



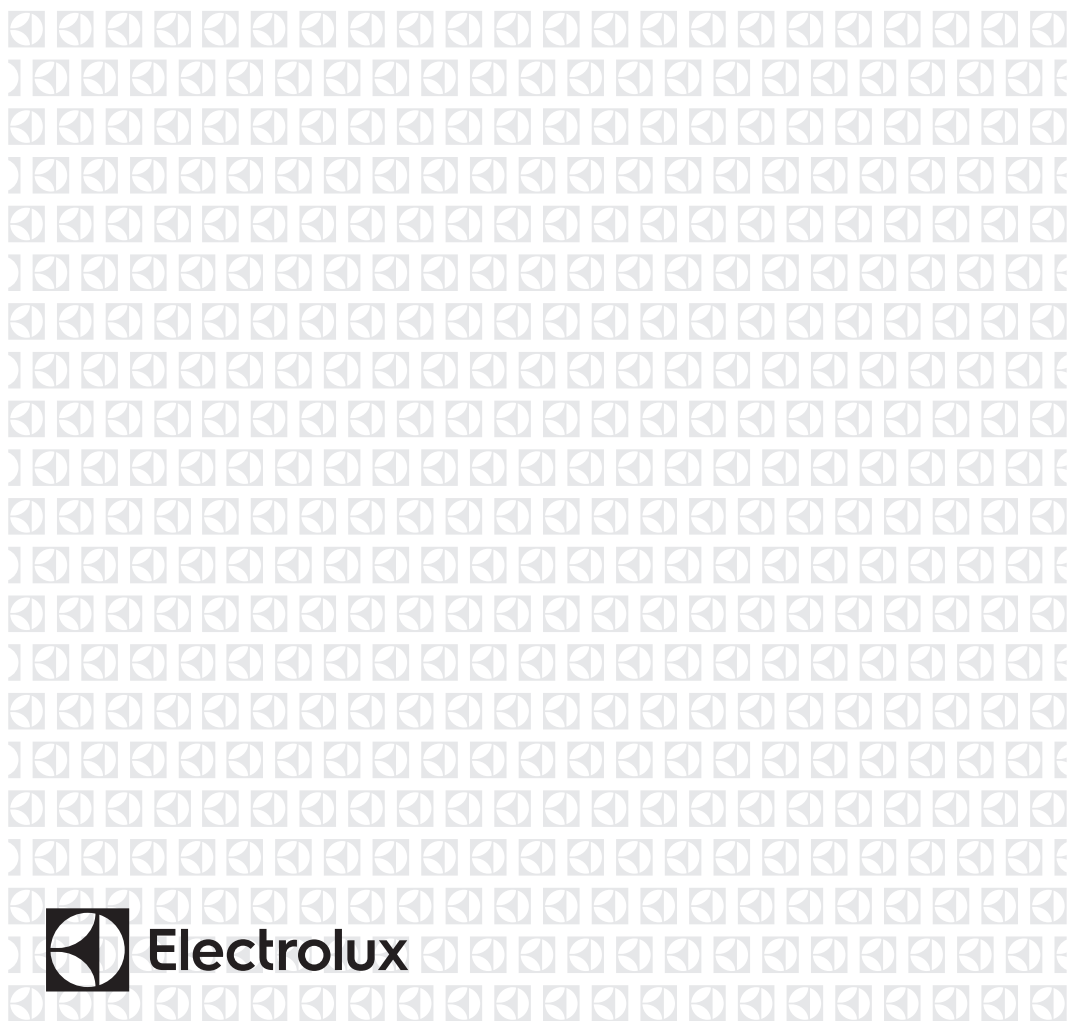
---

**FI** Höyryuuni  
**SV** Ångugn

---

Käyttöohje  
Bruksanvisning

2  
40



## SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. LAITTEEN KUVAUS.....	7
4. KÄYTTÖÖNOTTO.....	7
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	8
6. KELLOTOIMINNOT.....	12
7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	13
8. LISÄTOIMINNOT.....	17
9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	19
10. HOITO JA PUHDISTUS.....	31
11. VIANMÄÄRITYS.....	34
12. ASENNUS.....	37
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	38

## SINUN PARHAAKSESI

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

### Vieraile verkkosivullamme:



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

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

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

## ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

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

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet



Yleisohjeet ja vinkit



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

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, suosittelemme sen käyttämistä.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

### 1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- Laitteen sisäosa kuumenee käytön aikana. Älä kosketa laitteen lämpövastuksiin. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä.
- 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.

### 2.2 Sähköliitäntä



#### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilven sähkötiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan

- vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
  - Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
  - Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
  - Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
  - Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
  - Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
  - Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
  - Tämä kodinkone täyttää EEC-direktiivien vaatimukset.

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysten vaara.

- Käytä laitetta vain 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.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukkua.

- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholilla sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkua.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



### **VAROITUS!**

Laitte 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.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, koteloointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

## 2.4 Höyrytoiminto



### **VAROITUS!**

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

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

## 2.5 Hoito ja puhdistus



### **VAROITUS!**

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ole varovainen irrottaessasi luukku. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- 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 uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

## 2.6 Sisävalo

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



### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.

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

## 2.7 Hävittäminen



### **VAROITUS!**

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

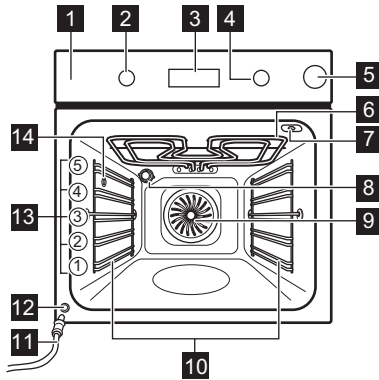
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

## 2.8 Huolto

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

## 3. LAITTEEN KUVAUS

### 3.1 Laitteen osat



- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Uunin toimintojen väännin
- 3** Elektroninen ohjelmointilaite
- 4** Lämpötilan valitsin
- 5** Vesilokero
- 6** Lämpövastus
- 7** Paistolämpömittarin pistorasia
- 8** Valo
- 9** Puhallin
- 10** Irrotettava kannatinkisko
- 11** Tyhjennysputki
- 12** Vedentyhjennysventtiili
- 13** Kannatintasot
- 14** Höyryntuloaukko

### 3.2 Varusteet

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

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

## 4. KÄYTTÖÖNOTTO



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 4.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot laitteesta.



Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".


Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.


### 4.2 Kellonajan asetus

Kun laite liitetään verkkojännitteeseen ensimmäisen kerran, kaikki näytön symbolit ovat näkyvissä muutaman sekunnin ajan. Sen jälkeen näytössä näkyy ohjelmistoversio.

Ohjelmistoversion jälkeen symbolit **hr** ja **"12:00"** tulevat näkyviin näyttöön. **"12"** vilkkuu.

1. Aseta tunnit painamalla **+** tai **-**.
2. Vahvasta painamalla . Tämä on tarpeen vain ajan ensimmäisellä asetuskerralla. Myöhemmin uusi aika tallentuu automaattisesti 5 sekunnin jälkeen.

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

3. Aseta minuutit painamalla **+** tai **-**.
4. Vahvasta painamalla . Tämä on tarpeen vain ajan ensimmäisellä asetuskerralla. Myöhemmin uusi aika tallentuu automaattisesti 5 sekunnin jälkeen.

Uusi aika näkyy näytössä.

### 4.3 Aika-asetuksen muuttaminen

Kellonajan muuttaminen edellyttää, että uuni on kytketty pois toiminnasta.

## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

### 5.2 Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



**Laitteen säätimien symbolit, merkkivalot ja lamput ovat mallikohtaisia:**



- Merkkivalo syttyy uunin kuumenemisen aikana.
- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
- Symboli osoittaa, säätääkö valitsin uunin toimintoja vai lämpötilaa.

Paina painiketta  toistuvasti, kunnes kellonajan merkkivalo  vilkkuu näytössä.

Aseta uusi aika noudattamalla "Kellonajan asetus"-kohdan ohjeita.

### 4.4 Esikumennus

Esikumenna tyhjä laite jäljelle jääneen rasvan polttamiseksi pois.












1. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
2. Anna laitteen käydä 1 tunti.
3. Valitse toiminto  ja aseta maksimilämpötila.
4. Anna laitteen käydä 15 minuuttia.

Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Laitteesta voi tulla hajua ja savua. Tämä on normaalia. Tarkista, että huoneen ilmvirtaus on riittävä.

1. Käännä uunin toimintojen väännin haluamasi toiminnon kohdalle.
2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.
3. Laite kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen vääntimet ja lämpötilan väännin Off-asentoon.



## 5.3 Uunin toiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pois toiminnasta	Laitteesta on katkaistu virta.
	Kuumennusajan vähentäminen.
	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaaminen. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toimintoa käytettäessä.
	Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toimintoa käytettäessä.
	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
	Pakasteiden sulattaminen.
	Energian säästäminen kuivien leipomotuotteiden paistamisen ja kypsentämisen aikana. Puolivalmiiden leivonnaisten paistamiseen yhdellä kannatintasolla. Tämän toiminnon avulla määritetään energialuokka standardin EN50304 mukaisesti. Paistoaika on asetettava ensin. Katso ruoanvalmistustaulukoista lisätietoja suositelluista asetuksista.
	Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahtaminen.
	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Gratinointi ja ruskistus.
	Ruokien höyrytys. Tällä toiminnolla voit lyhentää keittoaikaa ja säilyttää ruokien vitamiinit ja ravintoaineet. Valitse toiminto ja aseta lämpötilaksi 130 °C - 230 °C.

