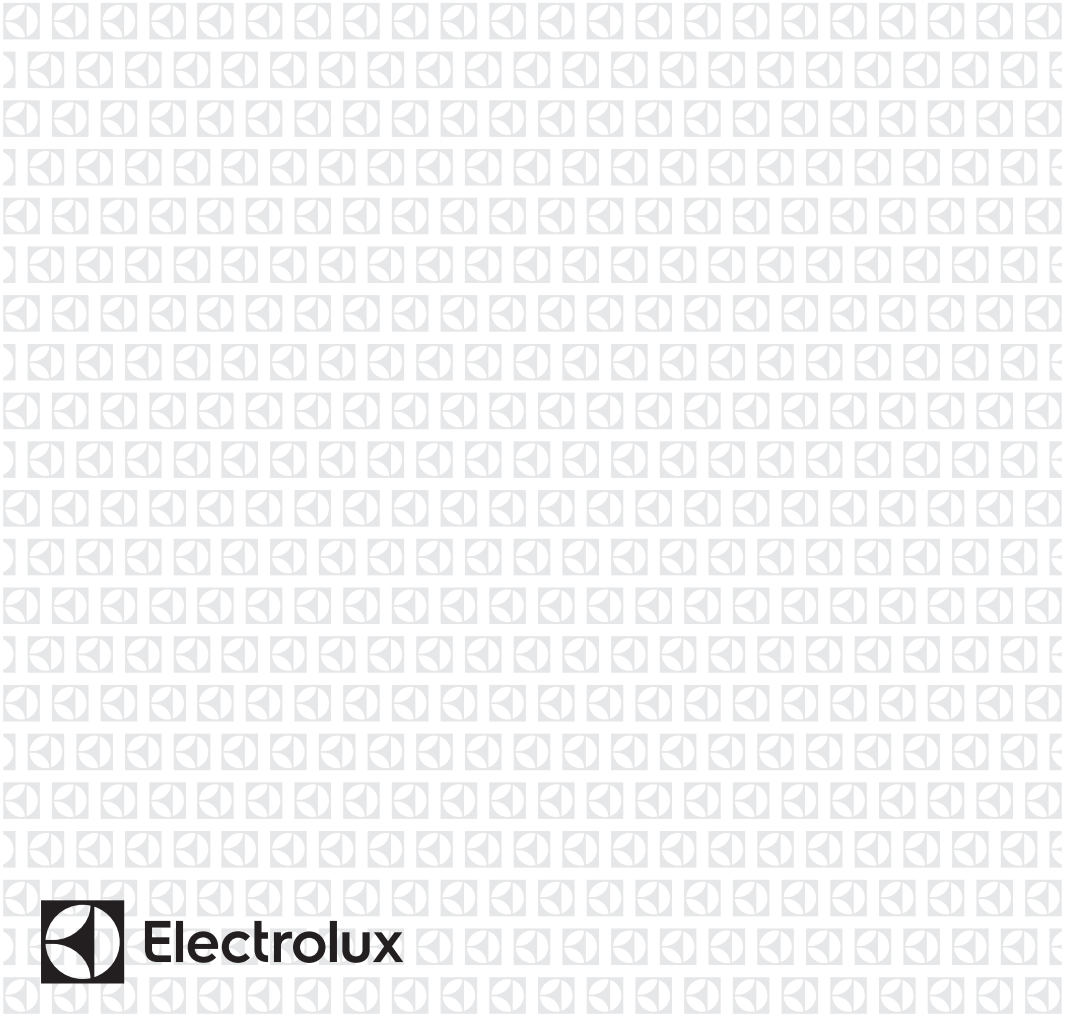




FI Uuni
SV Inbygggnadsugn

Käyttöohje 2
Bruksanvisning 33



Electrolux

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. LAITTEEN KUVAUS.....	7
4. KÄYTTÖPANEELI.....	8
5. KÄYTTÖÖNOTTO.....	8
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	8
7. KELLOTOIMINNOT.....	10
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	11
9. LISÄTOIMINNOT.....	14
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	14
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	23
12. VIANMÄÄRITYS.....	27
13. ASENNUS.....	30
14. ENERGIA TEHOKKUUS.....	31

SINUN PARHAAKSESI

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

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registerelectrolux.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

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

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- **VAROITUS:** Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen huoltoa.
- Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Irtoava lika tulee poistaa ennen pyrolyysipuhdistuksen suorittamista. Poista kaikki varusteet uunin sisältä.
- 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 asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- 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 arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun tai päästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Tämä kodinkone vastaa Euroopan yhteisön direktiivejä.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

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



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen

värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.

- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneeliin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja se laite, kotelointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

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

2.5 Pyrolyysipuhdistus



VAROITUS!

Henkilövahinkojen / tulipalon / kemiallisten päästöjen (höyryt) vaara pyrolyysitoiminnossa.

- Ennen pyrolyysi- tai käyttöönottotoiminnon käyttöä on uunista poistettava:
 - ylimääräiset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroisheet/-jäämät
 - irrotettavat varusteet (mukaan lukien tuotteen mukana toimitetut ritilät, kannattimet jne.), erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, pellit, välineet jne.
- Lue kaikki pyrolyysipuhdistuksen ohjeet huolellisesti.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyysipuhdistus on käynnissä. Laite kuumenee erittäin kuumaksi ja kuumaa ilmaa pääsee etuosan jäähdytysaukoista.
- Pyrolyysipuhdistus on korkealla lämpötilalla toimiva toiminto, jonka aikana ruokajäämistä ja valmistusmateriaaleista voi syntyä höyryjä. Tämän vuoksi käyttäjän on erittäin suositeltavaa:
 - varmistaa hyvä tuuletus pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen
 - varmistaa hyvä tuuletus ensimmäisen maksimilämpötilan käyttökerran aikana ja sen jälkeen.
- Ihmisistä poiketen jotkin linnut ja matelijat voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysi-uunien puhdistuksen aikana mahdollisesti muodostuville höyryille.
 - Varmista, ettei laitteen lähettyvillä ole eläimiä (varsinkaan lintuja) pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen ja käytä ensin maksimilämpötilaa hyvin tuuletetussa tilassa.
- Myös pienet kotieläimet voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysi-uunien lähellä tapahtuville lämpötilamuutoksille, kun pyrolyysipuhdistus on toiminnassa.
- Keittoastioiden, pannujen, tarjottimien, ruoanlaittovälineiden jne.

tarttumattomat pinnat voivat vaurioitua pyrolyysiunien pyrolyysipuhdistuksen korkean lämpötilan seurauksena ja niistä voi päästä myös pienessä määrin haitallista höyryä.

- Yllä kuvatut pyrolyysiuneista/ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille, tämä koskee myös pikkulapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

2.6 Sisävalo



VAROITUS!
Sähköiskun vaara.

- Tässä laitteessa käytetty lamppu- tai halogeenilampputyypyi on tarkoitettu vain kodinkoneiden valaistukseen. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.
- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.

- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.7 Huolto

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

2.8 Hävittäminen

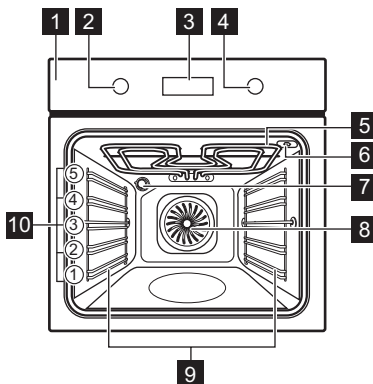


VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

3. LAITTEEN KUVAUS

3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Näyttö
- 4 Lämpötilan valitsin
- 5 Lämpövastus
- 6 Paistolämpömittarin pistorasia
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Irrotettava kannatinkisko
- 10 Kannatintasot

3.2 Lisävarusteet

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

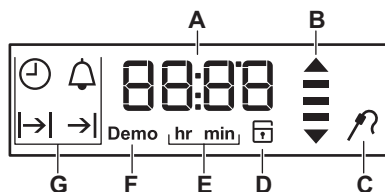
- **Leivonnaispelti**
Käytetään sämpylöiden, pullien ja muiden pienten leivonnaisten paistamiseen.
- **Paistolämpömittari**
Osoittaa ruoan kypsyyden.
- **Teleskooppikannattimet**
Ritilöitä ja leivinpeltiä varten.

