



Thinking of you
Electrolux



EKS6011BO

FI LIESI
SV SPIS

.....
KÄYTTÖOHJE 2
BRUKSANVISNING 21



SISÄLLYS

1. TURVALLISUUSOHJEET	3
2. LAITTEEN KUVAUS	6
3. KÄYTTÖÖNOTTO	7
4. KEITTOTASO - PÄVITTÄINEN KÄYTTÖ	8
5. KEITTOTASO - HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ	9
6. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS	9
7. UUNI - PÄVITTÄINEN KÄYTTÖ	9
8. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN	11
9. UUNI - HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ	11
10. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS	16
11. KÄYTTÖHÄIRIÖT	20
12. TEKNISET TIEDOT	20
13. YMPÄRISTÖNSUOJELU	20

WE'RE THINKING OF YOU

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 Electroluxin maailmaan.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:
www.electrolux.com



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:
www.electrolux.com/productregistration



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:
www.electrolux.com/shop

KULUTTAJANEUVONTA JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä. Malli, tuotenumero, sarjanumero.



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet.



Yleistietoja ja vinkkejä



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSOHJEET

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen asentamista ja käyttöä:

- Henkilökohtaisen ja omaisuutesi turvallisuuden takaamiseksi.
- Ympäristön suojelemiseksi.
- Laitteen virheettömän käytön takaamiseksi.

Säilytä käyttöohjeet laitteen yhteydessä ja pidä ne laitteen mukana esimerkiksi asuntoa vaihtaessasi tai jos luovutat tai myyt laitteen toiselle henkilölle.

Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä.

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. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta. Olemassa on tukehtumis- tai henkilövahinkovaara.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun sen luukku on auki tai laite on toiminnassa. Olemassa on henkilövahinkovaara tai pysyvän vammautumisen vaara.
- Jos laitteessa on virtakytkimen lukitus tai painikelukitus, käytä sitä. Lukitus estää laitteen kytketymisen vahingossa päälle lasten tai kotieläinten toimesta.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia. Olemassa on henkilövahinkovaara ja laitteen vaurioitumisvaara.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.

1.3 Asennus

- Laitteen säätöihin liittyvät vaatimukset on merkitty arvokilpeen (tai tunnuskilpeen).
- Laitteen saa asentaa ja kytkeä ainoastaan valtuutettu tekniikko. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Näin estetään rakennevauriot ja henkilövahingot.
- Tarkista, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksessa. Vaurioitunutta laitetta ei saa kytkeä verkkovirtaan. Ota tarvittaessa yhteys jälleenmyyjään.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja suojamuovit laitteesta ennen sen ensimmäistä käyttöä. Älä irrota arvokilpeä. Muutoin takuu voi mitätöityä.
- Asennuksessa tulee noudattaa käyttömaassa voimassa olevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja standardeja (turvallisuusmääräyksiä, kierrätysmääräyksiä, sähköturvallisuusmääräyksiä, jne.).
- Ole varovainen laitteen siirron aikana. Laite on painava. Käytä aina patalappuja. Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Varmista, että laite on kytketty irti verkkovirrasta asennuksen ajaksi (jos mahdollista).
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Älä aseta laitetta alustan päälle.

1.4 Sähköliitäntä

- Laitteen saa asentaa ja kytkeä ainoastaan valtuutettu sähköasentaja. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Näin estetään rakennevauriot ja henkilövahingot.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että laitteen arvokilven merkinnät vastaavat verkkovirtalähteen arvoja.
- Jännitearvot on merkitty arvokilpeen.
- Sopivia erotuslaitteita ovat esimerkiksi 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.
- Iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiin.
- Kun kytket sähkölaitteita pistorasiaan uunin lähellä, älä anna niiden virtajohtojen koskea kuumaan uunin luukkuun.
- Älä käytä jakorasioita, liittimiä tai jatkojohtoja. Olemassa on tulipalovaara.
- Varmista, etteivät laitteen taakse jäävät pistoke (jos olemassa) ja virtajohto joudu puristuksiin tai vaurioitu.
- Varmista, että laitteen sähköliitäntä on hyvin ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Älä vedä virtajohtosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta (jos mahdollista).
- Älä vaihda tai muuta virtajohtoa. Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.

1.5 Käyttö

- Käytä laitetta ainoastaan kotitalouksien ruoanvalmistustarpeisiin. Älä käytä laitetta kaupalliseen tai teolliseen käyttöön. Täten vältetään henkilö- ja omaisuusvahingot.
- Valvo laitteen toimintaa aina käytön aikana.
- Pysy aina kaukana laitteesta, kun avaat laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä. Olemassa on palovammojen vaara.
- Älä käytä laitetta, jos se on kosketuksessa veteen. Älä käytä laitetta märin käsin.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytysalustana.
- Laitteen keittotason pinta kuumenee käytön aikana. Olemassa on palovammojen vaara. Älä laita keittotasolle metallisia esineitä, esimerkiksi ruokailuvälineitä tai kattilankansia, sillä ne voivat kuumentua.
- Laitteen sisätila kuumenee käytön aikana. Olemassa on palovammojen vaara. Käytä patalappuja lisävarusteita tai keittoastioita käsitellessäsi.

- Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske lämpövahtuksiin. Pidä pikkulapset ehdottomasti kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Avaa luukku varovasti. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen. Olemassa on tulipalovaara.
- Älä käsittele kipinöitä tai avotulta avatessasi luukkuja.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita, helposti syttyviin aineisiin kostutettuja tuotteita ja/tai sulavia tuotteita (muovista tai alumiinista tehtyjä) laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle. Tällöin on olemassa räjähdys- tai tulipalovaara.
- Kytke keittoalueet aina pois toiminnasta käytön jälkeen.
- Älä laita keittoalueille tyhjiä keittoastioita, älä myöskään kytke alueita toimintaan ilman keittoastiaa.
- Älä anna keittoastioiden kiehua kuiviin. Muutoin keittoastiat ja keittotasot voivat vaurioitua.
- Jos keittotasolle putoaa esineitä tai keittoastioita, pinta voi vaurioitua.
- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin lähelle, koska lämpö voi aiheuttaa laitteeseen vaurioita.
- Varo, ettei laitteen emalipinta vaurioituisi lisävarusteiden poistamisen tai asennuksen yhteydessä.
- Valurautaiset ja alumiiniset keittoastiat tai pohjasta vaurioituneet keittoastiat voivat naarmuttaa pintaa, jos vedät niitä keittotasolla.
- Emalipintojen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään peitä pohjaa alumiinifoliolla
 - älä aseta kuumaa vettä suoraan laitteeseen
 - älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
- Älä paina avointa uunin luukkuja.
- Älä aseta syttyviä materiaaleja uunin alapuolella olevaan tilaan. Säilytä kyseisessä tilassa vain lämmönkestäviä lisävarusteita.

- Älä peitä uunin höyrynpistoaukkoja. Ne sijaitsevat yläpinnan takaosassa.
- Älä aseta keittotasolle mitään, mikä voi sulaa.

1.6 Hoito ja puhdistus

- Varmista ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista, että laite on jäähtynyt. Ole-massa on palovammojen vaara. Vaara-na on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Pidä uuni aina puhtaana. Rasvan tai ruoan kerääntyminen laitteeseen voi aiheuttaa tulipalon.
- Säännöllinen puhdistus estää uunin pin-tamateriaalien vahingoittumisen.
- Puhdista laite ainoastaan vedellä ja saippualla henkilökohtaisen ja omaisuus-tesi turvallisuuden takaamiseksi. Älä käytä syttyviä tuotteita tai korroosiota aiheuttavia aineita.
- Älä puhdista laitetta höyrypesurilla, kor-keapaineisilla puhdistuslaitteilla, terävillä esineillä, hankaavilla puhdistusaineilla, hankaavilla pesusienillä tai tahrannoisto-aineilla.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotteen valmistajan ohjeita. Älä suihkuta mitään ainetta lämpövas-tuksiin ja termostaatin anturiin (jos ole-massa).
- Älä puhdista lasiluukkuja hankaavilla puhdistusaineilla tai metallikaapimella. Sisälasin lämmönkestävä pinta voi men-nä rikki.
- Kun luukun lasilevyt vaurioituvat, niiden kestävyys heikkenee ja ne voivat rikkou-

tua. Sinun tulee vaihtaa ne. Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.

- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava.
- Tässä laitteessa olevat polttimet ovat erityisesti kodinkoneita varten suunnitel-tuja erikoispolttimoita. Niitä ei voida käyttää huonevalaisimissa.
- Vaihda polttimet tarvittaessa saman te-holuokituksen omaaviin kodinkoneita varten tarkoitettuihin polttimoihin.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen uunin lampun vaihtamista. Olemassa on säh-köiskuvaara. Anna laitteen jäähtyä. Ole-massa on palovammojen vaara.