## 5.4 Pikakuumennustoiminto

Pikakuumennustoiminto vähentää kuumennukseen kuluvaa aikaa.

1. Pikakuumennustoiminnon asettaminen. Katso "Uunin toimintojen taulukko".
2. Käännä lämpötilan valitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.

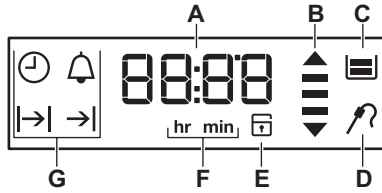
Äänimerkki kuuluu, kun laite on saavuttanut asetetun lämpötilan.



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

3. Valitse haluamasi uunitoiminto.

## 5.5 Näyttö



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

## 5.6 Painikkeet

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

## 5.7 Kuumennuksen osoitin

Kun otat uunin toiminnon käyttöön, näytön palkit syttyvät yksitellen. Palkit ilmaisevat, että uunin lämpötila nousee tai laskee.

vettä, kunnes Vesisäiliö täynnä -merkkivalo syttyy. Säiliön maksimilavuus on 900 ml. Tämä vesimäärä riittää noin 55-60 minuutin kypsennykselle.

## 5.8 Höyrytoiminto

1. Aseta toiminto .
2. Paina vesilokeron kantta sen avaamiseksi. Kaada vesilokeroon

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

3. Paina vesilokero lähtöasentoon.
4. Valmista ruoat oikeissa keittoastioissa.
5. Aseta lämpötila välille 130-230 °C Höyrykypsennyksen lopputulos ei ole hyvä, jos lämpötila on yli 230 °C




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

Tyhjennä vesisäiliö höyrykypsennyksen jälkeen.

**!** **HUOMIO!**  
Laitte on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara. Ole varovainen vesilaatikkaa tyhjentäessä.

## 5.9 Vesisäiliön merkkivalo

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

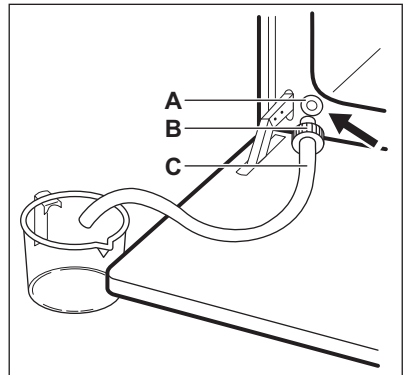
-  - Vesisäiliö on täysi. Äänimerkki kuuluu, kun säiliö on täysi. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
-  - Vesisäiliö on täytetty puoleen väliin.
-  - Vesisäiliö on tyhjä. Äänimerkki kuuluu, kun säiliön täyttäminen on tarpeen.

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


## 5.10 Vesisäiliön tyhjentäminen

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

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



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





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

5. Poista liitin venttiilistä, kun veden virtaus loppuu.

**i** Älä täytä vesisäiliötä uudelleen tyhjentämälläsi vedellä.

## 6. KELLOTOIMINNOT


### 6.1 Kellotoimintojen taulukko

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 KELLONAIKA	Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen. Katso kohta "Kellonajan asettaminen".
 HÄLYTINAJASTIN	Aseta ajanlaskenta (maks. 23 h 59 min). Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla laitteen toimintaan. HÄLYTINAJASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka laite on pois päältä.
 KESTOAIKA	Voit asettaa, miten kauan laite on toiminnassa. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 LOPETUS	Laitteen sammumisajan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu. Voit käyttää toimintoja Kesto aika ja Lopetus samanaikaisesti (Ajastin), jos haluat kytkeä laitteen toimintaan ja myöhemmin automaattisesti pois toiminnasta.






Paina  toistuvasti vaihdellaksesi kellotoimintojen välillä.















Vahvista kellotoimintojen asetukset painamalla  tai odota viisi sekuntia automaattista vahvistusta.

3. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.
4. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.






Jos painat painiketta  KESTOAIKA-toiminnon  tuntien asettamisen aikana, laite siirtyy LOPETUS-toiminnon  asetukseen.


### 6.2 KESTOAIKA- tai LOPETUS-toiminnon asettaminen

1. Paina -painiketta toistuvasti, kunnes näytössä näkyy  tai .  tai  vilkkuu näytössä.
2. Aseta arvot painamalla painiketta  tai  ja vahvista painamalla . Kesto aika -toiminnossa on asetettava ensin minuutit ja sen jälkeen tunnit, Lopetus -toiminnossa asetetaan ensin tunnit ja sen jälkeen minuutit. Äänimerkki kuuluu 2 minuutin ajan, kun aika on kulunut loppuun.  tai  symboli ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni sammuu.




### 6.3 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Paina painiketta  ja "00" vilkkuvat näytössä.
2. Aseta HÄLYTINAJASTIN painamalla  tai . Aseta ensin sekunnit, sen jälkeen minuutit ja tunnit. Ensimmäinen aika lasketaan minuuteissa ja sekunneissa. Kun asetettu aika on yli 60 minuuttia, symboli **hr** syttyy näyttöön. Laite laskee nyt ajan tunteina ja minuutteina.
3. HÄLYTINAJASTIN käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.

Kun asetusajasta on kulunut 90%, laitteesta kuuluu äänimerkki.

4. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. "00:00" ja  vilkkuvat näytössä. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.





Jos asetat HÄLYTINAJASTIMEN toimintojen KESTOAIKA  tai LOPETUS  ollessa käynnissä, symboli  syytty näyttöön.



## 6.4 Lisääntyvän ajanäytön ajastin

Lisääntyvän ajanäytön ajastimella voit seurata, miten kauan uuni on

toiminnassa. Se on heti päällä, kun uuni alkaa lämpenemään.

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



Lisääntyvän ajanäytön ajastinta ei voida käyttää toiminnoilla: Kesto aika , Lopetus , Paistolämpötilamittari.

## 7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Paistolämpömittarin käyttäminen

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


Paistomittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

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

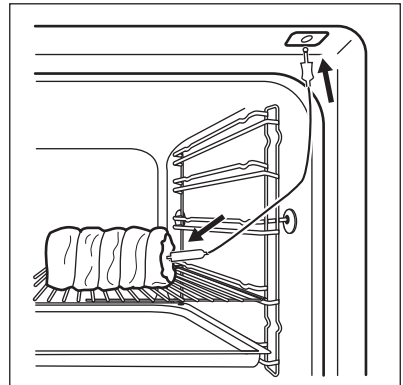


### HUOMIO!


Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

1. Valitse uunitoiminto ja lämpötila.
2. Aseta paistolämpömittarin kärki (symboli  kädensijassa) lihan keskelle.


3. Kytke paistolämpömittarin pistoke uunin yläosassa olevaan pistorasiaan.




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

Kun käytät paistolämpömittaria ensimmäistä kertaa, sen oletuslämpötila on 60 °C. Kun  vilkkuu, voit muuttaa oletuslämpötilaa lämpötilan vääntimellä.

Näytössä näkyy paistolämpömittarin symboli ja sen oletuslämpötila.

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

Paistolämpömittarin uusi oletuslämpötila näkyy seuraavalla paistolämpömittarin käyttökerralla.

Kun liha on saavuttanut asetetun sisälämpötilan, paistolämpötilamittarin symboli  ja paistolämpömittarin oletuslämpötila vilkkuvat. Laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.

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




#### **VAROITUS!**

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



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



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

Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana:

1. Paina painiketta  $^{\circ}\text{C}$ :
  - Yksi painikkeen painallus - näytössä näkyy asetettu sisälämpötila, joka muuttuu 10 sekunnin välein sen hetkiseksi sisälämpötilaksi.

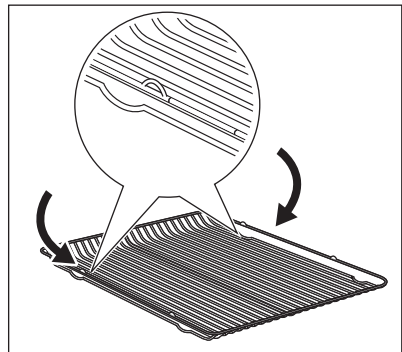
- Kaksi painikkeen painallusta - näytössä näkyy nykyinen uunin lämpötila, joka muuttuu 10 sekunnin välein asetetuksi uunin lämpötilaksi.
- Kolme painikkeen painallusta - näytössä näkyy asetettu uunin lämpötila.

2. Käännä lämpötilan valitsinta lämpötilan muuttamiseksi.

## 7.2 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

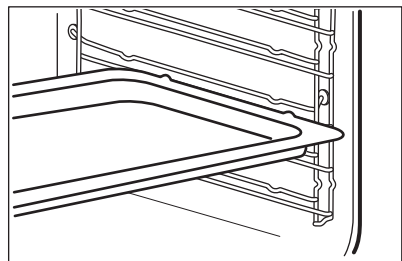
Paistoritilä:

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



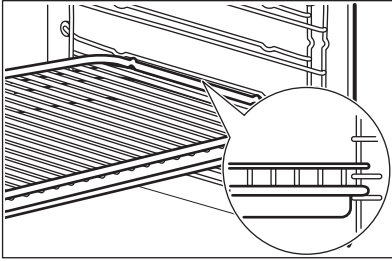
Grilli / uunipannu:

Työnnä uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Paina uunipannu kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



- Lisävarusteiden oikeassa ja vasemmassa yläosassa on pienet lovet niiden turvallisuuden parantamiseksi. Lovet estävät myös kallistumisen.
- Ritilän yläreuna estää keittoastioiden luisumisen.

