



FI Höyryuuni
SV Ångugn

Käyttöohje 2
Bruksanvisning 41



Electrolux

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. LAITTEEN KUVAUS.....	7
4. KÄYTTÖÖNOTTO.....	7
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	8
6. KELLOTOIMINNOT.....	11
7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	13
8. LISÄTOIMINNOT.....	18
9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	19
10. HOITO JA PUHDISTUS.....	32
11. VIANMÄÄRITYS.....	35
12. ASENNUS.....	38
13. ENERGIA TEHOKKUUS.....	39

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.
- 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.
- 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 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.
- 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 luukku.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholiala sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukku.
- 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.
- Emalipintojen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.

toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja se laite, kotelointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

2.4 Höyrytoiminto



VAROITUS!

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

- Laitteesta tuleva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
 - Laitteen luukku ei saa avata höyrytoiminnon käytön aikana.
 - Avaa laitteen luukku varoen höyrytoiminnon käytön jälkeen.

2.5 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 luukku. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja

puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.6 Sisävalo

- Käytä ainoastaan kodinkoneisiin tarkoitettuja hehkulamppuja tai halogeenilamppuja. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

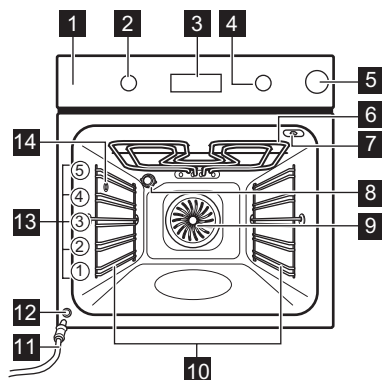
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

2.8 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** Elektroninen ohjelmointilaitte
- 4** Lämpötilan valitsin
- 5** Vesilokero
- 6** Lämpövastus
- 7** Paistolämpömittarin pistorasia
- 8** Valo
- 9** Puhallin
- 10** Irrotettava kannatinkisko
- 11** Tyhjennysputki
- 12** Vedentyhjennysventtiili
- 13** Kannatintasot
- 14** Höyryntuloaukko

3.2 Lisävarusteet

- **Ritilä**
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.
- **Grilli / uunipannu**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.

- **Leivonnaispelti**
Käytetään sämpylöiden, pullien ja muiden pienten leivonnaisten paistamiseen.
- **Paistolämpömittari**
Osoittaa ruoan kypsyyden.

4. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Lisätietoja kellonajan asettamisesta on kappaleessa "Kellotoiminnot".

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.

Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Laitteesta voi tulla hajua ja

savua. Tämä on normaalia. Tarkista, että huoneen ilmvirtaus on riittävä.

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

5.2 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 kuumentamisen 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.

5.3 Uunin toiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
0	Pois toiminnasta Laitteesta on katkaistu virta.
	Pikakuumennus Kuumennusajan vähentäminen.
	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.
	Ylä-/Alalämpö Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
 Sulatus	Tätä toimintoa voidaan käyttää pakasteruokien, kuten vihannesten ja hedelmien, sulattamiseen. Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta.
 Kostea Kiertoilma	Pellillä olevien leipomotuotteiden paistaminen yhdellä kannatintasolla. Energian säästäminen paistamisen aikana. Tätä toimintoa tulee käyttää ruoanvalmistustaulukoiden mukaisesti halutun paistotuloksen saavuttamiseksi. Katso ruoanvalmistustaulukoista lisätietoja suositelluista asetuksista. Tämän toiminnon avulla määritetään energialuokka standardin EN 60350-1 mukaisesti.
 Maksigrilli	Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahtaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.
 Kiertoilma + Höyry	Ruokien höyrytys. Tällä toiminnolla voit lyhentää keittoaikaa ja säilyttää ruokien vitamiinit ja ravintoaineet. Valitse toiminto ja aseta lämpötilaksi 130 °C - 230 °C.

5.4 Pikakuumennustoiminto

Pikakuumennustoiminto vähentää kuumennukseen kuluvaa aikaa.



Älä laita ruokaa uuniin, kun pikakuumennustoiminto on toiminnassa.

1. Pikakuumennustoiminnon asettaminen. Katso "Uunin toimintojen taulukko".

2. Käännä lämpötilan valitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.

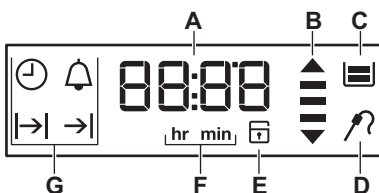
Äänimerkki kuuluu, kun laite on saavuttanut asetetun lämpötilan.



Pikakuumennustoiminto ei kytkeydy pois päältä äänimerkin jälkeen. Sinun on manuaalisesti kytkettävä toiminto pois päältä.

3. Valitse haluamasi uunitoiminto.

5.5 Näyttö



- A. Ajustin
- B. Kuumennuksen ja jälkilämmön merkkivalo
- C. Vesisäiliö (vain tietyt mallit)
- D. Paistolämpömittari (vain tietyt mallit)
- E. Luukun lukitus (vain tietyt mallit)
- F. Tunnit / minuutit
- G. Kellotoiminnot

5.6 Painikkeet

Painike	Toiminto	Kuvaus
	KELLO	Kellotoiminnon asettaminen.
—	MIINUS	Ajan asettaminen.
	HÄLYTINAJASTIN	HÄLYTINAJASTIMEN asettaminen. Pidä painiketta alhaalla yli 3 sekuntia uunin valon sytyttämiseksi tai sammuttamiseksi.
+	PLUS	Ajan asettaminen.
°C	LÄMPÖTILA	Uunin tai paistolämpömittarin lämpötilan tarkistaminen (jos soveltuu). Käytä ainoastaan uunitoiminnon ollessa toiminnassa.

5.7 Kuumennuksen osoitin

Kun otat uunin toiminnon käyttöön,

näytön  palkit syttyvät yksitellen. Palkit ilmaisevat, että uunin lämpötila nousee tai laskee.

5.8 Höyrytoiminto

1. Aseta toiminto .
2. Paina vesilokeron kantta sen avaamiseksi. Kaada vesilokeroon vettä, kunnes Vesisäiliö täynnä -merkkivalo syttyy. Säiliön maksimitilavuus on 900 ml. Tämä vesimäärä riittää noin 55-60 minuutin kypsennykselle.



Käytä nesteinä ainoastaan vettä. Älä käytä suodatettua (demineralisoitua) tai tislattua vettä. Älä käytä muita nesteitä. Älä kaada vesilokeroon helposti syttyviä tai alkoholipitoisia nesteitä (väkiviinaa, viskiä, konjakkia tms.).

3. Paina vesilokero lähtöasentoon.
4. Valmista ruoat oikeissa keittoastioissa.
5. Aseta lämpötila välille 130-230 °C

Höyrykypsennyksen lopputulos ei ole hyvä, jos lämpötila on yli 230 °C



VAROITUS!

Odota vähintään 60 minuuttia aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen, jotta kuuma vesi ei pääse ulos tyhjennysventtiilistä.

Tyhjennä vesisäiliö höyrykypsennyksen jälkeen.



HUOMIO!

Laite on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara. Ole varovainen vesilaatikkaa tyhjentäessä.

5.9 Vesisäiliön merkkivalo

Kun höyrykypsennys on toiminnassa, näytössä näkyy vesisäiliön merkkivalo. Vesisäiliön merkkivalo osoittaa säiliön vedentason.

-  - Vesisäiliö on täysi. Äänimerkki kuuluu, kun säiliö on täysi. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
-  - Vesisäiliö on täytetty puoleen väliin.
-  - Vesisäiliö on tyhjä. Äänimerkki kuuluu, kun säiliön täyttäminen on tarpeen.



Jos lisää säiliöön liikaa vettä, liika vesi valuu uunin pohjalle turvapoistoaukon kautta. Pyyhi vesi pois sienellä tai liinalla.

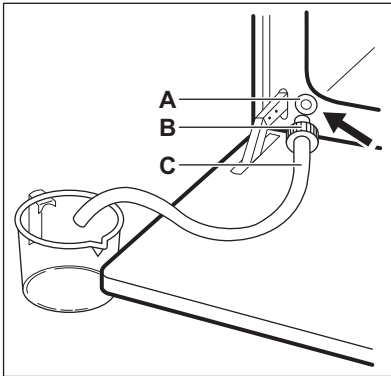
5.10 Vesisäiliön tyhjentäminen



HUOMIO!

Varmista, että laite on jäähtynyt ennen kuin aloitat vesisäiliön tyhjentämisen.

1. Valmistele tyhjennysputki (C), joka toimitetaan ohjekirjan kanssa samassa pakkauksessa. Aseta liitin (B) tyhjennysputken päähän.
2. Aseta tyhjennysputken (C) toinen pää astiaan. Aseta se matalammalle kuin tyhjennysventtiili (A).



3. Avaa uuninluukku ja aseta liitin (B) tyhjennysventtiiliin (A).
4. Paina liitintä toistuvasti vesisäiliön tyhjentämisen aikana.



Säiliössä voi olla hiukan vettä, kun näytössä näkyy  symboli. Odota, kunnes vettä ei enää virtaa ulos tyhjennysventtiilistä.

5. Poista liitin venttiilistä, kun veden virtaus loppuu.



Älä täytä vesisäiliötä uudelleen tyhjentämälläsi vedellä.

6. KELLOTOIMINNOT

6.1 Kellotoimintojen taulukko

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus	
 KELLONAIKA	Kellonajan näyttö tai muuttaminen. Kellonajan muuttaminen edellyttää, että laite on kytketty pois toiminnasta.	
 KESTOAIKA	Voit asettaa, miten kauan laite on toiminnassa. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.	
 LOPETUS	Voit asettaa, milloin laite kytkeytyy pois päältä. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.	
 AJASTIN	KESTOAIKA ja LOPETUS -toimintojen yhdistelmä.	

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 HÄLYTINAJASTIN	Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla laitteen toimintaan. HÄLYTINAJASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka laite on pois päältä.
0:00 LISÄÄNTYVÄN AIKANÄYTÖN AJASTIN	Jos mitään muuta kellotoimintoa ei aseteta, LISÄÄNTYVÄN AIKANÄYTÖN AJASTIN tarkkailee automaattisesti laitteen toiminta-aikaa. Se on heti päällä, kun uuni alkaa lämpenemään. Lisääntyvän ajanäytön ajastinta ei voida käyttää toiminnoilla: KESTOAIKA, LOPETUS, Paistolämpötilamittari.

6.2 Kellonajan asettaminen ja muuttaminen

Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy **hr** ja "12:00". "12" vilkkuu.

1. Aseta tunnit painamalla **+** tai **-**.
2. Vahvista ja siirry minuuttien asetukseen painamalla .

Näytössä näkyy **min** ja asetettu tunti. "00" vilkkuu.

3. Aseta minuutit painamalla **+** tai **-**.
4. Vahvista painamalla painiketta  tai asetettu kellonaika tallentuu automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.

Uusi aika näkyy näytössä.

Voit muuttaa kellonaikaa painamalla painiketta  toistuvasti, kunnes kellonajan merkivalo  vilkkuu näytössä.

6.3 KESTOAIKA-toiminnon asettaminen

1. Valitse haluamasi uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes **→** alkaa vilkkua.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon minuutit ja tunnit painamalla painiketta **+** tai **-**.
4. Vahvista painamalla .

Kun aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. **→** ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Käännä uunin toimintojen valitsin Off-asentoon.

6.4 LOPETUS-toiminnon asettaminen

1. Valitse haluamasi uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes **→** alkaa vilkkua.
3. Aseta LOPETUS-toiminnon tunnit ja minuutit painamalla painiketta **+** tai **-**.

4. Vahvista painamalla .
- Kun asetettu aika saavutetaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.

→ ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Käännä uunin toimintojen valitsin Off-asentoon.

6.5 AJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Valitse haluamasi uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes **→** alkaa vilkkua.