1.7 Huoltoliike

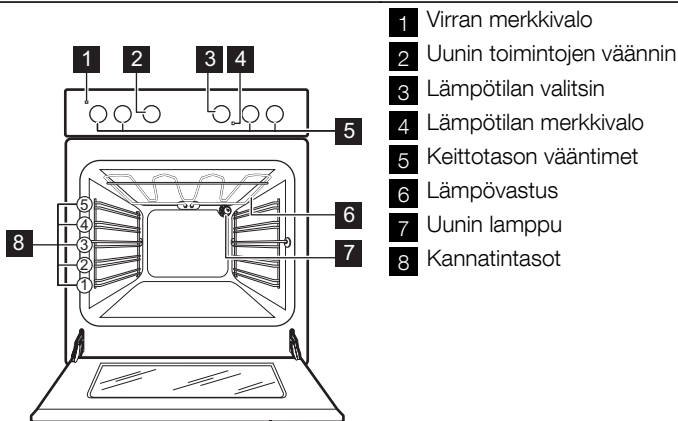
- Ainoastaan valtuutettu teknikko saa korjata laitteen tai huoltaa sitä. Ota yh-teys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

1.8 Laitteen hävitys

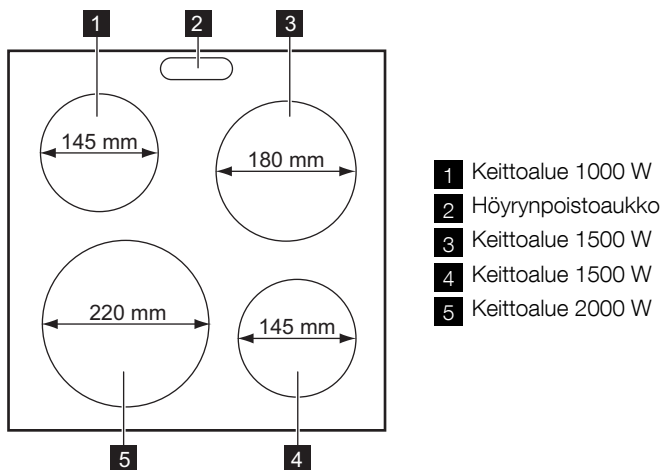
- Vältääksesi henkilö- ja omaisuusvahin-got:
 - Irrota pistoke pistorasiasta.
 - Leikkaa johto irti ja hävitä se.
 - Irrota luukun lukitus. Täten lapset ja eläimet eivät voi jäädä kiinni laitteen sisälle. Muutoin olemassa on tukeh-tumisvaara.

2. LAITTEEN KUVAUS

2.1 Laitteen osat



2.2 Keittoalueet



2.3 Varusteet

• Ritilä

Käytetään patojen, kakkuvuokien ja paistien alustana.

• Matalareunainen leivinpelti

Kakkujen ja pikkuleipien paistamiseen.

• Uunipannu

Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.

• Säilytyslaatikko

Säilytyslaatikko sijaitsee uunikammion alapuolella.

3. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

3.1 Uuden laitteen puhdistaminen

- Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot (jos olemassa).
- Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa.

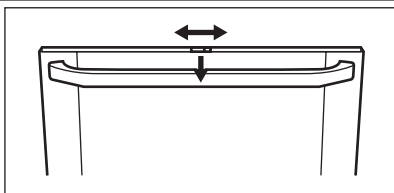


Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

3.2 Esikuumennus

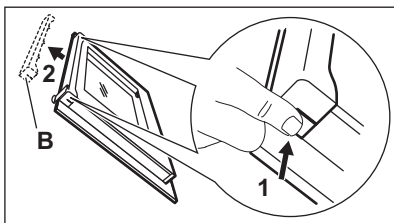
Esikuumenna tyhjä laite jäljelle jääneen rasvan polttamiseksi pois.

Luukun avaaminen ja sulkeminen



Avaa luukku siirtämällä lukkoa oikealle. Sulje luukku lukitusvipua painamatta.

Lapsilukon kytkeminen pois toiminnasta

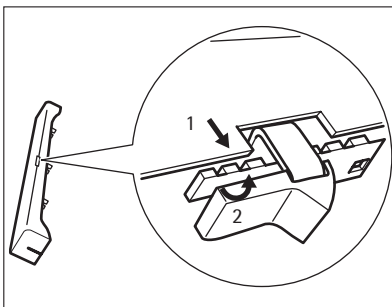


1. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
2. Anna laitteen käydä 45 minuuttia.
3. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
4. Anna laitteen käydä 15 minuuttia. Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Laitteesta voi tulla hajua ja savua. Tämä on normaalia. Tarkista, että ilmavirtaus on riittävä.

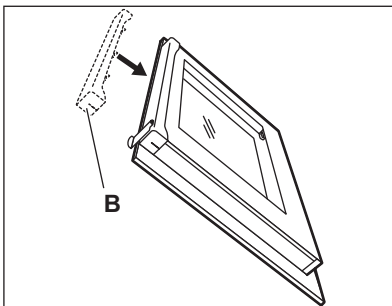
3.3 Lapsilukko

Lapsilukko on oletusasetuksena käytössä.

1. Paina luukun reunalistaa (B) molemmalta puolelta. Tiiviste irtaoo.
2. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä ylöspäin.



3. Irrota lukitusvipu (1), siirrä sitä oikealle (2) ja kiinnitä se takaisin paikalleen.



4. Pitele luukun reunalistaa (B) molemmalta puolelta ja aseta se luukun sisäreunaan. Aseta luukun reunalista luukun yläreunaan.

Lapsilukon kytkeminen toimintaan

Suorita edellä mainitut toimenpiteet uudelleen ja siirrä vipu takaisin vasemmalle.



Kun laite kytetään pois toiminnasta, lapsilukko ei poistu käytöstä.

4. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".



Käytä jälkilämpöä vähentääksesi energian kulutusta. Kytke keittotaso pois toiminnasta noin 5-10 minuuttia ennen ruoanlaiton päättämistä.

4.1 Tehotaso

Väännin	Toiminto
0	Pois toiminnasta
1-6	Tehotasot (1 - alhaisin lämpötila-asetus, 6 - korkein lämpötila-asetus)

- Käännä väännin haluamasi tehotason kohdalle.
- Lopeta ruoanlaitto kääntämällä väännin asentoon **0**.

4.2 Pikalevy

Levyn keskellä oleva punainen piste osoittaa pikalevyn. Pikalevy kuumenee muita levyjä nopeammin. Punaiset pisteet on maalattu levyihin. Niiden kunto voi heikentyä käytön aikana ja ne voivat jopa hävitä kokonaan ajan kuluessa. Tämä ei vaikuta millään tavalla laitteen toimintaan.

5. KEITTOTASO - HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

- Keittoastioiden pohjan ja valurautaisten keittolevyjen tulee olla saman kokoisia.

5.1 Keittoastiat



- Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

5.2 Energiansäästö



- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia valurautaiselle keittolevyille, ennen kuin kytket keittoalueen toimintaan.
- Kytke valurautainen keittolevy pois toiminnasta ennen kypsennysajan päättymistä hyödynnäksesi jälkilämmön.

5.3 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Teho- taso:	Käyttökohde:
1	Lämpimänäpito
2	Hiljainen haudutus
3	Haudutus
4	Paistaminen / ruskistus
5	Kiehauttaminen
6	Kiehauttaminen / pikapaistaminen / uppopaistaminen

6. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

Puhdista keittotasoa jokaisen käytön jälkeen.

Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.



Palovammojen vaara jälkilämmön vuoksi!
Anna laitteen jäähtyä.



Naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta laitteen toimintaan.

Lian poistaminen:

1. Poista lika hienolla hankausaineella tai hankaussienellä.
2. Puhdista laite kostealla liinalla käyttäen vähän puhdistusainetta.

3. Kuumenna keittolevy alhaiseen lämpötilaan ja anna kuivua.
4. Huolla keittolevyt aika ajoin hieromalla vähän ompelukoneen öljyä levyjen pintaan. Pyyhi öljy lopuksi pois imukykyisellä paperilla.



Puhdista keittotason ruostumattomat teräsosat ruostumattomaan teräkseen tarkoitetulla puhdistusaineella.



Keittolevyjen ympärillä olevat ruostumattomat teräsreunat voivat värjytyä hieman lämmön vaikutuksesta.

7. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

7.1 Jäähdytyspuhallin

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

7.2 Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

- 1. Käännä uunin toimintojen valitsin haluamasi toiminnon kohdalle.

Virran merkkivalo palaa uunin toiminnan aikana.

- 2. Käännä lämpötilan valitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.

Lämpötilan merkkivalo palaa uunin kuumenemisen aikana.