### 7.3 Höyrykypsennyksen lisävarusteet

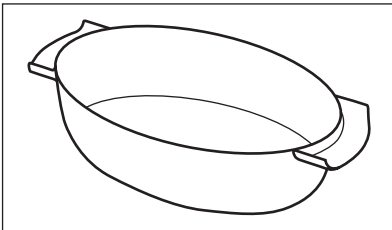


Höyrykypsennyssetin lisävarusteita ei toimiteta laitteen mukana. Kysy lisätietoa paikalliselta jälleenmyyjältä.

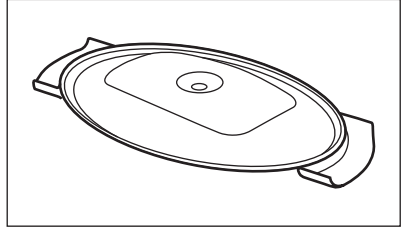
#### Erityisruokavalion keittoastia höyrykypsennystoimintoihin

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

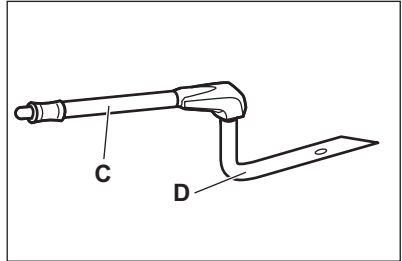
#### Lasikulho (A)



#### Kansi (B)

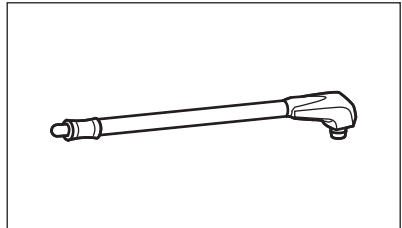


#### Suutin ja syöttöputki.

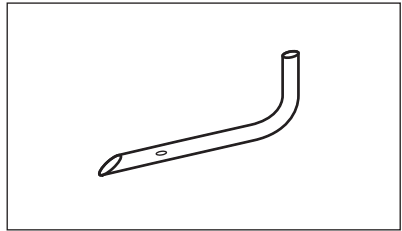


"C" on syöttöputki höyrykypsennykseen, "D" on suutin suoraa höyrykypsennystä varten.

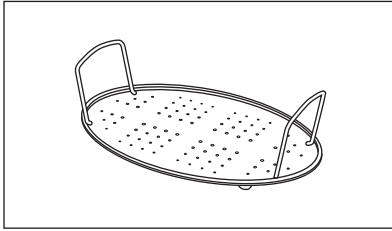
#### Syöttöputki (C)



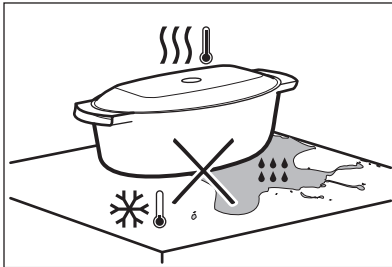
#### Suutin suoraa höyrykypsennystä varten (D)



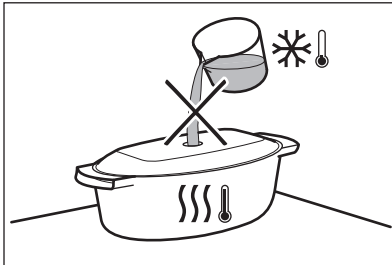
## Teräsgrilli (E)



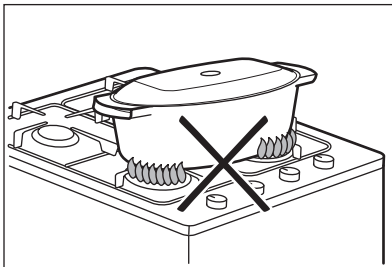
- Älä aseta kuumaa keittoastiaa kylmälle/märälle alustalle.



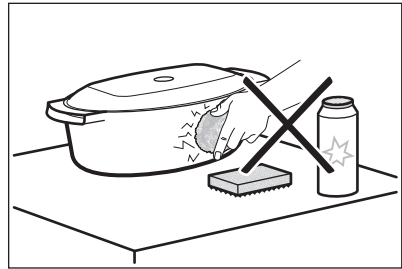
- Älä lisää kylmiä nesteitä kuumaan keittoastiaan.



- Älä käytä keittoastiaa kuumalla keittotasolla.



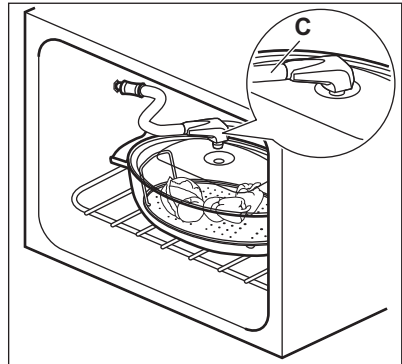
- Älä puhdistä keittoastiaa hankausaineilla, patapesimellä tai jauheilla.



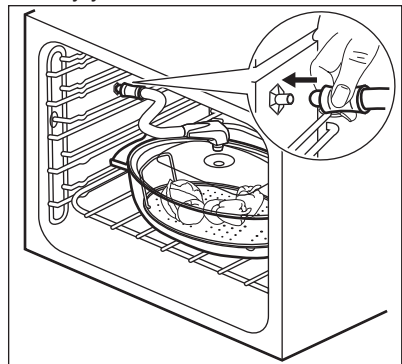
## 7.4 Höyrykypsennys erityisruokavalion keittoastialla

Aseta ruoka-ainekset teräsgrillille keittoastiaan ja aseta kansi paikoilleen.

1. Aseta syöttöputki erityisruokavalion keittoastian kannen reikään.



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





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

4. Aseta uunin höyrykypsennystoiminto.

## 7.5 Suora höyrykypsennys

Aseta ruoka-ainekset teräsgrilliin keittoastiaan. Lisää hieman vettä.



### HUOMIO!

Älä käytä astian kantta.



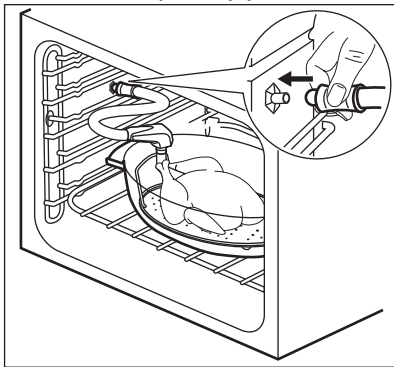
### VAROITUS!

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



Syöttöputki on tarkoitettu erityisesti ruoanlaittoon eikä se sisällä vaarallisia materiaaleja.

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

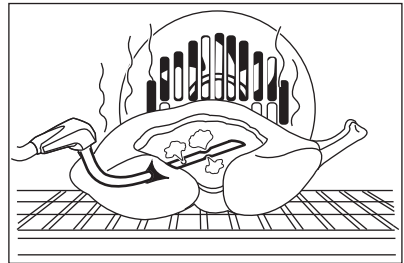


2. Aseta keittoastia ensimmäiselle tai toiselle kannatintasolle alhaalta lukien.

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

3. Aseta uunin höyrykypsennystoiminto.

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





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

## 8. LISÄTOIMINNOT

### 8.1 Lapsilukon käyttäminen

Lapsilukko estää laitteen käynnistämisen vahingossa.

1. Varmista, että uunin toimintojen valitsin on Off-asennossa.



2. Paina ja pidä alhaalla painiketta  ja  samanaikaisesti 2 sekunnin ajan. Laitteesta kuuluu äänimerkki. SAFE tulee näkyviin näyttöön.

Lapsilukko voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

## 8.2 Painikelukituksen käyttäminen

Voit kytkeä painikelukituksen päälle vain, kun laite on toiminnassa.

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

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

Laitteesta kuuluu äänimerkki. Loc tulee näkyviin näyttöön.

Painikelukitus voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.




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



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

## 8.3 Jälkilämmön merkivalo

Kun kytket laitteen pois toiminnasta, näyttössä näkyy jälkilämmön merkivalo

 , jos uunin lämpötila on yli 40 °C. Käännä lämpötilan valitsinta vasemmalle tai oikealle nähdäksesi uunin lämpötilan näyttössä.

## 8.4 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä jonkin ajan

kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä ja asetuksiin ei tehdä muutoksia.