3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon minuutit ja tunnit painamalla painiketta **+** tai **-**.
4. Vahvista painamalla . Näytössä vilkkuu **→**.
5. Aseta LOPETUS-toiminnon tunnit ja minuutit painamalla painiketta **+** tai **-**.
6. Vahvista painamalla . Laite käynnistyy automaattisesti myöhemmin, se toimii asetetun KESTOAIKA-toiminnon ajan ja sammuu, kun LOPETUS-toiminnon aika saavutetaan. Kun asetettu aika saavutetaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. **→** ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Laite kytkeytyy pois toiminnasta.
7. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
8. Käännä uunin toimintojen valitsin Off-asentoon.

6.6 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Paina painiketta .

- ja **"00"** vilkkuvat näytössä.
2. Aseta HÄLYTINAJASTIN painamalla **+** tai **-**. Aseta ensin sekunnit, sen jälkeen minuutit. Kun asetettu aika on yli 60 minuuttia, **hr** vilkkuu näytössä.
3. Aseta tunnit.
4. HÄLYTINAJASTIN käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua. Kun asetusajasta on kulunut 90%, laitteesta kuuluu äänimerkki.
5. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. **"00:00"** ja vilkkuvat näytössä. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

6.7 LISÄÄNTYVÄN AIKANÄYTÖN AJASTIN

Resetoi lisääntyvän ajanäytön ajastin painamalla ja pitämällä alhaalla painiketta **+** ja **-**. Ajastimen ajanlaskenta käynnistyy uudelleen.

7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Paistolämpömittarin käyttäminen

Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan. Kun lihan lämpötila on saavuttanut asetetun lämpötilan, laite kytkeytyy pois päältä.

Paistomittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

- Uunin lämpötila. Katso paistotaulukko.
- Sisälämpötila. Katso paistolämpömittarin taulukko.

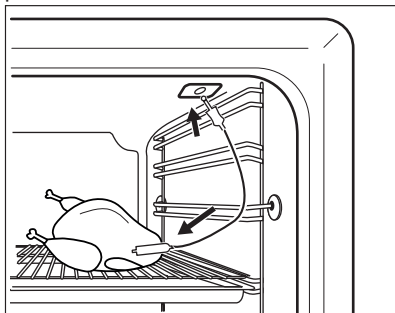


HUOMIO!

Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

1. Valitse uunitoiminto ja lämpötila.
2. Aseta paistolämpömittarin kärki (symboli kädensijassa) lihan keskelle.
3. Kytke paistolämpömittarin pistoke uunin yläosassa olevaan

pistorasiaan.



Varmista, että paistolämpömittari pysyy lihassa ja sen pistoke pistorasiassa koko kypsennyksen ajan.

Kun käytät paistolämpömittaria ensimmäistä kertaa, sen

oletuslämpötila on 60 °C. Kun  vilkkuu, voit muuttaa oletuslämpötilaa lämpötilan vääntimellä.

Näytössä näkyy paistolämpömittarin symboli ja sen oletuslämpötila.

4. Tallenna uusi paistolämpömittarin lämpötila painamalla , tai odota 10 sekuntia, jotta asetukset vahvistuvat automaattisesti.

Paistolämpömittarin uusi oletuslämpötila näkyy seuraavalla paistolämpömittarin käyttökerralla.

Kun liha on saavuttanut asetetun sisälämpötilan, paistolämpötilamittarin

symboli  ja paistolämpömittarin oletuslämpötila vilkkuvat. Laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.

5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha laitteesta.
7. Kytke laite pois päältä.



VAROITUS!

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



Aina kun paistolämpömittari asetetaan pistorasiaan, sisälämpötila on asetettava uudelleen. Et voi valita kestoa ja päättymisaikaa.



Kun laite laskee väliaikaisen keston ensimmäisen kerran, symboli  vilkkuu näytössä. Kun laskenta päättyy, näytössä näkyy kypsennyksen kesto. Laskennat näkyvät taustalla kypsennyksen aikana ja kesto päivittyy tarvittaessa näyttöön.

Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana:

1. Paina painiketta °C:

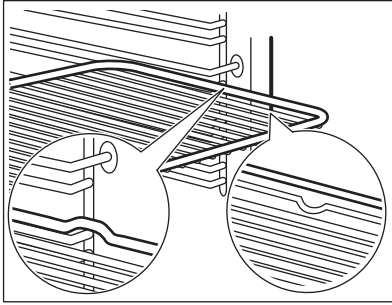
- Yksi painikkeen painallus - näytössä näkyy asetettu sisälämpötila, joka muuttuu 10 sekunnin välein sen hetkiseksi sisälämpötilaksi.
- Kaksi painikkeen painallusta - näytössä näkyy nykyinen uunin lämpötila, joka muuttuu 10 sekunnin välein asetetuksi uunin lämpötilaksi.
- Kolme painikkeen painallusta - näytössä näkyy asetettu uunin lämpötila.

2. Käännä lämpötilan valitsinta lämpötilan muuttamiseksi.

7.2 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

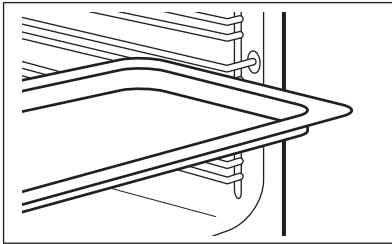
Paistoritilä:

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



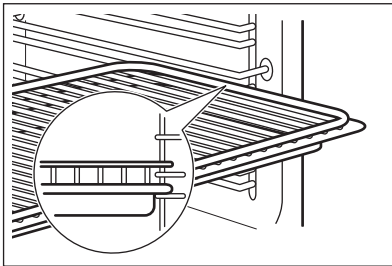
Uunipannu:

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.

7.3 Hörykypsennyksen lisävarusteet

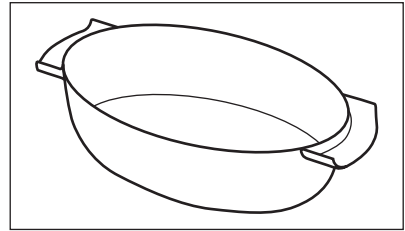


Hörykypsennyssetin lisävarusteita ei toimiteta laitteen mukana. Kysy lisätietoa paikalliselta jälleenmyyjältä.

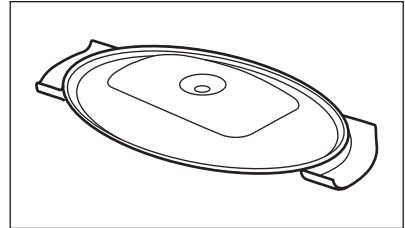
Eritysisruokavalion keittoastia hörykypsennystoimintoihin

Keittoastiassa on lasikulho ja kansi, jossa on reikä syöttöputkea (C) varten sekä teräsgrilli keittoastian pohjalle.

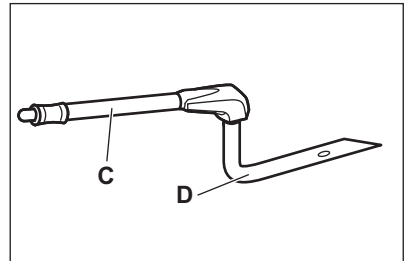
Lasikulho (A)



Kansi (B)

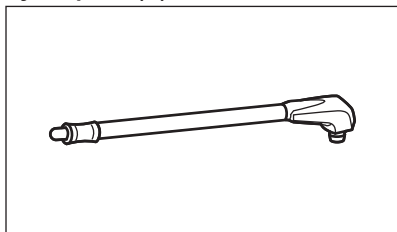


Suutin ja syöttöputki.

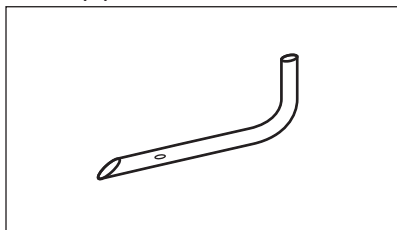


"C" on syöttöputki hörykypsennykseen, "D" on suutin suoraa hörykypsennystä varten.

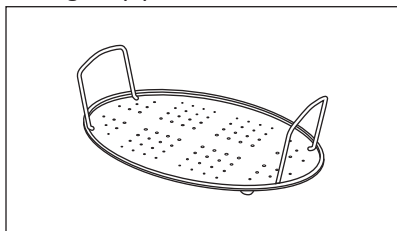
Syöttöputki (C)



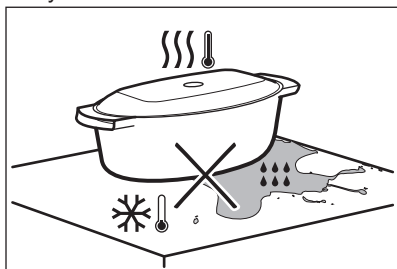
Suutin suora höyrykypsennystä varten (D)



Teräsgrilli (E)



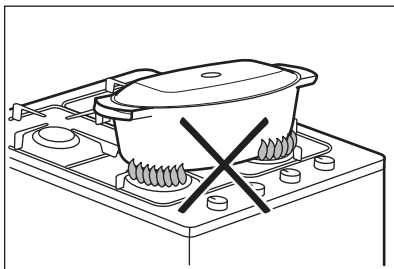
- Älä aseta kuumaa keittoastiaa kylmälle/märälle alustalle.



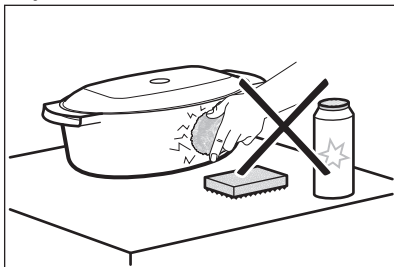
- Älä lisää kylmiä nesteitä kuumaan keittoastiaan.



- Älä käytä keittoastiaa kuumalla keittotasolla.



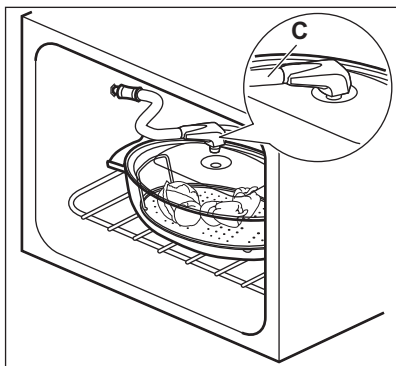
- Älä puhdista keittoastiaa hankausaineilla, patapesimellä tai jauheilla.



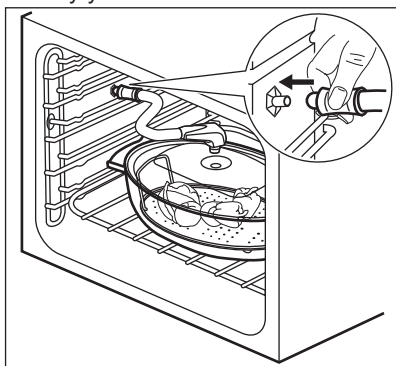
7.4 Höyrykypsennys erityisruokavalion keittoastialla

Aseta ruoka-ainekset teräsgrillille keittoastiaan ja aseta kansi paikoilleen.

1. Aseta syöttöputki erityisruokavalion keittoastian kannen reikään.



2. Aseta keittoastia toiselle kannatintasolle alhaalta lukien.
3. Liitä syöttöputken toinen pää höyryntuloaukkoon.



Varmista, ettei syöttöputki jää puristuksiin tai ettei se kosketa uunin yläosassa olevaan lämpövastukseen.

4. Aseta uunin höyrykypsennystoiminto.

7.5 Suora höyrykypsennys

Aseta ruoka-aineet teräsgriiliin keittoastiaan. Lisää hieman vettä.



HUOMIO!

Älä käytä astian kantta.