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

7.3 Uunin toiminnot

Uunin toiminto		Käyttötarkoitus
0	OFF-asento	Laite on pois toiminnasta.
	Uunin lamppu	Uunin sisäosan valaiseminen.
	Ylä ja alalämpö	Sopii suurien ruokamäärien valmistamiseen.
	Ylälämpövastus	Vain uunin ylävastus on toiminnassa. Valmiiden ruokien loppukypsennys.
	Alalämpövastus	Vain uunin alavastus on toiminnassa. Rapea- tai mu-reapohjaisten kakkujen paistaminen.
	Grilli	Matalien ja pienten ruokamäärien grillaus ritilän keskellä. Leivän paahtaminen.
	Suuri grilli	Suuri grillivastus on toiminnassa. Matalien ja suurien ruokamäärien grillaus. Leivän paahtaminen.
	Toimintolukitus	Uunin toimintojen lukitseminen.

7.4 Toimintolukitus

Uunin toimintojen vääntimessä on sisään-rakennettu toimintolukitus.

-  Toimintolukitus ei katkaise liedien virransyöttöä.

Uunin lukituksen poistaminen

Paina väännintä ja käännä se vaadittuun asentoon.

Uunin lukitseminen

Käännä väännin symbolin  kohdalle. Väännin tulee ulos noin 2 mm.

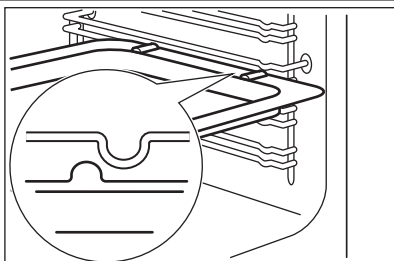
8. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



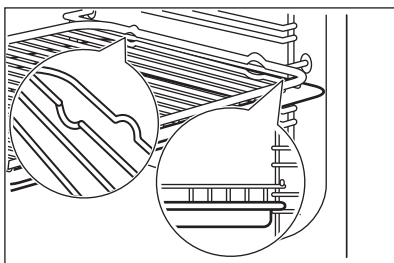
VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

8.1 Uunipeltien ja ritilän asettaminen kannattimille



Korkeareunaisessa uunipannussa ja ritilässä on reuna-aloite. Kyseisten reunojen ja ohjaustankojen muodon ansiosta keittoastia ei voi luisua.



Ritilän ja korkeareunaisen uunipannun asettaminen samanaikaisesti

Aseta ritilä uunipannun päälle. Työnnä uunipannu kannatinkiskojen väliin jollekin kannatintasolle.

9. UUNI - HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".



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



HUOMIO

Käytä korkeareunaista uunipeltiä kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmämehut voivat aiheuttaa pysyviä tahroja emalipintaan.

9.1 Leivonnaisten paistaminen



Yleisohjeita

- Uusi uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin käyttämiäsi asetusten (lämpötila, paistoaika) ja kannatintasojen sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.
- Kun paistoaika on pitkä, voit hyödyntää jälkilämmön ja kytkeä uunin pois toiminnasta noin 10 minuuttia ennen paistojen päättymistä.

Pakasteita sulatettaessa uunipellit voivat vääntyä uunin toiminnan aikana. Jäähdyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

Leivontataulukoiden käyttö

- Ensimmäisellä kerralla on suositeltavaa käyttää alhaisempaa lämpötilaa.
- Jos et löydä omaan reseptiisi sopivia ohjearvoja, sovelta jonkin lähes samanlaisen leivonnaisen tietoja.
- Jos paistat useammalla kuin yhdellä ta-solla, paistoaikaa voi pidentää 10-15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti paistami-sen alkuvaiheessa. Tässä tapauksessa lämpötila-asetusta ei pidä muuttaa. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.

Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku on liian vaa-lea pohjasta	Väärä kannatintaso	Laita kakku ylemmälle kannatinta-solle
Kakku laskeutuu (taikinainen ja liian kostea)	Liian korkea paistoläm-pötila	Käytä alhaisempaa lämpötilaa
Kakku laskeutuu (taikinainen ja liian kostea)	Liian lyhyt paistoaika	Pidennä paistoaikaa Älä käytä korkeampaa lämpöti-laa lyhentääksesi paistoaikaa
Kakku laskeutuu (taikinainen ja liian kostea)	Taikinassa on liian pal-jon nestettä	Käytä vähemmän nestettä Tarkista sekoitusaika, erityisesti käyttäessä-si vatkainta/monitoimikonetta
Kakku on liian kui-va	Liian alhainen lämpötila	Säädä lämpötila korkeammaksi
Kakku on liian kui-va	Liian pitkä paistoaika	Lyhennä paistoaikaa
Kakku ei ruskistu tasaisesti	Liian korkea paistoläm-pötila ja liian lyhyt pais-toaika	Alenna lämpötilaa ja pidennä pais-toaikaa
Kakku ei ruskistu tasaisesti	Taikinaa ei ole levitetty tasaisesti pellille	Levitä taikina tasaisesti pellille
Kakku ei paistu asetetussa paisto-ajassa	Liian alhainen lämpötila	Säädä lämpötila vähän korkeam-maksi

9.2 Ylä- ja alalämpö

Ruoan laatu	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Sämpylät	3-4	200-225	10-20
Kokojyvässämpylät	3-4	190-200	20-25
Småt gærbrød med fyld	3-4	200-225	10-12
Formbrød	2-3	190-210	30-40
Ciabatta-sämpylät	3-4	210-230	10-20
Focaccia	3-4	220-230	15-20

Ruoan laatu	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Pitaleipä	3-4	250	5-15
Pretzelit	3-4	180-200	12-15
Vehnäleipä / Limpor	2	175-225	35-45
Vehnäleipä	1-2	190-210	25-40
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Kokojyväleipä	1-2	180-200	35-45
Ruisleipä, sekavilja	1	275	lämmitys
- kypsennys	1	190	55-65
Patongit	3-4	220-230	15-30
Bradepandekage	2-3	170-180	50-60
Fruktkakor	3	150-170	70-80
Muffins	3	180-200	10-20
Rulltarta	3	220-250	6-15
Bullar	3	220-250	8-15
Längder/ Kransar	3	180-200	25-35
Pepparkakor	3	220-225	8-12
Formkage	3-4	170-180	35-45
Sokerikakut	1-2	170-180	40-50
Täytekakut, rullat	3-4	200-225	8-12
Marengit	3-4	100	90-120
Marenkipohjat	3-4	100	90-120
- lämmitys	3-4	uunin ollessa pois toiminnasta	25
Pikkuleivät	3-4	160-180	6-15
Voitaikina	3-4	170-190	30-45
Kääretortut	3-4	190-210	10-12
Hedelmäkakut, murotai- kinapohja	3-4	175-200	esikypsennys, rulla 10-15
Hedelmäkakut, murotai- kinapohja	3-4	175	viimeistely 35-45
Hedelmäkakut, murotai- kina	3-4	190-200	25-35
Kransekage i ringe	2	210-230	10-12
Ugnspannkaka	2	210-220	15-30

9.3 Lihan paistaminen

Ruokien paistaminen

- Käytä paistamisessa lämmönkestäviä uunivuokia (lue valmistajan ohjeet).
- Suurikokoiset paistit voi laittaa suoraan uunipannulle tai ritilän päälle, jonka alla on uunipannu. (Mikäli varusteena)
- Paista vähärasvainen liha paistovuoassa kannella peitettynä. Näin liha pysyy mehukkaampana.
- Jos haluat pinnan ruskistuvan, paista liha paistovuoassa ilman kantta.

9.4 Ylä- ja alalämpö

Naudanliha

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Paahtopaisti ¹⁾	2-3	125	80-120
Reisipaisti - ruskistus	2-3	225	yhteensä 10
Reisipaisti - paisto	2-3	160	50-60
Paahtopaisti	1-3	180	90-120

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

Vasikanliha

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Naudanfilee ¹⁾	2-3	180	60-70

Lammas

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Koipi/lapa/kylki	2	180	80-100

Porsaanliha

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Porsaanpaisti ¹⁾	3	200	60-70
Porsaankylkipaisti ¹⁾	3	200	60
Niskapaistit	2-3	180	90-120
Kinkku	1-2	160	60-100

Lintupaisti

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Kana, paloiteltu	2-3	200	55-65
Ankka ¹⁾	2-3	160	55-65
Ankka, hidas kyp- sennys ¹⁾	2-3	130	yhteensä noin 5 tuntia
Kalkkunapaisti, täytetty	1-2	160	50-60
Kalkkunarinta	2-3	200	70-80

9.5 Ylä- ja alalämpö

Ruokalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Kala, keitto	2-3	160-170	¹⁾
Kala, friteeraus	2-3	180-200	¹⁾
Lihamureke	2-3	175-200	45-60
Lihapullat	3-4	175-200	30-45
Maksapâté	2-3	180-200	50-60
Gratiinit	2-3	180-200	50-60
Perunagratiini	3-4	200	55-65
Lasagne, kotitekoi- nen	2-3	200	50-60
Lasagne, pakaste	3-4	175-200	30-45 ²⁾
Makaronivuoka	2-3	180-200	30-40
Pizza, kotitekoisen	2-3	220-230	15-25
Pizza, pakaste	2-3	220-230	15-25 ²⁾
Ranskalaiset, pa- kaste	3-4	225-250	20-30 ²⁾
Tortut, kotitehty - esikypsennys, rulla	3-4	190-210	15-25
Tortut, kotitekoiset - viimeistely	3-4	190-210	20-30
Tortut, pakaste	3-4	200-225	20-30 ²⁾

¹⁾ Kun kalaa friteerataan tai keitetään, keittoaika riippuu kalan paksuudesta. Kala on kypsä, kun sen liha on valkoista. Kokeile lävistämällä kala haarukalla. Jos liha irtaoo helposti ruodoista, kala on kypsä.