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

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



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

## 8.5 Jäähdytyspuhallin

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

## 8.6 Ylikuumenemissuoja

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

## 9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

### 9.1 Yleistä

- Uunissa on viisi kannatintasoa. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.
- Laitteessa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se vähentää paistoajan ja energian kulutuksen minimiin.
- Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tämä on normaalia. Pysyttele sopivalla etäisyydellä laitteesta avatessasi luukkuu toiminnan aikana. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsennyksen.
- Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään aseta

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

### 9.2 Kakkujen leipominen

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

### 9.3 Lihan ja kalan kypsennyminen

- Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.
- Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.
- Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

### 9.4 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

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

### 9.5 Paistotaulukko

#### Kakut

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Kannatintaso		
Vatkatut leivonnaiset	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakku-vuoassa
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakku-vuoassa

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Piimäjuustokakku	170	1	165	2	60 - 80	26 cm:n kakku- vuossa
Omenapiiras <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (vasen ja oikea)	80 - 100	Kahdessa 20 cm:n kakku- vuossa uuniritilän päällä
Struudeli	175	3	150	2	60 - 80	Leivinpellillä
Hillotorttu	170	2	165	2 (vasen ja oikea)	30 - 40	26 cm:n kakku- vuossa
Sokerikakku	170	2	160	2	50 - 60	26 cm:n kakku- vuossa
Joulukakku/hedel- mäkakku <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	20 cm:n kakku- vuossa
Rusina- kakku <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Leipä- vuossa
Pienet kakut - yksi taso	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Leivinpellillä
Pienet kakut - kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Leivinpellillä
Pienet kakut - kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pastejit - yksi taso	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Leivinpellillä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso		
Pikkuleivät / pastejit - kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pastejit - kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Leivinpellillä
Marengit - yksi taso	120	3	120	3	80 - 100	Leivinpellillä
Marengit - kaksi tasoa <sup>1)</sup>	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Leivinpellillä
Pullat <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Leivinpellillä
Eclair-leivokset - yksi taso	190	3	170	3	25 - 35	Leivinpellillä
Eclair-leivokset - kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Leivinpellillä
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	20 cm:n kakku- vuoassa
Hedelmä-kakku	160	1	150	2	110 - 120	24 cm:n kakku- vuoassa
Täytekak-kupohja	170	1	160	2 (vasen ja oikea)	50 - 60	20 cm:n kakku- vuoassa

<sup>1)</sup> Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

## Leipä ja pizza

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

<sup>1)</sup> Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

## Paistokset

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

<sup>1)</sup> Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

## Liha

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Naudanliha	200	2	190	2	50 - 70	Uuniritillä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso		
Porsaanliha	180	2	180	2	90 - 120	Uuniritilälä
Vasikanliha	190	2	175	2	90 - 120	Uuniritilälä
Englantilainen paahtopaisti, raaka	210	2	200	2	50 - 60	Uuniritilälä
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	210	2	200	2	60 - 70	Uuniritilälä
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	210	2	200	2	70 - 75	Uuniritilälä
Porsaanlapa	180	2	170	2	120 - 150	Mukana kamara
Porsaanpotka	180	2	160	2	100 - 120	2 kappaletta
Lammas	190	2	175	2	110 - 130	Koipi
Broileri	220	2	200	2	70 - 85	Kokonainen
Kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240	Kokonainen
Ankka	175	2	220	2	120 - 150	Kokonainen
Hanhi	175	2	160	1	150 - 200	Kokonainen
Jänis	190	2	175	2	60 - 80	Palasina
Jänis	190	2	175	2	150 - 200	Palasina
Fasaani	190	2	175	2	90 - 120	Kokonainen

**Kala**

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Kannatintaso		
Taimen/ Lahna	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 kalaa
Tonnikala/ Lohi	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileettä

**9.6 Gratinointi****Naudanliha**

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Paahtopaisti tai filee, raaka <sup>1)</sup>	per paksuus/cm	190 - 200	5 - 6	1 tai 2
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä <sup>1)</sup>	per paksuus/cm	180 - 190	6 - 8	1 tai 2
Paahtopaisti tai filee, kypsä <sup>1)</sup>	per paksuus/cm	170 - 180	8 - 10	1 tai 2

<sup>1)</sup> Esikumenna uuni.

**Porsaanliha**

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lapa, niska, kinkku	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	1 tai 2
Kyljykset, siankylki	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	1 tai 2
Lihamureke	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 tai 2
Porsaan potkaipaisti (esikypsenetty)	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 tai 2

**Vasikanliha**

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



**Lammas**

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lampaanreisi, lammaspasta	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	1 tai 2
Lampaanselkä	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	1 tai 2

**Lintupaisti**

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

**Kala (haudutettu)**

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kokonainen kala	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 tai 2

**9.7 Kosteaa kiertoilma**

Avaa laitteen luukku kypsennyksen aikana ainoastaan tarvittaessa.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Makaronivuoka	190 - 200	30 - 40	2
Perunapaistos	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Cannellonit	170 - 190	55 - 70	2
Leipävanukas	170 - 190	45 - 60	2
Riisipuuro	170 - 190	40 - 50	2
Omenakakku	150 - 160	45 - 60	2
Vaalea leipä	180 - 190	45 - 55	2

## 9.8 Sulatus

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

## 9.9 Kuivaus - Kiertoilma

- Peitä uunipellit leivinpaperilla.
- Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni

kuivausajan puolella välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivauksen loppuun suorittamiseksi.

## Vihannekset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Pavut	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprikat	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Vihannekset hapanruokiin	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Sienet	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Yrtit	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

**Hedelmät**

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Luumut	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoosit	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Omenaviipaleet	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Päärynät	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

**9.10 Kiertoilma + Höyry****Kakut ja leivonnaiset**

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

<sup>1)</sup> Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

**Leipä ja pizza**

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

<sup>1)</sup> Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

**Paistokset**

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

**Liha**

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

**Kala**

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

**Lämmitys höyryllä**

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

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

<sup>1)</sup> Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

## 9.11 Kypsennys erityisruokavalion keittoastialla

Valitse toiminto Kiertoilma + Höyry.

### Vihannekset

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

**Liha**

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

**Kala**

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

**Lisukkeet**

<b>Ruokalaji</b>	<b>Lämpötila (°C)</b>	<b>Aika (min)</b>	<b>Kannatintaso</b>
Riisi	150	35 - 40	2
Kuorimattomat perunat, keskisuuret	150	50 - 60	2
Keitetyt perunat, neljään osaan jaetut	150	35 - 45	2
Maissipuuro	150	40 - 45	2

**9.12 Paistolämpömittarin taulukko**

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

## 10. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 10.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa tavanomaista puhdistusainetta.
- Puhdista laite sisältä jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.
- Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
- Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta.
- Jos käytät tarttumattomia varusteita, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

### 10.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset laitteet



Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.  
Älä käytä teräsvillaa, happeja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

### 10.3 Luukun tiivisteiden puhdistaminen

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

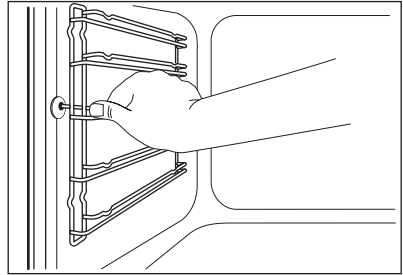
yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

- Puhdista luukun tiiviste yleisiä puhdistusohjeita noudattaen.

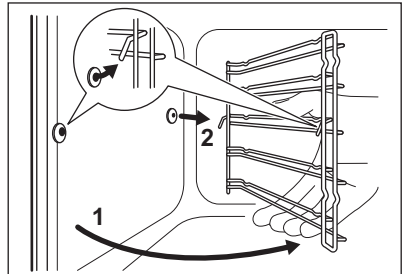
### 10.4 Kannattimien

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



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



Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

### 10.5 Vesisäiliön puhdistaminen



### VAROITUS!

Älä kaada vettä vesisäiliöön puhdistuksen aikana.



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

Ajan kuluessa kalkkia voi kertyä uuniin. Voit välttää kalkin muodostumista puhdistamalla höyryä kehittävät uunin osat. Tyhjennä vesisäiliö aina höyrytoiminnon käytön jälkeen.

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

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

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

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

4. Huuhtelee vesisäiliö ja pyyhi kalkkijäämät uunin sisältä liinalla.
5. Puhdista tyhjennysputki käsin lämpimällä vedellä ja saippualla. Älä

### Käytettävä vesi

- **Pehmeä vesi, jonka kalkkipitoisuus on alhainen** - valmistaja suosittelee tätä, sillä se vähentää puhdistuskertojen määrää.
- **Vesijohtovesi** - voidaan käyttää, jos hanassa on vedenpuhdistin tai vedenpehmennyslaite.
- **Kova vesi, jonka kalkkipitoisuus on korkea** - ei vaikuta laitteen toimintaan, mutta lisää puhdistuskertojen määrää.

käytä happoja, suihkeita tai vastaavia puhdistusaineita vaurioiden välttämiseksi.

