



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EKC6051B0

.....  
**DA** KOMFUR  
**FI** LIESI

.....  
**BRUGSANVISNING** 2  
**KÄYTTÖOHJE** 27



## INDHOLD

1. OM SIKKERHED . . . . .	3
2. PRODUKTBESKRIVELSE . . . . .	6
3. FØR IBRUGTAGNING . . . . .	6
4. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG . . . . .	8
5. KOGESEKTION – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD . . . . .	9
6. KOGESEKTION – VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING . . . . .	10
7. OVN – DAGLIG BRUG . . . . .	10
8. OVN - BRUG AF TILBEHØRET . . . . .	11
9. OVN – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD . . . . .	12
10. OVN – VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING . . . . .	22
11. HVIS NOGET GÅR GALT . . . . .	25
12. TEKNISKE DATA . . . . .	26
13. MILJØHENSYN . . . . .	26

## VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

### Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Registrere dit produkt for bedre service:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt. Model, PNC, Serienummer.



Advarsel /Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger.



Generelle oplysninger og tips



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

# 1. OM SIKKERHED

Læs denne brugervejledning grundigt før installation og ibrugtagning af ovenen:

- Af hensyn til din personlige sikkerhed og din ejendoms sikkerhed.
- Af hensyn til miljøet
- For korrekt betjening og brug af apparatet.

Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet, også hvis du flytter eller sælger det.

Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres eller anvendes forkert og derved forårsager skade.

## 1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer. Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn. Der er fare for kvælning eller fysisk personskade.
- Lad ikke børn og dyr komme tæt på apparatet, mens lågen er åben, eller apparatet er i brug. Der er fare for personskade eller anden vedvarende håndicap.
- Hvis apparatet er udstyret med en sikkerhedslås eller børnesikring, bør den bruges. Dette forhindrer, at børn og små dyr aktiverer apparatet ved et uheld.

## 1.2 Generelt om sikkerhed

- Apparatets specifikationer må ikke ændres. Dette kan medføre risiko for personskade samt beskadigelse af apparatet.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid straks for apparatet efter brug.

## 1.3 Installation

- Indstil forholdene for dette apparat, som beskrevet på mærkaten (eller typeskiltet).
- Installation og tilslutning må kun udføres af en autoriseret tekniker. Kontakt et godkendt servicecenter. Dermed forhindrer du skade på personer eller bygninger.
- Kontroller, at apparatet ikke har fået skader under transporten. Tilslut ikke et beskadiget apparatet. Kontakt om nødvendigt forhandleren.
- Fjern al emballage, mærkater og folie fra apparatet, før det tages i brug. Fjern ikke typeskiltet. Dette kan medføre, at garantien bortfalder.
- Overhold altid nøje de love, bestemmelser, retningslinjer og normer (regler om sikkerhed, korrekt bortskaffelse, el-sikkerhed eller gassikkerhed osv.), der gælder i brugslandet.
- Vær forsigtig, når apparatet flyttes. Apparatet er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker. Apparatet må aldrig trækkes i håndtaget.
- Sørg for at tage netstikket ud af kontakten under installationen (hvis det er relevant).
- Mindsteafstanden til andre apparater skal overholdes.
- Apparatet må ikke placeres på et underlag.

## 1.4 Tilslutning, el

- Installation og tilslutning må kun udføres af en autoriseret tekniker. Kontakt et godkendt servicecenter. Dermed forhindrer du skade på personer eller bygninger.
- Maskinen skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen til maskinen.
- Oplysninger om spænding står på typeskiltet.
- Brug de korrekte isoleringsanordninger: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fat-

ningen), fejlstrømsrelæer og kontakto-  
rer.

- Apparatets installation skal udføres med en afbryder, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Afbryderen skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden brug af værktøj.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Hvis du tilslutter el-apparater i stikkontak-  
ter, må deres ledninger ikke berøre eller komme tæt på den varme ovndør.
- Brug ikke multistik, stikdåser og forlæn-  
gerledninger. Der er risiko for brand.
- Undgå at klemme eller beskadige stik-  
ket (hvis det er relevant) og ledningen  
bag apparatet.
- Sørg for, at der er adgang til elstikket  
efter installationen.
- Undgå at slukke for maskinen ved at  
trække i ledningen. Tag altid selve el-  
stikket ud af kontakten (hvis det er rele-  
vant).
- Udskift ikke elledningen. Kontakt ser-  
vicecentret.

## 1.5 Brug

- Brug kun apparatet til madlavning i hus-  
holdningen. Apparatet må ikke bruges  
til erhvervs- eller industrimæssige for-  
mål. Dermed undgår du personskade  
eller skade på ejendom.
- Hold altid øje med apparatet under  
brug.
- Hold afstand til apparatet, når du åbner  
lågen, mens apparatet er i brug. Der  
kan trænge meget varm damp ud. Der  
er risiko for forbrænding.
- Brug ikke apparatet, hvis det er i kon-  
takt med vand. Betjen ikke apparatet  
med våde hænder.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller  
frasætningsplads.
- Kogesektionen bliver meget varm under  
brug. Der er risiko for forbrænding. Læg  
ikke metalgenstande som bestik eller  
grydelåg på kogesektionen, hvor de  
kan blive meget varme.
- Ovnrummet bliver meget varmt under  
brug. Der er risiko for forbrænding.

Brug handsker, når du indsætter eller  
udtager tilbehør eller fade.

- Apparatet og de tilgængelige dele bliver  
meget varme under brug. Pas på ikke  
at røre ved varmelegemerne. Hold små  
børn på afstand, medmindre du holder  
øje med dem hele tiden.
- Åbn lågen forsigtigt. Brug af ingredi-  
enser med alkohol kan medføre, at der  
dannes en blanding af alkohol og luft.  
Der er brandfare.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i  
nærheden af apparatet, når du åbner  
lågen.
- Anbring ikke brandbare produkter - eller  
genstande der er gennemvædet af  
brandbare produkter (fremstillet af pla-  
stik eller aluminium) -, i nærheden eller  
på apparatet. Der er eksplosions- eller  
brandfare.
- Sæt kogezonerne på "sluk", når de ikke  
er i brug.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis der  
ikke står noget kogegrej på den, eller  
hvis kogegrejet er tomt.
- Lad ikke kogegrej koge tørt. Dette kan  
forårsage skade på kogegrejet og ko-  
gesektionens overflade.
- Kogesektionens overflade kan tage  
skade, hvis der falder kogegrej eller an-  
dre ting ned på den.
- Sæt ikke varmt kogegrej tæt ved betje-  
ningspanelet, da varmen kan føre til  
skade på apparatet.
- Vær forsigtig under udtagning eller ind-  
sættelse af tilbehøret for at undgå be-  
skadigelse af apparatets emalje.
- Kogesektionens overflade kan blive rid-  
set, hvis du skubber kogegrej af støbe-  
jern eller støbt aluminium hen over den.  
Det er også tilfældet, hvis kogegrejets  
bund er defekt.
- Misfarvning af emaljen forringer ikke ap-  
paratets ydeevne.
- Sådan undgår du at beskadige eller  
misfarve emaljen:
  - Stil ikke noget direkte på apparatets  
bund, og dæk ikke nogen del af ap-  
paratet med alufolie;
  - Hæld aldrig varmt vand direkte ind i  
apparatet;
  - Lad ikke fugtige fade og retter stå i  
apparatet efter tilberedningen.
- Belast ikke ovnlågen, når den er åben.

- Anbring ikke brændbare materialer i rummet under ovnen. Her må kun opbevares varmefast tilbehør (hvis det er relevant).
- Tildæk ikke ovnens dampudslip. De findes på bagsiden af den øverste plade (hvis det er relevant).
- Stil ikke noget på kogesektionen, som kan smelte.
- Tag stikket ud af kontakten, hvis der er en revne på overfladen. Der er risiko for elektrisk stød.
- Læg ikke varmeledende materialer (f.eks. tynd metaltråd eller varmeledere med metalplader) under kogegrejet. For kraftig varmerefleksion kan beskadige kogesektionen.
- Rengør ikke glasdøren med slibende rengøringsmidler eller metalskraber. Den varmefaste belægning på det inderste glas kan tage skade.
- Hvis ruderne beskadiges, mister glasset styrke og kan gå i stykker. Udskift ruderne, hvis dette er tilfældet. Kontakt servicecentret.
- Vær forsigtig, når du tager døren af apparatet. Døren er tung.
- Pærer til dette apparat er specielle pærer, kun beregnet til husholdningsapparater! De kan ikke bruges til hel eller delvis oplysning af værelser i husholdningen!
- Hvis det bliver nødvendigt at erstatte pæren brug en af samme styrke specielt beregnet til husholdningsapparater.
- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten, før ovnpæren skiftes. Der er risiko for elektrisk stød! Lad apparatet køle ned. Der er risiko for forbrænding!