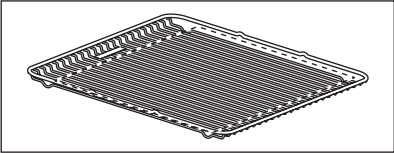
²⁾ Kahta tasoa käyttäessä (kaksinkertainen annos) aika on noin 1/3 pakkauksessa mainittua aikaa pitempi. Jos annettu aika on 30 minuuttia, valmistusaika on noin 30+10 = 40 min.

9.6 Grillaus

Käytä aina grillitoimintoa lämpötilan maksimiasetuksella.

-  Grillauksen aikana uunin luukun on aina oltava kiinni.
-  Esikuumenna uunia aina tyhjänä 5 minuuttia grillitoiminnolla.
 - Aseta ritalä grillaustaulukossa suositellulle kannatintasolle.
 - Laita uunipannu aina ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.
 - Grillaa vain matalia liha- tai kalapaloja.

Grillausalue on asetettu ritalän keskelle.



Grillauksen ruokalajit	Ritalä	Lämpötila °C	Aika minuutteina / 1. puoli	Aika minuutteina / 2. puoli
Porsaankyljykset	3-4	250	7-9	4-6
Lampaankyljykset	3-4	250	7-10	5-6
Kana, paloiteltu	3-4	250	20-25	15-20
Makkarat	3-4	250	3-5	2-4
Porsaankylkipalat, esikypsennetty 20 minuuttia	3-4	250	15-20	15-20
Kala, turska ja lohi viipa-leina	3-4	250	10-15	5-10
Paahtoleivät	3-4	250	2-3	1-2

Tietoa akryyliamidista

Tärkeää Tuoreimpien tieteellisten tutkimustulosten mukaisesti (erityisesti tarkkelyspitoisten) ruokien voimakas

ruskistaminen voi aiheuttaa terveysvaaran akryyliamidin vuoksi. Sen vuoksi suosittelemme ruokien kypsennystä mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa sekä liiallisen ruskistamisen välttämistä.

10. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS

-  **VAROITUS!**
Lue luku "Turvallisuusohjeet".
- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa tavallista puhdistusainetta.
- Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Tällä tavoin se on helpompi puhdistaa eivätkä roiskeet pala kiinni.

- Poista itsepintaiset tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
- Puhdista kaikki uunin lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta.
- Jos käytät tarttumattomia varusteita, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Tarttumaton pinta voi vaurioitua.



Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset laitteet

Puhdista uuninluukku käyttäen ainaoastaan kosteaa sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

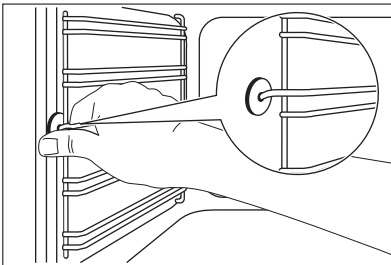
Älä käytä teräsvillaa, happoja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa.

Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

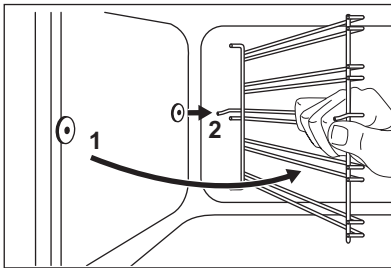
10.1 Uunipeltien kannatinkiskot

Voit poistaa uunipeltien kannatinkiskot sivuseinien puhdistamisen ajaksi.

Uunipeltien kannatinkiskojen irrottaminen



1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



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

Uunipeltien kannatinkiskojen kiinnittäminen

Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



Kun teleskooppikannattimia käytetään:

Teleskooppikannattimien kiinnitystappien on osoitettava etuosaan päin!



HUOMIO

Varmista, että pitempi kiinnityslanka on asennettu etuosaan. Kummankin langan päiden on osoitettava takaosaan. Virheellinen asennus voi vahingoittaa emalipintaa.

10.2 Uunin katto

Uunin katossa oleva vastus voidaan taivuttaa alas, jolloin uunin katto on helpompi puhdistaa.



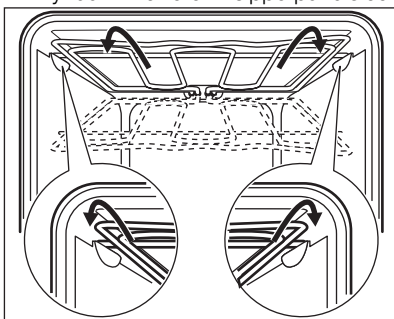
VAROITUS!

Katkaise virta laitteesta ennen kuin taivutat grillivastuksen alas. Tarkista, että laite on kylmä. Palovammojen vaara!

Vastuksen taivuttaminen

1. Irrota kannatinkiskot.
2. Tartu vastukseen etuosasta kummallakin kädellä.
3. Vedä sitä eteenpäin jousipainetta vastaan ja ulospäin kummallakin puolella olevan kannakkeen vierestä.
4. Vastus taittuu alas.

Nyt uunin katto on helppo puhdistaa.



Vastuksen asentaminen

1. Asenna vastus takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



Tarkista, että vastus on asennettu oikein uunin kummallekin puolelle niin, että se uunin seinässä olevan kannakkeen yläpuolella.

2. Kiinnitä kannatinkiskot takaisin paikalleen.

10.3 Uuninluukun puhdistaminen

Irrota luukku puhdistamisen helpottamiseksi.



VAROITUS!

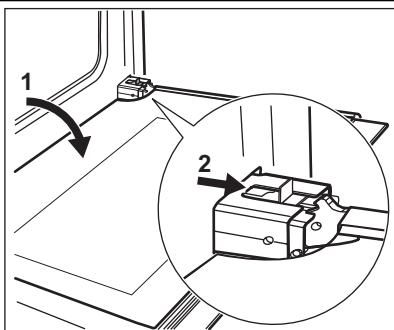
Varmista, että lasipaneelit ovat jäähtyneet ennen lasiluukun puhdistamista. On olemassa lasin rikkoutumisvaara.



VAROITUS!

Jos luukun lasipaneelit vaurioituvat tai niissä on naarmuja, niiden kestävyys heikkenee ja ne voivat rikkoutua. Vaihda tällöin lasipaneelit. Kysy lisätietoja valtuutetusta huoltoliikkeestä.

Luukun irrottaminen



1. Avaa luukku kokonaan auki.
2. Siirrä liukuosaa, kunnes kuulet napsahduksen.
3. Sulje luukku, kunnes liukuosa lukittuu.
4. Irrota ovi.



Irrota luukku vetämällä sitä ulospäin ensin toiselta puolelta, ja sen jälkeen toiselta puolelta.

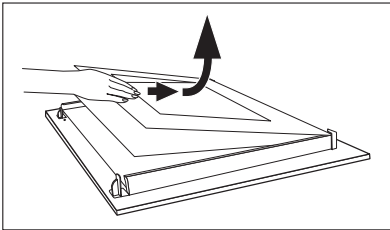
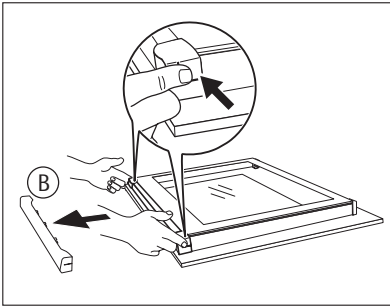
Asenna uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että kuulet napsahduksen, kun asennat luukun takaisin paikoilleen. Käytä tarvittaessa voimaa.

10.4 Uunin lasipaneelit



Hankkimasi uunin luukun lasi voi poiketa kuvissa olevasta laisyydestä ja sen muodosta. Lasien lukumäärä voi myös vaihdella.