### 10.6 Uuninluukun puhdistaminen

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



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

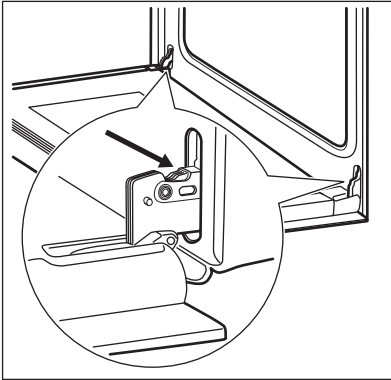


#### **HUOMIO!**

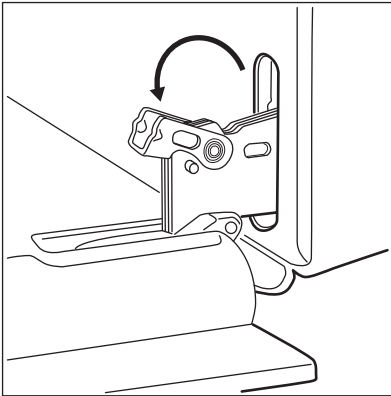
Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

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

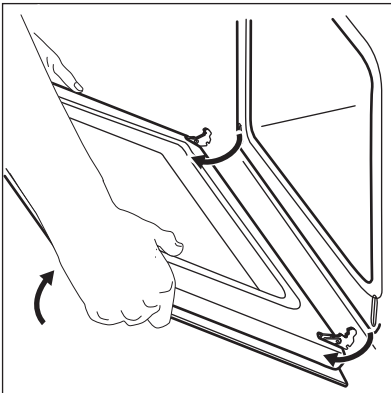




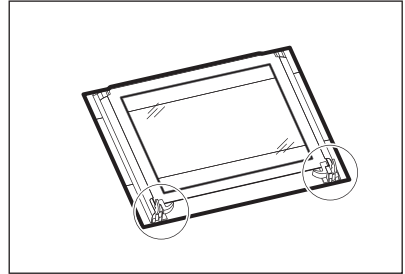
2. Nosta ja käännä saranoissa olevia vipuja.



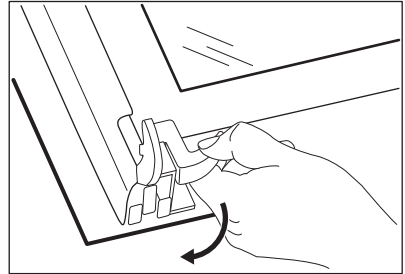
3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.



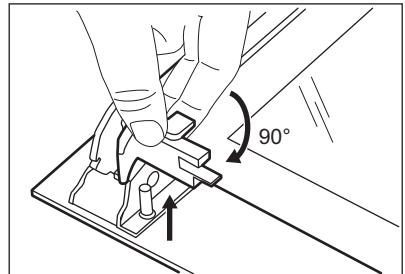
4. Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeään kankaan päälle.



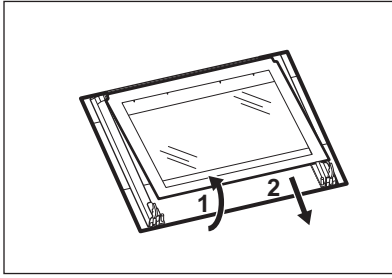
5. Vapauta lukitusjärjestelmä, jotta voit irrottaa lasilevyt.



6. Käännä kahta kiinnintä  $90^\circ$  ja vedä ne irti paikoltaan.



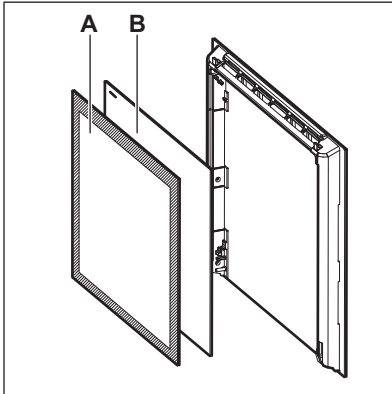
7. Nosta ensin varoen ja poista lasilevyt sen jälkeen yksi kerrallaan. Aloita ylimmästä levystä.



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

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

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



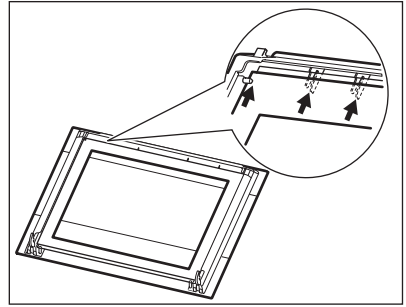
Varmista, että asennat keskimmäisen lasilevyn oikein paikoilleen.

## 11. VIANMÄÄRITYS



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



## 10.7 Lampun vaihtaminen

Peitä laitteen pohja kankaalla. Se estää lampun suojalasin ja uunin vaurioitumisen.



### **VAROITUS!**

Sähköiskuvaara! Irrota sulake ennen lampun vaihtamista.

Lamppu ja lampun suojalasi voivat olla kuumia.



### **HUOMIO!**

Pidä halogeenilamppua aina kankaalla estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.


1. Kytke laite pois päältä.
2. Irrota sulakkeet sulaketaulusta tai katkaise virta pääkytkimestä.

## Takalamppu

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

## 11.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Uunia ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista että uuni on liitetty oikein sähköverkkoon (ks. kytkentäkaavio, jos saatavilla).
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katso kohta "Automaattinen virrankatkaisu".
Uuni ei kuumene.	Lapsilukko on kytketty toimintaan.	Katso kohta "Lapsilukon käyttäminen".
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
Uunin sisällä on vettä.	Säiliössä on liikaa vettä.	Kytke uuni pois toiminnasta ja pyyhi vesi pois liinalla tai sienellä.
Höyrytoiminto ei toimi.	Höyryaukossa on kalkkikerääntymiä.	Tarkasta höyryntuloaukko. Poista kalkki.
Höyrytoiminto ei toimi.	Säiliössä ei ole vettä.	Täytä vesisäiliö.
Vesisäiliön tyhjentäminen kestää yli kolme minuuttia tai vettä vuotaa höyryntuloaukosta.	Uunissa on kalkkikerääntymiä.	Puhdista vesisäiliö. Katso kohta "Vesisäiliön puhdistaminen".
Kypsentämiseen kuluu liikaa tai liian vähän aikaa.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Säädä tarvittaessa lämpötilaa. Noudata ohjekirjan ohjeita.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Näytössä näkyy C2.	Haluat käynnistää Sulatus-toiminnon, mutta et poistanut paistolämpömittarin pistoketta pistorasiasta.	Poista paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sula-ke tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä, ja kytke se takaisin päälle.</li> <li>• Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.</li> </ul>
Laite on kytketty toimintaan, mutta se ei kuumene. Puhallin ei toimi. Näytössä näkyy "Demo".	Esitystila on päällä.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kytke uuni pois toiminnasta.</li> <li>2. Paina ja pidä <b>+</b>-painiketta alhaalla.</li> <li>3. Näytön ensimmäinen numero ja <b>Demo</b>-merkkivalo alkavat vilkkua.</li> <li>4. Syötä koodi 2468 painamalla painiketta <b>+</b> tai <b>-</b> arvojen säätämiseksi ja vahvista painamalla .</li> <li>5. Seuraava numero alkaa vilkkua.</li> <li>6. <b>Demo</b> -toiminto kytkeytyy pois päältä, kun vahvistat viimeisen numeron ja koodi on oikein.</li> </ol>

## 11.2 Huoltotiedot

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

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee laitteen sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisäosasta.

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

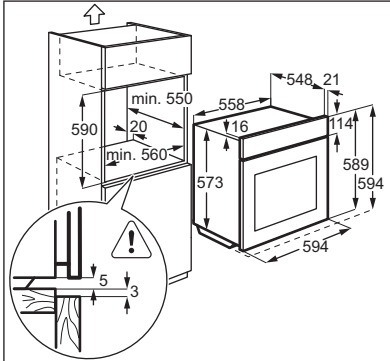
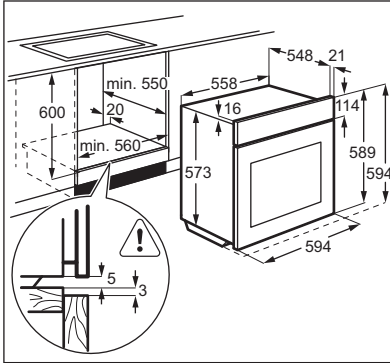
## 12. ASENNUS



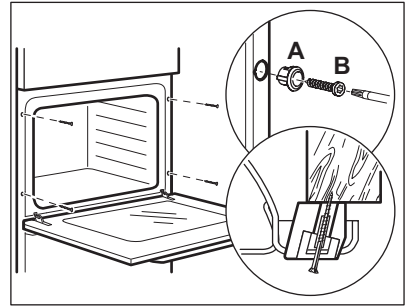
### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 Asentaminen kalusteeseen



### 12.2 Kalusteeseen kiinnittäminen



### 12.3 Sähköliitäntä



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

Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

### 12.4 Johto

Asennuksen tai vaihdon johtotyypit:

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

Määritä johdon poikkipinta-ala arvokilvessä olevan kokonaistehon mukaan. Voit myös käyttää taulukkoa:

Kokonaisteho (W)	Johdon läpileikkaus (mm <sup>2</sup> )
enintään 1380	3 x 0.75
enintään 2300	3 x 1
enintään 3680	3 x 1.5

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen) on oltava 2 cm pitempi vaihejohtimeen ja nollassoitimeen (sininen ja ruskea johto) verrattuna.

## 13. ENERGIATEHOKKUUS

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

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	EOB740X
Energialuokka	81.2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö-toiminnossa	0.93 kWh/kierros
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.69 kWh/kierros
Uunien lukumäärä	1
Lämmönlähde	Sähkö
Äänimer.voimak	72 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	36.4 kg

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

### 13.2 Energiansäästö

Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.