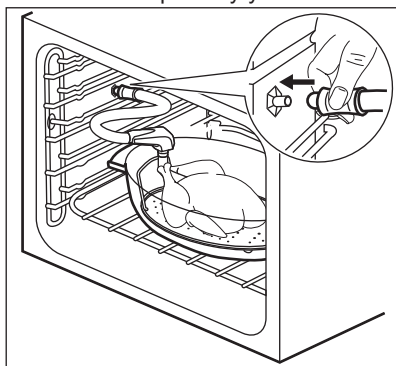
VAROITUS!

Käytä suutinta varoen uunin ollessa toiminnassa. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet suutinta uunin ollessa kuuma. Poista suutin aina uunista, kun et käytä höyrytoimintoa.



Syöttöputki on tarkoitettu erityisesti ruoanlaittoon eikä se sisällä vaarallisia materiaaleja.

1. Aseta suutin (D) syöttöputkeen (C). Liitä toinen pää höyryntuloaukkoon.

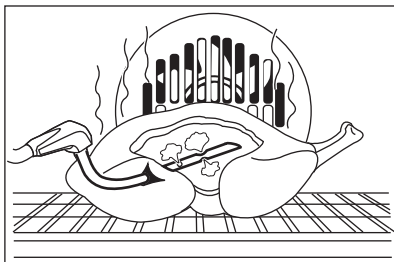


2. Aseta keittoastia ensimmäiselle tai toiselle kannatintasolle alhaalta lukien.

Varmista, ettei syöttöputki jää puristuksiin tai ettei se kosketa uunin yläosassa olevaan lämpövastukseen.

3. Aseta uunin höyrykypsennystoiminto.

Kun kypsennät ruokia kuten kanaa, ankkaa, kalkkunaa, vuohenlihaa tai suuria kaloja, aseta suutin (D) suoraan lihan tyhjään osaan. Varmista, etteivät reiät tukkiudu.



Katso lisätietoa höyrykypsennyksestä vastaavista paistotaulukoista luvussa "Vihjeitä ja neuvoja".

8. LISÄTOIMINNOT

8.1 Lapsilukon käyttäminen

Kun lapsilukko on toiminnassa, laitetta ei voi kytkeä toimintaan vahingossa.

1. Varmista, että uunin toimintojen valitsin on Off-asennossa.
2. Paina ja pidä alhaalla painiketta  ja  samanaikaisesti 2 sekunnin ajan.

Laitteesta kuuluu äänimerkki. SAFE tulee näkyviin näyttöön.

Lapsilukko voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

8.2 Painikelukituksen käyttäminen

Voit kytkeä painikelukituksen päälle vain, kun laite on toiminnassa.

Painikelukitus estää käynnissä olevan uunitoiminnon lämpötila- ja aika-asetuksien muuttamisen vahingossa.

1. Valitse uunitoiminto ja aseta se haluamillasi arvoilla.
2. Paina ja pidä alhaalla  ja  -painikkeita samanaikaisesti kahden sekunnin ajan.

Laitteesta kuuluu äänimerkki. Loc tulee näkyviin näyttöön.

Painikelukitus voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

 Loc syttyy näyttöön, kun lämpötilan valitsinta käännetään tai painiketta painetaan. Kun uunin toimintojen väännintä käännetään, laite laite kytkeytyy pois toiminnasta.

 Kun laite kytetään pois toiminnasta painikelukituksen ollessa päällä, painikelukituksen tilalle aktivoituu automaattisesti lapsilukko. Katso kohta "Lapsilukon käyttäminen".

8.3 Jälkilämmön merkkivalo

Kun kytket laitteen pois toiminnasta, näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo

, jos uunin lämpötila on yli 40 °C.

Käännä lämpötilan valitsinta vasemmalle tai oikealle nähdäksesi uunin lämpötilan näytössä.

8.4 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä ja asetuksiin ei tehdä muutoksia.

Lämpötila (°C)	Sammutusaika (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - maksimilämpötila	1,5

Kun laite on kytkeytynyt pois päältä automaattisesti, voit kytkeä sen uudelleen päälle painamalla mitä tahansa painiketta.

 Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: paistolämpömittari, Uunivalo, Kesto aika ja Lopetus.

8.5 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.

8.6 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.

9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

9.1 Yleistä

- Uunissa on viisi kannatintasoa. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.
- Laitteessa on erityinen järjestelmä, joka kiertättää 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. Pysyttelee sopivalla etäisyydellä laitteesta avatessasi luukkua 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

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

9.2 Kakkujen leipominen

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

9.3 Lihan ja kalan kypsentaminen

- 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.

9.4 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

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

9.5 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 ¹⁾	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 ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm:n kakku-vuoassa
Rusina-kakku ¹⁾	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)	Kommen- tit
	Lämpötila (°C)	Kannatin- taso	Lämpötila (°C)	Kannatin- taso		
Pikkulei- vät / pas- teijat - yk- si taso	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Leivinpelli- lä
Pikkulei- vät / pas- teijat - kaksi ta- soa	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Leivinpelli- lä
Pikkulei- vät / pas- teijat - kol- me tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Leivinpelli- lä
Marengit - yksi taso	120	3	120	3	80 - 100	Leivinpelli- lä
Marengit - kaksi ta- soa ¹⁾	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Leivinpelli- lä
Pullat ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Leivinpelli- lä
Eclair-lei- vokset - yksi taso	190	3	170	3	25 - 35	Leivinpelli- lä
Eclair-lei- vokset - kaksi ta- soa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Leivinpelli- lä
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	20 cm:n kakku- vuoassa
Hedelmä- kakku	160	1	150	2	110 - 120	24 cm:n kakku- vuoassa
Täytekak- kupohja	170	1	160	2 (vasen ja oikea)	50 - 60	20 cm:n kakku- vuoassa

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Leipä ja pizza

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

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Paistokset

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Pastapaistos	200	2	180	2	40 - 50	Vuoassa
Vihannespaistos	200	2	175	2	45 - 60	Vuoassa
Piiras ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Vuoassa
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa

¹⁾ 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	Uuniritillä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-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
Porsaanpotka	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 filee-tä

9.6 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 (puolikkaat)	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
Jauhelihapihvi	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Kalafile	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Lämpimät leivät	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Paahtoleivät	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Gratinointi

Naudanliha

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

9.8 Kosteä Kiertoilma



Avaa laitteen luukku kypsennyksen aikana ainoastaan tarvittaessa.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Makaronivuoka	190 - 200	45 - 55	2
Perunapaistos	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Leipävanukas	150 - 160	75 - 90	2
Riisivanukas	170 - 190	45 - 60	2
Omenakakku	150 - 160	75 - 85	2
Vaalea leipä	180 - 190	50 - 60	2

9.9 Sulatus

Ruokalaji	Määrä (g)	Sulatusaika (min)	Jälkisulatusaika (min)	Kommentit
Kana	1000	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1000	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	500	90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	150	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	300	30 - 40	10 - 20	-
Voi	250	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Kerman voi vatkata, vaikka siinä on vielä hiukan jäisiä kohtia.
Gateau (perunalaatikko)	1400	60	60	-

9.10 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

9.11 Kiertoilma + Höyry**Kakut ja leivonnaiset**

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Kommentit
Omenakakku ¹⁾	160	60 - 80	2	20 cm:n kakkuvuoassa
Piiras	175	30 - 40	2	26 cm:n kakkuvuoassa
Hedelmäkakku	160	80 - 90	2	26 cm:n kakkuvuoassa
Sokerikakku	160	35 - 45	2	26 cm:n kakkuvuoassa
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	20 cm:n kakkuvuoassa
Rusinakakku ¹⁾	160	40 - 50	2	Leipävuossa
Pienet kakut	150 - 160	25 - 30	3 (2 ja 4)	Leivinpellillä
Pikkuleivät	150	20 - 35	3 (2 ja 4)	Leivinpellillä
Hiivataikinapullat ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Leivinpellillä
Briossit ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 ja 4)	Leivinpellillä

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Leipä ja pizza

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Kommentit
Vehnäleipä ¹⁾	1000	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 kpl, 500 g/kpl
Sämpylät ¹⁾	500	190 - 210	20 - 30	2 (2 ja 4)	6 - 8 kpl leivinpellillä
Pizza ¹⁾	-	200 - 220	20 - 30	2	Leivinpellillä

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Paistokset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Kommentit
Täytetyt vihannekset	170 - 180	30 - 40	1	Vuoassa
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	Vuoassa
Perunapaistos	160 - 170	50 - 60	1 (2 ja 4)	Vuoassa

Liha

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Kommentit
Porsaanpaisti	1000	180	90 - 110	2	Uuniritillä
Vasikanliha	1000	180	90 - 110	2	Uuniritillä
Paahtopaisti, raaka	1000	210	45 - 50	2	Uuniritillä
Paahtopaisti, puolikypsä	1000	200	55 - 65	2	Uuniritillä
Paahtopaisti, kypsä	1000	190	65 - 75	2	Uuniritillä
Lammas	1000	175	110 - 130	2	Koipi
Kana	1000	200	55 - 65	2	Kokonainen
Kalkkuna	4000	170	180 - 240	2	Kokonainen
Ankka	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Kokonainen
Hanhi	3000	160 - 170	150 - 200	1	Kokonainen
Jänis	-	170 - 180	60 - 90	2	Palasina

Kala

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Kommentit
Taimen	1500	180	25 - 35	2	3 - 4 kalaa
Tonnikala	1200	175	35 - 50	2	4 - 6 fileettä
Kummeliturska	-	200	20 - 30	2	-

Lämmitys höyryllä

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Kommentit
Padat/Paistokset ¹⁾	140	15 - 25	2	Lämmitä lautasella

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Kommentit
Pasta kastikkeen kera ¹⁾	140	10 - 15	2	Lämmitä lautasella
Lisukkeet (esim. riisi, perunat, pasta) ¹⁾	140	10 - 15	2	Lämmitä lautasella
Yhden annoksen ruoat ¹⁾	140	10 - 15	2	Lämmitä lautasella
Liha ¹⁾	140	10 - 15	2	Lämmitä lautasella
Vihannekset ¹⁾	140	10 - 15	2	Lämmitä lautasella

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

9.12 Kypsennys erityisruokavalion keittoastialla

Valitse toiminto Kiertoilma + Höyry.

Vihannekset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Parsakaali, palasi-na	150	20 - 25	2
Munakoiso	150	15 - 20	2
Kukkakaali, palasi-na	150	25 - 30	2
Tomaatit	150	15	2
Valkoinen parsaa	150	35 - 45	2
Vihreä parsaa	150	25 - 35	2
Kesäkurpitsa, viipaleina	150	20 - 25	2
Porkkanat	150	35 - 40	2
Fenkoli	150	30 - 35	2
Kyssäkaali	150	25 - 30	2
Paprika, suikaleina	150	20 - 25	2
Selleri, viipaleina	150	30 - 35	2

Liha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Keitetty kinkku	150	55 - 65	2
Keitetty kananrinta-pala	150	25 - 35	2
Kassler (savustettu poraankylkipaisti)	150	80 - 100	2

Kala

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Taimen	150	25 - 30	2
Lohifilee	150	25 - 30	2

Lisukkeet

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Riisi	150	35 - 40	2
Kuorimattomat perunat, keskisuuret	150	50 - 60	2
Keitetyt perunat, neljäsosat	150	35 - 45	2
Maissipuuro	150	40 - 45	2

9.13 Paistolämpömittarin taulukko

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Vasikanpaisti	75 - 80
Vasikan reisipaisti	85 - 90
Englantilainen paahtopaisti, raaka	45 - 50
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	60 - 65
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	70 - 75
Porsaanlapa	80 - 82
Porsaan potka	75 - 80
Lammas	70 - 75
Kana	98
Jänis	70 - 75
Taimen/Lahna	65 - 70
Tonnikala/Lohi	65 - 70

10. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 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 itsepintaaiset 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, teräsväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

10.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaaiset 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.

10.3 Luukun tiivisteiden puhdistaminen

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

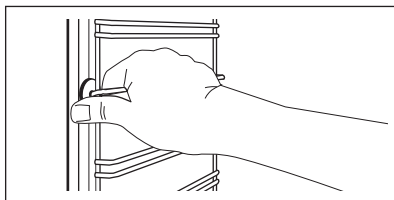
yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

- Puhdista luukun tiiviste yleisiä puhdistusohjeita noudattaen.

