



Thinking of you
Electrolux



EKS6011BO

FI LIESI
SV SPIS

.....
KÄYTTÖOHJE 2
BRUKSANVISNING 23



SISÄLLYS

1. TURVALLISUUSTIEDOT	3
2. TURVALLISUUSOHJEET	4
3. LAITTEEN KUVAUS	7
4. KÄYTTÖÖNOTTO	8
5. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ	9
6. KEITTOTASO - HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ	10
7. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS	10
8. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ	10
9. UUNI - HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ	12
10. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS	17
11. KÄYTTÖHÄIRIÖT	20
12. ASENNUKSET	21

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. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Pidä ohjeet aina laitteen mukana tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus



VAROITUS!

Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvän vammautumisen vaara.

- 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 heitä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun laite on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, suosittelemme sen käyttämistä.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske- ta lämpövastuksiin.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.

- Älä koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa laittaa liesitasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä.
- 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.
- Älä asenna laitetta tason päälle.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.



VAROITUS!

Varmista, että asennat sen vaakaasti laitteen kallistumisen estämiseksi. Lue ohjeet Asennus-luvusta.

Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.

- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilven sähkötiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.2 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen tai sähköiskujen vaara.

- Käytä laitetta kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Laite kuumenee käytön aikana. Älä kosketa lämpövästuksiin. Käytä aina uuni-

kintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.

- 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 luukkuja.
- Älä käytä ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää laitteen käyttämiseen.
- Pidä laitteen luukku aina suljettuna, kun laite on toiminnassa.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne kuumenevat.
- Kytke keittoalue off-asentoon käytön jälkeen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.



VAROITUS!

Olemassa on tulipalon tai räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksin jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kutsutettuja esineitä.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkuja.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä yritä sammuttaa tulta vedellä. Kytke laite irti sähköverkosta ja peitä liekit kannella tai sammutuspeitteellä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.

- Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
- älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
- Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Emalipintojen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan. Niitä ei katsota viaksi takuuoikeudellisessa mielessä.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaineelin päällä.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikkuttamisen aikana.

2.3 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Ennen kuin aloitat hoitoa tai puhdistusta, kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pinta-ainekset eivät vaurioitu.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uunipuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.4 Sisävalo

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



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.5 Hävittäminen



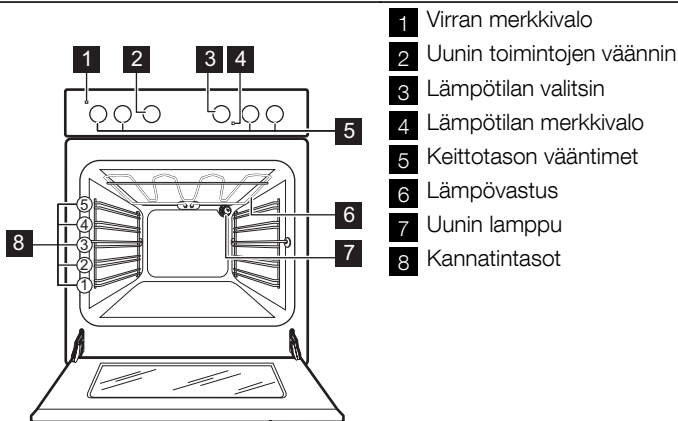
VAROITUS!

Tällöin on olemassa henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

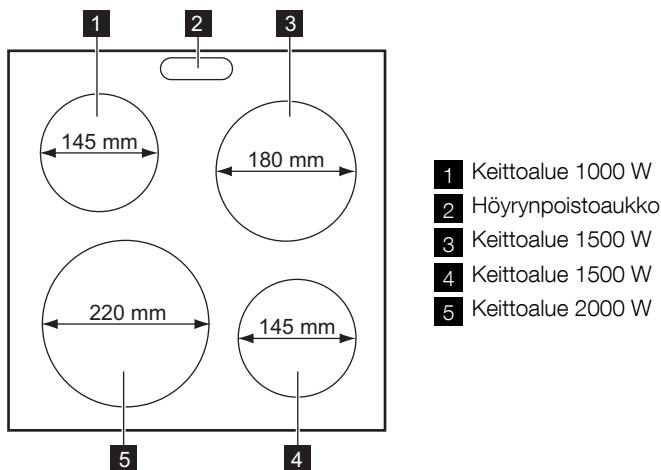
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

3. LAITTEEN KUVAUS

3.1 Laitteen osat



3.2 Keittoalueet



3.3 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.

4. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

4.1 Uuden laitteen puhdistaminen

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

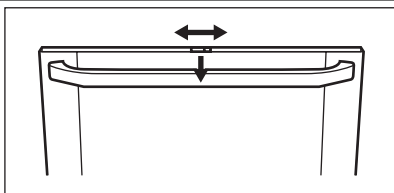


Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

4.2 Esikuumennus

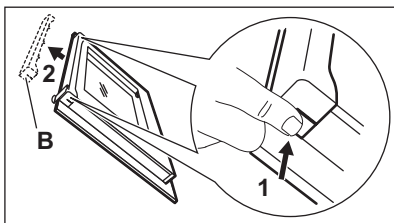
Esikuumenna tyhjä laite jäljelle jääneen rasvan polttamiseksi pois.

Luukun avaaminen ja sulkeminen



Avaa luukku siirtämällä lukkoa oikealle. Sulje luukku lukitusvipua painamatta.

Lapsilukon kytkeminen pois toiminnasta

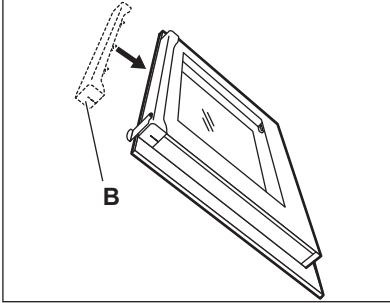
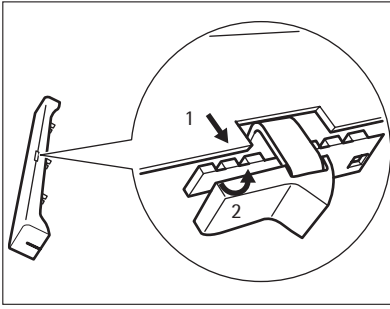


1. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
2. Anna laitteen käydä 45 minuuttia.
3. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
4. Anna laitteen käydä 15 minuuttia. Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Laitteesta voi tulla hajua ja savua. Tämä on normaalia. Tarkista, että ilmastavirtaus on riittävä.

4.3 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.

5. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

5.1 Tehotaso

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

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

5.2 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.

6. KEITTOTASO - HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

- Keittoastioiden pohjan ja valurautaisten keittolevyjen tulee olla saman kokoisia.

6.1 Keittoastiat



- Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

6.2 Energiansäästö



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

6.3 Esimerkkejä keittotoiminnoista

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

7. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

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.

8. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 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.

Virran merkkivalo syttyy.

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.

8.2 Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

1. Käännä uunin toimintojen valitsin haluamasi toiminnon kohdalle.

8.3 Uunin toiminnot

Uunin toiminto		Käyttötarkoitus
0	OFF-asento	Laite on pois toiminnasta.
	Uunin lamppu	Uunin sisäosan valaiseminen.
	Ylä + 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 ja keittotason toimintojen lukitseminen.

8.4 Toimintolukitus

Uunin toimintojen vääntimessä on sisään-rakennettu toimintolukitus.

-  Toimintolukitus ei katkaise liedien virransyöttöä.

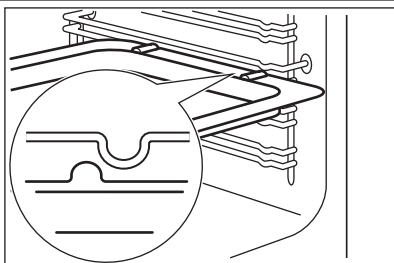
Uunin ja keittotason lukituksen avaaminen

Paina väännintä ja käännä se haluttuun asentoon.

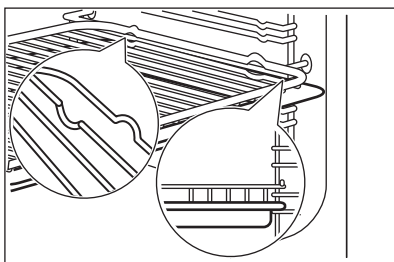
Uunin ja keittotason lukitseminen

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

8.5 Uunipeltien ja ritilän asettaminen kannattimille



Korkeareunaisessa uunipannussa ja ritilässä on reunaukoke. 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 turvallisuutta koskevat luvut.