#### • Yleisohjeita

- Varmista, että uuninluukku on suljettu oikein laitteen ollessa toiminnassa ja pidä luukku suljettuna mahdollisimman hyvin käytön aikana.
- Käytä metalliastioita energiansäästön parantamiseksi.
- Kun mahdollista, aseta ruoka uuniin lämmittämättä sitä.
- Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä kypsennysajan pituudesta

riippuen. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.

- Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.
- **Puhallintoiminnon käyttäminen** - kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.
- **Jälkilämpö**
  - Jos ohjelma aikavalinnalla (Kesto aika, Lopetus) kytketään toimintaan ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin uunitoiminnossa lämpövastukset sammuvat automaattisesti 10 % aikaisemmin. Puhallin ja lamppu toimivat edelleen.
- **Kypsennäminen lamppu pois päältä** - kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana ja sytytä se ainoastaan tarvittaessa.
- **Ruokien lämpimänä pito** - jos haluat pitää ruokia lämpimänä jälkilämmön avulla, valitse matalin lämpötila-asetus. Jälkilämmön lämpötila näkyy näytössä.

## 14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	41
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....	42
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	45
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN.....	45
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	46
6. KLOCKFUNKTIONER.....	50
7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	51
8. TILLVALSFUNKTIONER.....	55
9. TRICKS OCH TIPS.....	56
10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	68
11. FELSÖKNING.....	72
12. INSTALLATION.....	74
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	75

## VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

**Besök vår webbplats för att:**



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrera din produkt för bättre service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter tillhands när du kontaktar serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på typskylten.



Varningar/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

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- 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.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.

### 1.2 Allmän säkerhet

- Endast en behörig person får installera den här produkten och byta kabel.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.

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

## 2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

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 bänkstommar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.

### 2.2 Elektrisk anslutning



#### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett

- sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i 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.
  - Denna produkt uppfyller kraven enligt EEG-direktiven.

## 2.3 Använd



### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Använd uteslutande denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.

- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.



### **WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på 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.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om apparaten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när apparaten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

## 2.4 Matlagning med ånga



### **WARNING!**

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

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

## 2.5 Skötsel och rengöring



### **WARNING!**

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

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

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

## 2.6 Inre belysning

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



### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt.

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

## 2.7 Avfallshantering



### **WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

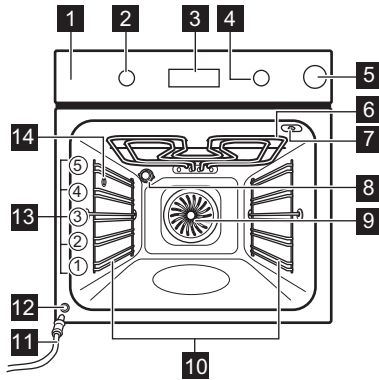
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in iuti produkten.

## 2.8 Underhåll

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

## 3. PRODUKTBESKRIVNING

### 3.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanelen
- 2** Vred för ugnsfunktionerna
- 3** Temperatur-/tidsdisplay
- 4** Temperaturvred
- 5** Vattenlåda
- 6** Värmeelement
- 7** Uttag för matlagningstermometern
- 8** Ugnslampa
- 9** Fläkt
- 10** Ugnsstegar, löstagbara
- 11** Tömningsslang
- 12** Vattenutloppsventil
- 13** Ugnsnivåer
- 14** Ånginlopp

### 3.2 Tillbehör

- **Trådhylla**  
Till kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**  
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Patisserieplåt**  
För småfranskor, kringlor och småkakor.
- **Matlagningstermometer**  
För att mäta hur väl maten är tillagad.

## 4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten innan du använder den första gången.

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


### 4.2 Inställning klocka

Efter den första anslutningen till elnätet tänds alla displayens symboler i några sekunder. Under några sekunder därefter visas programvarans version på displayen.

När programvaruversionen försvinner visar displayen **hr** och **"12:00"**. **"12"** blinkar.

1. Tryck på **+** eller **-** för att ställa klockan.
2. Tryck på **!** för att bekräfta. Detta behövs bara när du ställer klockan första gången. I fortsättningen sparas den nya tiden automatiskt efter 5 sekunder.



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

- Tryck på **+** eller **-** för att ställa in minuter.
- Tryck på  för att bekräfta. Detta behövs bara när du ställer klockan första gången. I fortsättningen sparas den nya tiden automatiskt efter 5 sekunder.

På displayen visas den nya tiden.

### 4.3 Ändra tid



Du kan endast ställa om klockan när ugnen är avstängd.

Tryck på  flera gånger tills displayen visar hur mycket klockan är  blinkar på displayen.

För att ställa in en ny tid, se "Ställa klockan".

### 4.4 Inför första användningen skall ugnarna "brännas av"

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

- Välj funktionen  och maximal temperatur.
- Låt ugnen stå på i en timme.
- Välj funktionen  och ställ in maximal temperatur.
- Låt ugnen vara igång i 15 minuter.

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

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Infällbara vred

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

### 5.2 Aktivera och inaktivera produkten














**Det beror på modellen om produkten har vredsymboler, kontrolllampor eller lampor:**

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

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

## 5.3 Ugnsfunktioner

Ugnsfunktioner	Program
 Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
 Snabbstart	För att minska uppvärmningstiden.
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för under-/övervärme.
 Pizza/paj	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för över-/undervärme.
 Över-/Undervärme	Baka och steka mat på en ugnsnivå.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Upptining	För att tina frysta livsmedel.
 Varmluft med fukt	För att spara energi när du bakar och tillagar torrare bakverk. Även för att tillaga kaka i form på en nivå i ugnen. Denna funktion användes för att definiera energieffektivitetsklass enligt EN50304. Tillagningstiden måste ställas in först. För mer information om rekommenderade inställningar, se tillagningstabellerna.
 Max grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
 Varmluftsgrillning	Steka större köttstycken eller fågel med ben på 1 ugnsnivå. Även för att göra gratänger och bryna.
 Varmluft + ånga	För att ånga rätter. Använd den här funktionen för att minska längden på tillagningstiden och bevara vitaminer och näringsämnen i maten. Välj funktionen och ställ in temperaturen på mellan 130 °C och 230 °C.

## 5.4 Funktionen Snabbstart

Snabbstartfunktionen förkortar uppvärmningstiden.

1. Ställ in snabbuppvärmningsfunktionen. Se tabellen över ugnsfunktioner.
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in temperaturen.

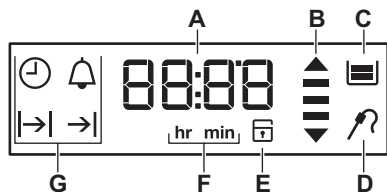
En ljudsignal hörs när produkten uppnått inställd temperatur.



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

3. Ställ in en ugnsfunktion.

## 5.5 Display



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

## 5.6 Knappar

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

## 5.7 Kontrollampa för uppvärmning

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

indikatorn "Vattentanken är full" tänds.  
Tanken rymmer maximalt 900 ml.  
Det räcker för ca 55 - 60 minuters matlagning.

## 5.8 Matlagning med ånga

1. Ställ in funktionen .
2. Tryck på locket för att öppna vattenlådan. Fyll vattenlådan tills



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

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

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



**VARNING!**

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

Töm vattentanken när tillagningen med ångfunktion är klar.



**FÖRSIKTIGHET!**

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

## 5.9 Kontrollampa för vattentank

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

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



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

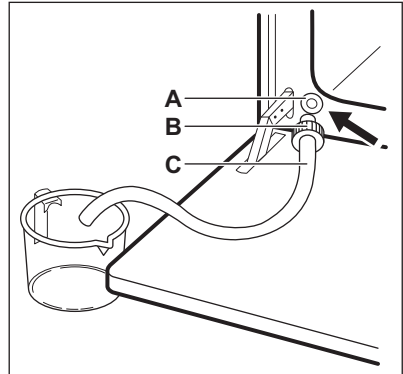
## 5.10 Tömning av vattentanken



**FÖRSIKTIGHET!**

Se till att produkten har svalnat innan du tömmer vattentanken.

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



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



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

- Ta bort kontakten från ventilen när vattnet slutat flöda.



Återanvänd inte vattnet för att fylla vattentanken igen.

## 6. KLOCKFUNKTIONER

### 6.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Tillämpning
KLOCKA	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden. Se avsnittet "Ställa in klockan".
SIGNALUR	Använd för att ställa in en nedräkning (högst 23 timmar och 59 minuter). Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALUR när som helst, även om produkten är avstängd.
KOKTID	För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen. Använd endast när en ugnsfunktion är vald.
SLUTTID	För att ställa in när produkten måste stängas av. Använd endast när en ugnsfunktion är vald. Du kan använda Kocktid och Sluttid samtidigt (Tidsfördröjning) om produkten ska slås på och stängas av automatiskt vid en senare tidpunkt.



Tryck på upprepade gånger för att växla mellan klockfunktionerna.



För att bekräfta klockfunktionens inställning, tryck på eller vänta 5 sekunder så sker automatisk bekräftelse.

### 6.2 Ställa in KOKTID eller SLUTTID

1. Tryck på upprepade gånger tills displayen visar eller .

eller blinkar på displayen.