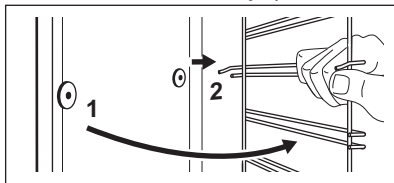
10.4 Kannattimien

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.

10.5 Vesisäiliön puhdistaminen



VAROITUS!

Älä kaada vettä vesisäiliöön puhdistuksen aikana.



Puhdistuksen aikana höyryntuloaukosta voi tippua hiukan vettä uunin sisälle. Aseta uunipannu kannatintasolle heti höyryntuloaukon alapuolelle, jotta vesi ei valuisi uunin pohjalle.

Ajan kuluessa kalkkia voi kertyä uuniin. Voit välttää kalkin muodostumista puhdistamalla höyryä kehittävä uunin

osat. Tyhjennä vesisäiliö aina höyrytoiminnon käytön jälkeen.

Käytettävä vesi

- **Pehmeä vesi, jonka kalkkipitoisuus on alhainen** - valmistaja suosittelee tätä, sillä se vähentää puhdistuskertojen määrää.

- **Vesijohtovesi** - voidaan käyttää, jos hanassa on vedenpuhdistin tai vedenpehmennyslaite.
- **Kova vesi, jonka kalkkipitoisuus on korkea** - ei vaikuta laitteen toimintaan, mutta lisää puhdistuskertojen määrää.

KALKKIPITOISUUSTAULUKKO, LAATINUT W.H.O. (Maailman terveysjärjestö)

Kalkkisaostuma	Veden kovuus		Veden luokitus	Kalkinpuhdistuksen tarve
	(ranskalaiset asteet)	(saksalaiset asteet)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Makea tai pehmeä	75 käyttöä - 2,5 kk
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Keskikova	50 käyttöä - 2 kk
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Kova tai kalkkipitoinen	40 käyttöä - 1,5 kk
yli 180 mg/l	yli 18	yli 10	Erittäin kova	30 käyttöä - 1 kk

1. Kaada vesisäiliöön 850 ml vettä ja 50 ml (viisi teelusikallista) sitruunahappoa. Kytke uuni pois toiminnasta ja odota noin 60 minuuttia.
2. Kytke uuni toimintaan ja valitse toiminto Kiertoilma + Höyry. Aseta lämpötila 230 °C. Kytke se pois toiminnasta 25 minuutin kuluttua ja anna sen jäähtyä 15 minuuttia.
3. Kytke uuni toimintaan ja valitse toiminto Kiertoilma + Höyry. Säädä lämpötilaksi 130-230 °C. Kytke uuni pois toiminnasta 10 minuutin kuluttua.

Anna sen jäähtyä ja poista säiliön sisäosat. Katso kohta "Vesisäiliön tyhjentäminen".

4. Huuhtelee vesisäiliö ja pyyhi kalkkijäämät uunin sisältä liinalla.
5. Puhdista tyhjennysputki käsin lämpimällä vedellä ja saippualla. Älä käytä happoja, suihkeita tai vastaavia puhdistusaineita vaurioiden välttämiseksi.

10.6 Uuninluukun puhdistaminen

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



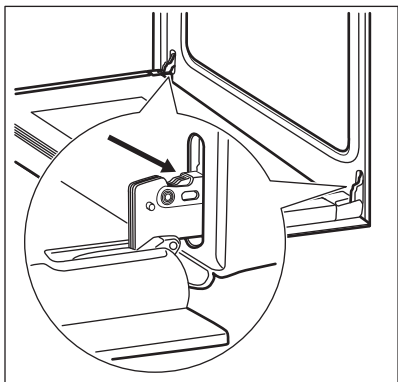
Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa lasilevyt ennen uuninluukun irrottamista.



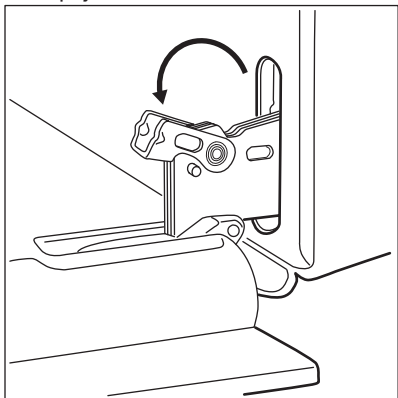
HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

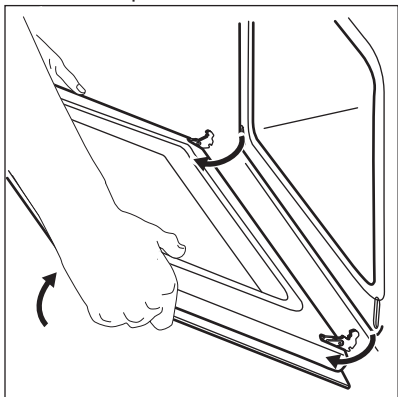
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



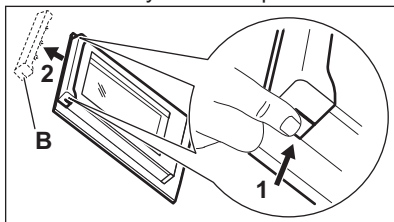
2. Nosta ja käännä saranoiden olevia vipuja.



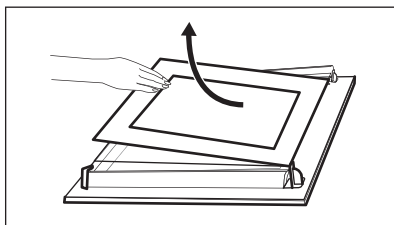
3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.



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

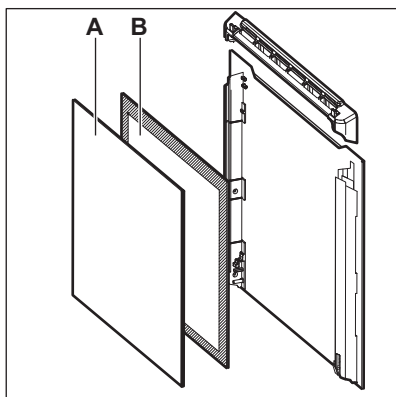


6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Pitele luukun lasilevyjä niiden yläreunasta ja vedä ne varoen ulos. Aloita ylimmästä levystä. Varmista, että lasi irtaa kannattimista kokonaan.

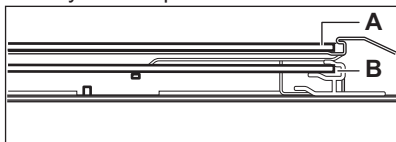


8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen.
- Puhdistettuasi lasilevyt ja uuninluukun asenna ne takaisin paikalleen. Noudata edellä mainittuja ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

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



Varmista, että asennat keskimmäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



10.7 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.

11. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Uunia ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista että uuni on liitetty oikein sähköverkkoon (ks. kytkentäkaavio, jos saatavilla).
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katso kohta "Automaattinen virrankatkaisu".
Uuni ei kuumene.	Lapsilukko on kytketty toimintaan.	Katso kohta "Lapsilukon käyttäminen".
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.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
Uunin sisällä on vettä.	Säiliössä on liikaa vettä.	Kytke uuni pois toiminnasta ja pyyhi vesi pois liinalla tai sienellä.
Höyrytoiminto ei toimi.	Höyryaukossa on kalkkikerääntymiä.	Tarkasta höyryntuloaukko. Poista kalkki.
Höyrytoiminto ei toimi.	Säiliössä ei ole vettä.	Täytä vesisäiliö.
Vesisäiliön tyhjentäminen kestää yli kolme minuuttia tai vettä vuotaa höyryntuloaukosta.	Uunissa on kalkkikerääntymiä.	Puhdista vesisäiliö. Katso kohta "Vesisäiliön puhdistaminen".
Kypsentämiseen kuluu liikaa tai liian vähän aikaa.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Säädä tarvittaessa lämpötilaa. Noudata ohjekirjan ohjeita.
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.
Näytössä näkyy C2.	Haluat käynnistää Sulatus-toiminnon, mutta et poistanut paistolämpömittarin pistoketta pistorasiasta.	Poista paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	- Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja kytke se takaisin päälle. - Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.
Laite on kytketty toimitaan, mutta se ei kuumene. Puhallin ei toimi. Näytössä näkyy "Demo" .	Esitystila on päällä.	- Kytke uuni pois toimitaanasta. - Paina ja pidä -painiketta alhaalla. - Näytön ensimmäinen numero ja Demo-merkivalo alkavat vilkkua. - Syötä koodi 2468 painamalla painiketta  tai  arvojen säätämiseksi ja vahvista painamalla . - Seuraava numero alkaa vilkkua. Demo-toiminto kytkeytyy pois päältä, kun vahvistat viimeisen numeron ja koodi on oikein.

11.2 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.)	

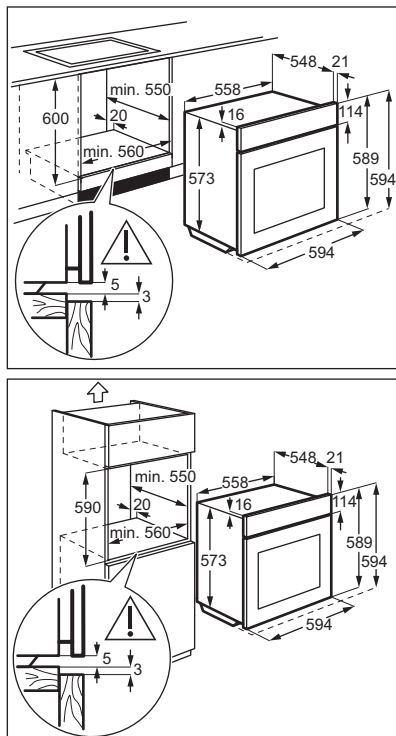
12. ASENNUS



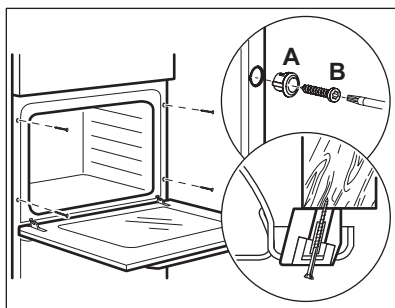
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Asentaminen kalusteeseen



12.2 Kalusteeseen kiinnittäminen



12.3 Sähkölitettä



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

Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

12.4 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 ²)
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.

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Tuoteseloste ja -tiedot standardin EU 65-66/2014 mukaisesti

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	EOB740X
Energialuokka	81.2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/kierros
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.69 kWh/kierros
Uunien lukumäärä	1
Lämmönlähde	Sähkö
Äänimer.voimak	72 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	33.9 kg

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

13.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Yleisohjeita

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

Käytä metallisia astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

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

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

Jos ohjelma Kestoaika- tai Lopetus- valinnalla kytketään toimintaan ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin uunitoiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti 10 % aikaisemmin.

Puhallin ja lamppu toimivat edelleen.

Ruokien lämpimänäpito

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus hyödyntääksesi jälkilämmön ja säilyttääksesi aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkivalo tai lämpötila näkyy näytössä.

Kypsentäminen lamppu pois päältä

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana ja sytytä se ainoastaan tarvittaessa.

Kostea Kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Kyseisen toiminnon aikana uunin sisälämpötila voi poiketa näytössä näkyvästä lämpötilasta uunin toiminnan

aikana ja kypsennysajat voivat poiketa muiden ohjelmien kypsennysajoista.

Kun valitset Kosteaa Kiertoilmaa -toiminnon, lamppu sammuu

automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Lamppu voidaan sytyttää uudelleen, odotetut energiasäästöt ovat tällöin kuitenkin pienemmät.