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat 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.

- 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 tasolla, paistoaikaa voi pidentää 10-15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti paistamisen alkuvaiheessa. Tässä tapauksessa lämpötila-asetusta ei pidä muuttaa. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.

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.

Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku on liian vaa- lea pohjasta	Väärä kannatintaso	Laita kakku ylemmälle kannatinta- solle
Kakku laskeutuu (taikainen ja liian kosteaa)	Liian korkea paistoläm- pötila	Käytä alhaisempaa lämpötilaa
Kakku laskeutuu (taikainen ja liian kosteaa)	Liian lyhyt paistoaika	Pidennä paistoaikaa Älä käytä korkeampaa lämpöti- laa lyhentääksesi paistoaikaa
Kakku laskeutuu (taikainen ja liian kosteaa)	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 fylld	3-4	200-225	10-12
Formbröd	2-3	190-210	30-40
Ciabatta-sämpylät	3-4	210-230	10-20
Focaccia	3-4	220-230	15-20
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

Ruoan laatu	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
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
Rullitarta	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 paistovuoaassa kannella peitettynä. Näin liha pysyy mehukkaampana.
- Jos haluat pinnan ruskistuvan, paista liha paistovuoaassa ilman kantta.

9.4 Ylä- ja alalämpö ☐

Naudanliha

Lihalaaji	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

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

Lammas

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

Porsaanliha

Lihalaaji	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

Lihalaaji	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

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Kalkkunapaisti, täytetty	1-2	160	50-60
Kalkkunarinta	2-3	200	70-80

9.5 Ylä- ja alälämpö

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, kotitekoinen	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 irtoaa 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.



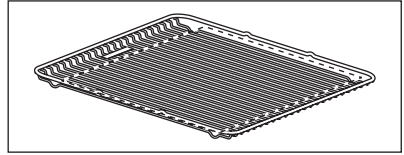
Grillauksen aikana uunin luukun on aina oltava kiinni.



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

10. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

- 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.



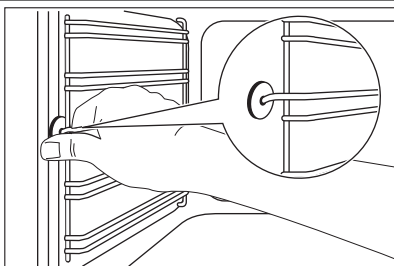
Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset laitteet

Puhdista uuninluukku käyttäen ai-noastaan kosteaa sientä. Kulvaa pehmeällä liinalla. Älä käytä teräsvillaa, happoja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

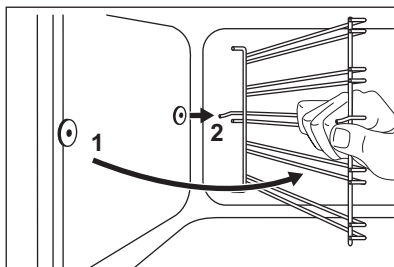
10.1 Uunipeltien kannatinkiskot

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.



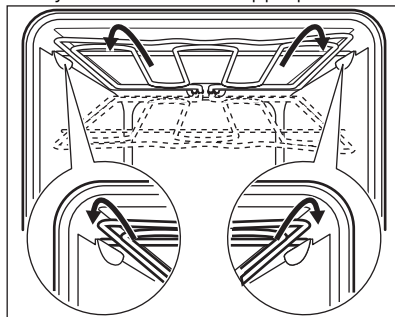
VAROITUS!

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!

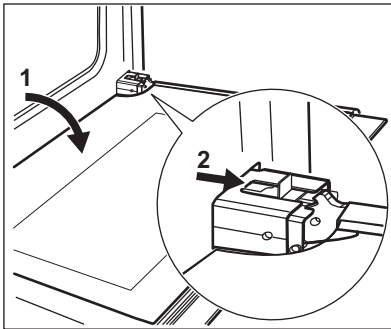
Varmista, että lasipaneelit ovat jäähtyneet ennen lasiluukun puhdistamista. On olemassa lasin rikkoutumisvaara.