## 1.6 Vedligeholdelse og rengøring

- Kontroller, at apparatet er kølet af, før det rengøres. Der er risiko for brand. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Hold altid ovnen ren. Ophobning af fedt eller madrester kan medføre brand.
- Regelmæssig rengøring forebygger, at overfladerne nedbrydes.
- Rengør kun apparatet med vand og sæbe af hensyn til din egen sikkerhed samt din ejendoms sikkerhed. Anvend ikke brandbare produkter, eller produkter som kan forårsage rustangreb.
- Brug ikke damprenser, højtryksrenser, skarpe genstande, skurende rengøringsmidler, skuresvampe eller pletfjernere.
- Følg producentens anvisninger, hvis du bruger ovnrens på spraydåse. Sprøjt aldrig noget på varmelegemerne eller termostatføleren (hvis relevant).

## 1.7 Servicecenter

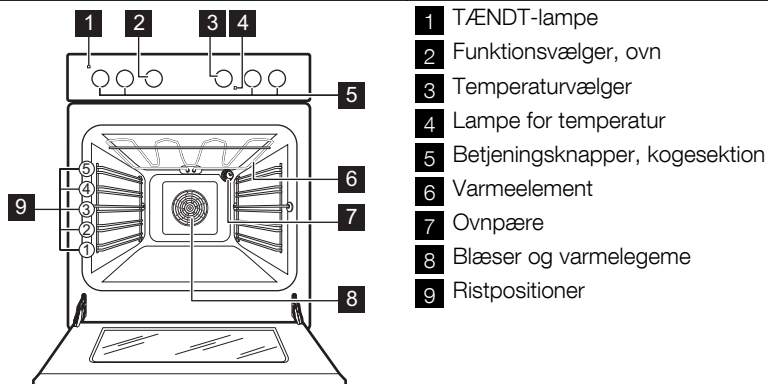
- Reparation eller arbejde på apparatet må kun udføres af en godkendt tekniker. Kontakt et godkendt servicecenter.
- Brug kun originale reservedele.

## 1.8 Bortskaffelse af apparatet

- Sådan undgås risiko for personskade eller beskadigelse:
  - Tag stikket ud af kontakten.
  - Klip elledningen af, og kassér den.
  - Fjern lågelåsen, og kassér den. Dette forhindrer, at børn og dyr bliver lukket inde i apparatet. Der er fare for kvælning.

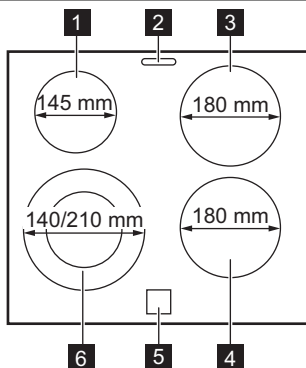
## 2. PRODUKTBEKRIVELSE

### 2.1 Oversigt over apparatet



- 1 TÆNDT-lampe
- 2 Funktionsvælger, ovn
- 3 Temperaturvælger
- 4 Lampe for temperatur
- 5 Betjeningsknapper, kogesektion
- 6 Varmeelement
- 7 Ovn-pære
- 8 Blæser og varmelegeme
- 9 Ristpositioner

### 2.2 Kogepladens layout



- 1 Kogezonen 1200 W
- 2 Udluftning
- 3 Kogezonen 1800 W
- 4 Kogezonen 1800 W
- 5 Restvarmeindikator
- 6 Kogezonen 1000 / 2200 W

### 2.3 Tilbehør

- **Grillrist**  
Til service, kageforme, stege.
- **Bageplade**  
Til kager og småkager.
- **Bradepande**

Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.

- **Magasinskuffe**  
Nedenunder selve ovnen findes magasinskuffen

## 3. FØR IBRUGTAGNING



### ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

### 3.1 Rengøring før ibrugtagning

- Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnrubber fra ovnen (hvis relevant).



- Gør apparatet rent, inden du tager det i brug.




Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

### 3.2 Forvarmning

Forvarm det tomme apparat for at afbrænde resterende fedt.

1. Vælg funktionen  og maksimal temperatur.
2. Lad apparatet være tændt i én time.
3. Vælg funktionen  og maksimal temperatur.

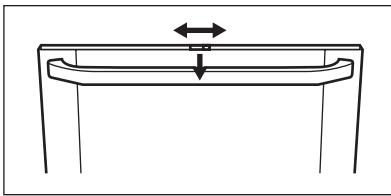
4. Lad apparatet være tændt i 10 minutter.
5. Vælg funktionen  og maksimal temperatur.
6. Lad apparatet være tændt i 10 minutter.

Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Apparatet kan udsende lugt og røg. Det er normalt. Sørg for god udluftning.

### 3.3 Børnesikring

Børnesikringen er som standard aktiveret.

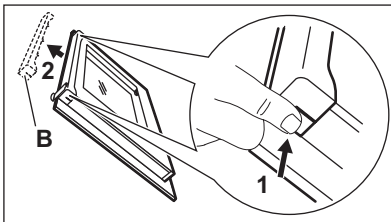
### Åbning og lukning af lågen



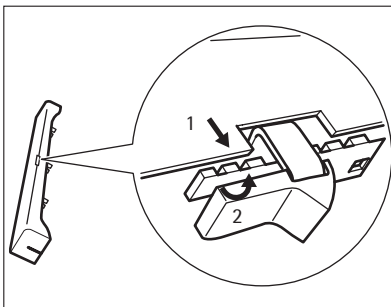
Skub sikringen mod højre for at åbne ovnlågen.

Luk lågen uden at trykke på låsearmen.

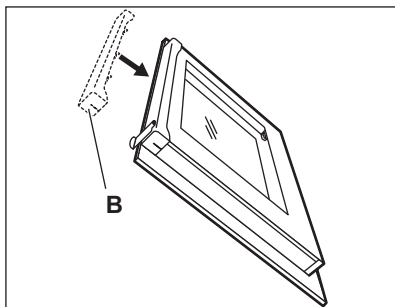
### Deaktivering af børnesikringen



1. Tryk på lågelisten (B) på hver side. Det frigiver låsen.
2. Træk lågelisten op og fjern den.



3. Fjern låsearmen (1), flyt den til højre (2) og sæt den i igen.



4. Hold lågelisten (B) i hver ende og plac den på undersiden af lågen. Sæt lågelisten i den øverste kant af lågen.

### Aktivering af børnesikringen

Foretag ovennævnte procedure igen og flyt låsearmen tilbage til venstre.



Børnesikringen deaktiveres ikke, når der slukkes for apparatet.

## 4. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



### ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

### 4.1 Varmetrin

Knap	Funktion
0	SLUK-position
1-9	Varmetrin (1 - laveste varmetrin, 9 - højeste varmetrin)

1. Drej betjeningsknappen til det ønskede varmetrin.
2. For at stoppe madlavningen skal du dreje knappen til positionen **0**.



Brug restvarmen til at nedsætte energiforbruget. Sluk for kogezone i ca. 5 - 10 minutter før madlavningen er afsluttet.

### 4.2 Brug af den dobbelte kogezone



### BEMÆRK

Drej knappen med uret for at aktivere dobbeltzonen. Drej den ikke gennem stop-positionen.

1. Drej knappen med uret til positionen **9**.
2. Drej knappen langsomt til symbolet ☉, indtil du hører et klik. De to kogezone er tændt.
3. Se under "Varmetrin" for at indstille det nødvendige varmetrin.

### 4.3 Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren tænder, når en kogezone er varm.



### ADVARSEL

Forbrændingsrisiko ved restvarme!



## 5. KOGESEKTION – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD



### ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

### 5.1 Kogegrej



- Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.
- Kogegrej af emaljeret stål eller med alu- eller kobberbund kan give misfarvninger på glaskeramikken.

- Sæt kogegrejet på, inden der tændes for kogezone.
- Sluk for kogezone nogle minutter, før tilberedningen er slut, så du udnytter restvarmen.
- Grydens bund og kogezone bør være lige store.

### 5.2 Spar på energien



- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.

### 5.3 Eksempler på anvendelser

Var- me- trin	Bruges til:	Tid (min)	Gode råd
1	At holde færdigtilberedt mad varm	Efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise, smelte: Smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 2	Stivne/størkne: Luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg et låg på kogegrejet.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter nogle gange under tilberedningen.
3 - 4	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilføj nogle spsk. væske.
4 - 5	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4 - 5	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Nænsom stegning: Schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver, samt opbagte saucer.	Efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, hash browns (rösti), tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.

Var- me- trin	Bruges til:	Tid (min)	Gode råd
9	Kogning af større mængder vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturestegning af pommes frites.		

Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

## 6. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

Rengør altid apparatet efter brug.  
Brug altid kogegrej med ren bund.



Skrammer eller mørke pletter i glaskeramikken betyder ikke noget for apparatets funktion.

### Sådan fjernes snavs:

1. – **Fjernes straks:** Smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan det beskadige apparatet. Brug en særlig skraber til glas. Sæt skraberen skråt ned på glasoverfalden, og bevæg bladet hen over overfladen.



### BEMÆRK

Glasskraberens skal opbevares utilgængeligt for børn. Brug glasskraberens forsigtigt, da bladet er meget skarpt.

- **Fjernes, når apparatet er tilstrækkeligt afkølet:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk, metalskinrende misfarvning. Brug et rengøringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.
- 2. Tør apparatet af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
- 3. Slut med at **tørre apparatet efter med en ren klud.**

## 7. OVN – DAGLIG BRUG



### ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

### 7.1 Køleblæser

Når apparatet er tændt, aktiveres køleblæseren automatisk for at holde apparatets overflader kølige. Hvis du slukker for apparatet, kører blæseren videre, indtil temperaturen i apparatet er faldet.