4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Painikkeet

Kosketuspainike/painike	Toiminto	Kuvaus
—	MIINUS	Ajan asettaminen.
⌚	KELLO	Kellotoiminnon asettaminen.
+	PLUS	Ajan asettaminen.

4.2 Näyttö



- A. Ajastin / Lämpötila
- B. Kuumennuksen ja jälkilämmön merkivalo
- C. Paistolämpömittari (vain tietyt mallit)
- D. Luukun lukitus (vain tietyt mallit)
- E. Tunnit / minuutit
- F. Esittelytila (vain tietyt mallit)
- G. Kellotoiminnot

5. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Lisätietoja kellonajan asettamisesta on kappaleessa "Kellotoiminnot".

5.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.



Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

5.2 Esilämmitys

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
- Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
- Valitse toiminto  ja aseta maksimilämpötila.
- Anna uunin käydä 15 minuuttia.
- Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy.

Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Uunista voi tulla hajua ja savua. Tarkista, että huoneen ilmastaus on riittävä.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

6.2 Uunitoiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentaminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä- ja alalämpö -toiminnossa.
 Ylä + alalämpö (Ylä-/Alalämpö)	Ruokien ja leivonnaisien paistaminen yhdellä tasolla.
 Kosteaa Kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Katso lisätietoa luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteaa kiertoilma. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumenusteho voi laskea jälkilämmön hyödyntämisen vuoksi. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta: "Energiatehokkuus", Energiänsäästö. Tätä toimintoa käytettiin energiatehokkuusluokan täyttämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Maksigrilli	Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahtaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.
 Pizzatoiminto	Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä- ja alalämpö -toiminnossa.
 Liha	Mureen ja mehukkaan ruoan kypsentaminen.
 Lämpimänä Pito	Tarkoitettu ruokien lämpimänä pitämiseen.
 Sulatus	Tätä toimintoa voidaan käyttää pakasteruokien, kuten vihannesten ja hedelmien, sulattamiseen. Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta.
 Pyrolyysi	Uunin automaattisen pyrolyysipuhdistuksen aktivoiminen. Tämä toiminto poistaa polttamalla uuniin jääneen lian.

6.3 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

1. Käännä uunin toimintojen väännin haluamasi toiminnon kohdalle.
2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.

- Uuni kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen vääntimet ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.

7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoimintojen taulukko

Kellotoimin- to	Käyttötarkoitus
 KELLONAI- KA	Kellonajan näyttö tai muuttaminen. Kellona- jan muuttaminen edel- lyttää, että uuni on kyt- ketty pois toiminnasta.
 KESTOAIKA	Uunin toiminta-ajan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 LOPETUS	Uunin poiskytketymisa- jan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 AJASTIN	KESTOAIKA ja LOPE- TUS -toimintojen yhdis- telmä.
 HÄLYTINA- JASTIN	Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaiku- ta millään tavalla uunin toimintaan. HÄLYTINA- JASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka uuni on pois päältä.
0.00 LISÄÄNTY- VÄN AIKA- NÄYTÖN AJASTIN	Jos mitään muuta kello- toimintoa ei aseteta, LI- SÄÄNTYVÄN AIKA- NÄYTÖN AJASTIN tarkkailee automaatti- sesti uunin toiminta-ai- kaa. Se on heti päällä, kun uuni alkaa lämmetä. Lisääntyvän ajan näytön ajastinta ei voida käyt- tää toiminnoilla: KES- TOAIKA, LOPETUS , Paistolämpötilamittari.

6.4 Kuumennuksen osoitin

Kun uunitoiminto on toiminnassa, näytön

 palkit tulevat näkyviin yksi kerrallaan lämpötilan noustessa ja ne häviävät lämpötilan laskiessa.

7.2 Kellonajan asettaminen ja muuttaminen

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

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

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

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

Uusi aika näkyy näytössä.

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

7.3 KESTOAIKA

- Valitse haluamasi uunitoiminto.
- Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
- Aseta minuutit ja sen jälkeen tunnit painamalla painiketta **+** tai **-**.
Vahvista painamalla .

Kun Kesto aika-toiminnon aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.  ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

- Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.
- Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

7.4 LOPETUS-toiminnon asettaminen

1. Valitse haluamasi uunitoiminto.
2. Paina  toistuvasti, kunnes $\rightarrow$ alkaa vilkkumaan.
3. Paina $+$ tai $-$ asettaaksesi tunnit ja sen jälkeen minuutit. Paina  valinnan vahvistamiseksi.
Kun Lopetus-toiminnon aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. $\rightarrow$ ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
4. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.
5. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

7.5 AJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Valitse haluamasi uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes $\rightarrow$ alkaa vilkkua.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon minuutit ja sen jälkeen tunnit painamalla painiketta $+$ tai $-$.
Vahvista painamalla .
4. Aseta LOPETUS-toiminnon tunnit ja sen jälkeen minuutit painamalla painiketta $+$ tai $-$. Vahvista painamalla .

Näytössä vilkkuu $\rightarrow$.
Uuni käynnistyy automaattisesti myöhemmin, se toimii asetetun KESTOAIKA-toiminnon ajan ja sammuu, kun LOPETUS-toiminnon aika saavutetaan.

Kun LOPETUS-toiminnon aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden

minuutin ajan. $\rightarrow$ ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni kytkeytyy pois toiminnasta.

5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.
6. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

7.6 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

Hälytinajastin voidaan asettaa uunin ollessa toiminnassa ja pois toiminnasta.

1. Paina -painiketta toistuvasti, kunnes  ja "00" vilkkuvat näytössä.
2. Aseta sekunnit ja sen jälkeen minuutit painamalla painiketta $+$ tai $-$.
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 merkkiään painamalla mitä tahansa painiketta.

7.7 LISÄÄNTYVÄN AIKANÄYTÖN AJASTIN

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

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Paistolämpömittarin käyttäminen

Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan. Kun lihan lämpötila on

saavuttanut asetetun lämpötilan, uuni sammuu automaattisesti.

Paistolämpömittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

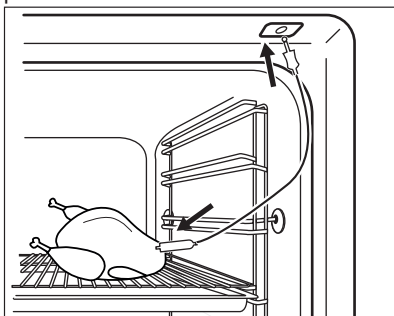
- Uunin lämpötila. Katso paistotaulukko.
- Sisälämpötila. Katso paistolämpömittarin taulukko.



HUOMIO!

Käytä vain uunin 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 valitsimella.

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 tai avaamalla uuninluukun.
6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha uunista.
7. Kytke uuni 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 uuni 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.