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.

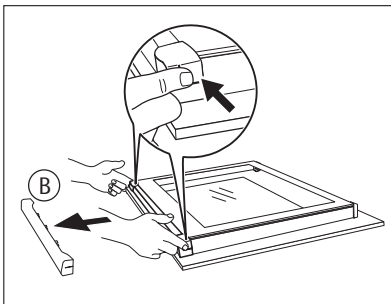
Asenna uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että kuulet napsahduksen, kun asennat luukun takaisin paikoilleen. Käytä tarvittaessa voimaa.

10.4 Uunin lasipaneelit

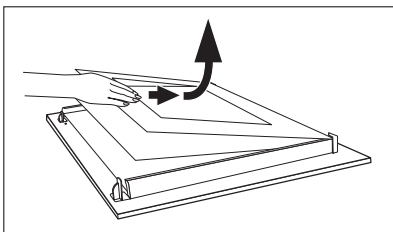


Hankkimasi uunin luukun lasi voi poiketa kuvissa olevasta lasityypistä ja sen muodosta. Lasien lukumäärä voi myös vaihdella.

Luukun lasien irrottaminen ja puhdistaminen



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



Asenna paneelit takaisin paikalleen suorittamalla edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.



HUOMIO

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

10.5 Uunin lamppu



VAROITUS!

Ole varovainen vaihtaessasi uunin lampun. Olemassa on sähköiskovaara.

Ennen uunin lampun vaihtamista:

- Kytke 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 takaosassa.
Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Puhdista suojalasi.

2. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
3. Tartu lasipaneeliin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ohjauskiskosta ylöspäin.
4. Puhdista lasilevyt.



Käytä tyypiltään samanlaista uunin lampun.

4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

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 turvallisuutta koskevat luvut.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite ei toimi lainkaan.	Sulaketaulun sulake on palanut.	Tarkista sulake. Jos sulake palaa useita kertoja, ota yhteyttä sähköasentajaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
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 huoltoliikkeen.		Huoltoliikkeen vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee uunin sisäosan etukehyksessä.
Suosittelemme, että kirjoitat tiedot tähän:		
Malli (MOD.)		
Tuotenumero (PNC)		
Sarjanumero (S.N.)		

12. ASENNUKSEEN

**VAROITUS!**
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Mitat	
Korkeus	850 - 939 mm
Leveys	596 mm
Syvyys	600 mm
Uunin tilavuus	79 l

12.1 Kaatumisesta

**HUOMIO**
Kaatumisesta on asennettava. Jos sitä ei asenneta, laite voi kallistua. Laitteessa on kuvan mukainen symboli (mallikohtainen), joka muistuttaa kaatumisesta asennamisesta.



-  Varmista, että asennat kaatumisesta oikealle korkeudelle.
- **HUOMIO**
Katso lisätietoa laitteen asennuksesta erillisestä asennusoppaasta.

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	24
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	25
3. PRODUKTBESKRIVNING	28
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN	29
5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING	30
6. HÅLL – RÅD OCH TIPS	31
7. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	31
8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	31
9. UGN – RÅD OCH TIPS	33
10. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	38
11. OM MASKINEN INTE FUNGERAR	41
12. INSTALLATION	42

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 noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade



WARNING

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Den här produkten kan användas av barn från åtta års ålder och personer med reducerad fysik, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har tillsyn av någon person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

1.2 Allmän säkerhet

- Produkten och åtkomliga delar blir heta under användning. Vidrör inte värmeelementen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- Försök aldrig att släcka en eld med vatten, men stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- Förvara inte saker på kokyterna.
- Använd ej ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- 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.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen fort från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegen i omvänd ordning.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



VARNING

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkskåp.

- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Placera inte produkten på en sockel.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.



VARNING

Se till att montera ett stabiliseringsmedel för att förhindra att produkten tippas. Se kapitlet Monteringen.

Elektrisk anslutning



VARNING

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.

- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Kontakta service eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med 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 nätkabeln 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.