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.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	42
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	43
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	46
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	46
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	47
6. KLOCKFUNKTIONER.....	50
7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	52
8. TILLVALSFUNKTIONER.....	56
9. TRICKS OCH TIPS.....	57
10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	69
11. FELSÖKNING.....	72
12. INSTALLATION.....	75
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	76

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrera din produkt för bättre service:
www.registerelectrolux.com



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.
- Barn under 3 år får ej vistas i närheten av den här apparaten när den är igång.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.

- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för den här produkten.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när apparaten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.

- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas

måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.

- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.

- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på tvättmaskinen.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta former eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på produktens botten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om apparaten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när apparaten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Matlagning med ånga



VARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Öppna inte luckan till produkten under ångkokning.
 - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

2.5 Skötsel och rengöring



VARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.6 Inre belysning

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.



VARNING!

Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikation.

2.7 Kassering



VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

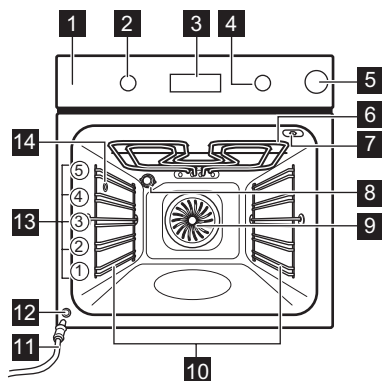
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

2.8 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Vred för ugsfunktionerna
- 3** Elektronisk programmeringsenhet
- 4** Temperaturvred
- 5** Vattenlåda
- 6** Värmeelement
- 7** Uttag för matlagningstermometern
- 8** Ugnslampa
- 9** Fläkt
- 10** Ugnsstege, löstagbar
- 11** Tömningsslang
- 12** Vattenutloppsventil
- 13** Ugnsnivåer
- 14** Änginlopp

3.2 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Långpanna**
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.
- **Pâtisseriesplåt**
För småfranskor, kringlor och småkakor.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta hur väl maten är tillagad.

4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.

4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten och tillbehören innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

4.2 Förvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning för att bränna bort fett.

1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Välj funktionen  och ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.

Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

5. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Infällbara vred

För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

5.2 Aktivera och inaktivera produkten



Det beror på modellen om produkten har lampor, symboler på vredet eller lampor:

- Kontrolllampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr ugnsfunktionerna eller temperaturen.
- Kontrolllampan tänds när ugnen värms upp.

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. För att stänga av produkten, vrid vreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

5.3 Ugnsfunktioner

Ugnsfunktion	Program
 Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
 Snabbstart	För att minska uppvärmningstiden.
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för under-/överbärme.
 Pizza/Paj	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för över-/undervärme.
 Över-/Undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.

Ugnsfunktion	Program
 Upptining	Den här funktionen kan användas för att tina frysta livsmedel, som grönsaker och frukt. Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
 Varmluft Med Fukt	För att tillaga mat i form på en nivå i ugnen. För att spara energi under tillagningen. Den här funktionen måste användas i enlighet med tillagningstabellerna för att uppnå önskat resultat. För mer information om rekommenderade inställningar, se tillagningstabellerna. Denna funktion användes för att definiera energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.
 Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
 Varmluftsgillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.
 Varmluft + ånga	För att ånga rätter. Använd den här funktionen för att minska längden på tillagningstiden och bevara vitaminer och näringsämnen i maten. Välj funktionen och ställ in temperaturen på mellan 130 °C och 230 °C.

5.4 Funktionen Snabbstart

Snabbstartfunktionen förkortar uppvärmningstiden.



Ställ inte mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.

1. Ställ in snabbuppvärmningsfunktionen. Se tabellen över ugnsfunktioner.

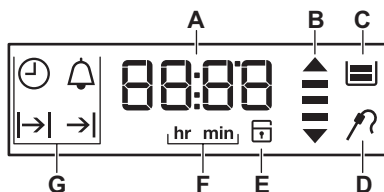
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in temperaturen.
En ljudsignal hörs när produkten uppnått inställd temperatur.



Snabbuppvärmningsfunktionen inaktiveras inte efter ljudsignalen. Du måste inaktivera funktionen manuellt.

3. Ställ in en ugnsfunktion.

5.5 Display



- A. Timer
- B. Uppvärmnings- och restvärmeindikator
- C. Vattentank (endast vissa modeller)
- D. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)
- E. Elektroniskt lucklås (endast vissa modeller)
- F. Timmar / minuter
- G. Klockfunktioner

5.6 Knappar

Knapp	Funktion	Beskrivning
	KLOCKA	För att ställa in en klockfunktion.
—	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	SIGNALUR	För att ställa in SIGNALURET. Tryck på knappen i drygt 3 sekunder för att sätta på eller stänga av ugnslampan.
+	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.
°C	TEMPERATUR	För att kontrollera ugnens eller matlagningstermometers temperatur (om så dan ingår). Använd endast när en ugnsfunktion är igång.

5.7 Kontrollampa för uppvärmning

När du slår på en ugnsfunktion tänds staplarna på displayen  en efter en. Staplarna visar att ugnens temperatur ökar eller minskar.

5.8 Matlagning med ånga

1. Ställ in funktionen .
2. Tryck på locket för att öppna vattenlådan. Fyll vattenlådan tills indikatorn "Vattentanken är full" tänds.
Tanken rymmer maximalt 900 ml. Det räcker för ca 55 - 60 minuters matlagning.



Använd endast vatten som vätska. Använd inte filtrerat (avsaltat) eller destillerat vatten. Använd inte andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol (grappa, whisky, konjak osv.) i vattenlådan.

3. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
4. Laga maten i rätt kokkärl.
5. Ställ in temperaturen mellan 130 och 230 °C.

Ångkokning ger inte bra resultat vid temperaturer över 230 °C.



WARNING!

Vänta minst 60 minuter efter varje användningstillfälle av ångfunktionen för att förhindra att hett vatten kommer ut ur vattenutloppsventilen.

Töm vattentanken när tillagningen med ångfunktion är klar.



FÖRSIKTIGHET!

Produkten är het. Det finns risk för att du bränner dig. Var försiktig när du tömmer vattenlådan.

5.9 Kontrollampa för vattentank

När Ångtillagning är aktiverad visas kontrollampan för vattentanken på displayen. Kontrollampan för vattentanken visar hur mycket vatten det finns i tanken.

-  - Vattentanken är full. En ljudsignal hörs när tanken är full. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
-  - Vattentanken är halvfull.
-  - Vattentanken är tom. En ljudsignal hörs när tanken måste fyllas på.



Om du håller för mycket vatten i tanken flyttar säkerhetsutloppet överskottsvattnet till ugnens botten.
Ta bort vattnet med en svamp eller en duk.

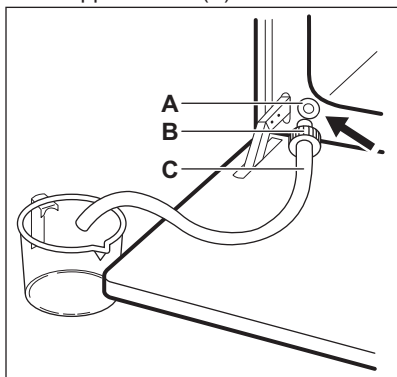
5.10 Tömning av vattentanken



FÖRSIKTIGHET!

Se till att produkten har svalnat innan du tömmer vattentanken.

1. Förbered tömningsslangen (C), som finns i samma förpackning som användarmanualen. Sätt kontakten (B) på en av tömningsslangens ändar.
2. Sätt den andra änden av tömningsslangen (C) i en behållare. Sätt den i ett lägre läge än utloppsventilen (A).



3. Öppna ugnsluckan och sätt kontakten (B) i utloppsventilen (A).
4. Tryck in kontakten igen och igen när du tömmer vattentanken.



Det kan finnas lite vatten i vattentanken när displayen visar  symbolen. Vänta tills vattenflödet från vattenutloppsventilen har avstannat.

5. Ta bort kontakten från ventilen när vattnet slutat flöda.



Återanvänd inte vattnet för att fylla vattentanken igen.

6. KLOCKFUNKTIONER

6.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 KLOCKA	Visa eller ändra klockan. Du kan endast ställa om klockan när produkten är avstängd.
 KOKTID	För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen. Använd endast när en ugnsfunktion är vald.
 SLUTTID	För att ställa in när produkten ska stängas av. Använd endast när en ugnsfunktion är vald.

Klockfunktion	Program	
	TIDSFÖRDRÖJNING	För att kombinera KOKTID och SLUTTID.
	SIGNALUR	Använd för att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALUR när som helst, även om produkten är avstängd.
00:00	TIDTAGNING	Om du inte ställer in någon annan klockfunktion, övervakar UPPRÄKNINGSTIMERN automatiskt hur länge produkten har varit påslagen. Den sätts på så fort ugnen börjar värmas upp. Uppräkningstimern kan inte användas med funktionerna: VARAKTIGHET, SLUTTID, matlagningstermometer.

6.2 Ställa in och ändratiden

När du sätter i den i eluttaget första gången ska du vänta tills displayen visar **hr** och "12:00". "12" blinkar.

1. Tryck på eller för att ställa in timmarna.
2. Tryck på för att bekräfta och gå över till att ställa in minuterna.

Displayen visar **min** och den inställda tiden. "00" blinkar.

3. Tryck på eller för att ställa in minuter.
4. Tryck på för att bekräfta eller så sparas klockan automatiskt efter 5 sekunder.

På displayen visas den nya tiden.

Ändra klockan genom att trycka på flera gånger tills kontrollampan för tiden blinkar på displayen.

6.3 Ställa in KOKTID

1. Ställ in en ugnsfunktion.
 2. Tryck på flera gånger tills börjar blinka.
 3. Tryck på eller för att ställa in minuter och timmar för KOKTID.
 4. Tryck på för att bekräfta.
- När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. och

tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av automatiskt.

5. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

6.4 Ställa in SLUTTID

1. Ställ in en ugnsfunktion.
 2. Tryck på flera gånger tills börjar blinka.
 3. Tryck på eller för att ställa in timmar och minuter för SLUTTID.
 4. Tryck på för att bekräfta.
- När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
 6. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

6.5 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på flera gånger tills börjar blinka.
3. Tryck på eller för att ställa in minuter och timmar för KOKTID.

4. Tryck på  för att bekräfta.
Displayen visar  som blinkar.
5. Tryck på  eller  för att ställa in timmar och minuter för SLUTTID.
6. Tryck på  för att bekräfta.
Produkten sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av.
7. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
8. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

6.6 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på .
-  och "00" blinkar på displayen.

2. Tryck på  eller  för att ställa in SIGNALUR.
Först ställer du in sekunder och därefter minuter.
När tiden du ställt in är längre än 60 minuter, blinkar **hr** på displayen.
3. Ställ in timmarna.
4. SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder.
När 90 % av den inställda temperaturen har uppnåtts avges en ljudsignal.
5. När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. "00:00" och  blinkar på displayen. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

6.7 TIDTAGNING

För att återställa tidtagningsuret, håll inne  och . Timern börjar räkna upp igen.

7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter innertemperaturen när köttbitar tillagas. När köttet har nått den inställda temperaturen stängs produkten av.

Två temperaturer måste ställas in:

- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Innertemperaturen. Se tabellen för matlagningstemperaturen.

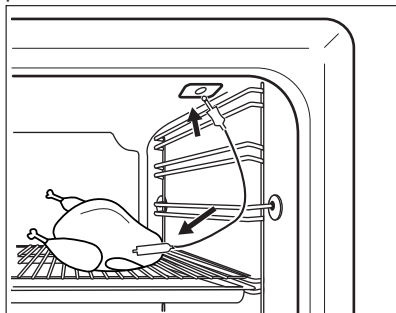


FÖRSIKTIGHET!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.

2. Sätt in matlagningstermometerns spets (med symbolen  på skaftet) i mitten av köttet.
3. Sätt in kontakten till matlagningstermometern i uttaget på produktens ovansida.