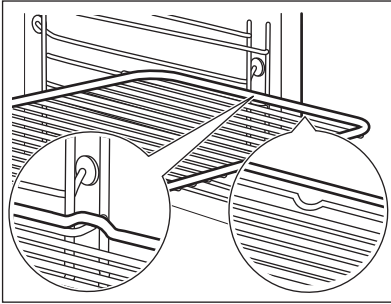
Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana:

1. Paina painiketta :
 - yksi painikkeen painallus - näytössä näkyy asetettu sisälämpötila; voit halutessasi muuttaa asetusta 5 sekunnin kuluessa.
 - kaksi painikkeen painallusta - näytössä näkyy senhetkinen uunin lämpötila.
 - kolme painikkeen painallusta - näytössä näkyy uunin lämpötila-asetus; voit halutessasi muuttaa asetusta 5 sekunnin kuluessa. Nämä tiedot näkyvät vain kuumennusvaiheen aikana.
2. Käännä lämpötilan säädintä lämpötilan muuttamiseksi.

8.2 Peltien ja rutilän asettaminen kannattimille

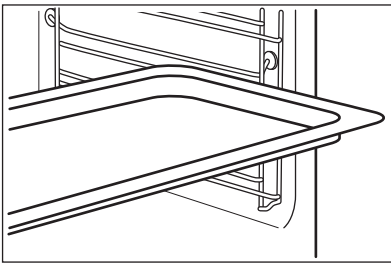
Paistoritilä:

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



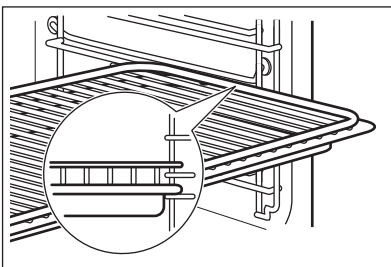
Leivinpelti/ uunipannu:

Työnnä leivinpelti /uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä ja leivinpelti / uunipannuyhdessä:

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



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

8.3 Teleskooppikannattimet



Säilytä teleskooppikannattimien asennusohjeet tulevia käyttökertoja varten.

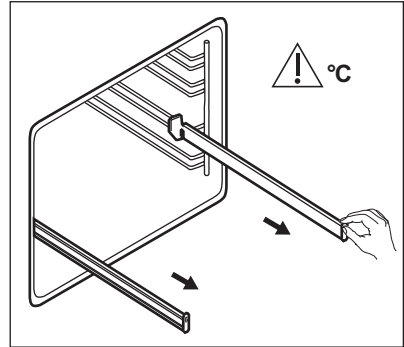
Ritilät voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimien avulla.



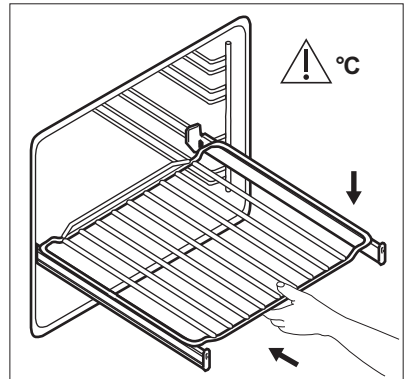
HUOMIO!

Teleskooppikannattimia ei saa pestä astianpesukoneessa. Älä voitele teleskooppikannattimia.

1. Vedä oikea ja vasen teleskooppikannatin ulos.



2. Aseta ritilä teleskooppikannattimien päälle ja työnnä ne varovasti uuniin.



Varmista, että painat teleskooppikannattimet kokonaan uuniin ennen uuniluukun sulkemista.

9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Lapsilukon käyttäminen

Kun lapsilukko on toiminnassa, uunia 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 ja  ilmestyy näyttöön.

 Symbolit syttyvät näyttöön myös Pyrolyysi-toiminnon ollessa toiminnassa.

Lapsilukko voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

9.2 Jälkilämmön merkkivalo

Kun kytket uunin pois toiminnasta, näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo , jos uunin lämpötila on yli 40 °C.

9.3 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä ja uunin lämpötilaan ei tehdä muutoksia.

Lämpötila (°C)	Sammutusaika (h)
30 - 115	12,5

Lämpötila (°C)	Sammutusaika (h)
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - maksimi	1,5

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

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

9.4 Jäähdytyspuhallin

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

9.5 Ylikuumenemissuoja

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

10. 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.

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunissa on viisi kannatintasoa.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät vakioasetukset lämpötilan, keittoajan ja kannatintason säätämiseen.

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

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

Kakkujen leipominen

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

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

Lihan ja kalan kypsentyminen

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

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

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

10.2 Kakkujen leipominen

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

10.5 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	80 - 100	26 cm:n kakku-vuoassa

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

10.3 Lihan ja kalan kypsentyminen

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

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

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

10.4 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

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

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
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	Leivinpelillä
Hillotorttu	170	2	165	2 (vasen ja oikea)	30 - 40	26 cm:n kakku-vuoassa
Sokerikakku	170	2	150	2	40 - 50	26 cm:n kakku-vuoassa
Joulukakku/hedelmäkakku ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm:n kakku-vuoassa
Rusinakakku ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Leipä-vuoassa
Pienet kakut - yksi taso ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Leivinpelillä
Pienet kakut - kaksi tasoa ¹⁾	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Leivinpelillä
Pienet kakut - kolme tasoa ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Leivinpelillä
Pikkuleivät / pastejat - yksi taso	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Leivinpelillä
Pikkuleivät / pastejat - kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Leivinpelillä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso		
Pikkuleivät / pastejat - kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Leivinpelillä
Marengit - yksi taso	120	3	120	3	80 - 100	Leivinpelillä
Marengit - kaksi tasoa ¹⁾	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Leivinpelillä
Pullat ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Leivinpelillä
Eclair-leivokset - yksi taso	190	3	170	3	25 - 35	Leivinpelillä
Eclair-leivokset - kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Leivinpelillä
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
Täytekakupohja ¹⁾	170	1	160	2 (vasen ja oikea)	30 - 50	20 cm:n kakku-vuoassa

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Leipä ja pizza

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Lämpötila (°C)	Kannatin-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

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
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	Uuniritilällä
Porsaanliha	180	2	180	2	90 - 120	Uuniritilällä
Vasikanliha	190	2	175	2	90 - 120	Uuniritilällä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Englantilainen paahtopaisti, raaka	210	2	200	2	50 - 60	Uuniritilällä
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	210	2	200	2	60 - 70	Uuniritilällä
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	210	2	200	2	70 - 75	Uuniritilällä
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

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Kannatintaso		
Tonnikala/Lohi	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileettä

10.6 Grilli

Aseta maksimilämpötila.

Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.

Käytä neljättä kannatintasoa.

Ruokalaji	Määrä		Aika (min)	
	Kpl	Määrä (kg)	1. puoli	2. puoli
Naudanfileepihvit	4	0,8	12 - 15	12 - 14
Naudanlihapihvit	4	0,6	10 - 12	6 - 8
Makkarat	8	-	12 - 15	10 - 12
Porsaankyljykset	4	0,6	12 - 16	12 - 14
Kana (puolikkaat)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Broilerin rintapala	4	0,4	12 - 15	12 - 14
Jauhelihapihvi	6	0,6	20 - 30	-
Kalafile	4	0,4	12 - 14	10 - 12
Lämpimät leivät	4 - 6	-	5 - 7	-
Paahtoleipä	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.7 Gratinointi

Käytä uunin ensimmäistä tai toista kannatintasoa.

Naudanliha

Esikuumenna uuni.