### 7.2 Aktivering og deaktivering af apparatet

1. Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion.

TÆNDT-lampen lyser, når apparatet er i drift.


2. Drej temperaturvælgeren for at indstille en temperatur.  
Temperaturindikatoren tænder, når temperaturen i apparatet stiger.
3. For at slukke for apparatet drejes knappen for ovnfunktioner og temperaturvælgeren til deres SLUK-position.

## 7.3 Ovnfunktioner


Ovnfunktion	Egnet til
<b>0</b> SLUK-position	Apparatet er slukket.
 Varmluft	Til samtidig stegning eller stegning/bagning af mad, der skal have samme tilberedningstemperatur, på flere riller, uden at de forskellige retter får afsmag af hinanden. Ovn-temperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.
 Over- undervarme	Til bagning og stegning på én ovnribbe. Det øverste og nederste varmelegeme er tændt på samme tid.
 Tærte/Pizza	Til fremstilling af pizza, quiche eller tærte. Ovn-temperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.
 Bruning	Til at tilberede store stykker kød. Her arbejder grillelement og blæser efter hinanden, så den varme luft cirkulerer om retterne i ovnen.
 Stor grill	Til grillstegning af flade madvarer i store mængder. Til ristning af brød. Hele grillelementet er tændt.
 Tørring	Til tørring af skåret frugt (f.eks. æbler, blommer, ferskner) samt grøntsager (f.eks. tomater, squash eller champignons).
 Optøning	Til optøning af dybfrost.
 Ovnpære	Sådan aktiveres ovnlampen uden, at der er valgt en ovnfunktion.
 Funktionslås	Til låsning af ovnfunktionerne.

## 7.4 Funktionslås

Ovnens funktionsvælger har en indbygget funktionslås.

 Funktionslåsen deaktiverer ikke komfurets strømforsyning.

### Låsning af ovnen

Drej knappen til symbolet . Knappen går ca. 2 mm ud.

## Oplåsning af ovnen

Tryk på knappen, og drej den til den ønskede position.

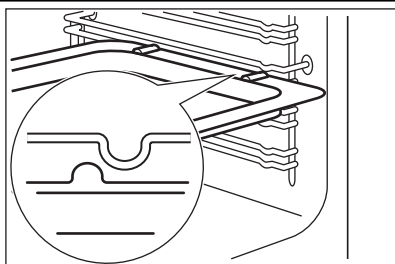
## 8. OVN - BRUG AF TILBEHØRET



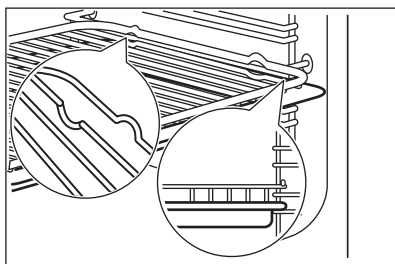
### ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

## 8.1 Isætning af ovntilbehør



Den dybe bradepande og grillristen har kanter i siderne. Disse kanter og formen på skinnerne er en speciel anordning til at hindre, at kogerejet glider.



### Indsættelse af rist og bradepande samtidigt

Anbring risten oven på bradepanden. Skub grill/bradepanden ind mellem skinnerne ud for en af rillerne.

## 9. OVN – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD



### ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".



Tabellernes temperaturer og bagetider er kun vejledende. De afhænger af opskriften samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.



### BEMÆRK

Brug en bradepande til meget fugtigt bagværk. Frugtsaft kan give varige pletter på emaljen.

- Ved længere bagetider kan man slukke for ovnen cirka 10 minutter før bagetiden er slut, så eftervarmen udnyttes.

**Når du tilbereder dybfrost, kan bageplade og bradepande "slå sig" under bagningen. Bagepladen og bradepanden retter sig ud, når de er kølet af.**

### Sådan bruges bagetabellerne

- Vi anbefaler, at du bruger den laveste af temperaturerne første gang.
- Hvis du ikke kan finde indstillinger til en bestemt opskrift, kan du bruge den opskrift, der ligner mest.
- Bagetiden kan være 10-15 minutter længere, når du bager i flere lag.
- Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt i starten. I så fald bør temperaturindstillingen ikke ændres. Forskellene udlignes under bagningen.

### 9.1 Bagning

#### Generelle bemærkninger

- Din nye ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Tilpas dine sædvanlige indstillinger (temperatur, tilberedningstid) og rille efter tabellernes angivelser.

**Bagetip**

Resultat	Mulig årsag	Løsning
Kagen er for lys i bunden	Der er valgt forkert rille	Sæt kagen i en lavere rille
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	Bagetemperaturen er for høj	Brug en lavere indstilling
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	Bagetiden er for kort	Forlæng bagetiden <b>Indstil ikke højere temperatur for at forkorte bagetiden</b>
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	Der er for meget væde i dejen	Tilsæt mindre væske Kontroller røretiden, især hvis du bruger røremaskine
Kagen er for tør	Ovntemperaturen er for lav	Vælg en højere ovntemperatur
Kagen er for tør	Bagetiden er for lang	Vælg en kortere bagetid
Kagen bruner ikke jævnt	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort	Vælg lavere ovntemperatur og længere bagetid
Kagen bruner ikke jævnt	Dejen er ujævnt fordelt	Fordel dejen jævnt i bageformen
Kagen bliver ikke bagt færdig på den indstillede bagetid	Temperaturen er for lav	Vælg en lidt højere temperatur

**9.2 Varmluft** 

Bagværkets art	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Boller	2+4	175-185	15-20
Grovboller	2+4	165-180	20-30
Småt gærbrød med fyld	2+4	170-180	15-20
Kringle	2+4	160-170	15-20
Franskbrød	2+4	170-180	30-40
Groft brød	2+4	160-170	35-45
Rugbrød, mix	2+4	250	opvarmning
-bagning	2+4	160-170	60-70
Flûtes	2+4	180-200	20-30
Bradepandekage	3	150-160	50-60

Bagværkets art	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Formkage	2+4	150-160	30-40
Sandkage	2	150-160	50-60
Marengs	2+4	100	90-120
Marengsbunde	2+4	100	90-120
-eftervarme	2+4	i slukket ovn	25
Småkager	2+4	150-160	10-20
Vandbakkelse	2+4	155-165	30-40
Frugttærte mørdej	2+4	150-160	forbaging bund 10-15
Frugttærte mørdej	2+4	150-160	færdigbaging 35-45
Frugttærte smul- dredej	2+4	170-180	30-40

### 9.3 Baging med over-/undervarme

Bagværkets art	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Boller	3-4	200-225	8-12
Grovboller	3-4	190-200	20-25
Småt gærbrød med fyld	3-4	200-225	10-12
Ciabattaboller	3-4	210-230	10-20
Foccacia	3-4	220-230	15-20
Pitabrød	3-4	250	5-15
Kringle	3-4	180-200	12-15
Franskbrød	1-2	190-210	25-40
Ciabattabrød	1-2	210-220	15-25
Groft brød	1-2	180-200	35-45
Rugbrød, mix	1	275	opvarmning
-baging	1	190	55-65
Flûtes	3-4	220-230	15-30
Bradepandekage	2-3	170-180	50-60
Formkage	3-4	170-180	35-45
Sandkage	1-2	170-180	40-50
Lagkagebunde	3-4	200-225	8-12
Marengs	3-4	100	90-120
Marengsbunde	3-4	100	90-120
-eftervarme	3-4	i slukket ovn	25

Bagværkets art	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Småkager	3-4	160-180	6-15
Vandbakkelser	3-4	170-190	30-45
Roulade	3-4	190-210	10-12
Frugttærte mørdej	3-4	175-200	forbagning bund 10-15
Frugttærte mørdej	3-4	175	færdigbagning 35-45
Frugttærte smuldredej	3-4	190-200	25-35
Kransekage i ringe	2	210-230	10-12

## 9.4 Pizza-tærte

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Ciabattaboller	2-3	200-220	10-20
Foccacia	2-3	220-230	10-20
Ciabattabröd	2-3	190-200	15-25
Frugttærte mørdej	2-3	170-180	35-45
Frugttærte smuldredej	2-3	175-200	25-35
Pizza, hjemmelavet (tyk - med meget fyld)	1-2	180-200	25-35
Pizza, hjemmelavet (tynd)	1-2	200-230 <sup>1)</sup>	15-20
Pizza, frossen færdigret	1-2	200	15-20
Tærte, hjemmelavet forbagning bund	3-4	215-225	35-45
Tærte, hjemmelavet færdigbagning	3-4	215-225	35-45
Tærte, frossen færdigret	3-4	200	15-25

<sup>1)</sup> forvarm ovnen

## 9.5 Stegning

### Stegte retter

- Brug ovnfast kogegrej til stegning (se producentens vejledning).
- Store stege kan steges direkte i bradepanden eller på rist med bradepanden under (hvis den findes).

- Steg magert kød i et stegefad med låg. Det holder bedre på kødsaften.
- Alt kød, der skal have sprød skorpe/svær, kan steges i et stegefad uden låg.