Kontrollera att matlagningstermometern sitter kvar i köttet och i uttaget under tillagningen. När man använder matlagningstermometern första gången är standardkärntemperaturen 60 °C. När  blinkar kan du vrida

på temperaturvredet för att ändra den förinställda temperaturen.

Displayen visar matlagningstermometerns symbol och den förinställda inntemperaturen.

4. Tryck på  för att spara den nya inntemperaturen, eller vänta i 10 sekunder så sparas inställningen automatiskt.

Den nya förinställda inntemperaturen kommer att visas nästa gång matlagningstermometern används. När köttet har nått den inställda inntemperaturen blinkar symbolen för matlagningstermometern  och den förinställda inntemperaturen. En ljudsignal hörs i två minuter.

5. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet ur produkten.
7. Avaktivera produkten.



VARNING!

Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.



Varje gång du sätter i matlagningstermometern i sitt uttag behöver du ställa in inntemperaturtiden på nytt. Du kan inte välja varaktighet och sluttid.



När produkten beräknar föreslagen koktid för första gången blinkar symbolen  på displayen. När beräkningen är klar visas koktiden på displayen. Beräkningar utförs i bakgrunden under tillagningen, och koktidsvärdet uppdateras på displayen om nödvändigt.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen:

1. Tryck på $^{\circ}\text{C}$:

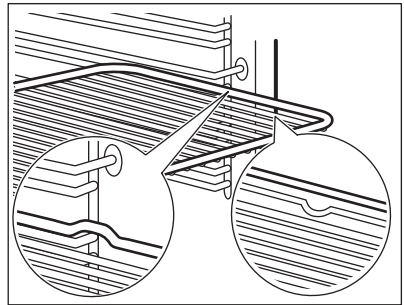
- en tryckning – displayen visar vald inntemperatur och växlar var 10:e sekund till aktuell inntemperatur.
- två tryckningar – displayen visar aktuell ugnstemperatur och växlar var 10:e sekund till vald ugnstemperatur.
- tre tryckningar – displayen visar den valda ugnstemperaturen.

2. Vrid temperaturvredet för att ändra temperaturen.

7.2 Sätta in tillbehör

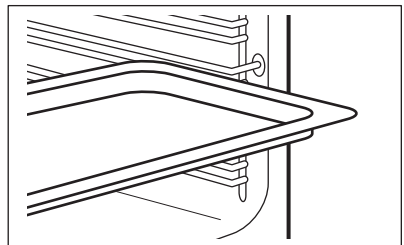
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



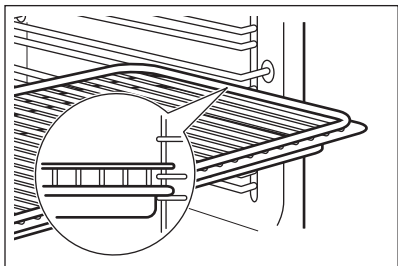
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan och se till att fötterna pekar neråt.



Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tipskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärlen från att glida ner.

7.3 Tillbehör för tillagning med ånga

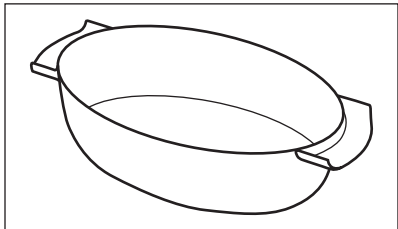


Ångtillbehören medföljer inte. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

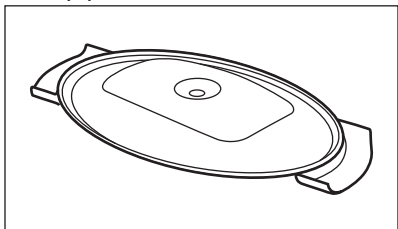
Lågkaloriformen för tillagning med ångfunktionerna

Formen består av en glasskål, ett lock med ett hål för injektorröret (C) och en stålgrill att sätta i botten på formen.

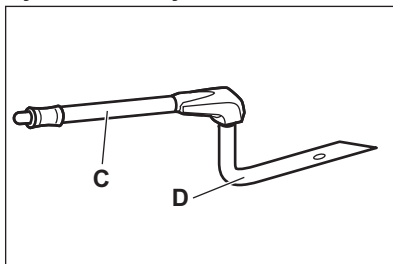
Glasskål (A)



Lock (B)

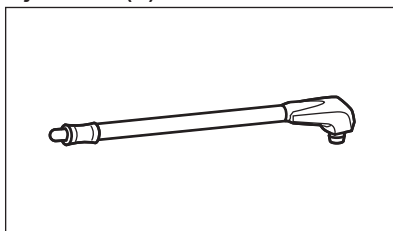


Injektorn och injektorröret

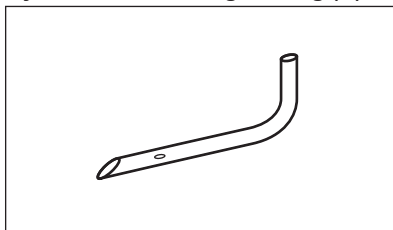


"C" är injektorröret för ångkokning, "D" är injektorn för direkt ångkokning.

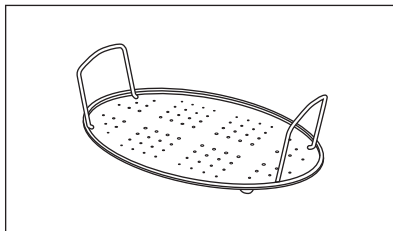
Injektorrör (C)



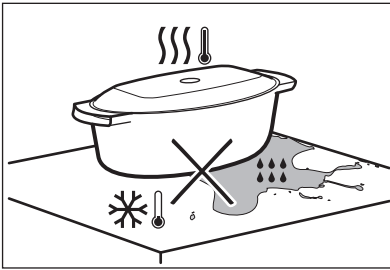
Injektor för direkt ångkokning (D)



Stålgrill (E)



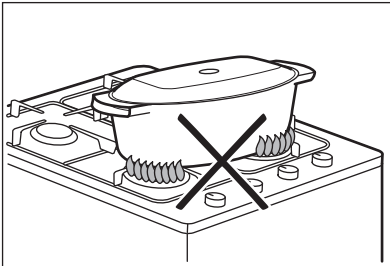
- Sätt inte den heta formen på kalla / våta ytor.



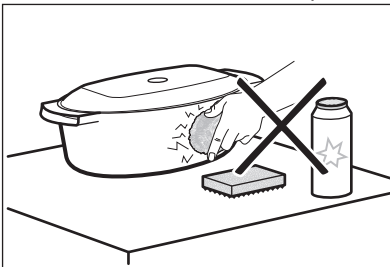
- Häll inte kalla vätskor i formen när den är het.



- Använd inte formen på en het kokyta.



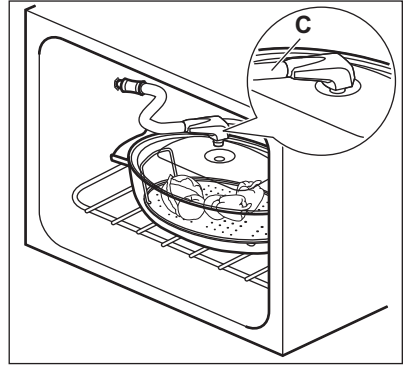
- Rengör inte formen med slipande medel, skurmedel eller skurpulver.



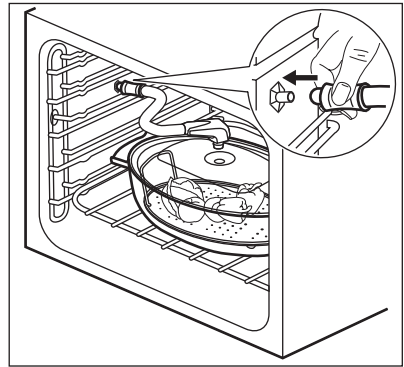
7.4 Ångkokning i en lågkaloriform

Lägg maten på stålgrillen i formen och sätt på locket.

1. Sätt injektorröret i det speciella hålet i locket till lågkaloriformen.



2. Sätt formen på den andra ugnsnivån räknat nerifrån.
3. Sätt den andra änden av injektorröret i ånginloppet.



Se till att injektorröret inte viks eller att det vidrör något värmeelement högst upp i ugnen.

4. Ställ in ugnen på ångkokning.

7.5 Direkt ångkokning

Lägg maten på stålgrillen i formen. Tillsätt lite vatten.



FÖRSIKTIGHET!

Använd inte locket på formen.

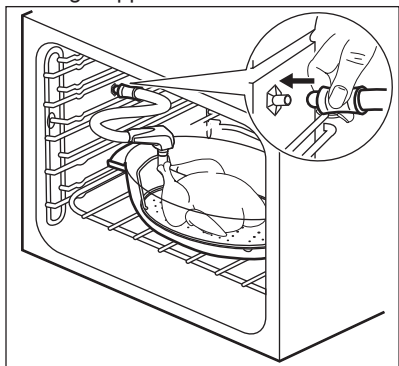
**VARNING!**

Var försiktig om du använder injektorn när ugnen är på. Använd alltid ugnsvantar om du ska vidröra injektorn när ugnen är varm. Ta alltid ut injektorn ur ugnen när du inte använder en ångfunktion.



Injektorröret är specialgjort för kokning och innehåller inga farliga material.

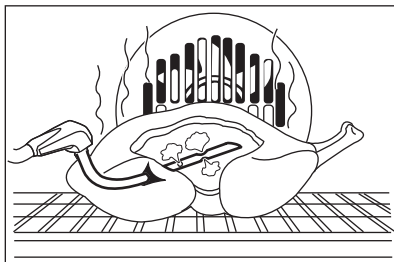
1. Sätt injektorn (D) i injektorröret (C). Anslut den andra änden till ånginloppet.



2. Sätt formen på den första eller andra ugnsnivån räknat nerifrån. Se till att injektorröret inte viks eller att det vidrör något värmeelement högst upp i ugnen.

3. Ställ in ugnen på ångkokning.

Vid tillagning av t.ex. kyckling, anka, kalkon och större fiskar ska injektorn (D) sättas in direkt i den tomma delen av köttet. Hålen får inte blockeras.



För mer information om ångkokning, se tillagningstabellerna för ångkokning i avsnittet "Råd och tips".

8. TILLVALSFUNKTIONER

8.1 Använda barnlåset

När Barnlåset är på kan apparaten inte sättas på av misstag.

1. Se till att vredet för ugnsfunktionerna är i avstängt läge.
2. Tryck och håll inne  och  samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal hörs. SAFE visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att inaktivera Barnlåset.

8.2 Användning av Knapplåset

Du kan bara aktivera Knapplåset när produkten är påslagen.

Knapplåset förhindrar att temperatur- och tidsinställningar för en pågående ugnsfunktion oavsiktligt ändras.

1. Välj en ugnsfunktion och ställ in den enligt behov
2. Håll  och  intryckta samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal hörs. Loc visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att inaktivera Knapplåset.

 Loc tänds på displayen när du vrider på temperaturvredet eller trycker på en knapp. Produkten stängs av när du vrider vredet för ugnsfunktionerna.

 När du stänger av produkten medan Knapplåset är på ändras Knapplåset automatiskt till Barnlåset. Se "Användning av Barnlåset".

8.3 Restvärmeindikering

När du stänger av produkten visas restvärmeindikatorn på displayen  om temperaturen i ugnen är högre än 40 °C. Vrid vredet för temperaturen åt vänster eller höger för att visa ugnstemperaturen.

8.4 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen automatiskt av efter en viss tid, om en ugnsfunktion är igång och du inte ändrar några inställningar.

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
30 - 115	12.5

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximalt	1.5

Efter en automatisk avstängning kan du trycka på valfri knapp för att använda produkten igen.

 Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: matlagningstermometer, Lampa, Varaktighet, Sluttid.

8.5 Kylfläkt

När produkten är på, aktiveras fläkten automatiskt för att hålla ugnsyrtorna svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen har svalnat.