Paisto aika voidaan laskea kertomalla alla olevan taulukon aika fileen senttimetripaksuudella.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Paahtopaisti tai filee, raaka	190 - 200	5 - 6

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

Porsaanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Lapa, niska, kinkku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kyljykset, porsaankyljet, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Lihamureke, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Porsaan potkapaisti (esikypsenetty), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Vasikanliha

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

Lammas

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

Lintupaisti

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Linnunliha paloina, 0,2 - 0,25 kg kpl	200 - 220	30 - 50
Kana, puolikas, 0,4 - 0,5 kg kpl	190 - 210	35 - 50
Broileri, kana, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ankka 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Hanhi, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkkuna, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkkuna, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Kala (haudutettu)

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

10.8 Kostea Kiertoilma

Noudata alla olevan taulukon paistoaikoja parhaan tuloksen saavuttamiseksi.



Avaa laitteen luukku kypsennyksen aikana ainoastaan tarvittaessa.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Makaronivuoka	190 - 200	45 - 55	2
Perunapaistos	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
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

10.9 Sulatus

Ruokalaji	Määrä (g)	Sulatusaika (min)	Jälkisulatusaika (min)	Kommentit
Kana	1000	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadiille 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	-

10.10 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

10.11 Paistolämpömittarin taulukko

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Vasikanpaisti	75 - 80
Vasikan reisi-paisti	85 - 90
Englantilainen paahtopaisti, raaka	45 - 50
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	60 - 65
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	70 - 75

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Porsaanlapa	80 - 82
Porsaan potka	75 - 80
Lammas	70 - 75
Kana	98
Jänis	70 - 75
Taimen/Lahna	65 - 70
Tonnikala/Lohi	65 - 70

11. HOITO JA PUHDISTUS**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

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

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokariskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta.

Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.

Jos käytät varusteita, joissa on tarttumaton pinta, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

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

11.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

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.

11.3 Kannattimien

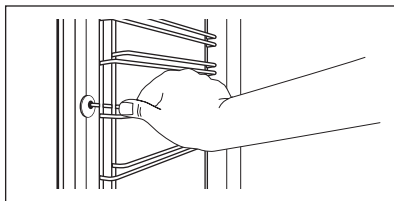
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



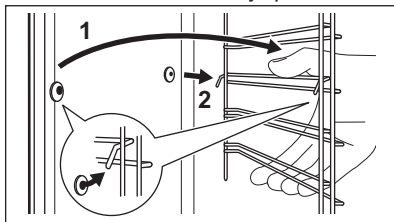
HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



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



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.



Teleskooppikannattimien kiinnitystappien on osoitettava etuosaan päin.

11.4 Pyrolyysi



HUOMIO!

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat peltien kannattimet.



Älä käynnistä Pyrolyysi-toimintoa, jos et sulkenut uuninluukku kokonaan. Joissakin malleissa näytössä näkyy "C3", kun virhe tapahtuu.



VAROITUS!

Laite kuumenee hyvin kuumaksi. On olemassa palovammojen vaara.



HUOMIO!

Jos samaan kaappiin on asennettu muita laitteita, älä käytä niitä Pyrolyysi-toiminnon ollessa toiminnassa. Se voi vahingoittaa laitetta.

1. Pyyhi uunin sisäosa pehmeällä puhdistusliinalla.
2. Puhdista luukun sisäpinta kuumalla vedellä, jotta jäämät eivät palaisi siihen kuuman ilman vuoksi.
3. Aseta Pyrolyysi-toiminto. Katso kohta "Päivittäinen käyttö", "Uunitoiminnot".
4. Kun  vilkkuu, paina painiketta  tai  pyrolyysitoiminnon keston asettamiseksi:

Lisätoiminto	Açıklama
P1	Kevyt puhdistus. Kesto: 1 h.
P2	Normaali puhdistus. Kesto: 1 h 30 min.

Paina painiketta  tai käännä lämpötilan säädintä pyrolyysitoiminnon käynnistämiseksi.

Voit siirtää puhdistuksen alkamista käyttämällä LOPETUS-toimintoa. Uunin valo on kytketty pois päältä pyrolyysitoiminnon aikana.

5. Kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, luukku lukittuu. Näytössä näkyy  ja lämpötilanäytön palkit, kunnes luukun lukitus avautuu. Voit lopettaa pyrolyysitoiminnon ennen sen päättymistä kääntämällä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.
6. Pyrolyysitoiminnon jälkeen näytössä näkyy kellonaika. Uunin luukku on edelleen lukittu.
7. Kun uuni on jäähtynyt, luukun lukitus avautuu.

11.5 Puhdistusmuistutus

Pyrolyysipuhdistuksen tarpeesta ilmoittaa PYR, joka vilkkuu näytössä 10 sekuntia aina kun uuni kytketään toimintaan tai pois toiminnasta.



Puhdistuksen merkkivalo sammuu:

- Pyrolyysitoiminnon päättyessä
- Jos painat painiketta  ja  samanaikaisesti merkkivalon PYR vilkkuessa näytössä.

11.6 Luukun irrottaminen ja asentaminen

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



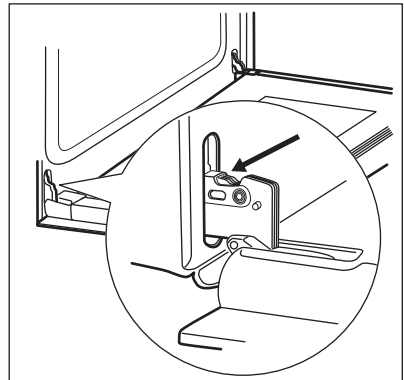
Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa lasilevyt ennen uuninluukun irrottamista.



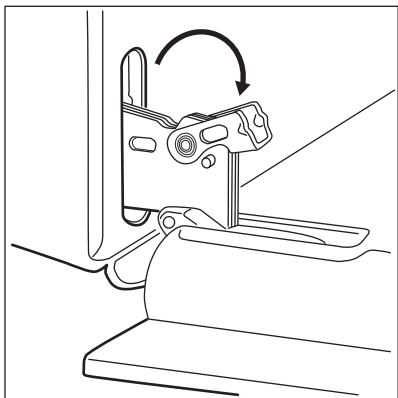
HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

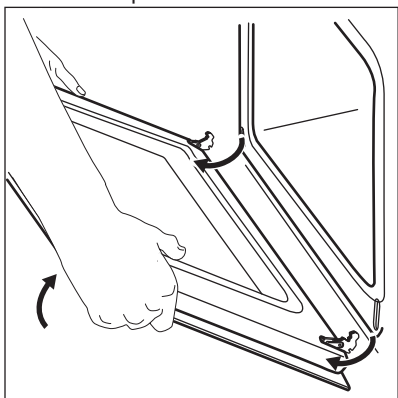
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



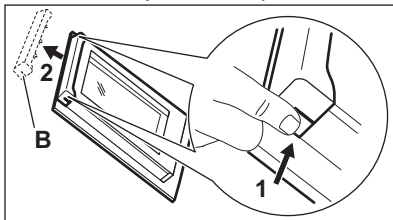
2. Nosta ja käännä saranoissa olevia vipuja.



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

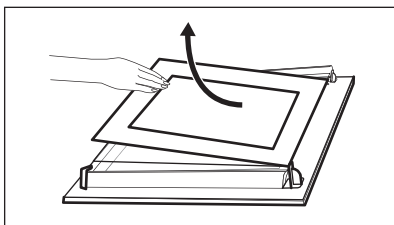


4. Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeään kankaan päälle.
5. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.



6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Pitele luukun lasilevyjä niiden yläreunasta ja vedä ne varoen ulos.