## 9.6 Stegning med varmluft

### Oksekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid i min pr. kg. kød
Roastbeef <sup>1)</sup>	2-3	125	80-120
Culotte -bruning	2-3	200	ialt 10
Culotte -stegning	2-3	150	50-60
Oksesteg, gam- meldags	1-2	160	90-120

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250° C. Anvender du stegetermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

### Kalvekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Filet <sup>1)</sup>	2-3	160	60-70

### Lammekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kølle/bov/ryg	2	160	80-100

### Svinekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Flæskesteg <sup>1)</sup>	2-3	175	60-70
Ribbensteg <sup>1)</sup>	2-3	175	60
Nakkefilet	2-3	160	90-120
Skinke	1-2	150	60-100

### Fjerkræ

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kylling, parteret	2-3	180	55-65
And <sup>1)</sup>	2-3	150	55-65
And langtidssteg- ning <sup>1)</sup>	2-3	130	ialt ca. 5 timer



Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kalkun helstegt farseret	1-2	150	50-60
Kalkunbryst	2-3	175	70-80

## 9.7 Stegning med over-/undervarme

### Oksekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Roastbeef <sup>1)</sup>	2-3	125	80-120
Culotte-bruning	2-3	225	ialt 10
Culotte-stegning	2-3	160	50-60
Oksesteg, gammel dags	1-3	180	90-120

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250° C. Anvender du stegetermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

### Kalvekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Filet <sup>1)</sup>	2-3	180	60-70

### Lammekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kølle/bov/ryg	2	180	80-100

### Svinekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Flæskesteg <sup>1)</sup>	3	200	60-70
Ribbensteg <sup>1)</sup>	3	200	60
Nakkefilet	2-3	180	90-120
Skinke	1-2	160	60-100

### Fjerkræ

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kylling, parteret	2-3	200	55-65

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
And <b>1)</b>	2-3	160	55-65
And langtidsstegning <b>1)</b>	2-3	130	ialt ca. 5 timer
Kalkun helstegt farseret	1-2	160	50-60
Kalkunbryst	2-3	200	70-80

## 9.8 Tilberedning med varmluft

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Fisk, kogning	2+4	150-160	<b>1)</b>
Fisk, stegning	2+4	165-175	<b>1)</b>
Farsbrød	2+4	165-175	60-70
Frikadeller	2+4	165-175	35-45
Leverpostej	2+4	165-175	65-75
Kartoffelgratin	2+4	175	55-65
Lasagne, hjemmelavet	2+4	175	60-70
Lasagne, frossen færdigret	2+4	175	30-45 <b>2)</b>
Pastagratin	2+4	165-175	40-50
Pizza, hjemmelavet	3	180-200	20-35
Pizza, frossen færdigret	2+4	180-200	15-25 <b>2)</b>
Pommes frites, frosne	2+4	180-200	30-45 <b>2)</b>
Tærte, hjemmelavet - forbagning bund	2+4	165-175	15-20
Tærte, hjemmelavet - færdigbagning	2+4	165-175	30-40
Tærte, frossen færdigret	2+4	175	25-35 <b>2)</b>

**1)** Ved stegning eller kogning af fisk er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når fiskekødet er hvidt. Prøv at stikke ved rydbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

**2)** Ved tilberedning på to niveauer (dobbel portion) er tiden ca. 1/3 længere, end den er angivet på emballagen. Er der angivet 30 min, bliver tilberedningstiden ca. 30+10 = 40 min.

## 9.9 Tilberedning med over-/undervarme

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Fisk, kogning	2-3	160-170	<b>1)</b>
Fisk, stegning	2-3	180-200	<b>1)</b>
Farsbrød	2-3	175-200	45-60
Frikadeller	3-4	175-200	30-45
Leverpostej	2-3	180-200	50-60
Gratin	2-3	180-200	50-60
Kartoffelgratin	3-4	200	55-65
Lasagne, hjemmelavet	2-3	200	50-60
Lasagne, frossen færdigret	3-4	175-200	30-45 <b>2)</b>
Pastagratin	2-3	180-200	30-40
Pizza, hjemmelavet	2-3	220-230	15-25
Pizza, frossen færdigret	2-3	220-230	15-25 <b>2)</b>
Pommes frites, frosne	3-4	225-250	20-30 <b>2)</b>
Tærte, hjemmelavet - forbagning bund	3-4	190-210	15-25
Tærte, hjemmelavet - færdigbagning	3-4	190-210	20-30
Tærte, frossen færdigret	3-4	200-225	20-30 <b>2)</b>

**1)** Ved stegning eller kogning af fisk er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når fiskekødet er hvidt. Prøv at stikke ved rydbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

**2)** Ved tilberedning på to niveauer (dobbel portion) er tiden ca. 1/3 længere, end den er angivet på emballagen. Er der angivet 30 min, bliver tilberedningstiden ca. 30+10 = 40 min.

## 9.10 Infrathermgrill

### Oksekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Culotte-bruning	2-3	200	ialt 10

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Culotte -stegning	2-3	150	50-60
Oksesteg, gammeldags	1-2	160	90-120

### Kalvekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Filet <sup>1)</sup>	2-3	160	60-70

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250° C. Anvender du stegetermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

### Lammekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kølle/bov/ryg	2	160	80-100

### Svinekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Flæskesteg <sup>1)</sup>	2-3	180	60-70
Ribbensteg <sup>1)</sup>	2-3	175	60
Nakkefilet	2-3	160	90-120
Skinke	1-2	150	60-100

### Fjerkræ

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kylling	2-3	180	55-65
And <sup>1)</sup>	2-3	150	55-65
And langtidsstegning <sup>1)</sup>	2-3	ikke velegnet	ialt ca. 5 timer
Kalkun helstegt farseret	1-2	150	50-60
Kalkunbryst	2-3	175	70-80

## 9.11 Grill

**Brug altid grillfunktionen med den højeste temperaturindstilling**



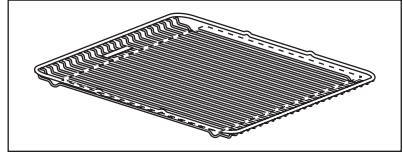
Grill altid med ovndøren lukket



Inden grillstegning skal den tomme ovn altid forvarmes i 5 minutter.

- Sæt risten i den rille, der er anbefalet i grilltabellen.
- Sæt altid bradepanden i første rille, så den kan opsamle fedtet.
- Grillsteg kun flade stykker af kød eller fisk.

Ovnens griller på midten af pladen



Madvare der grilles	ribbe	Temperatur °C	Tid min/1.side	Tid min/2.side
Svinekotelet	3-4	250	7-9	4-6
Lammekotelet	3-4	250	7-10	5-6
Kylling, parteret	3-4	250	20-25	15-20
Grillpølser	3-4	250	3-4	1-2
Spareribs, forkogte 20 min	3-4	250	15-20	15-20
Fisk, skiver af torsk eller laks	3-4	250	10	5
Ristning af toastsbrød	3-4	250	2-3	-

## 9.12 Tørring

### Grøntsager

Madvare til tørring	Temperatur °C	Rille / 1 lag	Rille / 2 lag	Tid i timer (vejledende)
Bønner	60-70	3	1-4	6-8
Peberfrugt (strimler)	60-70	3	1-4	5-6
Suppeurter	60-70	3	1-4	5-6
Svampe	50-60	3	1-4	6-8
Krydderurter	40-50	3	1-4	2-3

### Frugt

Madvare til tørring	Temperatur °C	Rille / 1 lag	Rille / 2 lag	Tid i timer (vejledende)
Svesker	60-70	3	1-4	8-10
Abrikoser	60-70	3	1-4	8-10
Æblebåde	60-70	3	1-4	6-8
Pærer	60-70	3	1-4	6-9

## 9.13 Optøning

- Tag maden ud af emballagen, og læg den på en tallerken, der stilles på ovnens rist.

- Læg ikke en tallerken eller skål over. Det kan forlænge optøningstiden meget.
- Sæt risten i første rille fra bunden.

Madvare	ribbe	Tid min	Efteroptøning min	Bemærkning
Kylling, 1000 g	2	120-140	20-30	Læg kyllingen på en omvendt underkop i en større tallerken. Vendes efter halvdelen af tiden.
Kød, 1000g	2	100-140	20-30	Vendes efter halvdelen af tiden.
Kød, 500g	2	90-120	20-30	Vendes efter halvdelen af tiden.
Forel, 150g	2	25-35	10-15	-
Jordbær, 300g	2	30-40	10-20	-
Smør, 250g	2	30-40	10-15	-
Fløde, 2 x 2dl	2	80-100	10-15	Fløde kan godt piskes, selv om den stadig er frosset hist og her
Kage, 1400g	2	60	60	-

### Information om akrylamid

**Vigtigt** Ifølge nye videnskabelige undersøgelser kan der dannes sundhedsskadeligt akrylamid, hvis du

bruner maden (især hvis den indeholder stivelse). Derfor anbefaler vi, at du tilbereder ved lavest mulig temperatur og ikke bruner maden for meget.