2.2 Använd



VARNING

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Använd denna produkt i en hushållsmiljö.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Produkten blir varm när den är igång. Vidrör inte värmeelementen. Använd all-

tid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.

- 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 med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Produktens lucka ska alltid vara stängd när produkten är igång.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De blir heta.
- Stäng av kokzonen efter användning.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.



VARNING

Det finns risk för eldsvåda eller explosion.

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka spontan förbränning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på diskmaskinen.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Försök inte släcka eld med vatten. Koppla från produkten och täck över flamman med ett lock eller en brandfilt.



VARNING

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 produktens botten.
- ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
- låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
- var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- 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 någon sorts rengöringsmedel.

2.4 Inre belysning

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



VARNING

Risk för elektrisk stöt.

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

2.3 Skötsel och rengöring



VARNING

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaset kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta service.



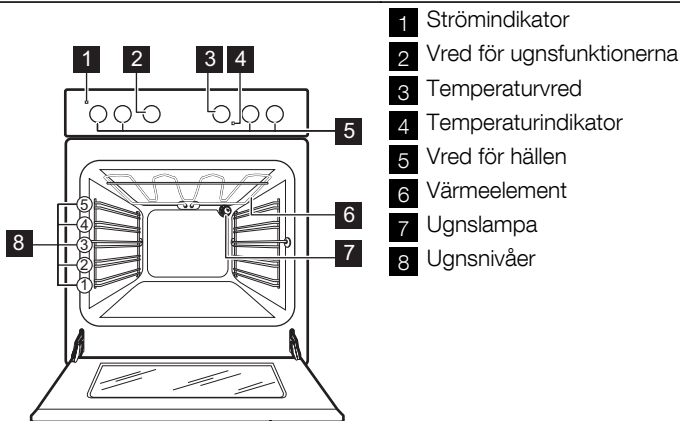
VARNING

Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in i produkten.

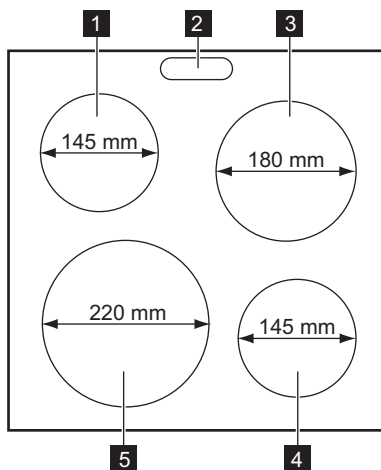
3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



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

3.2 Beskrivning av hällen



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

3.3 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.

4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

4.1 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".

4.2 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.

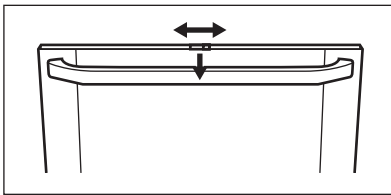
4. Låt produkten vara igång i 15 minuter.

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

4.3 Barnlås

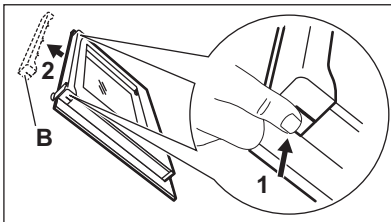
Barnlåset är som standard aktiverat.

Öppna och stänga luckan

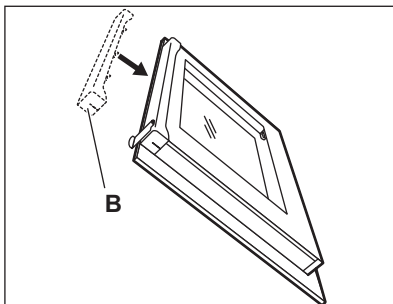
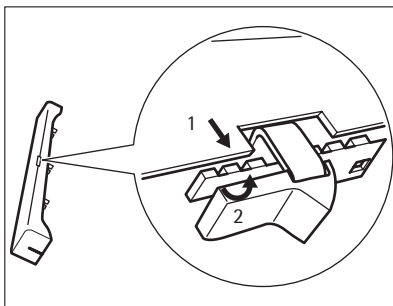


För att öppna luckan förs låset åt höger. Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

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.

5. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se säkerhetskapitlen.

kokzonen ca 5–10 minuter innan tillagningen är klar.