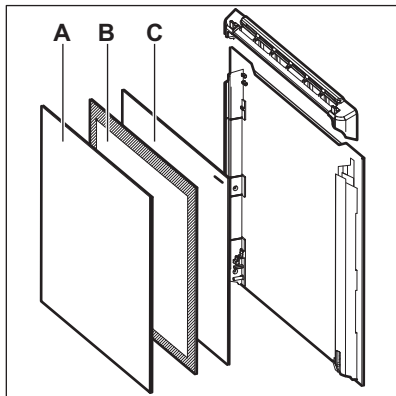
Aloita ylimmästä levystä. Varmista, että lasi irtaoo kannattimista kokonaan.



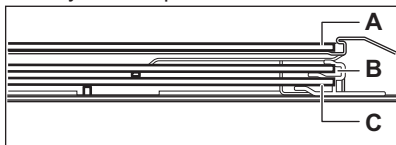
8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen.

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

Varmista, että lasilevyt (A, B ja C) tulevat oikeaan järjestykseen. Tarkista lasilevyn sivussa oleva symboli/painatus, kaikki lasilevyt ovat ulkoisesti erilaisia purkamisen ja asentamisen helpottamiseksi.



Varmista, että asennat keskimmäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



11.7 Lampun vaihtaminen



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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



HUOMIO!

Pidä halogeenilamppua aina kankaalla estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Takalamppu

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

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 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 saata-villa).
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.
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.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
Kypsentämiseen kuluu liian kauan 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 Pyrolyysi- tai Sulatus-toiminnon, mutta et poistanut paistolämpömittarin pistoketta pistorasiasta.	Poista paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta.
Näytössä näkyy C2.	Haluat aloittaa Pyrolyysi-, Sulatus- tai Lämpimänäpito-toiminnon, mutta et poistanut paistolämpömittarin pistoketta pistorasiasta.	Poista paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta.
Näytössä näkyy C3.	Puhdistustoiminto ei toimi lainkaan. Luukkua ei ole suljettu kokonaan, tai luukun lukitus on viallinen.	Sulje luukku kokonaan.
Näytössä näkyy F102.	- Luukkua ei ole suljettu kokonaan. - Luukun lukko on viallinen.	- Sulje luukku kokonaan. - Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä, ja kytke se takaisin päälle. - Käänny asiakaspalvelun puoleen, jos näytössä näkyy F102 uudelleen.

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 turvakytkintä, ja kytke se takaisin päälle. - Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.
Laite on kytketty toimintaan, mutta se ei kuumene. Puhallin ei toimi. Näytössä näkyy "Demo" .	Esitystila on päällä.	- Kytke uuni pois toiminnasta. - Paina ja pidä -painiketta alhaalla. - Näytön ensimmäinen numero ja Demo-merkkivalo 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.

12.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

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

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

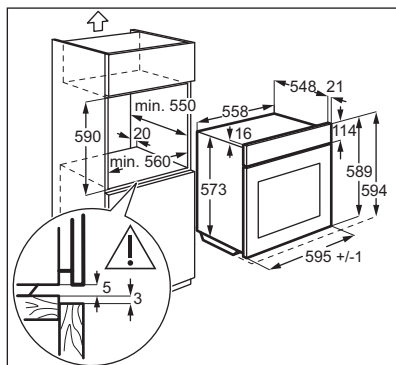
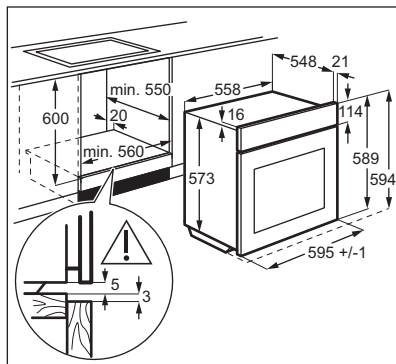
13. ASENNUS



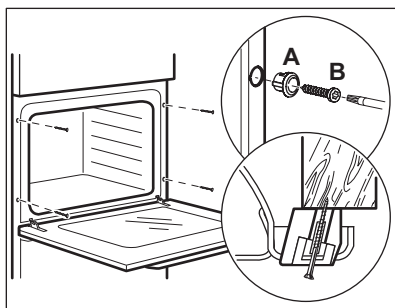
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Asentaminen kalusteeseen



13.2 Kalusteeseen kiinnittäminen



13.3 Sähkölitettä



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

Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

13.4 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.

14. ENERGIATEHOKKUUS

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

Tavarantoimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	EKP600X
Energialuokka	81.2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.69 kWh/ohjelma
Uunien lukumäärä	1
Lämmönlähde	Sähkö
Tilavuus	72 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	36.3 kg

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

14.2 Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Yleisohjeita

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

Käytä metallisia astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

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

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

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

Puhallin ja lamppu toimivat edelleen.

Ruokien lämpimänäpito

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

Kostea Kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

Kun valitset Kostea Kiertoilma - toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

15. 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.....	34
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	35
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	38
4. KONTROLLPANELEN.....	39
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	39
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	39
7. KLOCKFUNKTIONER.....	41
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	42
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	45
10. TRICKS OCH TIPS.....	45
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	53
12. FELSÖKNING.....	57
13. INSTALLATION.....	59
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	60

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.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barnen 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.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.

- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- 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.
- Extra spill måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern 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 produkten 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.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- 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.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.

2.3 Användning



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 produkten.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på 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 eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer 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 Underhåll och rengöring



WARNING!

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 slip-effekt, 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.

2.5 Pyrolyrensrengöring



WARNING!

Risk för skador / brand / kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
 - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolyrensrengöring.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när pyrolyrensrengöring är igång. Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolyrensrengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
 - tillse god ventilation under och efter varje pyrolyrensrengöring.
 - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolyrsugnar.
 - Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolyrensrengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolyrsugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.

- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även släppa ut skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från pyrolysgnar/matlagingsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn eller personer med sjukdom.

2.6 Lampa inuti produkten



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.

- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Underhåll

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

2.8 Kassering



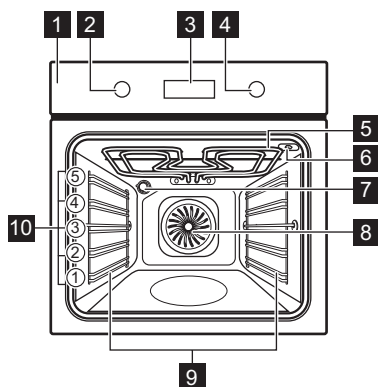
WARNING!

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.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Display
- 4 Temperaturvred
- 5 Värmeelement
- 6 Uttag för matlagningstermometern
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnsstegar, löstagbara
- 10 Ugnsnivåer

3.2 Tillbehör

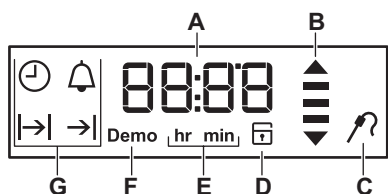
- **Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Långpanna**
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.
- **Pâtisseriesplåt**
För småfranskor, kringlor och småkakor.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen inuti maten.
- **Utdragbara bakplåtsskenor**
För hyllor och plåtar.

4. KONTROLLPANELEN

4.1 Knappar

Sensorfält/knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	KLOCKA	Ställa in en klockfunktion.
+	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.

4.2 Display



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

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugsnstegar ur ugnen.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången. Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugsnstegarna på sin ursprungliga plats.

5.2 Förvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

- Välj funktionen  och maximal temperatur.
- Låt ugnen stå på i en timme.
- Välj funktionen  och ställ in maximal temperatur.
- Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
- Stäng av ugnen och låt den svalna. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Infällbara vred

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

6.2 Tillagningsfunktioner

Ugnsfunktion	Program
0 Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen 20 - 40 °C lägre än för över-/undervärme.
 Över-undervärme (Över-/Undervärme)	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Varmluft Med Fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För mer information se kapitler "Råd och tips", baka med ånga. Ugnsdörren ska stängas under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. På grund av användningen av restvärmen kan värmeeffekten minskas. För allmänna energibesparingsrekommendationer hänvisas till: Kapitel "Energieffektivitet", Energiebesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklassen enligt EN 60350-1.
 Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.