2. Tryck på eller för att ställa in värdena och tryck på för att bekräfta.

För Kocktid ställer du först in minuterna och sedan timmarna, för Sluttid ställer du först in timmarna och sedan minuterna.

En ljudsignal hörs i 2 minuter när tidpunkten har nåtts. Symbolen eller och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.

3. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till av-läget.
4. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.



Om du trycker på under inställning av KOKTID övergår produkten till att ställa in funktionen SLUTTID .

### 6.3 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på . och "00" blinkar på displayen.
2. Tryck på eller för att ställa in SIGNALUR. Ställ först in sekunderna, därefter minuterna och därefter timmarna. Tiden beräknas i minuter och sekunder. När tiden du ställt in är

längre än 60 minuter visas symbolen


**hr** på displayen.

Produkten beräknar nu tiden i timmar och minuter.




3. SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder.

När 90% av den inställda temperaturen har uppnåtts avges en ljudsignal.

4. När den inställda tiden har nåtts hörs en ljudsignal i två minuter. "00:00"



och  blinkar på displayen. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.



Om du ställer in SIGNALUR när KOKTID  eller SLUTTID  är igång tänds symbolen  på displayen.



## 6.4 Tidtagning

Använd tidtagningsfunktionen för att övervaka hur länge ugnen är igång. Den sätts på så fort ugnen börjar värmas upp.

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



Uppräkningstimern kan inte användas med funktionerna:

Varaktighet , Sluttid , matlagningstermometer.

## 7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Använda matlagningstermometern


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

Två temperaturer måste ställas in:

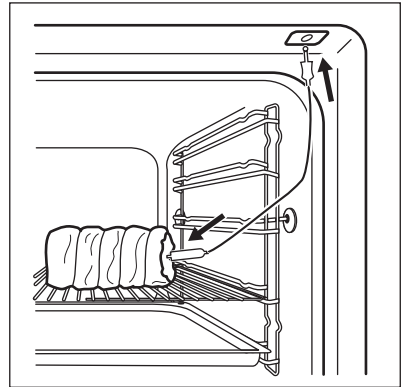
- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Innetemperaturen. Se tabellen för matlagningstemperaturen.




**FÖRSIKTIGHET!**  
Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.


1. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.
2. Sätt in matlagningstermometerns spets (med symbolen  på skaftet) i mitten av köttet.


3. Sätt in kontakten till matlagningstermometern i uttaget på produktens ovansida.



Kontrollera att matlagningstermometern sitter kvar i köttet och i uttaget under tillagningen. När man använder matlagningstermometern första gången är standardkärntemperaturen 60 °C. När  blinkar kan du vrida på temperaturvredet för att ändra den förinställda temperaturen.

Displayen visar matlagningstermometerns symbol och den förinställda inntemperaturen.

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

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

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




#### **WARNING!**

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



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



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

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen:

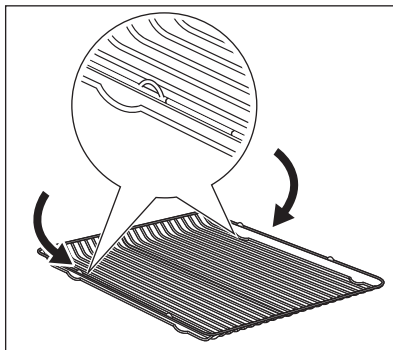
- Tryck på **°C**:

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

## 7.2 Sätta in tillbehör

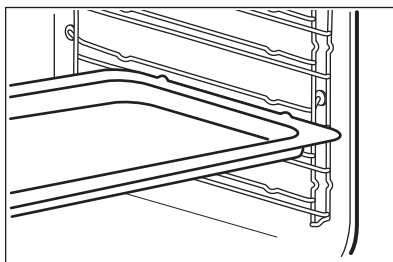
Galler:

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



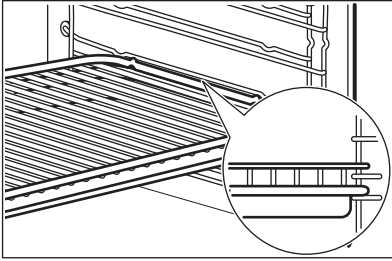
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och djup panna tillsammans:

Tryck på den djupa panna mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



- Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tipskydd.
- Den höga kanten runt stegen är en enhet som förhindrar att husgeråden halkar ur.

### 7.3 Tillbehör för tillagning med ånga

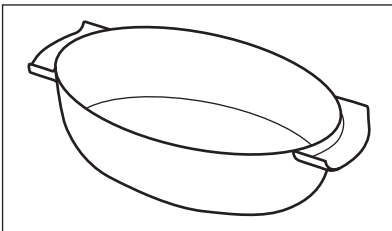


Ångtillbehören medföljer inte. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

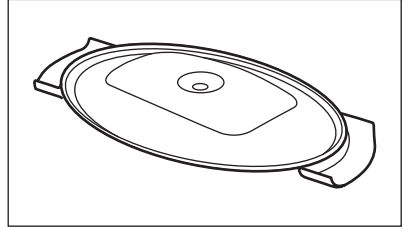
#### Lågkaloriformen för tillagning med ångfunktionerna

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

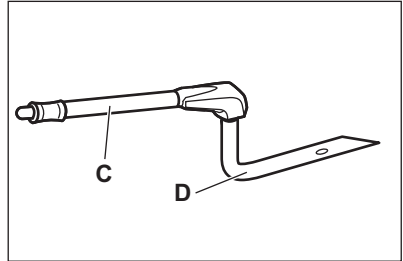
#### Glasskål (A)



#### Lock (B)

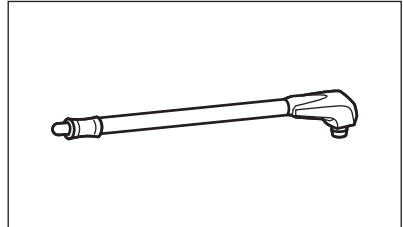


#### Injektorn och injektorröret

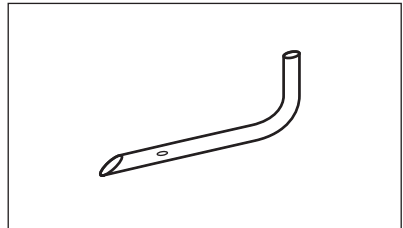


"C" är injektorröret för ångkokning, "D" är injektorn för direkt ångkokning.

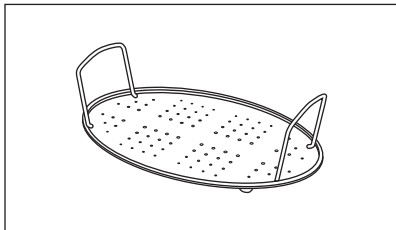
#### Injektorrör (C)



#### Injektor för direkt ångkokning (D)



### Stålgrill (E)



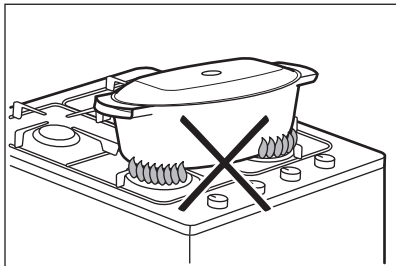
- Sätt inte den heta formen på kalla / våta ytor.



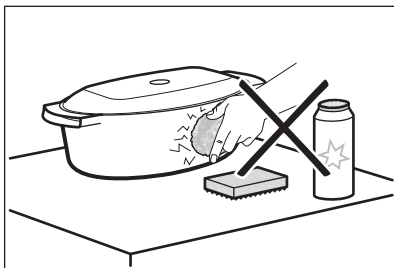
- Häll inte kalla vätskor i formen när den är het.



- Använd inte formen på en het kokyta.



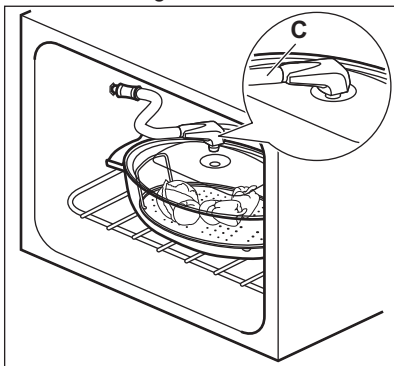
- Rengör inte formen med slipande medel, skurmedel eller skurpulver.



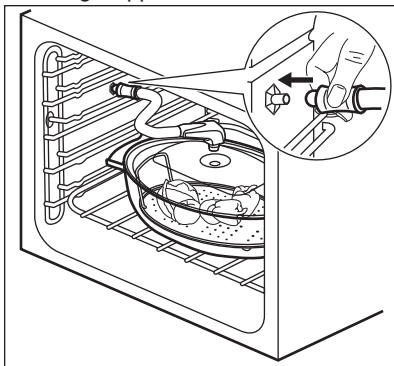
### 7.4 Ångkokning i en lågkaleriform

Lägg maten på stålgrillen i formen och sätt på locket.

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



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



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

4. Ställ in ugnen på ångkokning.

## 7.5 Direkt ångkokning

Lägg maten på stålgrillen i formen.

Tillsätt lite vatten.



### FÖRSIKTIGHET!

Använd inte locket på formen.