5.1 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**.



Utnyttja restvärmen för att minska energiförbrukningen. Stäng av

5.2 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.

6. HÄLL – RÅD OCH TIPS



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

6.1 Kockkärl



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

6.2 Spara energi



- Sätt om möjligt alltid ett lock på kockkäret.
- Sätt kockkärl på en gjutjärnsplatta innan den slås på.
- Stäng av gjutjärnsplattan innan tillagningen är klar för att utnyttja restvärmen.
- Botten på pannor och kockkärl måste vara lika stor som värmeplattan.

6.3 Exempel på olika typer av tillagning

Uppvärmning inställning:	Använd för:
1	Varmhållning
2	Lätt sjudning
3	Sjudning
4	Stekning/bryning
5	Uppkokning
6	Uppkokning/snabbstekning/ fritering

7. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.

Använd alltid kockkärl med ren botten.



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



Repor eller mörka fläckar har ingen inverkan på hur produkten fungerar.

Borttagning av smuts:

1. Ta bort smutsen med ett fint skurpulver eller en skursvamp.

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



Använd rengöringsmedel för rostfritt stål för de rostfria kanterna på hällen.



Kokplattornas rostfria kanter kan missfärgas lätt på grund av värme.

8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

8.1 Kylfläkt

När produkten är på aktiveras fläkten automatiskt för att hålla produktens ytor svala. Om du stänger av produkten fortsätter

fläkten att gå tills temperaturen i produkten har svalnat.

8.2 Aktivera och avaktivera produkten

- 1. Vrid vredet för ugsnfunktioner till en ugsnfunktion.
Kontrolllampan tänds.

- 2. Vrid temperaturvredet till en temperatur.
Temperaturindikatorn tänds medan temperaturen i produkten ökar.
- 3. För att stänga av ugnen, vrid kontrollvredet för ugsnfunktioner och temperatur till av-läget.

8.3 Ugsnfunktioner

Ugsnfunktion		Tillämpning
0	AV-läge	Produkten är avstängd.
	Ugnslampan	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 avsluta tillagade rätter.
	Undre värme-element	Värmen kommer endast från det undre värmeelementet. För bakning av kakor med knapriga eller skorpartade bottnar.
	Grillning	För att grilla tunna livsmedel i mitten av ugnsstegen. För rostning av bröd.
	Max Grill	Värmen kommer från båda grillmelenten. För grillning av tunna livsmedel i stora mängder. För rostning av bröd.
	Funktionslås	För att låsa ugsn- och hållfunktioner.

8.4 Funktionslås

Vredet för ugsnfunktionerna har ett inbyggt lås.

-  Funktionslåset avaktiverar inte strömförsörjningen till spisen.

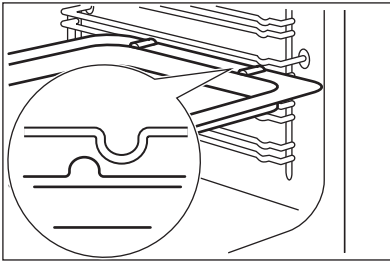
Låsa upp ugnen och hällen

Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

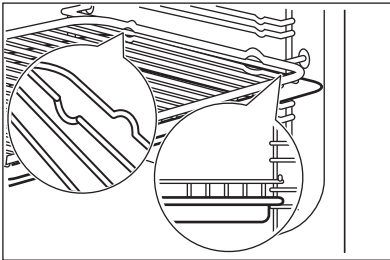
Låsa ugnen och hällen

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

8.5 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 säkerhetskapitlen.



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	dekorering 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)
Tårtor, hembakade - förbakning, bullar	3-4	190-210	15-25
Tårtor, hembakade - dekorering	3-4	190-210	20-30
Tårtor, 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



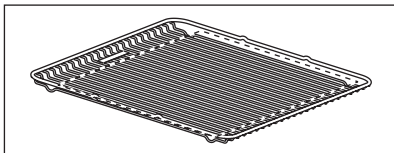
Grilla alltid med stängd ugnslucka



Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.

- Placera galleret 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

10. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING

Se säkerhetskapitlen.

- 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 ugnsgrengöring.
- 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.