Ugnsfunktion	Program
 Varmluftsgrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.
 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.
 Kött	För tillagning av mycket möra, saftiga stekar.
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 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.
 Pyrolys	För att sätta igång pyrolysgrengöring av ugnen. Denna funktion bränner bort kvarvarande rester i ugnen.

6.3 Sätta på och stänga av ugnen

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
 2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
 3. Ställ vreden för ugnsfunktioner och temperaturen i Off-läget (Av) för att stänga av ugnen.
- Lampan tänds när ugnen är igång.

6.4 Indikator för uppvärmning

När du slår på en ugnsfunktion tänds staplarna på displayen  en efter en när

temperaturen ökar och försvinner när den minskar.

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner

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

7.2 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.

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

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

- Tryck på  eller  för att ställa in minuter.
- 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 kontrollampen för tiden  blinkar på displayen.

7.3 Ställa in KOKTID

- Ställ in en ugnsfunktion.
- Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
- Tryck på  eller  för att ställa in minuter och därefter timmar. Tryck på  för att bekräfta.

När den inställda Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.

- Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
- Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

7.4 Ställa in SLUTTID

- Ställ in en ugnsfunktion.

- Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
- Tryck på  eller  för att ställa in timmar och därefter minuter. Tryck på  för att bekräfta.

När den Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.

- Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
- Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

7.5 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING

- Ställ in en ugnsfunktion.
- Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
- Tryck på  eller  för att ställa in minuter och därefter timmar för KOKTID. Tryck på  för att bekräfta.

Displayen visar  som blinkar.

- Tryck på  eller  för att ställa in timmar och därefter minuter för SLUTTID. Tryck på  för att bekräfta.

Ugnen sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN.

När den Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och

tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.

- Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
- Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

7.6 Ställa in SIGNALUR

Signaluret kan ställas in både när ugnen är påslagen och avstängd.

- Tryck på  flera gånger tills displayen visar  och "00" blinkar.
- Tryck på  eller  för att ställa in sekunderna och därefter minuterna. När tiden du ställt in är längre än 90 minuter, blinkar **hr** på displayen.
- Ställ in timmarna.
- SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder. När 90 % av den inställda tiden har uppnåtts avges en ljudsignal.
- När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. "00:00" och  blinkar på displayen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

7.7 TIDTAGNING

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

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter inntemperaturen vid tillagning av kött. När köttet har nått den inställda temperaturen stängs ugnen av.

Två temperaturer behöver ställas in:

- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Inntemperaturen. Se tabellen för inntemperatur.

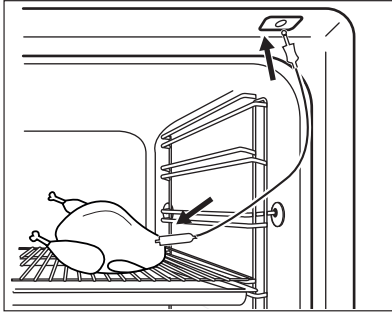


FÖRSIKTIGHET!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer ugnen, eller originalreservdelar.

- Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.

2. Sätt in matlagningstermometerns spets (med symbolen  på skaftet) i mitten av köttet.
3. Sätt i kontakten för matlagningstermometern i uttaget överst i ugnen.



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 matlagningstermometern. Ljudsignalen hörs i två minuter.

5. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
6. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet från ugnen.
7. Stäng av ugnen.



VARNING!

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

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

När ugnen 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.

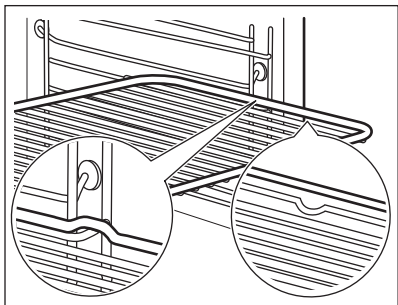
Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen:

1. Tryck på :
 - en gång - displayen visar den inställda inntemperaturen, som kan ändras inom 5 sekunder om så önskas.
 - tre gånger - displayen visar aktuell ugnstemperatur.
 - tre gånger - displayen visar den inställda ugnstemperaturen, som kan ändras inom 5 sekunder om så önskas. Denna information visas bara under uppvärmningsfasen.
2. Vrid temperaturvredet för att ändra temperaturen.

8.2 Sätta in tillbehör

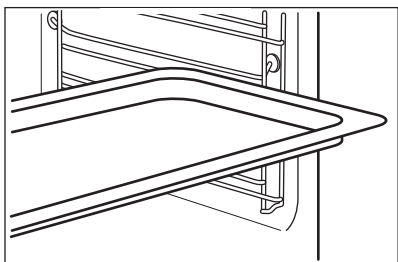
Galler:

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



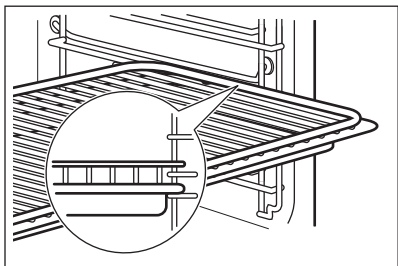
Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

Tryck in långpannan /djupa formen mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



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

8.3 Utdragbara bakplåtsskenor



Spara installationsanvisningarna till bakplåtsskenorna för framtida användning.

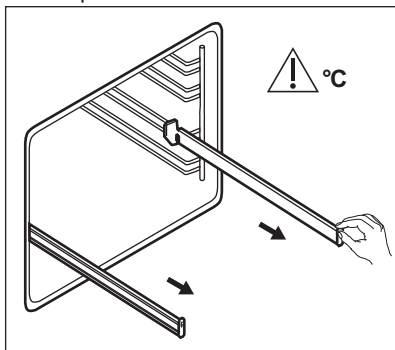
Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgallren.



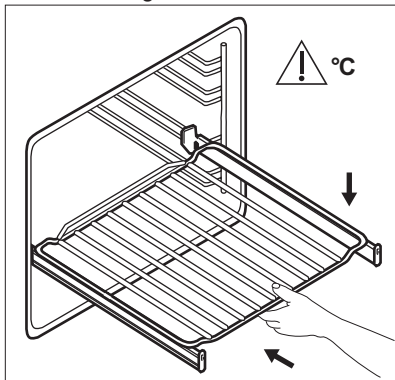
FÖRSIKTIGHET!

Diska inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.

1. Dra ut den högra och den vänstra bakplåtsskenan.



2. Placera falsen på de utdragbara bakplåtsskenorna och tryck försiktigt in dem i ugnen.



Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.

9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Använda barnlåset

När Barnlåset är påslaget kan inte ugnen 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.

Signalen ljuder. SAFE och  visas på displayen.

 Symbolerna visas på displayen också när pyrolysfunktionen är på.

Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.

9.2 Restvärmeindikering

När ugnen stängs av visas restvärmeindikatorn  på displayen om temperaturen i ugnen är högre än 40 °C.

9.3 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av automatiskt efter en tid om en värmefunktion är igång och du inte ändrar ugnstemperaturen.

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 ugnen igen.

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

9.4 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

9.5 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

10. TRICKS OCH TIPS



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.



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

10.1

Tillagningsrekommendationer

Ugnen har fem hyllnivåer.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellen nedan ger standardinställningar för temperatur, tillagningstid och hyllnivå.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

Ugnen 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. Detta minskar såväl tillagningstiden som energiförbrukningen.

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.

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 rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

10.2 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.