Luukun lasien irrottaminen ja puhdistaminen



1. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltaakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.
2. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
3. Tartu lasipaneeliin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ohjauskiskosta ylöspäin.
4. Puhdista lasilevyt.

Asenna paneelit takaisin paikalleen suorittamalla edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.



HUOMIO

Irrotettavien lasipaneelien toisella puolella on merkintä. Varmista, että merkintä on vasemmassa yläkulmassa.



Käytä tyypiltään samanlaista uunin lamppua.

4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

10.5 Uunin lamppu



VAROITUS!

Ole varovainen vaihtaessasi uunin lamppua. Olemassa on sähköiskuvaara.

Ennen uunin lampun vaihtamista:

- Kytkie uuni pois toiminnasta.
- Irrota sulakkeet sulaketaulusta tai katkaise virta pääkytkimestä.



Laita uunin pohjalle pyyhe, jotta lamppu tai suojalasi eivät rikkoudu, jos ne vahingossa putoavat.

Lampun vaihtaminen

1. Lampun suojalasi sijaitsee uunin takaoasassa.
Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.

10.6 Laatikon irrotus

Uunin alapuolella oleva laatikko voidaan irrottaa puhdistuksen helpottamiseksi.

Laatikon irrotus

1. Vedä laatikko niin pitkälle ulos kuin mahdollista.
2. Nosta laatikkoa hieman niin, että voit nostaa sitä ylöspäin vinosti laatikon liukukiskoihin nähden.

Laatikon asettaminen paikalleen

Asenna laatikko takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



VAROITUS!

Kun uuni on käytössä, laatikko saattaa kuumentua. Tästä syystä laatikossa ei saa säilyttää helposti syttyviä esineitä, kuten puhdistusaineita, muovipusseja, patakintaita, paperia, puhdistussuihkeita tms.

11. KÄYTTÖHÄIRIÖT



VAROITUS!
Lue luku "Turvallisuusohjeet".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite ei toimi lainkaan.	Sulaketaulun sulake on palanut.	Tarkista sulake. Jos sulake palaa useita kertoja, ota yhteyttä sähköasentajaan.
Uuni ei kuumene.	Uunia ei ole kytketty toimintaan.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Tarkista asetukset.
Uunin valo ei syty.	Uunin lamppu on palanut.	Vaihda uunin lamppu.
Ruokien päällä ja uunin sisällä on höyryä ja kosteutta.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15–20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Huoltoliikkeen vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee uunin sisäosan etukehyksessä.

Suosittelemme, että kirjoitat tiedot tähän:

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

12. TEKNISET TIEDOT

Mitat	
Korkeus	850 - 939 mm
Leveys	596 mm

Mitat	
Syvyys	600 mm
Uunin tilavuus	79 l

13. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä ⚠️ merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION	22
2. PRODUKTBESKRIVNING	25
3. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN	26
4. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING	27
5. HÅLL – RÅD OCH TIPS	27
6. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	28
7. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	28
8. UGN - ANVÄNDA TILLBEHÖREN	29
9. UGN – RÅD OCH TIPS	30
10. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	35
11. OM MASKINEN INTE FUNGERAR	38
12. TEKNISKA DATA	39
13. MILJÖSKYDD	39

WE'RE THINKING OF YOU

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och snygg 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 tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrera din produkt för bättre service:
www.electrolux.com/productregistration



Köp 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.

Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation.



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs den här bruksanvisningen noga före installation:

- För din egen säkerhet och för maskinens säkerhet
 - För att skydda miljön
 - För korrekt användning av produkten.
- Spara denna bruksanvisning och se till att den följer med produkten om du flyttar eller säljer den.
- Tillverkaren är inte ansvarig om en felaktig installation och användning orsakar skada.

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 ska inte leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn. Det finns risk för kvävning eller annan fysisk skada.
- Håll barn och husdjur borta från ugnen när luckan är öppen eller när ugnen används. Det finns risk för skada eller bestående handikapp.
- Om produkten har barnlås eller knapp-låsfunktion ska det användas. Det hindrar småbarn och husdjur från att oavsiktligt sätta på ugnen.

1.2 Allmän säkerhet

- Ändra inte produktens specifikation. Det finns risk för personskada och skada på produkten.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.

1.3 Installation

- Förutsättningar för installation för den här produkten beskrivs på etiketten (eller dataplåten).
- Produkten får bara installeras och anslutas av en behörig tekniker. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Detta för att förhindra konstruktionsskador eller fysisk skada.
- Kontrollera att produkten inte har skadats under transporten. Nätanslut inte produkten om den är skadad. Kontakta leverantören vid behov.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, dekal och folier från produkten före användning. Ta inte bort typskylten. Det kan göra garantin ogiltig.
- Gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder i landet där produkten används måste följas (t.ex. säkerhetsbestämmelser, regler för kassering och återvinning och elektriska säkerhetsbestämmelser).
- Var försiktig när du flyttar produkten. Denna produkt är tung. Använd alltid skyddshandskar. Dra aldrig produkten i handtaget.
- Kontrollera att produkten inte är inkopplad på elnätet vid installation (i förekommande fall).
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Placera inte produkten på en sockel.

1.4 Elektrisk anslutning

- Produkten får bara installeras och anslutas av en behörig elektriker. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Detta för att förhindra konstruktionsskador eller fysisk skada.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att elektriska data på typskylten stämmer överens med nätströmmen i huset.
- Information om spänningen finns på typskylten.
- Du måste ha korrekta isoleringsanordningar: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

- Den elektriska installationen måste ha en isoleringsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isoleringsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- De stötskyddande delarna måste placeras så att de inte kan tas bort utan verktyg.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Vid anslutning av elektriska produkter till ett nätuttag, låt aldrig kablar vidröra eler komma nära den varma luckan på produkten.
- Använd inte grenuttag, adaptrar eller förlängningskablar. Risk för brand.
- Var försiktig så att nätkontakten eller sladden inte kläms eller skadas bakom produkten.
- Se till att nätkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Dra inte i strömkabeln för att koppla bort produkten från uttaget. Dra alltid i stickkontakten (i förekommande fall).
- Byt inte ut nätkabeln. Kontakta ett servicecenter.
- Produkten och åtkomliga delar blir heta under användning. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen. Håll barn borta från produkten om de inte är under uppsikt hela tiden.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol. Det finns då risk för brand.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma nära produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta av brandfarliga produkter och/eller föremål som lätt smälter (av plast eller aluminium) i, i närheten av eller på produkten. Det finns risk för explosion eller brand.
- Stäng av kokzonerna efter varje användningstillfälle.
- Använd inte kokzonerna utan eller med tomma kokkärn
- Låt inte kokkärn torrkoka. Detta kan orsaka skador på kokkärn och hällens yta.
- Ytan kan skadas om föremål eller kokkärn faller på den.
- Placera inte heta kokkärn i närheten av kontrollpanelen eftersom värmen kan skada produkten.
- Var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören, för att undvika skada på produktens emalj.
- Kokkärn tillverkade av gjutjärn, gjuten aluminium eller med skadad botten kan repa hällens yta om de dras över den.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion.
- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - ställ inga föremål direkt på botten och täck inte med folie
 - ställ inte hett vatten direkt i produkten
 - låt inte fuktiga kärn eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Placera inte brännbara material i utrymmet under ugnen. Förvara enbart värmebeständiga föremål där (i förekommande fall).
- Täck inte över ugnens ångventiler. De sitter på översidans bakre del (i förekommande fall).

1.5 Användning

- Använd produkten bara för matlagning i ett hushåll. Produkten får inte användas kommersiellt eller industriellt. Detta för att förhindra fysisk skada på person eller skada på egendom.
- Övervaka alltid produkten under användning.
- Håll dig på avstånd när du öppnar luckan när produkten används. Het ånga kan strömma ut. Det finns risk att bränna sig.
- Använd inte produkten om den har kontakt med vatten. Använd inte produkten med våta händer.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Produktens kokzon blir het under användning. Det finns risk att bränna sig. Lägg inte metallföremål som bestick eller kokkärnslock på ytorna eftersom de kan bli heta.
- Produktens insida blir het under användning. Det finns risk att bränna sig. Använd handskar när du sätter in eller tar ut tillbehör eller formar.

- Sätt inte något på hällen som kan smälta.