## 10. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat rengøringsmiddel.
- Metalflader rengøres med et almindeligt rengøringsmiddel
- Rengør altid ovnrummet efter brug. Så kan du lettere få snavset af, og det brænder ikke fast.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensningmiddel.
- Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Hvis der anvendes nonstick-tilbehør: Brug ikke skræppe rengøringsmidler,

skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan ødelægge nonstick-belægningen!



### Tilbehør af rustfrit stål eller aluminium

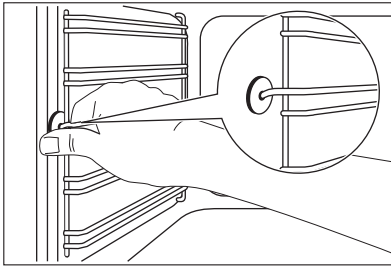
Rengør kun ovnlågen med en våd svamp. Tør efter med en blød klud.

Brug aldrig ståulud, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

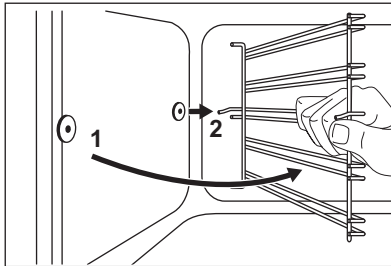
### 10.1 Ovnriiler

Ovnribberne kan fjernes, så ovnens sidevægge kan rengøres.

## Udtagning af ovnribber



1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



2. Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og fjern den.

## Montering af ovnribber

Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.



### Teleskopudtræk:

Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad!



### BEMÆRK

Sørg for, at den længste fastgørelsestråd er foran. Enden af de to tråde skal pege bagud. Forkert installation kan beskadige emaljen.

## 10.2 Ovnens loft

Du kan vippe det øverste varmelegeme ned, så det er lettere at komme til at rengøre ovnens loft.



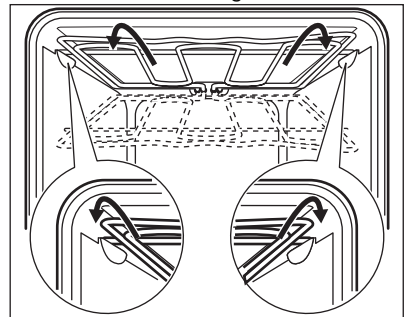
### ADVARSEL

Sluk for apparatet, før du vipper varmelegemet ned. Kontroller, at apparatet er kølet af. Der er risiko for forbrænding!

### Vippe varmelegemet ned

1. Tag ovnribberne ud.
2. Tag fat i forenden af varmelegemet med begge hænder.

3. Træk det udefter mod fjedertrykket og ud langs beslaget i begge sider.
4. Varmelegemet vipper ned. Ovnens loft kan rengøres.



### Montering af varmelegemet

1. Monter varmelegemet i omvendt rækkefølge.



Placér varmelegemet rigtigt i begge sider, oven på beslaget på ovnens indvendige væg.

2. Sæt ovnribberne i.

## 10.3 Rengøring af ovnlåge

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.

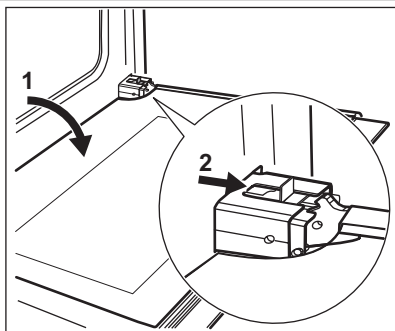
**ADVARSEL**

Lad ruderne køle af, før de rengøres. Der er en risiko for, at glasset går i stykker.

**ADVARSEL**

Hvis ruderne beskadiges eller får ridser, mister glasset styrke og kan gå i stykker. Udskift ruderne for at undgå dette. Kontakt det lokale servicecenter for at få yderligere oplysninger.

## Aftagning af låge:



1. Åbn lågen helt.
2. Flyt skyderen, indtil der høres et klik.
3. Luk lågen, indtil skyderen blokerer for den.
4. Fjern lågen.



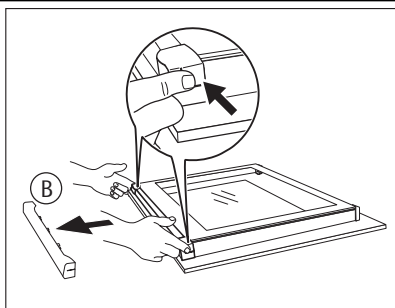
For at tage lågen af skal du trække den opad, først på den ene side, derefter den anden.

Sæt ovnlågen på plads efter rengøringen i modsat rækkefølge. Kontroller, at der høres et klik, når du trykker lågen på plads. Brug om nødvendigt lidt kraft.

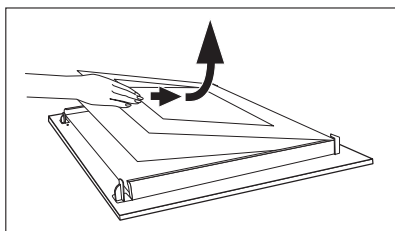
**10.4 Ovnglasruder**

Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra illustrationerne i vejledningen. Antallet af glas kan også variere.

## Udtagning og rengøring af lågeglas



1. Hold i begge sider af dørlisten (B) i dørens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



2. Træk i lågelisten, og tag den ud.
3. Hold i overkanten af hvert enkelt glas, og træk det opad og ud af styreskinnen.
4. Rengør lågeglassene.

Monter glassene i modsat rækkefølge.



**BEMÆRK**

De udtagelige glas har et mærke på én af siderne. Sørg for, at mærket placeres i øverste venstre hjørne.

**10.5 Ovnpåre****ADVARSEL**

Vær forsigtig, når du skifter ovnpåren. Der er fare for elektrisk stød!

**Før du skifter ovnpåre:**

- Sluk for ovnen.
- Tag sikringerne ud på el-tavlen, eller sluk på gruppeafbryderen.



Læg en klud i bunden af ovnen for at beskytte ovnpåren og dækglasset.

**Udskiftning af ovnpåren**

1. Pårens dækglas er placeret bagerst i ovnrummet.  
Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.
2. Gør glasset rent.

3. Udskift ovnpåren med en tilsvarende påre, der er varrefast op til 300 °C.



Brug en ovnpåre af samme type.

4. Monter dækglasset.

**10.6 Udtagning af skuffen**

Magasinskuffen under ovnen kan tages ud for at lette rengøringen.

**Udtagning af skuffen**

1. Træk skuffen ud, så langt den kan komme.
2. Løft lidt op i skuffen, så den kan løftes skråt op efter og ud af skinnerne.

**Isættelse af skuffen**

Brug samme fremgangsmåde til at sætte skuffen i, men i omvendt rækkefølge.

**ADVARSEL**

Når ovnen er i brug, kan der opføres varme i magasinskuffen. Derfor må der ikke opbevares brændbare materialer heri, f.eks. rengøringsmidler, plastikposer, ovnhandsker, papir, rensespray osv.

**11. HVIS NOGET GÅR GALT****ADVARSEL**

Se under "Oplysninger om sikkerhed".

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Restvarmeindikatoren tænder ikke	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid	Hvis kogezonen skulle være varm: Kontakt kundeservice
Apparatet virker slet ikke	Sikringen i sikringsboksen er udløst	Se efter på tavlen. Kontakt en autoriseret instalatør, hvis sikringen går mere end én gang.
Ovnen bliver ikke varm	Der er ikke tændt for ovnen	Tænd for ovnen
Ovnen bliver ikke varm	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger	Kontroller indstillingerne
Ovnliset virker ikke	Ovnpåren er defekt	Udskift ovnpåren


Fejl	Mulig årsag	Løsning
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet	Maden har stået for længe i ovnen	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen
Kontakt forhandleren eller servicecentret, hvis du ikke selv kan løse problemet.		De nødvendige oplysninger til servicecentret er angivet på typeskiltet. Typeskiltet er placeret på komfurets frontramme.
Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:		
Model (MOD.)		.....
Produktnummer (PNC)		.....
Serienummer (S.N.)		.....


## 12. TEKNISKE DATA

Mål	
Højde	850 - 939 mm
Bredde	596 mm

Mål	
Dybde	600 mm
Ovnens rumfang	74 l

## 13. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske

apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

# SISÄLLYS

1. TURVALLISUUSOHJEET . . . . .	28
2. LAITTEEN KUVAUS . . . . .	31
3. KÄYTTÖNOTTO . . . . .	31
4. KEITTOTASO - PÄVITTÄINEN KÄYTTÖ . . . . .	33
5. KEITTOTASO - HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ . . . . .	34
6. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS . . . . .	35
7. UUNI - PÄVITTÄINEN KÄYTTÖ . . . . .	35
8. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN . . . . .	37
9. UUNI - HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ . . . . .	37
10. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS . . . . .	48
11. KÄYTTÖHÄIRIÖT . . . . .	51
12. TEKNISET TIEDOT . . . . .	52
13. YMPÄRISTÖNSUOJELU . . . . .	52

## 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](http://www.electrolux.com)**



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:  
**[www.electrolux.com/shop](http://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.



# 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 huoltooliikkeeseen. 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 huoltooliikkeeseen. 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), vika-irtakytkimet ja kontaktorit.

- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erotinmen 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 virtajohdosta 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 toimitaan 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 vaurioidulisävarusteiden 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.
- Jos pinnassa on halkeama, kytke laite pois sähköverkosta. Olemassa on sähköiskuvaara.
- Älä aseta lämpöä johtavia materiaaleja (esim. ohuita metalliverkkoja tai metallilevyisiä lämmönjohtimia) keittoastioiden alle. Liian suuri lämmön heijastus voi aiheuttaa vaurioita keittotasoon.

## 1.6 Hoito ja puhdistus

- Varmista ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista, että laite on jäähtynyt. Olemassa on palovammojen vaara. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Pidä uuni aina puhtaana. Rasvan tai ruoan kerääntyminen laitteeseen voi aiheuttaa tulipalon.
- Säännöllinen puhdistus estää uunin pintamateriaalien vahingoittumisen.
- Puhdista laite ainoastaan vedellä ja saippualla henkilökohtaisen ja omaisuutesi turvallisuuden takaamiseksi. Älä käytä syttyviä tuotteita tai korroosiota aiheuttavia aineita.
- Älä puhdista laitetta höyrypesurilla, korkeapaineisilla puhdistuslaitteilla, terävillä esineillä, hankaavilla puhdistusaineilla, hankaavilla pesusienillä tai tahrannoistoa-aineilla.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotteen valmistajan ohjeita. Älä suihkuta mitään ainetta lämpövaikutuksiin ja termostaatin anturiin (jos olemassa).
- Älä puhdista lasiluukkuja hankaavilla puhdistusaineilla tai metallikaapimella.

Sisäläsin lämmönkestävä pinta voi mennä rikki.

- Kun luukun lasilevyt vaurioituvat, niiden kestävyys heikkenee ja ne voivat rikkoutua. Sinun tulee vaihtaa ne. Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava.
- Tässä laitteessa olevat polttimet ovat erityisesti kodinkoneita varten suunniteltuja erikoispolttimoita. Niitä ei voida käyttää huonevalaisimissa.
- Vaihda polttimet tarvittaessa saman teholuokituksen omaaviin kodinkoneita varten tarkoitettuihin polttimoihin.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen uunin lampun vaihtamista. Olemassa on sähköiskuvaara. Anna laitteen jäähtyä. Olemassa on palovammojen vaara.

## 1.7 Huoltoliike

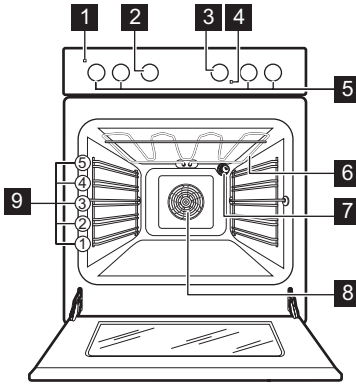
- Ainoastaan valtuutettu teknikko saa korjata laitteen tai huoltaa sitä. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

## 1.8 Laitteen hävitys

- Vältäaksesi henkilö- ja omaisuusvahingot:
  - 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 tukehtumisvaara.

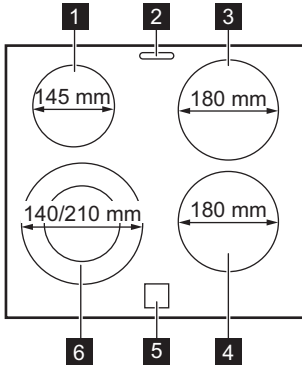
## 2. LAITTEEN KUVAUS

### 2.1 Laitteen osat



- 1 Virran merkkivalo
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Lämpötilan valitsin
- 4 Lämpötilan merkkivalo
- 5 Keittotason vääntimet
- 6 Lämpövastus
- 7 Uunin lamppu
- 8 Puhallin ja lämpövastus
- 9 Kannatintasot

### 2.2 Keittoalueet



- 1 Keittoalue 1200 W
- 2 Höyrynpöistoaukko
- 3 Keittoalue 1800 W
- 4 Keittoalue 1800 W
- 5 Jälkilämmön merkkivalo
- 6 Keittoalue 1000 / 2200 W

### 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.



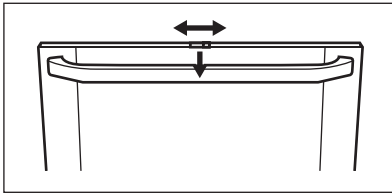
Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

### 3.2 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä laite jäljelle jääneen rasvan polttamiseksi pois.

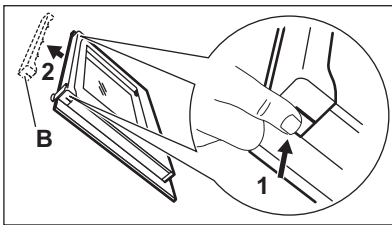
1. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
2. Anna laitteen käydä yhden tunnin ajan.

### Luukun avaaminen ja sulkeminen





Avaa luukku siirtämällä lukkoa oikealle. Sulje luukku lukitusvipua painamatta.

### Lapsilukon kytkeminen pois toiminnasta



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

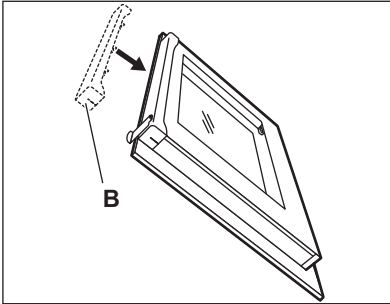
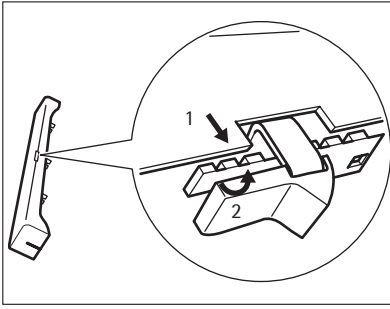
3. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
4. Anna laitteen käydä kymmenen minuuttia.
5. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
6. Anna laitteen käydä kymmenen minuuttia.

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.





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".

alue pois toiminnasta noin 5-10 minuuttia ennen ruoanlaiton päättämistä.

### 4.1 Tehotaso

Säädin	Toiminto
0	Pois toiminnasta
1-9	Tehotasot (1 - alhaisin lämpötila-asetus, 9 - korkein lämpötila-asetus)

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



Käytä jälkilämpöä vähentääksesi energian kulutusta. Kytke keitto-

### 4.2 Kaksoiskeittoalueen käyttö



### HUOMIO

Kytke kaksoiskeittoalue toimintaan kääntämällä säädintä myötapäivään. Älä käännä sitä pysäytysasenon kautta.

1. Käännä väännin myötapäivään asentoon **9**.
2. Käännä väännin hitaasti symbolin ☉ kohdalle, kunnes kuulet napsahduksen.

Kaksoiskeittoalue on tällöin toiminnassa.

3. Aseta vaadittu tehotaso kohdan "Tehotasot" mukaan.



### **VAROITUS!**

Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi.

## 4.3 Jälkilämmön merkkivalo

Jälkilämmön merkkivalot osoittavat, milloin keittoalue on kuuma.

# 5. KEITTOTASO - HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ



### **VAROITUS!**

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

## 5.1 Keittoastiat



- Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Emaloidusta teräksestä valmistetut ja alumiini- tai kuparipohjaiset keittoastiat voivat aiheuttaa värimuutoksia keraamiseen pintaan.

- Aseta keittoastia keittoalueelle, ennen kuin kytket keittoalueen toimintaan.
- Kytke keittoalueet pois toiminnasta ennen kypsennysajan päättymistä ja hyödynnä jälkilämpö.
- Keittoastioiden pohjan tulee olla keittoalueen kokoinen.

## 5.2 Energiansäästö



- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.

## 5.3 Esimerkkejä keittotoiminnoista

<b>Tehotaso</b>	<b>Käyttökohde:</b>	<b>Aika (min)</b>	<b>Vinkkejä</b>
1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kannsi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liiviatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, munajuusto.	10 - 40	Aseta keittoastian päälle kannsi.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana.
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää joitakin ruokaluskallisia nestettä.

Te-hota-so	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
4 - 5	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
4 - 5	Suurten ruokamäärien kypsentyminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
6 - 7	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisien ja munkkien kevyt paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Suuren vesimäärän keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaiset perunat.		

Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

## 6. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

Puhdista keittotasoa jokaisen käytön jälkeen.

Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.



Keraamisen pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta laitteen toimintaan.

### Lian poistaminen:

1. – **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikelmu ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin lika voi aiheuttaa laitteeseen vaurioita. Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta. Aseta kaavin viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavin pinnan yli.

– **Poista sitten, kun laite on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat ja kirkaat metalliset värimuutokset. Käytä keittotasoa tai ruostumatoman teräksen puhdistukseen tarkoitettua puhdistusainetta.

2. Puhdista laite kostealla liinalla käyttäen vähän puhdistusainetta.
3. **Kuivaa pinta lopuksi puhtaalla liinalla.**



### HUOMIO

Säilytä kaavin poissa lasten ulottuvilta. Käytä kaavinta varovasti, sillä sen terä on hyvin terävä.