10.3 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 rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

10.4 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 kokkärl, recept och mängder när du använder produkten.

10.5 Baknings- och grillningstabell

Kakor

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
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
Cheese-cake	170	1	165	2	80 - 100	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

Livsme- del	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommen- tar
	Tempera- tur (°C)	Ugnsnivå	Tempera- tur (°C)	Ugnsnivå		
Syltpaj	170	2	165	2 (vänster + höger)	30 - 40	I 26 cm kakform
Sockerka- ka	170	2	150	2	40 - 50	I 26 cm kakform
Julkaka / Rik frukt kaka ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	I 20 cm kakform
Russinka- ka ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	I en bröd- plåt
Muffins - en nivå ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	På en bakplåt
Muffins - två nivå- er ¹⁾	-	-	140 - 150	2 och 4	25 - 35	På en bakplåt
Muffins - tre nivå- er ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	30 - 45	På en bakplåt
Skorpor/ kakor - en nivå	140	3	140 - 150	3	25 - 45	På en bakplåt
Skorpor/ kakor - två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	35 - 40	På en bakplåt
Skorpor/ kakor - tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	35 - 45	På en bakplåt
Maränger - en nivå	120	3	120	3	80 - 100	På en bakplåt
Maränger - två nivå- er ¹⁾	-	-	120	2 och 4	80 - 100	På en bakplåt
Bullar ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	På en bakplåt
Eclair - en nivå	190	3	170	3	25 - 35	På en bakplåt
Eclair - två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	På en bakplåt

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Pajer	180	2	170	2	45 - 70	I 20 cm kakform
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	I 24 cm kakform
Tårtbotten ¹⁾	170	1	160	2 (vänster + höger)	30 - 50	I 20 cm kakform

¹⁾ Förvärm i ugnen i 10 minuter.

Bröd och pizza

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
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)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
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

Livsme- del	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommen- tar
	Tempera- tur (°C)	Ugnsnivå	Tempera- tur (°C)	Ugnsnivå		
Cannello- ni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form

1) Förvärm i ugnen i 10 minuter.

Kött

Livsme- del	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommen- tar
	Tempera- tur (°C)	Ugnsnivå	Tempera- tur (°C)	Ugnsnivå		
Nötkött	200	2	190	2	50 - 70	På ett gal- ler
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

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Hel

Fisk

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Laxöring/havsrunder	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fiskar
Tonfisk/lax	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filéer

10.6 Min Grill

Ställ in högsta temperaturen.

Förvärm ugnen i 3 minuter.

Använd den fjärde hyllpositionen.

Livsmedel	Mängd		Tid (min)	
	Antal	Vikt (kg)	1:a sidan	2:a sidan
Filéer	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Biffstek	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Korv	8	-	12 - 15	10 - 12
Fläskkotletter	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Kyckling (delad i 2 delar)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Kycklingbröst	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgare	6	0.6	20 - 30	-
Fiskfilé	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Varma smörgåsar	4 - 6	-	5 - 7	-
Rostat bröd	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.7 Varmluftsgrillning

Använd första eller andra hyllnivån.

Nötkött

Förvärm ugnen.

För att beräkna stektiden multiplicerar man tiden som anges i tabellen nedan med centimeter av filéens tjocklek.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Engelsk rostbiff eller filé, röd	190 - 200	5 - 6

Livsmedel	Tempera- tur (°C)	Tid (min)
Engelsk rostbiff eller filé, medium	180 - 190	6 - 8
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt	170 - 180	8 - 10

Fläsk

Livsmedel	Tempera- tur (°C)	Tid (min)
Skinkstek, bog, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlett, revbensspjäll, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Köttfärslimpa, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Fläsklägg (förkokt), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Kalv

Livsmedel	Tempera- tur (°C)	Tid (min)
Kalvstek 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalvstek, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Lamm

Livsmedel	Tempera- tur (°C)	Tid (min)
Lammstek med ben, lammstek, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120

Livsmedel	Tempera- tur (°C)	Tid (min)
Lammsadel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Fågel

Livsmedel	Tempera- tur (°C)	Tid (min)
Kyckling i bitar, 0,2 - 0,25 kg vardera	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling, 0,4 - 0,5 kg vardera	190 - 210	35 - 50
Hel kyckling, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Anka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gås, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkon, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkon, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Fisk (ångkokning)

Livsmedel	Tempera- tur (°C)	Tid (min)
Hel fisk, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.8 Varmluft Med Fukt



För bästa resultat ska du följa tillagningstiderna som listas i tabellen nedan.



Öppna bara luckan vid behov under tillagning.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
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
Brödpudding	150 - 160	75 - 90	2
Risgrynspudding	170 - 190	45 - 60	2
Äppelkaka	150 - 160	75 - 85	2
Franskbröd	180 - 190	50 - 60	2

10.9 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	-

10.10 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)	Ugnsnivå	
			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
Champinjoner	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Örter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ugnsnivå	
			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

**10.11 Tabell
matlagningstermometer**

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Kalvstek	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90
Engelsk rostbiff, röd inuti	45 - 50
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	60 - 65
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	70 - 75

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Fläskbrog	80 - 82
Fläsklägg	75 - 80
Lamm	70 - 75
Kyckling	98
Hare	70 - 75
Laxöring/havs-ruda	65 - 70
Tonfisk/lax	65 - 70

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och mildt rengöringsmedel.

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.

Ta bort envis smuts med speciell ugnsgrengöring.

Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör med non stick-beläggning. Det kan skada ytan.

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan du låta ugnen vara på i 10 minuter före tillagning. Torka bort fuktigheten från ugnsutrymmet efter varje användning.

11.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller 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.

11.3 Ta bort ugnsstegarna

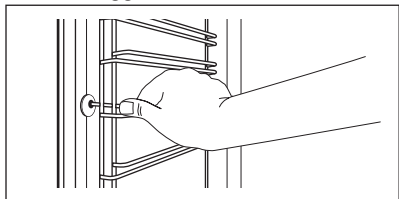
Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.



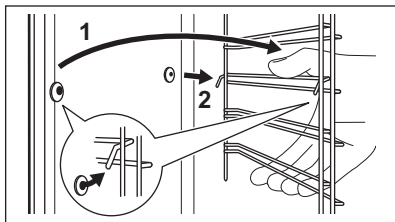
FÖRSIKTIGHET!

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.



Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt.

11.4 Pyrolysis



FÖRSIKTIGHET!

Ta ut alla tillbehör och löstagbara ugnsstegar (i förekommande fall).



Starta inte pyrolysisrengöringen om inte ugnsluckan är helt stängd. På vissa modeller visar displayen "C3" om detta problem uppstår.



VARNING!

Ugnen blir mycket het. Det finns risk för att du bränner dig.



FÖRSIKTIGHET!

Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som pyrolysfunktionen. Det kan skada produkten.

1. Torka av ugnen inuti med en mjuk trasa.
2. Rengör insidan av ugnsluckan med varmt vatten så att inte rester och spill bränner fast.
3. Ställ in pyrolysfunktionen. Se kapitel "Daglig användning", "Ugnsfunktioner".
4. När |→| blinkar, tryck på + eller — för att ställa in pyrolysfunktionens varaktighet:

Tillval	Beskrivning
P1	Lätt rengöring. Varaktighet: 1 timmar.
P2	Normal rengöring. Varaktighet: 1 h 30 min.

Tryck på  eller vrid temperaturvredet för att starta pyrolysfunktionen. Du kan använda funktionen SLUTTID för att fördröja rengöringsprocedurens start. Under pyrolysurengöringen är ugnslampan släckt.