8.6 Säkerhetstermostat

Felaktig användning av produkten eller trasiga delar kan orsaka farlig överhettning. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som avbryter strömtillförseln. Ugnen sätts automatiskt på igen när temperaturen sjunker.

9. TRICKS OCH TIPS

 **WARNING!**
Se säkerhetsavsnitten.

 Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

9.1 Allmän information

- Produkten har fem hyllnivåer. Räkna hyllnivåerna nedifrån.
- Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och

återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiåtgången minskar till ett minimum.

- Fukt kan kondenseras i produkten eller på glasluckorna. Det är helt normalt. Stå alltid en bit ifrån produkten när du öppnar produktens lucka vid matlagning. Kör ugnen i 10 minuter innan du börjar laga mat, för att minska kondensering.
- Torka bort fukt på produkten efter varje användning.
- Ställ inga föremål direkt på botten och täck inte komponenterna med

folie när du lagar mat. Detta kan förändra tillagningsresultaten och skada emaljen.

9.2 Baka kakor

- Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.
- Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

9.3 Tillagning av kött och fisk

- Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.
- Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.

- För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökcondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

9.4 Tillagningstider

Tillagningstiderna varierar beroende på typen av livsmedel, livsmedlets konsistens och volym

I början ska du övervaka hur det utvecklar sig när du lagar mat. Hitta de bästa inställningarna (värmeläge, tillagningstid osv.) för dina kokkär, recept och mängder när du använder produkten.

9.5 Baknings- och grillningstabell

Kakor

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Recept där vispning ingår	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	I en kakform
Mördeg	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	I en kakform
Cheesecake	170	1	165	2	60 - 80	I 26 cm kakform
Äppelkaka ¹⁾	170	2	160	2 (vänster + höger)	80 - 100	I två kakformar (20 cm) på ett galler
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	På en bakplåt
Syltpaj	170	2	165	2 (vänster + höger)	30 - 40	I 26 cm kakform
Sockerkakka	170	2	160	2	50 - 60	I 26 cm kakform
Julkaka / Rik frukt kaka ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	I 20 cm kakform

Livsme- del	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommen- tar
	Tempera- tur (°C)	Falsnivå	Tempera- tur (°C)	Falsnivå		
Russinka- ka ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	I en bröd- plåt
Muffins - en nivå	170	3	140 - 150	3	20 - 30	På en bak- plåt
Muffins - två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	25 - 35	På en bak- plåt
Muffins - tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	30 - 45	På en bak- plåt
Skorpor/ kakor - en nivå	140	3	140 - 150	3	30 - 35	På en bak- plåt
Skorpor/ kakor - två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	35 - 40	På en bak- plåt
Skorpor/ kakor - tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	35 - 45	På en bak- plåt
Maränger - en nivå	120	3	120	3	80 - 100	På en bak- plåt
Maränger - två nivå- er ¹⁾	-	-	120	2 och 4	80 - 100	På en bak- plåt
Bullar ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	På en bak- plåt
Eclair - en nivå	190	3	170	3	25 - 35	På en bak- plåt
Eclair - två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	På en bak- plåt
Pajer	180	2	170	2	45 - 70	I 20 cm kakform
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	I 24 cm kakform
Tårtbotten	170	1	160	2 (vänster + höger)	50 - 60	I 20 cm kakform

¹⁾ Förvärm i ugnen i 10 minuter.

Bröd och pizza

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Franskbröd ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bröd, 500 g per bröd
Rågbröd	190	1	180	1	30 - 45	I en brödpåse
Småfranska ¹⁾	190	2	180	2 (2 och 4)	25 - 40	6 - 8 stycken på en bakplåt
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	På en bakplåt eller en djup form
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	På en bakplåt

¹⁾ Förvärm i ugnen i 10 minuter.

Suffléer

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Pajdeg	200	2	180	2	40 - 50	I en form
Vegetarisk paj	200	2	175	2	45 - 60	I en form
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	I en form
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form

¹⁾ Förvärm i ugnen i 10 minuter.

Kött

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Nötkött	200	2	190	2	50 - 70	På ett galler

Livsme- del	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommen- tar
	Tempera- tur (°C)	Falsnivå	Tempera- tur (°C)	Falsnivå		
Fläsk	180	2	180	2	90 - 120	På ett gal- ler
Kalv	190	2	175	2	90 - 120	På ett gal- ler
Engelsk rostbiff, röd inuti	210	2	200	2	50 - 60	På ett gal- ler
Engelsk rostbiff, lite röd in- uti	210	2	200	2	60 - 70	På ett gal- ler
Engelsk rostbiff, inte röd in- uti	210	2	200	2	70 - 75	På ett gal- ler
Fläskbrog	180	2	170	2	120 - 150	Med svål
Fläsklägg	180	2	160	2	100 - 120	2 stycken
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Lägg
Kyckling	220	2	200	2	70 - 85	Hel
Kalkon	180	2	160	2	210 - 240	Hel
Anka	175	2	220	2	120 - 150	Hel
Gås	175	2	160	1	150 - 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 - 80	Skuren i bitar
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Skuren i bitar
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Hel

Fisk

Livsme- del	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommen- tar
	Tempera- tur (°C)	Falsnivå	Tempera- tur (°C)	Falsnivå		
Laxöring/ havsruda	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fiskar
Tonfisk/lax	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filéer

9.6 Min grill



Förvärm den tomma ugnen i tre minuter före tillagning.

Livsmedel	Mängd		Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
	Antal	(g)		1:a sidan	2:a sidan	
Filéer	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Biffstek	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Korv	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Fläskkotletter	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Kyckling (delad i 2 delar)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kycklingbröst	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgare	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fiskfilé	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Varma smörgåsar	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Rostat bröd	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Varmluftsgrillning

Nötkött

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff eller filé, röd ¹⁾	per cm höjd	190 - 200	5 - 6	1 eller 2
Rostbiff eller filé, medium ¹⁾	per cm höjd	180 - 190	6 - 8	1 eller 2
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt ¹⁾	per cm höjd	170 - 180	8 - 10	1 eller 2

¹⁾ Förvärm ugnen.

Fläsk

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bog, hals, skinkstek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kotlett, revbensspjäll	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 eller 2
Köttfärslimpa	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 eller 2
Fläsklägg (lagad i förväg)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 eller 2

Kalv

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalvstek	1	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 eller 2

Lamm

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Lammstek med ben, lammstek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 eller 2
Lammsadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 eller 2

Fågel

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bitar av fågel	0,2 - 0,25 var	200 - 220	30 - 50	1 eller 2
Halv kyckling	0,4 - 0,5 var	190 - 210	35 - 50	1 eller 2
Kyckling, unghöna	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 eller 2
Anka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 eller 2
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 eller 2
Kalkon	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 eller 2
Kalkon	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 eller 2

Fisk (ångkokning)

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 eller 2

9.8 Varmluft Med Fukt



Öppna bara produktluckan
vid behov under tillagning.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pastagrätäng	190 - 200	45 - 55	2
Potatisgrätäng	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Bröduppuding	150 - 160	75 - 90	2
Rispudding	170 - 190	45 - 60	2
Äppelkaka	150 - 160	75 - 85	2
Franskbröd	180 - 190	50 - 60	2

9.9 Tina

Livsmedel	Mängd (g)	Upptinings-tid (min)	Efteruppti-ningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1000	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1000	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	500	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	150	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	300	30 - 40	10 - 20	-
Smör	250	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Det går att vispa grädde även om delar av den är något frusen.
Tårta	1400	60	60	-

9.10 Torkning - Varmluft

det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

- Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.
- För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Bönor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Svamp	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Örter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Plommon	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Päron	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.11 Varmluft + ånga**Kakor och bakverk**

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Äppelkaka ¹⁾	160	60 - 80	2	I en kakform (diameter 20 cm)
Paj	175	30 - 40	2	I en kakform (diameter 26 cm)
Fruktkaka	160	80 - 90	2	I en kakform (diameter 26 cm)
Sockerkaka	160	35 - 45	2	I en kakform (diameter 26 cm)
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	I en kakform (diameter 20 cm)
Russinkaka ¹⁾	160	40 - 50	2	I en brödform
Muffins	150 - 160	25 - 30	3 (2 och 4)	På en bakplåt
Småkakor	150	20 - 35	3 (2 och 4)	På en bakplåt
Söta bullar ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	På en bakplåt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Brioche ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 och 4)	På en bakplåt

¹⁾ Förvärm i ugnen i 10 minuter.

Bröd och pizza

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Fransk-bröd ¹⁾	1000	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 stycken, 500 g per styck
Bullar ¹⁾	500	190 - 210	20 - 30	2 (2 och 4)	6 - 8 stycken på en bakplåt
Pizza ¹⁾	-	200 - 220	20 - 30	2	På en bakplåt

¹⁾ Förvärm i ugnen i 10 minuter.

Suffléer

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Fyllda med grönsaker	170 - 180	30 - 40	1	I en form
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	I en form
Potatisgratäng	160 - 170	50 - 60	1 (2 och 4)	I en form

Kött

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Fläskstek	1000	180	90 - 110	2	På ett galler
Kalv	1000	180	90 - 110	2	På ett galler
Rostbiff - blodig	1000	210	45 - 50	2	På ett galler
Rostbiff - rosa	1000	200	55 - 65	2	På ett galler
Rostbiff - välstekt	1000	190	65 - 75	2	På ett galler
Lamm	1000	175	110 - 130	2	Lägg
Kyckling	1000	200	55 - 65	2	Hel
Kalkon	4000	170	180 - 240	2	Hel

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Anka	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Hel
Gås	3000	160 - 170	150 - 200	1	Hel
Kanin	-	170 - 180	60 - 90	2	Skuren i bitar

Fisk

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Forell	1500	180	25 - 35	2	3 - 4 fiskar
Tonfisk	1200	175	35 - 50	2	4 - 6 filéer
Kummel	-	200	20 - 30	2	-

Återuppvärmning med ånga

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Grytor/Gratänger ¹⁾	140	15 - 25	2	Värma upp på en tallrik
Pasta och såser ¹⁾	140	10 - 15	2	Värma upp på en tallrik
Smårätter (t.ex. ris, potatis, pasta) ¹⁾	140	10 - 15	2	Värma upp på en tallrik
Maträtter på en tallrik ¹⁾	140	10 - 15	2	Värma upp på en tallrik
Kött ¹⁾	140	10 - 15	2	Värma upp på en tallrik
Grönsaker ¹⁾	140	10 - 15	2	Värma upp på en tallrik

¹⁾ Förvärm i ugnen i 10 minuter.

9.12 Tillagning i lågkaloriformen

Använd funktionen Varmluft + Ånga.

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Broccoli, buketter	150	20 - 25	2
Aubergine	150	15 - 20	2
Blomkål, buketter	150	25 - 30	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Tomater	150	15	2
Vit sparris	150	35 - 45	2
Grön sparris	150	25 - 35	2
Zucchini, skivor	150	20 - 25	2
Morötter	150	35 - 40	2
Fänkål	150	30 - 35	2
Kålrabbi	150	25 - 30	2
Paprika skuren i strimlor	150	20 - 25	2
Selleri, i skivor	150	30 - 35	2

Kött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kokt skinka	150	55 - 65	2
Pocherat kyckling-bröst	150	25 - 35	2
Kassler	150	80 - 100	2

Fisk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Forell	150	25 - 30	2
Laxkotlett	150	25 - 30	2

Smårätter

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Ris	150	35 - 40	2
Oskalade potatisar, medelstora	150	50 - 60	2
Kokt potatis, delad	150	35 - 45	2
Polenta	150	40 - 45	2

9.13 Tabell matlagningstermometer

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Kalvstek	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Rostbiff, röd	45 - 50
Rostbiff, medium	60 - 65
Rostbiff, välstekt	70 - 75
Fläskbög	80 - 82
Fläsklägg	75 - 80
Lamm	70 - 75
Kyckling	98
Hare	70 - 75
Laxöring/havsrunder	65 - 70
Tonfisk/lax	65 - 70

10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

10.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnsgöring.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

10.2 Produkter i rostfritt stål eller aluminium



Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

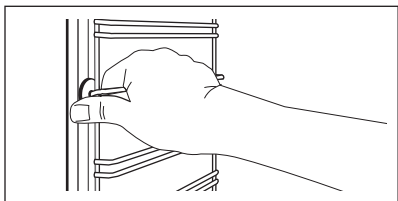
10.3 Rengöring av luckans packning

- Kontrollera ugnsluckans packning med jämna mellanrum. Dörrtätningen sitter runt ramen på ugnsutrymmet. Använd inte produkten om denna packning är skadad. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
- Se den allmänna informationen om rengöring för information om rengöring av dörrtätningen.