## 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
 Pois toiminnasta	Laitteesta on katkaistu virta.
 Kiertoilma	Saman paistolämpötilan vaativien ruokien paistaminen samanaikaisesti useammalla kannatintasolla ilman, että tuokset sekoittuvat. Säädä uunin lämpötila 20-40 °C alhaisemmaksi kuin ylä-/alalämpötoiminnossa.
 Ylä- ja alalämpö	Paistaminen yhdellä kannatintasolla. Ylä- ja alavastukset toimivat samanaikaisesti.
 Piiras/Pizza	Pizzan, juustopiirakan tai muun piirakan valmistaminen. Säädä uunin lämpötila 20-40 °C alhaisemmaksi kuin ylä-/alalämpötoiminnossa.
 Ruskistaminen	Suurikokoisten lihapalojen paistaminen. Grillivastus ja uunin puhallin ovat yksi kerrallaan toiminnassa, ja kuuma ilma kiertää ruoan ympärillä.
 Suuri grilli	Matalien ja suurien ruokamäärien grillaus. Leivän paahtaminen. Suuri grillivastus on toiminnassa.
 Kuivaus	Hedelmä- (esim. omenat, luumut, persikat) ja vihannesviipaleiden (tomaatit, kesäkurpitsa, sienet) kuivaus.
 Sulatus	Pakasteiden sulattaminen.
 Uunin lamppu	Lampun syyttäminen ilman uunitoimintoa.
 Toimintolukitus	Uunin toimintojen lukitseminen.

## 7.4 Toimintolukitus

Uunin toimintojen vääntimessä on sisäänrakennettu toimintolukitus.

-  Toimintolukitus ei katkaise lieden virransyöttöä.

## Uunin lukitseminen

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

## Uunin lukituksen poistaminen

Paina väännintä ja käännä se vaadittuun asentoon.

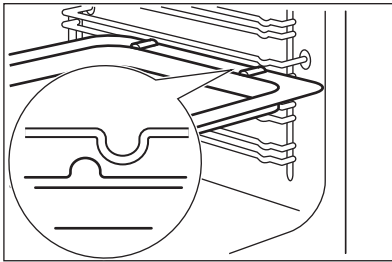
# 8. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



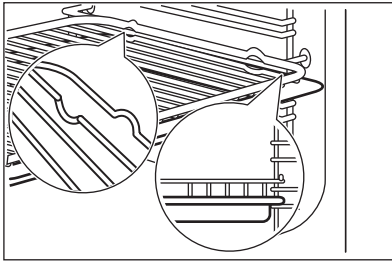
### **VAROITUS!**

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

## 8.1 Uunipeltien ja ritilän asettaminen kannattimille



Korkeareunaisessa uunipannussa ja ritilässä on reunauloke. 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, paisto-

aika) ja kannatintasojen sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.

- Kun paistoaika on pitkä, voit hyödyntää jälkilämmön ja kytkeä uunin pois toiminnasta noin 10 minuuttia ennen paistoaikojen päättymistä.

**Pakasteita sulatettaessa uunipellit voivat väännyä uunin toiminnan aikana. Jäähtyessään 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 taulukolla, 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.

### Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku on liian vaalea pohjasta	Väärä kannatintaso	Laita kakku ylempälle kannatintasolle
Kakku laskeutuu (taikinainen ja liian kostea)	Liian korkea paistolämpötila	Käytä alhaisempaa lämpötilaa
Kakku laskeutuu (taikinainen ja liian kostea)	Liian lyhyt paistoaika	Pidennä paistoaikaa <b>Älä käytä korkeampaa lämpötilaa lyhentääksesi paistoaikaa</b>
Kakku laskeutuu (taikinainen ja liian kostea)	Taikinassa on liian paljon nestettä	Käytä vähemmän nestettä Tarkista sekoitus-aika, erityisesti käyttäessäsi vatkainta/monitoimikonetta
Kakku on liian kuiva	Liian alhainen lämpötila	Säädä lämpötila korkeammaksi
Kakku on liian kuiva	Liian pitkä paistoaika	Lyhennä paistoaikaa
Kakku ei ruskistu tasaisesti	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika	Alenna lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa
Kakku ei ruskistu tasaisesti	Taikinaa ei ole levitetty tasaisesti pellille	Levitä taikina tasaisesti pellille
Kakku ei paistu asetetussa paistoaikassa	Liian alhainen lämpötila	Säädä lämpötila vähän korkeammaksi

## 9.2 Leivonnaisten paistaminen kiertoilmalla

Leivonnaisen laatu	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Sämpylät	2+4	175-185	15-20
Kokojyvä-sämpylät	2+4	165-180	20-30

Leivonnaisen laatu	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Täytetyt voileivät	2+4	170-180	15-20
Pretzelit	2+4	160-170	15-20
Vehnäleipä	2+4	170-180	30-40
Kokojyväleipä	2+4	160-170	35-45
Ruisleipä, sekavilja	2+4	250	lämmitys
- kypsennys	2+4	160-170	60-70
Patongit	2+4	180-200	20-30
Peltikakku	3	150-160	50-60
Vuokakakut	2+4	150-160	30-40
Sokerikakut	2	150-160	50-60
Marengit	2+4	100	90-120
Marenkipohjat	2+4	100	90-120
- lämmitys	2+4	uunin ollessa pois toiminnasta	25
Pikkuleivät	2+4	150-160	10-20
Voitaikina	2+4	155-165	30-40
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	2+4	150-160	esikypsennys, pohjat 10-15
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	2+4	150-160	viimeistely 35-45
Hedelmäkakut, murotaikina	2+4	170-180	30-40

### 9.3 Ylä- ja alalämpö

Leivonnaisen laatu	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Sämpylät	3-4	200-225	8-12
Kokojyvässämpylät	3-4	190-200	20-25
Täytetyt voileivät	3-4	200-225	10-12
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	1-2	190-210	25-40
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Kokojyväleipä	1-2	180-200	35-45

Leivonnaisen laatu	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Ruisleipä, sekavilja	1	275	lämmitys
- kypsennys	1	190	55-65
Patongit	3-4	220-230	15-30
Peltikakku	2-3	170-180	50-60
Vuokakakut	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, murotaikina pohja	3-4	175-200	esikypsennys, rulla 10-15
Hedelmäkakut, murotaikina pohja	3-4	175	viimeistely 35-45
Hedelmäkakut, murotaikina	3-4	190-200	25-35
Mantelikakku rengas- vuossa	2	210-230	10-12

## 9.4 Pizzataulukko

Ruokalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Ciabatta-sämpylät	2-3	200-220	10-20
Focaccia	2-3	220-230	10-20
Ciabatta	2-3	190-200	15-25
Hedelmäkakut, murotaikina pohja	2-3	170-180	35-45
Hedelmäkakut, murotaikina	2-3	175-200	25-35
Pizza, kotitekoinen (paksu - runsas- täytteenen)	1-2	180-200	25-35
Pizza, kotitekoinen (ohut pohja)	1-2	200-230 <sup>1)</sup>	15-20
Pizza, pakaste	1-2	200	15-20



Ruokalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Tortut, kotitekoiset esikypsennys, rulla	3-4	215-225	35-45
Tortut, kotitekoiset viimeistely	3-4	215-225	35-45
Tortut, pakaste	3-4	200	15-25

<sup>1)</sup> esikuumenna uuni

## 9.5 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 paistovuossa kannella peitettynä. Näin liha pysyy mehukkaampana.
- Jos haluat pinnan ruskistuvan, paista liha paistovuossa ilman kantta.

## 9.6 Lihan paistaminen kiertoilmalla

### Naudanliha

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Paahtopaisti <sup>1)</sup>	2-3	125	80-120
Reisipaisti - ruskistus	2-3	200	yhteensä 10
Reisipaisti - paisto	2-3	150	50-60
Paahtopaisti	1-2	160	90-120

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	2-3	160	60-70

### Lammas

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Koipi/lapa/selkä	2	160	80-100

### Porsaanliha

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Porsaanpaisti <sup>1)</sup>	2-3	175	60-70

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Porsaankylkipaisti <b>1)</b>	2-3	175	60
Niskapaistit	2-3	160	90-120
Kinkku	1-2	150	60-100

### Lintupaisti

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Kana, paloitetu	2-3	180	55-65
Ankka <b>1)</b>	2-3	150	55-65
Ankka, hiljainen kypsennys <b>1)</b>	2-3	130	yhteensä noin 5 tuntia
Kalkkunapaisti, täytetty	1-2	150	50-60
Kalkkunarinta	2-3	175	70-80

## 9.7 Ylä- ja alalämpö

### Naudanliha

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

**Lintupaisti**

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

**9.8 Ruokien paistaminen kiertoilmalla ☞**

Ruokalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minutteina
Kala, keitto	2+4	150-160	<b>1)</b>
Kala, friteeraus	2+4	165-175	<b>1)</b>
Lihamureke	2+4	165-175	60-70
Lihapullat	2+4	165-175	35-45
Maksapâté	2+4	165-175	65-75
Perunagradiini	2+4	175	55-65
Lasagne, kotitehty	2+4	175	60-70
Lasagne, pakaste	2+4	175	30-45 <b>2)</b>
Makaronivuoka	2+4	165-175	40-50
Pizza, kotitekoinen	3	180-200	20-35
Pizza, pakaste	2+4	180-200	15-25 <b>2)</b>
Ranskalaiset, pa- kaste	2+4	180-200	30-45 <b>2)</b>
Tortut, kotitekoiset - esikypsennys, rulla	2+4	165-175	15-20

Ruokalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Tortut, kotitekoiset - viimeistely	2+4	165-175	30-40
Tortut, pakaste	2+4	175	25-35 <sup>2)</sup>

**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.

## 9.9 Ylä- ja alalämpö

Ruokalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Kala, keitto	2-3	160-170	<b>1)</b>
Kala, friteeraus	2-3	180-200	<b>1)</b>
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, kotitekoisen	2-3	200	50-60
Lasagne, pakaste	3-4	175-200	30-45 <b>2)</b>
Makaronivuoka	2-3	180-200	30-40
Pizza, kotitekoisen	2-3	220-230	15-25
Pizza, pakaste	2-3	220-230	15-25 <b>2)</b>
Ranskalaiset, pakaste	3-4	225-250	20-30 <b>2)</b>
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 <b>2)</b>

**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.

## 9.10 Ruskistaminen

### Naudanliha

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Reisipaisti - ruskistus	2-3	200	yhteensä 10
Reisipaisti - paisto	2-3	150	50-60
Paahtopaisti	1-2	160	90-120

### Vasikanliha

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Naudanfilee <sup>1)</sup>	2-3	160	60-70

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

### Lammas

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Koipi/lapa/kylki	2	160	80-100

### Porsaanliha

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Porsaanpaisti <sup>1)</sup>	2-3	180	60-70
Porsaankylkipaisti <sup>1)</sup>	2-3	175	60
Niskapaistit	2-3	160	90-120
Kinkku	1-2	150	60-100

### Lintupaisti

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Broileri	2-3	180	55-65
Ankka <sup>1)</sup>	2-3	150	55-65
Ankka, hiljainen kypsennys <sup>1)</sup>	2-3	ei sovi	yhteensä noin 5 tuntia

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Kalkkunapaisti, täytetty	1-2	150	50-60
Kalkkunarinta	2-3	175	70-80

### 9.11 Grillaus

Grillausalue on asetettu ritilän keskelle.

#### Käytä aina grillitoimintoa lämpötilan maksimiasetuksella.

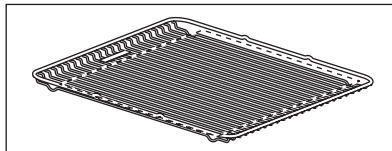


Grillauksen aikana uunin luukun on aina oltava kiinni.



Esikuumenna uunia aina tyhjänä 5 minuuttia grillitoiminnolla.

- Aseta ritilä grillaustaulukossa suositellulle kannatintasolle.
- Laita uunipannu aina ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.
- Grillaa vain matalia liha- tai kalapaloja.



Grillauksen ruokalajit	Ritilä	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
Makkara	3-4	250	3-4	1-2
Porsaankylkipalat, esikypsennetty 20 minuuttia	3-4	250	15-20	15-20
Kala, turska ja lohi viipaileina	3-4	250	10	5
Paahtoleivät	3-4	250	2-3	-

### 9.12 Kuivaus

#### Vihannekset

Kuivauksen ruokalajit	Lämpötila °C	Kannatintaso	Kannatintasot	Aika tunteina (suositeltu)
Pavut	60-70	3	1-4	6-8
Paprikat (viipaileiksi leikattu)	60-70	3	1-4	5-6
Keittovihannekset	60-70	3	1-4	5-6

Kuivauksen ruokalajit	Lämpötila °C	Kannatintaso	Kannatinta- sot	Aika tunteina (suositeltu)
Sienet	50-60	3	1-4	6-8
Yrtit	40-50	3	1-4	2-3

### Hedelmät

Kuivauksen ruokalajit	Lämpötila °C	Kannatintaso	Kannatinta- sot	Aika tunteina (suositeltu)
Luumut	60-70	3	1-4	8-10
Aprikoosit	60-70	3	1-4	8-10
Omenaviipa- leet	60-70	3	1-4	6-8
Päärynät	60-70	3	1-4	6-9

### 9.13 Sulatus

- Ota ruoka pakkauksestaan ja aseta lautaselle ritilän päälle.

- Älä peitä kannella tai kulholla. Peittäminen voi pidentää sulatusaikaa huomattavasti.
- Laita ritilä ensimmäiselle kannatintasolle alhaalta lukien.

Ruokalaji	Riti- lä	Aika mi- nuutteina	Lopullinen sulatusaika minuutteina	Huomautuksia
Broileri, 1 000 g	2	120-140	20-30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä puolella välissä.
Liha, 1 000 g	2	100-140	20-30	Käännä puolella välissä.
Liha, 500 g	2	90-120	20-30	Käännä puolella välissä.
Taimen, 150 g	2	25-35	10-15	-
Mansikat, 300 g	2	30-40	10-20	-
Voi, 250 g	2	30-40	10-15	-
Kerma, 2 x 2 dl	2	80-100	10-15	Kerma voidaan vatkata, vaikka se olisi edelleen hiukan jäässä.
Kakku, 1 400 g	2	60	60	-

### Tietoa akryyliamidista

**Tärkeää** Tuoreimpien tieteellisten tutkimustulosten mukaisesti (erityisesti tärkkelyspitoisten) ruokien voimakas

ruskistaminen voi aiheuttaa terveysvaaran akryyliamidin vuoksi. Sen vuoksi suosittelemme ruokien kypsennystä mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa sekä liiallisen ruskeutuksen 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 itsepintaist 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 alumiinipintaist laitteet

Puhdista uuninluokku käyttäen ai-noastaan kosteaa sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

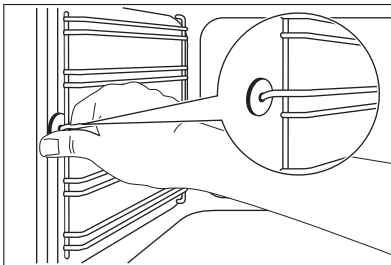
Älä käytä teräsvillaa, happeja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa.

Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

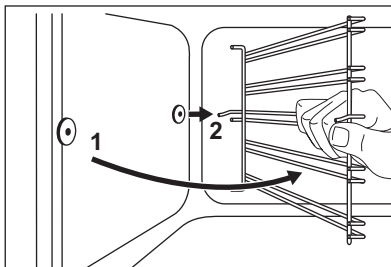
### 10.1 Uunipeltien kannatinkiskot

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.



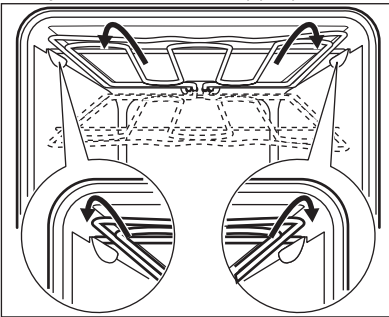
### VAROITUS!

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 taivutuu 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!

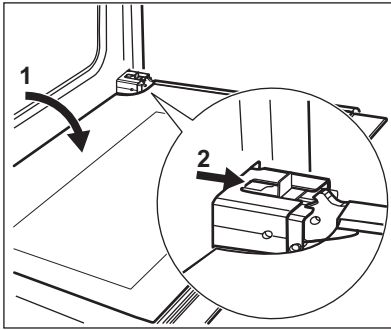
Varmista, että lasipaneelit ovat jäähtyneet ennen lasiluukun puhdistamista. On olemassa lasin rikkoutumisvaara.



### VAROITUS!

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

## Luukun irrottaminen



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

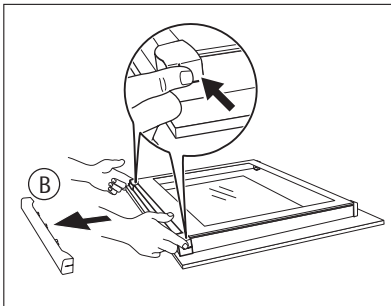
**i** Irrota luukku vetämällä sitä ulospäin ensin toiselta puolelta, ja sen jälkeen toiselta puolelta.

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

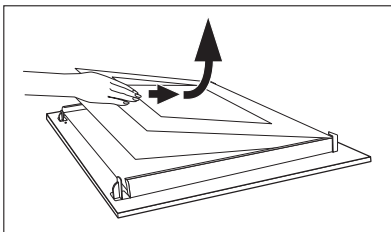
## 10.4 Uunin lasipaneelit

**i** 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 kiinnitysteiiviste vapautuu.



2. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
3. Tartu lasipaneeleihin 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.

## 10.5 Uunin lamppu



### VAROITUS!

Ole varovainen vaihtaessasi uunin lamppua. Olemassa on sähköis-kuvaara.

### 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.
3. Vaihda tilalle uunin lamppu, jonka lämmönkestävyys on 300 °C.



Käytä tyypiltään samanlaista uunin lamppua.

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 suoritamalla 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
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Keittoalue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos keittoalueen pitäisi olla kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Laitte 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.


Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
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. TEKNISET TIEDOT

Mitat	
Korkeus	850 - 939 mm
Leveys	596 mm

Mitat	
Syvyys	600 mm
Uunin tilavuus	74 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.







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



892950412-A-132012