- När ugnen värmts upp till inställd temperatur låses luckan. På displayen visas  och stavarna på värmeindikatorn, tills luckan låses upp igen. För att stoppa pyrolysurengöringen innan den är klar, vrid funktionsvredet för ugnen till Av-läget.
- När pyrolysurengöringen är klar visar displayen tiden på dagen. Ugnsluckan förblir låst.
- Luckan låses upp igen när ugnen svalnat.

11.5 Påminnelse rengöring

För att påminna dig om att pyrolysurengöringen behöver utföras, blinkar PYR på displayen i 10 sekunder varje gång ugnen sätts på och stängs av.



Påminnelsen om rengöring slocknar:

- när pyrolysfunktionen är klar.
- om du trycker på  och  samtidigt medan PYR blinkar på displayen.

11.6 Demontering och montering av luckan

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



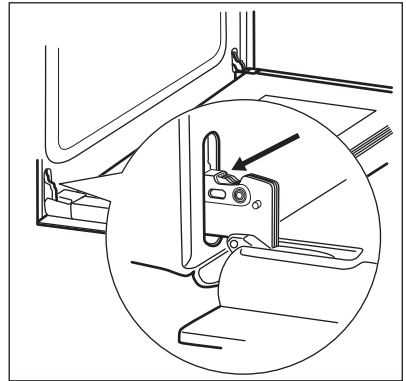
Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutorna innan du tar bort ugnsluckan.



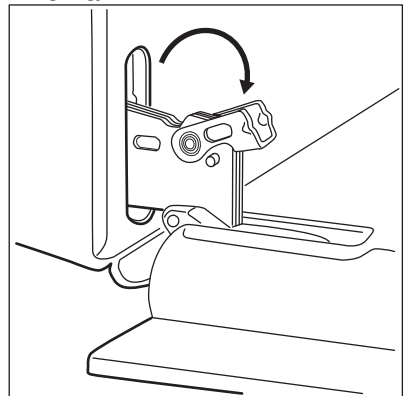
FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

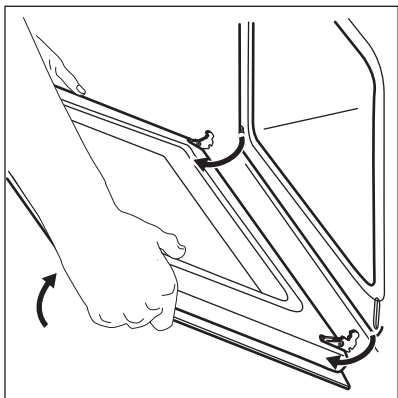
- Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



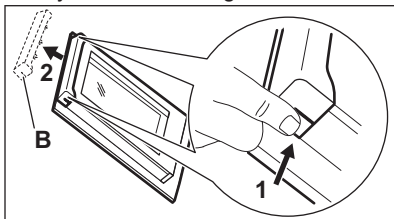
- Lyft och vrid spakarna på båda gångjärnen



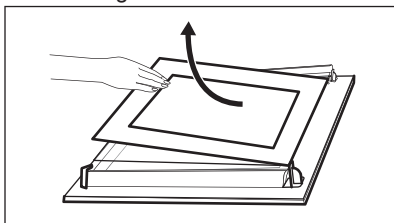
- Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



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.



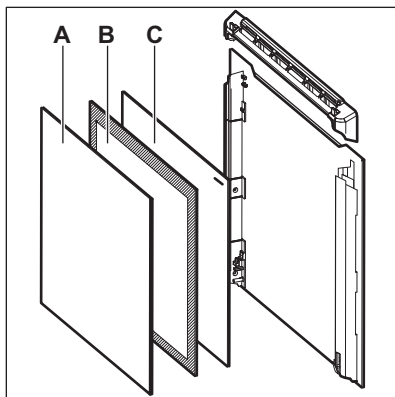
6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll i glasrutorna i övre kanten och dra försiktigt ut dem en efter en. Börja med den översta glasrutan. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.



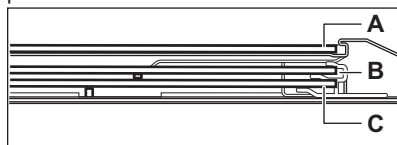
8. Rengör glasrutorna med vatten och diskmedel. Torka glasrutorna noga. Sätt tillbaka glasrutorna i ugnsluckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning.

Var noga med att sätta tillbaka glasrutorna (A, B och C) i rätt ordning.

Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen, varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.



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



11.7 Byte av lampan



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

1. Stäng av ugnen.
Vänta tills ugnen har svalnat.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa på ugnsbotten.



FÖRSIKTIGHET!

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

Baklampan

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

12. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera el- ler använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till ström- försörjningen (se kopp- lingsschemat om tillgäng- ligt).
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 inställ- ningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstäng- ning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlå- set".
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalifi- cerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagnings- termometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermo- meterns kontakt så långt in i uttaget det går.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg el- ler för hög.	Justera vid behov tempe- raturen. Följ instruktioner- na i manualen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ug- nen längre än 15 - 20 mi- nuter efter att tillagningen är klar.
Displayen visar "C2".	Du ville starta pyrolys- eller upptiningsfunktionen, men du tog inte ut matlagnings- termometern ur sitt uttag.	Ta bort matlagningstermo- meterns kontakt ur uttaget.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Displayen visar "C2".	Du ville starta pyrolys-, upptynings- eller varmhållningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.	Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.
På displayen visas "C3".	Rengöringsfunktionen fungerar inte. Du har inte stängt luckan ordentligt eller så är luckan trasig.	Stäng luckan helt.
Displayen visar "F102".	- Du har inte stängt luckan ordentligt. - Det elektroniska lucklåset är trasigt.	- Stäng luckan helt. - Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. - Kontakta kundtjänst om "F102" visas på displayen igen.
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.

12.2 Serviceinformation

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

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

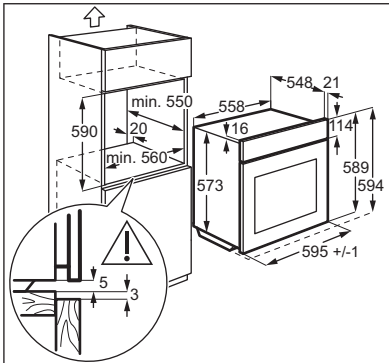
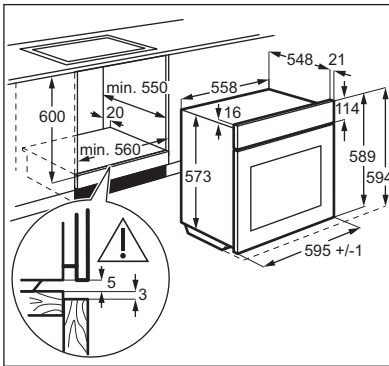
13. INSTALLATION



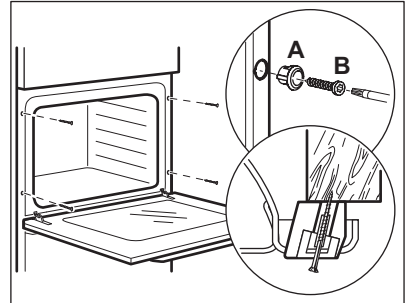
VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Inbyggd



13.2 Montering i skåp



13.3 Elektrisk installation



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

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

13.4 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).

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	EKP600X
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	36.3 kg

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

14.2 Energibesparing



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

Allmänna tips

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll dörrtätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

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.

Undvik pauser mellan tillagningar när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

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

Restvärme

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

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

För varmhållning av mat

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

Varmluft Med Fukt

För att spara energi under tillagningen.

När du använder Varmluft Med Fukt, släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

15. 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



867324540-B-502017