1.6 Underhåll och rengöring

- Se till att produkten har kallnat före underhåll. Det finns risk att bränna sig. Det finns risk att glaspanelerna kan spricka.
- Var noga med att alltid hålla produkten ren. Ansamling av fett eller andra rester kan orsaka brand.
- Regelbunden rengöring förhindrar att ugnens ytmaterial skadas
- Både för din egen och produktens säkerhet ska produkten alltid rengöras med mildt handdiskmedel och vatten. Använd inte brandfarliga produkter eller produkter som kan orsaka korrosion.
- Rengör inte produkten med ång- eller högtryckstvätt, vassa föremål, rengöringsmedel med slippeffekt, repande svampar eller fläckborttagningsmedel.
- Om du använder ugnsspray, följ tillverkarens anvisningar. Spruta aldrig någonting på värmeelementen eller termostatsens sensor (i förekommande fall).
- Rengör aldrig glasluckan med slipande rengöringsmedel eller en metallskrapa. Innerglasets värmebeständiga yta kan spricka och gå sönder.
- När luckans glas skadas blir de sköra och kan gå sönder. De måste bytas. Kontakta ett servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung.

- Lamporna som används i den här produkten är speciallampor som endast är avsedda för användning i produkter som denna. De kan inte användas för att lysa upp ett rum, varken helt eller delvis.
- Om det blir nödvändigt att byta ut lampan, byter du mot en med samma effekt som är specialdesignad för produkter som denna.
- Koppla från produkten från nätet före byte av ugnslampan. Det finns risk för elstöt. Låt produkten svalna. Det finns risk att bränna sig.

1.7 Kundservice

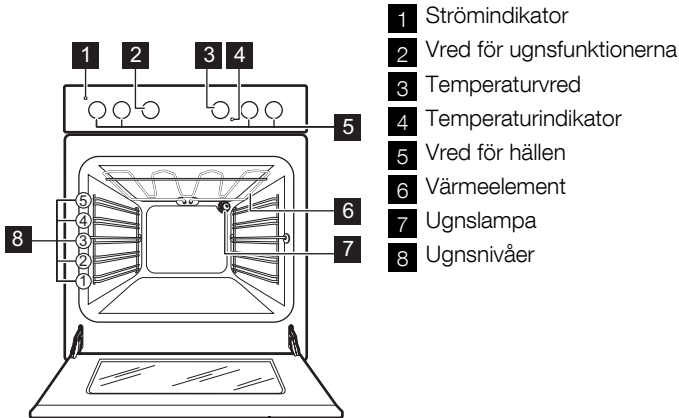
- Bara en behörig tekniker får reparera eller utföra arbete på maskinen. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
- Använd endast originaldelar vid reparationer och utbyten.

1.8 Bortskaffande av apparaten

- Gör så här för att förhindra fysiska skador:
 - Koppla loss apparaten från eluttaget.
 - Klipp av strömkabeln och kassera den.
 - Förstör lucklåset. Därigenom kan inte barn eller små djur stängas in i produkten. Risk för kvävning.

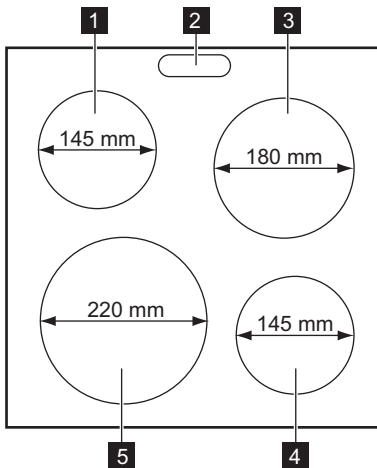
2. PRODUKTBESKRIVNING

2.1 Allmän översikt



- 1 Strömindikator
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Temperaturvred
- 4 Temperaturindikator
- 5 Vred för hällen
- 6 Värmeelement
- 7 Ugnslampa
- 8 Ugnsnivåer

2.2 Beskrivning av hällen



- 1 Kokzon 1000 W
- 2 Ångutlopp
- 3 Kokzon 1500 W
- 4 Kokzon 1500 W
- 5 Kokzon 2000 W

2.3 Tillbehör

- **Galler**

För kokkärl, kakformar, stekar.

- **Platt bakplåt**

För kakor och småkakor.

- **Långpanna**

För bakning och stekning eller som uppsamlingsfat för fett.

- **Förvaringslåda**

Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

3. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

3.1 Första rengöring

- Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar (i förekommande fall).
- Rengör ugnen innan du använder den första gången.



Se kapitlet "Underhåll och rengöring".

3.2 Bränna ur ugnen

Upphetta den tomma produkten för att bränna bort återstående fett.

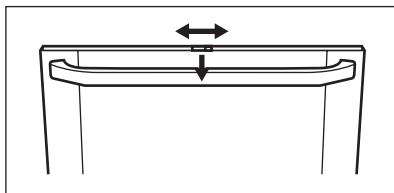
1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
2. Låt produkten vara igång i 45 minuter.
3. Välj funktionen  och maximal temperatur.
4. Låt produkten vara igång i 15 minuter.

Delarna kan bli varmare än vanligt. Produkten kan avge en lukt och rök. Detta är normalt. Kontrollera att luftflödet är tillräckligt.

3.3 Barnlås

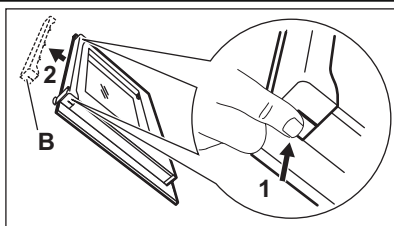
Barnlåset är som standard aktiverat.

Öppna och stänga luckan

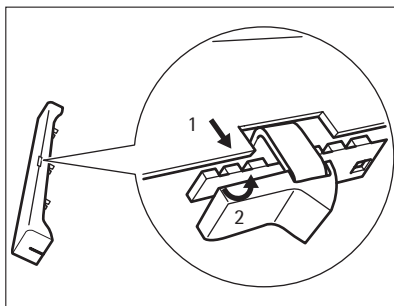


För att öppna luckan förs låset åt höger. Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

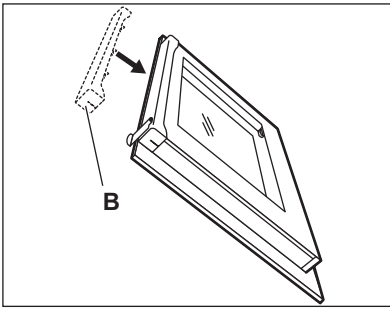
Avaktivera barnlåset



1. Tryck på lucktätningen (B) på varje sida. Tätningen släpper.
2. Dra upp lucktätningen och ta bort den.



3. Lossa spaken (1), flytta den åt höger (2) och sätt tillbaka den.



4. Håll i lucktätningen (B) i varje sida och sätt den på luckans innerkant. Sätt lucktätningen i luckans övre kant.

Aktivera barnlåset

Gör enligt ovanstående anvisningar igen och flytta tillbaka lucklåset till vänster.



Avstängning av produkten avaktiverar inte det mekaniska barnlåset.

4. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".



Utnyttja restvärmen för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen ca 5–10 minuter innan tillagningen är klar.

4.1 Värmeläge

Vred	Funktion
0	Av-läge
1-6	Värmelägen (1 - lägst; 6 - högst)

1. Vrid vredet till önskat värmeläge.
2. Avsluta tillagningen genom att vrida vredet till läget **0**.

4.2 Snabbplatta

En röd punkt i mitten av plattan visar att det är en snabbplatta. En snabbplatta värms upp snabbare än vanliga plattor. De röda punkterna är målade på plattorna. De kan slitas under användning och till och med försvinna helt efter en tid. Detta har dock inte någon effekt på produktens funktion.

5. HÄLL – RÅD OCH TIPS



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

5.1 Kockärl



- Kockärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.

5.2 Spara energi



- Sätt om möjligt alltid ett lock på kockärl.

- Sätt kockärl på en gjutjärnsplatta innan den slås på.
- Stäng av gjutjärnsplattan innan tillagningen är klar för att utnyttja restvärmen.
- Botten på pannor och kockärl måste vara lika stor som värmeplattan.

5.3 Exempel på olika typer av tillagning

Upp- värm- ning inställ- ning:	Använd för:
1	Varmhållning
2	Lätt sjudning
3	Sjudning

Upp- värm- ning inställ- ning:	Använd för:
4	Stekning/bryning
5	Uppkokning
6	Uppkokning/snabbstekning/ fritering

6. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinfor-
mation".

Rengör produkten efter varje använd-
ningstillfälle.

Använd alltid kokkärl med ren botten.



Risk för brännskador på grund av
restvärme!
Låt produkten svalna.



Repor eller mörka fläckar har ing-
en inverkan på hur produkten fun-
gerar.

Borttagning av smuts:

1. Ta bort smutsen med ett fint skurpul-
ver eller en skursvamp.

2. Rengör hällen med en fuktig duk och
lite rengöringsmedel.
3. Värm sedan kokplattan till en låg tem-
peratur och låt torka.
4. För underhåll av kokplattorna, gnid in
lite symaskinsolja då och då och po-
lera sedan med ett hushållspapper



Använd rengöringsmedel för rost-
fritt stål för de rostfria kanterna på
hällen.



