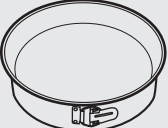


 PATA - SUOLAINEN	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Cannelloni / Lasagne / Makaronilaatikko	85	88	91

 PATA - MAKEA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Laatikkoruoka vaaleasta leivästä hedelmillä / ilman hedelmiä / Riisi-puurolaatikko hedelmillä / ilman hedelmiä / Makea nuudelivuoka	80	85	90

10.17 Kostea kiertoilma - suositellut varusteet





lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.

Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne absorboivat enemmän

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







10.18 Kostea kiertoilma







Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.







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








10.19 Tietoja testilaitokselle

Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350,
IEC 60350.

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

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

 PAISTAMINEN USEILLA KANNATINTASOILLA. Pikkuleivät				
		 (°C)	 (min)	
Murokeksit / Pasteijat	Kiertoilma	140	25 - 45	1 / 4
Pienet kakut, 20 kpl/ pelti, uunin esikuumen- nus tyhjänä	Kiertoilma	150	23 - 40	1 / 4
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	35 - 50	1 / 4

 GRILLI				
 Esikuumenna tyhjä uunia 5 minuutin ajan.				
 Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.				
		 (min)		
Paahtoleipä	Grilli	1 - 3	5	
Naudanlihapihvit, käännä kypsennyksen puolivälissä	Grilli	24 - 30	4	


11. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

	Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
	Käytä puhdistusainetta metallipintojen puhdistamiseen.
	Poista tahrat miedolla pesuaineella. Älä käytä sitä katalyyttisiin pintoihin.

**Puhdistusai-
neet**



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden roiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon.

Älä jätä ruokia uuniin 20 minuuttia pitemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Lisävarusteet

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

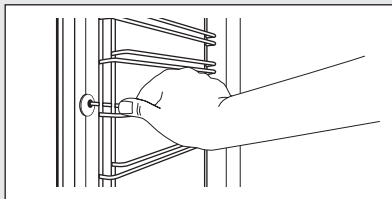
Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

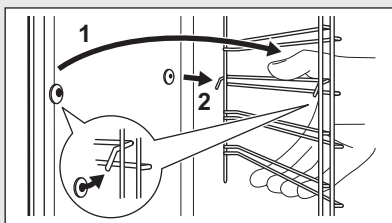
1. vaihe Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy.

2. vaihe Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



3. vaihe Vedä kannattimen takaosa irti seinästä ja poista se.

4. vaihe Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



11.3 Käyttöohjeet: Katalyysipuhdistus

Sisäosassa on katalyyttinen emalipinnoite. Se imee rasvan katalyysipuhdistuksen aikana.

Katalyyttisten pintojen tahrat tai värimuutokset eivät vaikuta puhdistukseen.


Ennen katalyysipuhdistusta

Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy.

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat peltien kannattimet.

Puhdista uunin pohja ja luukun sisälasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää liinaa.

Puhdista uuni katalyysipuhdistuksella**1. vaihe**

Valitse toiminto ja uunin lämpötila.  250 °C
Kesto: 1 h

2. vaihe

Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon puhdistuksen jälkeen.

3. vaihe

Kun uuni on jäähtynyt, puhdista sen sisäosa pehmeällä kostealla liinalla.

11.4 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

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

**VAROITUS!**

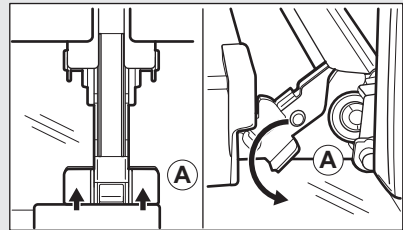
Luukku on painava.

**HUOMIO!**

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

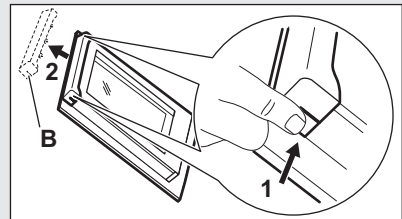
1. vaihe Avaa luukku kokonaan.

2. vaihe Paina saranoissa olevat lukitusvivut (A) ääriasentoon.



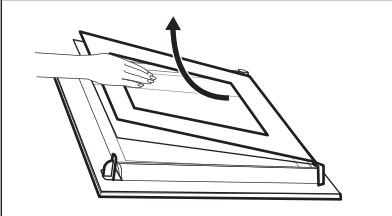
3. vaihe Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (noin 70° kulma). Tartu luukkuun kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa. Aseta luukku ulompi puoli alaspäin pehmeälle ja vakaalle alustalle.

4. vaihe Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.



5. vaihe Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

6. vaihe Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos ohjauskiskosta.

<p>7. vaihe Puhdista lasilevy vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevy varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.</p>	
<p>8. vaihe Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen.</p>	
<p>9. vaihe Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku. Varmista, että lasit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.</p>	

11.5 Vaihtaminen: Lamppu



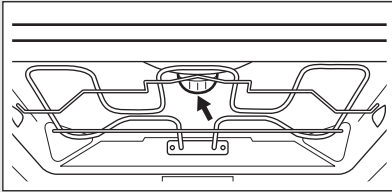
VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Ennen lampun vaihtamista:

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

Ylälamppu

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

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt

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

Ongelma	Tarkista, että
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittaripistoke on liitetty oikein pistokkeeseen.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut sähkökatkos. Aseta kellonaika.

Ongelma	Tarkista, että
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.

12.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

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

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

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Tavarantoimittajan nimi	Husqvarna
Mallin tunnus	QCE5030W 944182345
Energialuokka	81,2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,99 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,69 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Tilavuus	71 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	34.5 kg

* Euroopan unionissa EU-määräyksien 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti.

Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti.

Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.

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

13.2 Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen
Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö



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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

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

Kosteaa kiertoilma
Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

www.husqvarna-electrolux.se/shop



867361848-A-232020



 **Husqvarna**[®]