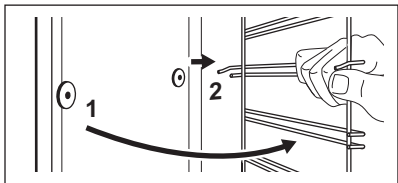
10.4 Avlägsna ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.



Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

10.5 Rengöring av vattentanken



VARNING!

Håll inte vatten i vattentanken under rengöringsproceduren.



Under rengöringsproceduren kan det droppa lite vatten från ånginloppet på ugnsutrymmet. Sätt en långpanna på nivån direkt under ånginloppet för att förhindra att vatten rinner ner på ugnsutrymmets botten.

Efter ett tag kan det bildas kalkavlagringar i ugnen. För att motverka detta, rengör de delar av ugnen som genererar ånga. Töm vattentanken efter varje tillagning med ångfunktionen.

Typ av vatten

- **Mjukt vatten med lågt kalkinnehåll** – tillverkaren rekommenderar detta eftersom det minskar antalet rengöringsprocedurer.
- **Kranvatten** – kan användas om din vattenförsörjning hemma är försedd med en vattenrenare.
- **Hårt vatten med högt kalkinnehåll** – påverkar inte produktens prestanda, men ökar antalet rengöringsprocedurer.

TABELL ÖVER KALICUMMÄNGD ENLIGT WHO (Världshälsoorganisationen)

Kalciumavlagring	Vattenhårdhet		Vattenklassifikation	Avkalka efter varje
	(Franska värden)	(Tyska värden)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Sötvatten eller mjukt	75 cykler – 2,5 månader
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Medelhårt	50 cykler – 2 månader
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Hårt eller kalkrikt	40 cykler – 1,5 månader
över 180 mg/l	över 18	över 10	Mycket hårt	30 cykler – 1 månad

1. Fyll på vattentanken med 850 ml vatten och 50 ml citronsyra (fem teskedar). Stäng av ugnen och vänta i cirka 60 minuter.
2. Aktivera ugnen och ställ in funktionen Varmluft + ånga. Ställ in temperaturen på 230 °C. Stäng av den efter 25 minuter och låt den svalna i 15 minuter.
3. Aktivera ugnen och ställ in funktionen Varmluft + ånga. Ställ in temperaturen på mellan 130 och 230 °C. Stäng av den efter 10 minuter.

Låt ugnen svalna och fortsätt att avlägsna tankinnehållet. Se "Tömma vattentanken".

4. Skölj ur vattentanken och avlägsna kvarvarande kalkrester i ugnen med en trasa.
5. Rengör avloppsröret för hand i varmt vatten med tvål. För att förhindra skador ska du inte använda syror, sprejer eller liknande rengöringsmedel.

10.6 Rengöring av ugnsluckan

Ugnsluckan har tre glasrutor. Ugnsluckan och glasrutorna går att ta bort för rengöring.



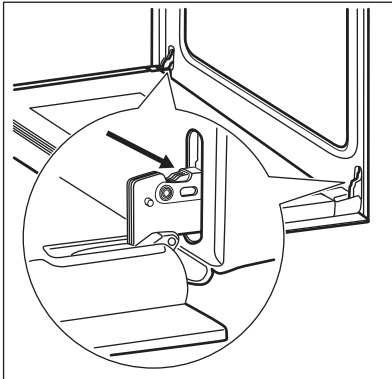
Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutorna innan du tagit bort ugnsluckan.



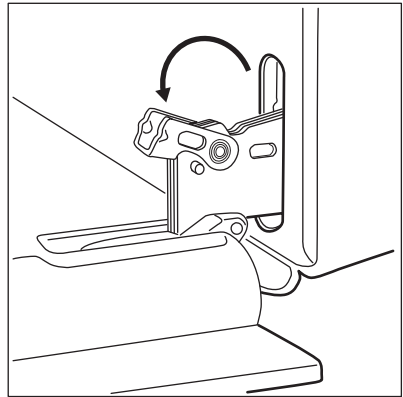
FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glasrutorna.

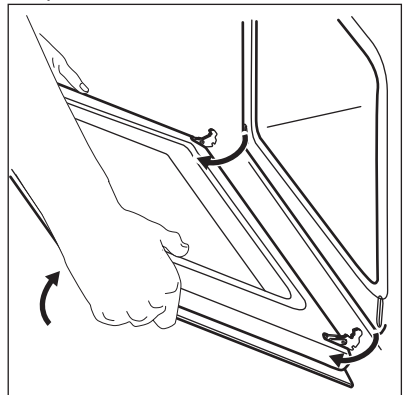
1. Öppna luckan helt och håll i de två gångjärnen.



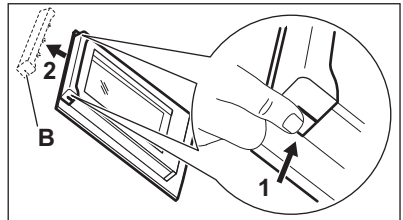
2. Lyft och vrid handtagen på de två gångjärnen.



3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.

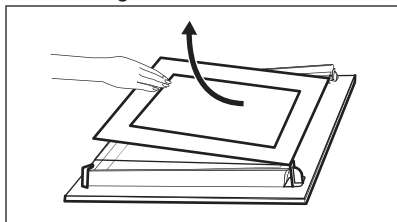


4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.



6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll i glasrutorna i övre kanten och dra försiktigt ut dem en efter en. Börja med den översta glasrutan. Se

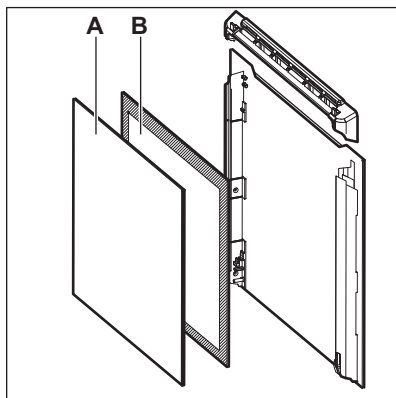
till att glasrutorna glider i skåorna hela vägen ut.



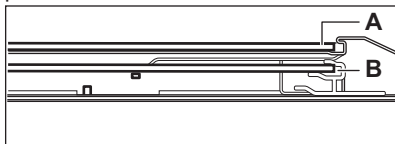
8. Rengör glasrutorna med vatten och diskmedel. Torka glasrutorna nogga.

Sätt tillbaka glasrutorna i ugnsluckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning.

Du måste sätta tillbaka glasrutorna (A och B) i rätt ordning. Den första glasrutan (A) har en dekorativ ram. Zonen med screentryck måste vara vänd mot insidan av ugnsluckan. Efter installationen måste du se till att ytan på glasrutans ram (A) med zonerna med screenprinting inte är knottrig när du vidrör den.



Se till att den mellersta glasrutan placeras korrekt i sina skåror.



10.7 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens inändöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.



VARNING!

Risk för elstötar! Koppla från säkringen innan du byter lampan.

Lampan och lampglaset kan vara varma.



FÖRSIKTIGHET!

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

1. Avaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

Baklampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

11. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplingsschemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
Det finns vatten inne i ugnen.	Det är för mycket vatten i vattentanken.	Stäng av ugnen och torka upp vattnet med en trasa eller svamp.
Ångfunktionen fungerar inte.	Kalk täpper igen hålet.	Kontrollera ångöppningen. Avlägsna kalkavlagringarna.
Ångfunktionen fungerar inte.	Det finns inget vatten i tanken.	Fyll på vattentanken.
Det tar mer än tre minuter att tömma vattentanken eller det läcker vatten från ånginloppets öppning.	Det finns kalkavlagringar i ugnen.	Rengör vattentanken. Se "Rengör vattentanken".
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Displayen visar "C2".	Du ville starta upptiningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.	Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	- Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. - Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar "Demo".	Demoläget är aktiverat.	- Stäng av ugnen. - Håll in knappen +. - Den första siffran på displayen och Demo-indikatorn börjar blinka. - Ange koden 2468 genom att trycka in knapparna + eller - för att ändra värdena och tryck på ! för att bekräfta. - Nästa siffra börjar blinka. Demo-läget avaktiveras när du bekräftar den sista siffran och koden är korrekt.

11.2 Tekniska data

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den

yttre kanten av produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

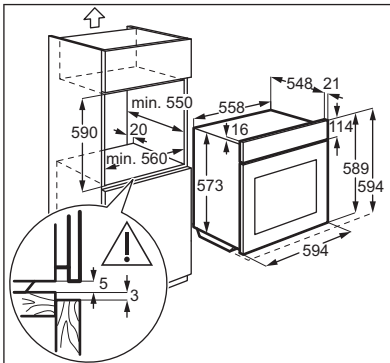
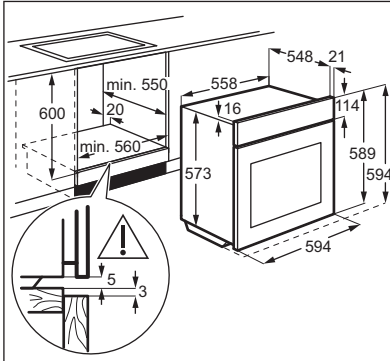
Vi rekommenderar att du antecknar den här:	
Modell (Mod.)	
PNC (produktnummer)	
Serienummer (S.N.)	

12. INSTALLATION

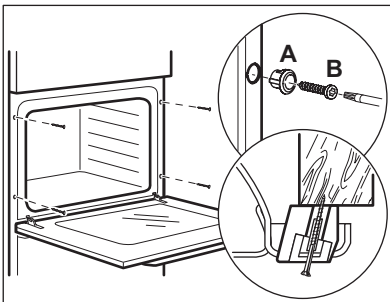


VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Inbyggd



12.2 Montering i skåp



12.3 Elektrisk installation



Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlet om säkerheten inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

12.4 Kabel

Kabeltyper för installation eller utbyte:

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

För kabeldelen, se den totala effekten (på märkplåten) och tabellen. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabeldel (mm ²)
max. 1380	3 x 0.75
max. 2300	3 x 1
max. 3680	3 x 1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än fas och neutral kabel (blå och brun kabel).

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	EOB740X
Energiindex	81.2
Energiklass	A+
Energiförbrukning med en standardrätt, över/ undervärme	0.93 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	72 l
Typ av ugn	Inbyggnadsugn
Massa	33.9 kg

EN 60350-1 - Elektriska matlagingsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

13.2 Sparar energi



Denna produkt har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Allmänna tips

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om ett program med tidvalet Varaktighet eller Sluttid aktiveras med vissa ugnsfunktioner och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmelementen av automatiskt 10 % tidigare.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

För varmhållning av mat

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Temperaturen eller indikatorn för restvärme visas på displayen.

Laga mat med lampan släckt

Släck lampan under tillagningen och sätt endast på den vid behov.

Varmluft Med Fukt

För att spara energi under tillagningen. Den fungerar så att temperaturen inuti ugnen skiljer sig från den temperatur som anges på ugnens display under tillagningscykeln och tillagningstiderna

kan skilja sig från tillagningstiderna för andra program.

När du använder Varmluft + ånga släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

Du kan tända lampan igen, men det minskar förväntad energibesparing.

14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .
Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte

produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.electrolux.com/shop



867340443-A-392016