Kokplattornas rostfria kanter kan
missfärgas lätt på grund av värme.

7. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinfor-
mation".

7.1 Kylfläkt

När produkten är på aktiveras fläkten au-
tomatiskt för att hålla produktens ytor sva-
la. Om du stänger av produkten fortsätter
fläkten att gå tills temperaturen i produk-
ten har svalnat.

7.2 Aktivera och avaktivera produkten

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner till en
ugnsfunktion.
Strömindikatorn tänds när produkten
är igång.
2. Vrid temperaturvredet till en tempera-
tur.
Temperaturindikatorn tänds medan
temperaturen i produkten ökar.

3. Avaktivera produkten genom att vrida vredet för ugsnfunktioner och temperaturvredet till av-läget.

7.3 Ugsnfunktioner

Ugsnfunktion		Tillämpning
0	AV-läge	Produkten är avstängd.
	Ugnslamp	För att tända ugnsutrymmet.
	Över/Under- värme	Särskilt lämplig för tillagning av större mängder mat.
	Övre värme- element	Värmen kommer endast från det övre värmeelementet. För att slutföra tillagningen av maträtter.
	Undre värme- element	Värmen kommer endast från det undre värmeelementet. För bakning av kakor med knapriga eller skorpartade bottenar.
	Grillning	För grillning av en liten mängd tunna livsmedel i mitten av gallret. För rostning av bröd.
	Max Grill	Värmen kommer från båda grillenlmenten. För grillning av tunna livsmedel i stora mängder. För rostning av bröd.
	Funktionslås	För att låsa ugsnfunktioner.

7.4 Funktionslås

Låsa upp ugnen

Vredet för ugsnfunktionerna har ett inbyggt lås.

Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

 Funktionslåset avaktiverar inte strömförsörjningen till spisen.

Låsa ugnen

Vrid vredet till symbolen . Vredet hoppar ut cirka 2 mm.

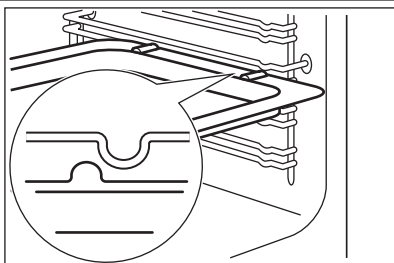
8. UGN - ANVÄNDA TILLBEHÖREN



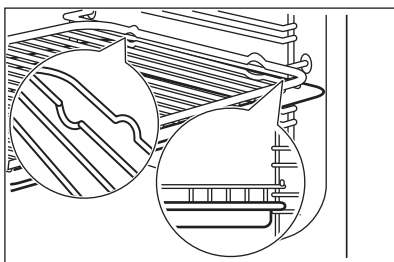
VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

8.1 Sätta in ugnstillbehör



Grill- / stekpannan och ugnsgallret har sidokanter. Dessa kanter och formen av styrskenorna är en specialanordning för att förhindra att kokkärlen glider.



Sätta in ugnsgallret och långpannan tillsammans

Sätt gallret på långpannan. Skjut in den djupa formen mellan styrskenorna på en av ugnens nivåer.

9. UGN – RÅD OCH TIPS



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".



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



FÖRSIKTIGHET

Använd en djup långpanna för mycket fuktiga kakor. Fruktsjuicer kan orsaka permanenta fläckar på emaljen.

- Med längre bakningstider kan ugnen stängas av ca 10 minuter innan bakningstiden är slut, för att använda restvärmen.

När du använder frysta livsmedel kan plåtarna i ugnen slå sig. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

Användning av baktabellerna

- Vi rekommenderar att använda den lägre temperaturen den första gången.
- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.
- Bakningstiden kan förlängas med 10–15 minuter, om du bakar kakor på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.

9.1 Bakning

Allmänna anvisningar

- Din nya ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, koktider) och placering av plåtar och galler till värdena i tabellerna.

Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan är inte tillräckligt gräddad på undersidan	Fel ugnsnivå	Ställ plåten på en lägre nivå
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder)	För hög ugnstemperatur	Sänk temperaturen
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder)	För kort gräddningstid	Förläng gräddningstiden Öka inte temperaturen för att minska gräddningstiden
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder)	För mycket vätska i degen	Använd mindre vätska. Kontrollera mixningstiden, speciellt om du använder en matberedare
Kakan är för torr	För låg ugnstemperatur	Ställ in en högre temperatur
Kakan är för torr	För lång gräddningstid	Ställ in en kortare gräddningstid
Kakan blir inte jämnt gräddad	För hög temperatur och för kort gräddningstid	Minska temperaturen och öka gräddningstiden
Kakan blir inte jämnt gräddad	Degen inte jämnt fördelad	Fördela degen jämnt på plåten
Kakan gräddas inte med den inställda tiden	För låg temperatur	Höj temperaturen något

9.2 Traditionell bakning

Typ av bakverk	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter
Småfranska	3-4	200-225	10-20
Grahamsbullar	3-4	190-200	20-25
Småt gærbrød med fylld	3-4	200-225	10-12
Formbrød	2-3	190-210	30-40
Ciabattabullar	3-4	210-230	10-20
Focaccia	3-4	220-230	15-20
Pitabrød	3-4	250	5-15
Salta kringlor	3-4	180-200	12-15
Vetebrød / Limpor	2	175-225	35-45
Vetebrød	1-2	190-210	25-40
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Fullkornsbrød	1-2	180-200	35-45
Rågbrød, blandning	1	275	värmning
- bakning	1	190	55-65

Typ av bakverk	Nivå	Temperatur °C	Tid i minuter
Baguetter	3-4	220-230	15-30
Bradepandekage	2-3	170-180	50-60
Fruktkakor	3	150-170	70-80
Muffins	3	180-200	10-20
Rulltarta	3	220-250	6-15
Bullar	3	220-250	8-15
Längder/ Kransar	3	180-200	25-35
Pepparkakor	3	220-225	8-12
Formkage	3-4	170-180	35-45
Sockerkakor/Madeirakakor	1-2	170-180	40-50
Smörgåstårta, bullar	3-4	200-225	8-12
Maränger	3-4	100	90-120
Marängbottnar	3-4	100	90-120
- värmning	3-4	med ugnen avstängd	25
Kex/skorpor	3-4	160-180	6-15
Petit-choux	3-4	170-190	30-45
Rulltårta	3-4	190-210	10-12
Frukttårter, mördegskakor	3-4	175-200	förbakning, bullar 10-15
Frukttårter, mördegskakor	3-4	175	dekorerings 35-45
Frukttårter, smuldeg	3-4	190-200	25-35
Kransekage i ringe	2	210-230	10-12
Ugnspannkaka	2	210-220	15-30

9.3 Stekning

Stekkär

- Använd värmebeständiga ugnsformar (läs tillverkarens bruksanvisning).
- Stora stekar kan stekas direkt i långpannan eller på gallret över långpannan. (om det används).
- Stek magert kött i en stekgryta med lock. Det gör att köttet blir saftigare.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.

9.4 Traditionell stekning

Nötkött

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Rostbiff ¹⁾	2-3	125	80-120
Rumpstek - bryning	2-3	225	totalt 10
Rumpstek - stekning	2-3	160	50-60
Rostbiff	1-3	180	90-120

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en kötttermometer ska den tas bort före grillning.

Kalv

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Oxfile ¹⁾	2-3	180	60-70

Lamm

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Lägg/bog/revben	2	180	80-100

Gris

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Fläskstek ¹⁾	3	200	60-70
Fläskkarré ¹⁾	3	200	60
Grishals	2-3	180	90-120
Skinka	1-2	160	60-100

Fågel

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Kyckling, i bitar	2-3	200	55-65
Anka ¹⁾	2-3	160	55-65
Anka lågtempere- rad ¹⁾	2-3	130	totalt ca 5 timmar
Stekt kalkon, fylld	1-2	160	50-60
Kalkonbröst	2-3	200	70-80

9.5 Över/Undervärme

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Fisk, kokning	2-3	160-170	1)
Fisk, stekning	2-3	180-200	1)
Köttfärslimpa	2-3	175-200	45-60
Danska köttbullar	3-4	175-200	30-45
Leverpâté	2-3	180-200	50-60
Gratänger	2-3	180-200	50-60
Potatisgratäng	3-4	200	55-65
Lasagne, hemlagad	2-3	200	50-60
Lasagne, frusen	3-4	175-200	30-45 2)
Pastagrätäng	2-3	180-200	30-40
Pizza, hembakade	2-3	220-230	15-25
Frys pizza	2-3	220-230	15-25 2)
Pommes frites, frusna	3-4	225-250	20-30 2)
Tårter, hembakade - förbakning, bullar	3-4	190-210	15-25
Tårter, hembakade - dekorering	3-4	190-210	20-30
Tårter, frusna	3-4	200-225	20-30 2)

1) När man steker eller koker fisk, beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Kontrollera genom att sticka en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet, är fisken klar.