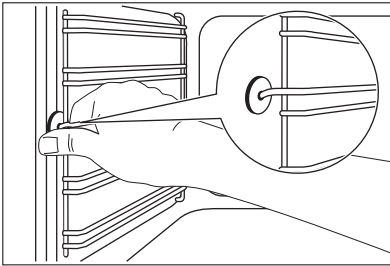
Produkter i rostfritt stål eller aluminium

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.

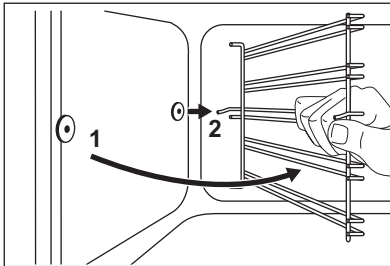
10.1 Ugnsstegar

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

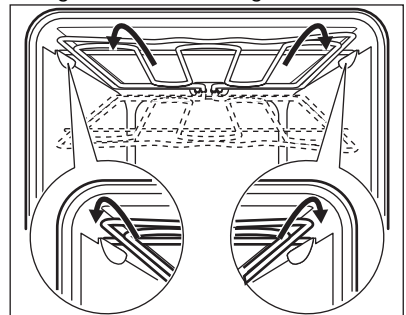
Innan du tar bort värmeelementet måste du stänga av produkten. Se till att ugnen har svalnat. Det finns risk att bränna sig!

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.

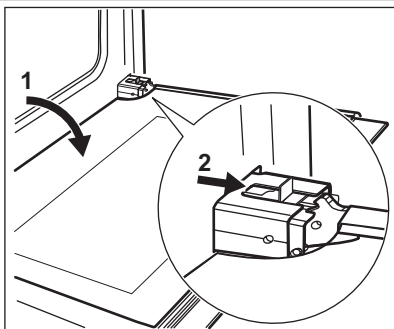
**VARNING**

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.



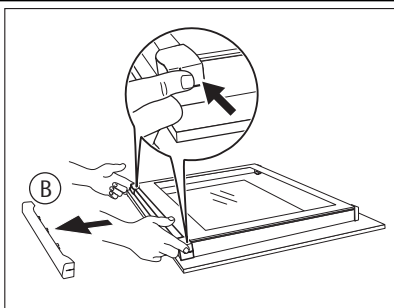
Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

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.

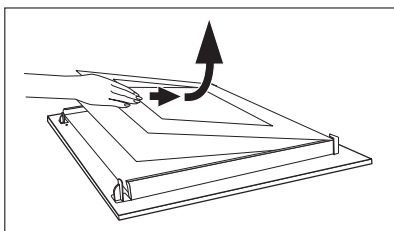
10.4 Ugnsglaspaneler

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.



Följ stegen i motsatt ordning för att sätta tillbaka glaset.



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 ugnslampa 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 säkerhetskapitlen.

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 av-sätts 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 ugsutrymmets yttre kant.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

12. INSTALLATION



VARNING

Se säkerhetsavsnitten.

Mått	
Höjd	850 - 939 mm
Vikt	596 mm
Djup	600 mm
Ugnskapacitet	79 l

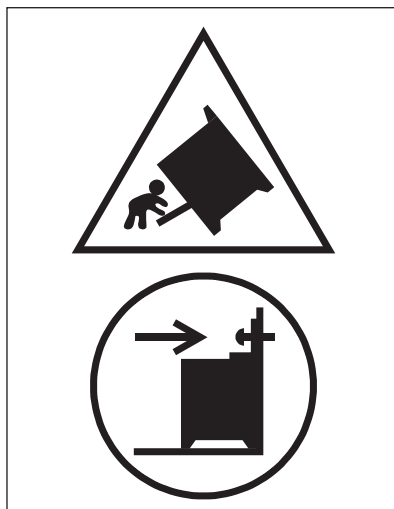
12.1 Tippskydd



FÖRSIKTIGHET

Du måste installera tippskyddet. Om du inte installerar det kan produkten tippa över.

Din produkt har symbolen som visas på bilden (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tippskyddet.



Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.



FÖRSIKTIGHET

Mer information om hur produkten ska installeras finns i ett separat installationshäfte.

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



892950947-B-502012