2) Med tillagning på två nivåer (dubbel portion) tar det ca 1/3 längre tid än vad som anges på förpackningen. Om den angivna tiden är 30 min, blir tillagningstiden ungefär 30+10 = 40 min.

9.6 Grillning

Använd alltid grillfunktionen med maximal temperaturinställning



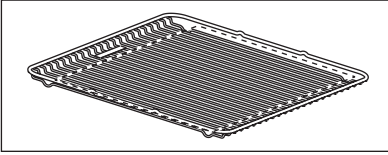
Grilla alltid med stängd ugnslucka



Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.

- Placera gallet på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid plåten som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.
- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Grillområdet är inställt i mitten av nivån



Livsmedelstyper för grillning	Nivå	Temperatur °C	Tid i min. / Sida 1	Tid i min. / Sida 2
Fläskkotletter	3-4	250	7-9	4-6
Lammkotletter	3-4	250	7-10	5-6
Kyckling, i bitar	3-4	250	20-25	15-20
Korv	3-4	250	3-5	2-4
Revben, förtillagade i 20 min.	3-4	250	15-20	15-20
Fisk, skivor av torsk eller lax	3-4	250	10-15	5-10
Rostat bröd	3-4	250	2-3	1-2

Information om akrylamid

Viktigt Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan akrylamid bildas om livsmedel bryns hårt (speciellt om de innehåller

stärkelse), vilket kan utgöra en hälsorisk. Vi rekommenderar därför tillagning vid låga temperaturer och att inte bryna mat för hårt.

10. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

- Torka av produktens framsida med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. På det viset kan du lättare få bort smuts och den bränner inte fast.
- Ta bort envis smuts med speciell ugn-rengöring.
- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid ren-

göring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan förstöra Super Clean-ytan.



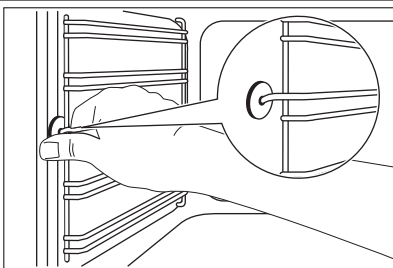
Produkter i rostfritt stål eller aluminium

Ugnsluckan ska endast rengöras med en fuktig trasa eller svamp. Torka torrt med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Följ samma regler när du rengör ugnens kontrollpanel.

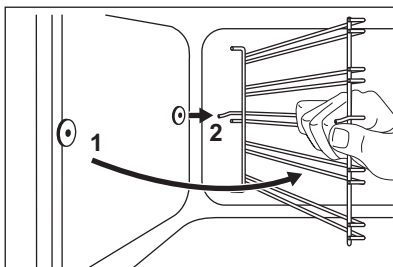
10.1 Ugnsstegar

Du kan ta bort ugnsstegarna för att rengöra sidoväggarna.

Borttagning av ugnsstegen



1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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

Sätta i ugnsstegen

Sätt i ugnsstegen i omvänd ordning.



För utdragbara bakplåtsskenor:

Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt!



FÖRSIKTIGHET

Se till att den längre fixeringsdelen är framtill. De två fixeringsdelarnas ändar måste peka bakåt. Felaktig installation kan skada emaljen.

10.2 Ugnstak

Du kan fälla ned värmeelementet i ugnstaket så är det lättare att göra rent.



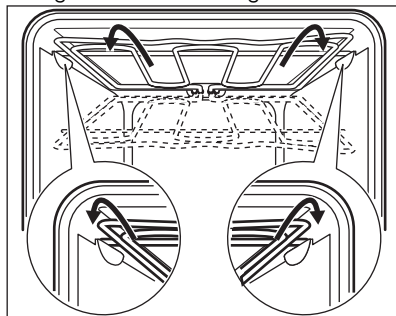
VARNING

Innan du tar bort värmeelementet måste du stänga av produkten. Se till att ugnen har svalnat. Det finns risk att bränna sig!

Fälla ned värmeelementet

1. Ta bort ugnsstegen.
2. Håll i värmeelementet med två händer framtill.
3. Dra det mot fjädertrycket och ut längs ugnsstegen på båda sidorna.

4. Värmeelementet fälls ned. Ugnstaket kan nu rengöras.



Sätta tillbaka värmeelementet

1. Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.



Sätt tillbaka värmeelementet på rätt sätt på de två sidorna ovanför ugnsstegen på ugnens innervägg.

2. Sätt in ugnsstegen.

10.3 Rengöring av ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.

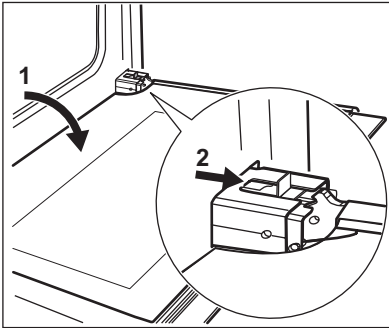
**VARNING**

Se till att glasskivorna har svalnat innan du rengör glasluckan. Det finns risk att glaset går sönder.

**VARNING**

När luckans glaspaneler skadas eller repas blir glaset skört och kan gå sönder. För att förhindra detta måste du byta ut dem. Kontakta ditt lokala servicecenter för ytterligare information.

Ta bort luckan:



1. Öppna luckan helt.
2. Flytta glidstycket tills du hör ett klickande ljud.
3. Stäng luckan tills glidstycket spärrar den.
4. Avlägsna luckan.



Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

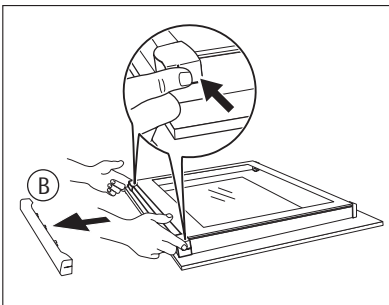
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

10.4 Ugnsglaspaneler

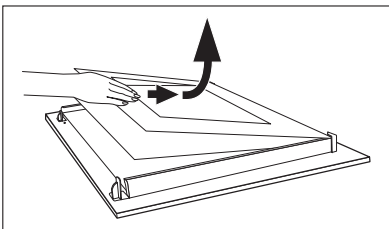


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

Borttagning och rengöring av luckglasen



1. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



2. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
3. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenor.
4. Rengör luckglasen.

För att sätta tillbaka glaset, följ stegen ovan i motsatt ordning.



FÖRSIKTIGHET

De flyttbara glaset har en markering på ena sidan. Kontrollera att markeringen finns längst upp till vänster.

10.5 Ugnslampa



VARNING

Var försiktig när du byter ugnslampa. Det finns risk för stöt.

Innan du byter ut ugnslampen:

- Stäng av ugnen.
- Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.



Sätt en handduk på ugnens botten för att undvika att skada ugnsbelysningen och lampglaset.

Byte av ugnslampa

1. Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.
Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.

3. Byt ut lampan i ugnen mot en lampa som tål upp till 300 °C.



Använd samma typ av ugnslampa.

4. Sätt tillbaka lampglaset.

10.6 Ta bort förvaringslådan

För enklare rengöring kan förvaringslådan under ugnen tas bort.

Ta bort förvaringslådan

1. Dra ut förvaringslådan så långt som möjligt.
2. Lyft förvaringslådan en aning så att den kan lyftas snett uppåt ur styrtapparna.

Sätta tillbaka förvaringslådan

För att sätta tillbaka luckan utför du stegen i omvänd ordning.



VARNING

Förvaringslådan kan bli het när ugnen används. Av det här skälet ska lättantändliga föremål, som t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, grytvantar, papper, rengöringsmedel osv., inte förvaras däri.

11. OM MASKINEN INTE FUNGERAR



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Produkten fungerar inte	Säkringen i säkringsskåpet har löst ut	Kontrollera säkringen. Kontakta en behörig elektriker om säkringen löser ut mer än en gång.
Ugnen värms inte upp	Ugnen är inte på	Sätt på ugnen
Ugnen värms inte upp	Nödvändiga inställningar är inte gjorda	Kontrollera inställningarna
Ugnslampen tänds inte	Glödlampen är trasig	Byt ut ugnslampa
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnsutrymmet	Maten har fått stå kvar för länge i ugnen	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar

Kontakta försäljaren eller kundtjänst om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

12. TEKNISKA DATA

Mått	
Höjd	850 - 939 mm
Vikt	596 mm

Mått	
Djup	600 mm
Ugnskapacitet	79 l

13. 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



892950431-A-132012