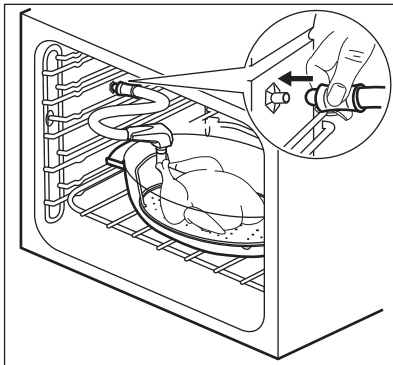
### VARNING!

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



Injektorröret är specialgjort för kokning och innehåller inga farliga material.

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

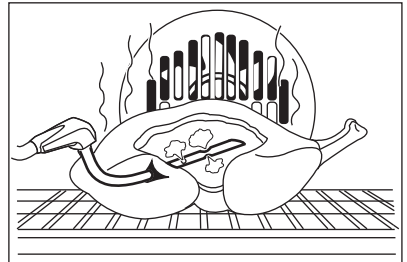


2. Sätt formen på den första eller andra ugnsnivån räknat nerifrån.

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

3. Ställ in ugnen på ångkokning.

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





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

## 8. TILLVALSFUNKTIONER

### 8.1 Använda barnlåset

Barnlåset förhindrar att produkten oavsiktligt slås på.

1. Se till att vredet för ugnsfunktionerna är i avstängt läge.

2. Tryck på och håll nere  och  samtidigt i 2 sekunder.



En ljudsignal hörs. SAFE visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att inaktivera Barnlåset.

## 8.2 Användning av Knapplåset

Du kan bara aktivera Knapplåset när produkten är påslagen.

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

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

En ljudsignal hörs. Loc visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att inaktivera Knapplåset.




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



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

## 8.3 Restvärmeindikering

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

## 8.4 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen automatiskt av efter en viss tid, om en

ugnsfunktion är igång och du inte ändrar några inställningar.

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximalt	1.5

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



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

## 8.5 Kylfläkt

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

## 8.6 Säkerhetstermostat

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

# 9. TRICKS OCH TIPS



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.



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



## 9.1 Allmän information

- Produkten har fem hyllnivåer. Räkna hyllnivåerna nedifrån.
- Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiåtgången minskas till ett minimum.
- Fukt kan kondenseras i produkten eller på glasluckorna. Det är helt normalt. Stå alltid en bit ifrån produkten när du öppnar produktens lucka vid matlagning. Kör ugnen i 10 minuter innan du börjar laga mat, för att minska kondensering.
- Torka bort fukt på produkten efter varje användning.
- Ställ inga föremål direkt på botten och täck inte komponenterna med folie när du lagar mat. Detta kan förändra tillagningsresultaten och skada emaljen.

## 9.2 Baka kakor

- Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.

## 9.5 Baknings- och grillningstabell

### Kakor

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Recept där vispning ingår	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	I en kakform
Mördeg	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	I en kakform
Cheesecake	170	1	165	2	60 - 80	I 26 cm kakform
Äppelkaka <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (vänster + höger)	80 - 100	I två kakformar (20 cm) på ett galler

- Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

## 9.3 Tillagning av kött och fisk

- Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.
- Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att kötsaften inte sipprar ut.
- För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hälla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

## 9.4 Tillagningstider

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

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

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	På en bakplåt
Syltpaj	170	2	165	2 (vänster + höger)	30 - 40	I 26 cm kakform
Sockerkaka	170	2	160	2	50 - 60	I 26 cm kakform
Julkaka / Rik frukt kaka <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	I 20 cm kakform
Russinkaka <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	I en brödpåse
Muffins - en nivå	170	3	140 - 150	3	20 - 30	På en bakplåt
Muffins - två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	25 - 35	På en bakplåt
Muffins - tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	30 - 45	På en bakplåt
Skorpor/kakor - en nivå	140	3	140 - 150	3	30 - 35	På en bakplåt
Skorpor/kakor - två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	35 - 40	På en bakplåt
Skorpor/kakor - tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	35 - 45	På en bakplåt
Maräng - en nivå	120	3	120	3	80 - 100	På en bakplåt
Maräng - två nivåer <sup>1)</sup>	-	-	120	2 och 4	80 - 100	På en bakplåt
Bullar <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	På en bakplåt
Eclair - en nivå	190	3	170	3	25 - 35	På en bakplåt
Eclair - två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	På en bakplåt

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Pajer	180	2	170	2	45 - 70	I 20 cm kakform
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	I 24 cm kakform
Tårtbotten	170	1	160	2 (vänster + höger)	50 - 60	I 20 cm kakform

1) Förvärm i ugnen i 10 minuter.

### Bröd och pizza

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

1) Förvärm i ugnen i 10 minuter.

### Suffléer

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

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form

1) Förvärm i ugnen i 10 minuter.

### Kött

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Nötkött	200	2	190	2	50 - 70	På ett galler
Fläsk	180	2	180	2	90 - 120	På ett galler
Kalv	190	2	175	2	90 - 120	På ett galler
Engelsk rostbiff, röd inuti	210	2	200	2	50 - 60	På ett galler
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	210	2	200	2	60 - 70	På ett galler
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	210	2	200	2	70 - 75	På ett galler
Fläskbrog	180	2	170	2	120 - 150	Med svål
Fläsklägg	180	2	160	2	100 - 120	2 stycken
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Lägg
Kyckling	220	2	200	2	70 - 85	Hel
Kalkon	180	2	160	2	210 - 240	Hel
Anka	175	2	220	2	120 - 150	Hel
Gås	175	2	160	1	150 - 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 - 80	Skuren i bitar
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Skuren i bitar

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

### Fisk

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

## 9.6 Varmluftsgrillning

### Nötkött

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

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

### Fläsk

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

**Kalv**

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

**Lamm**

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

**Fågel**

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

**Fisk (ångkokning)**

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

**9.7 Varmluft med fukt**

Öppna bara produktluckan vid behov under tillagning.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pastagrätäng	190 - 200	30 - 40	2
Potatisgrätäng	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Bröduppuding	170 - 190	45 - 60	2
Rispudding	170 - 190	40 - 50	2
Äppelkaka	150 - 160	45 - 60	2
Franskbröd	180 - 190	45 - 55	2

## 9.8 Tina

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

## 9.9 Torkning - Varmluft

det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

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

### Grönsaker

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

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

### Frukt

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

## 9.10 Varmluft + Ånga

### Kakor och bakverk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Äppelkaka <sup>1)</sup>	160	60 - 80	2	I 20 cm kakform
Paj	175	30 - 40	2	I 26 cm kakform
Fruktkaka	160	80 - 90	2	I 26 cm kakform
Sockerkaka	160	35 - 45	2	I 26 cm kakform
Panettone <sup>1)</sup>	150 - 160	70 - 100	2	I 20 cm kakform
Russinkaka <sup>1)</sup>	160	40 - 50	2	I en brödform
Muffins	150 - 160	25 - 30	3 (2 och 4)	På en bakplåt
Småkakor	150	20 - 35	3 (2 och 4)	På en bakplåt
Söta bullar <sup>1)</sup>	180 - 200	12 - 20	2	På en bakplåt
Brioche <sup>1)</sup>	180	15 - 20	3 (2 och 4)	På en bakplåt

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen i 10 minuter.



**Bröd och pizza**

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

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen i 10 minuter.

**Suffléer**

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

**Kött**

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Grisstek	1000	180	90 - 110	2	På galler
Kalv	1000	180	90 - 110	2	På galler
Rostbiff - blodig	1000	210	45 - 50	2	På galler
Rostbiff - rosa	1000	200	55 - 65	2	På galler
Rostbiff - välstekt	1000	190	65 - 75	2	På galler
Lamm	1000	175	110 - 130	2	Lägg
Kyckling	1000	200	55 - 65	2	Hel
Kalkon	4000	170	180 - 240	2	Hel
Anka	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Hel
Gås	3000	160 - 170	150 - 200	1	Hel
Harsadel	-	170 - 180	60 - 90	2	Skuren i bitar

**Fisk**

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

**Återuppvärmning med ånga**

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

<sup>1)</sup> Fövärm ugnen i 10 minuter.

**9.11 Tillagning i lågkaloriformen**

Använd funktionen Varmluft + Ånga.

**Grönsaker**

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Broccoli, buketter	150	20 - 25	2
Aubergine	150	15 - 20	2
Blomkål, buketter	150	25 - 30	2
Tomater	150	15	2
Vit sparris	150	35 - 45	2
Grön sparris	150	25 - 35	2
Zucchini, skivor	150	20 - 25	2
Morötter	150	35 - 40	2
Fänkål	150	30 - 35	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kålrabbi	150	25 - 30	2
Paprika skuren i strimlor	150	20 - 25	2
Selleri, i skivor	150	30 - 35	2

**Kött**

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

**Fisk**

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

**Smårätter**

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

**9.12 Tabell matlagningstermometer**

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Kalvstek	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90
Rostbiff, röd	45 - 50
Rostbiff, medium	60 - 65
Rostbiff, välstekt	70 - 75
Fläskbrog	80 - 82
Fläsklägg	75 - 80

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Lamm	70 - 75
Kyckling	98
Hare	70 - 75
Laxöring/havsrunder	65 - 70
Tonfisk/lax	65 - 70

## 10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 10.1 Anmärkningar om rengöring

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

### 10.2 Produkter i rostfritt stål eller aluminium



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

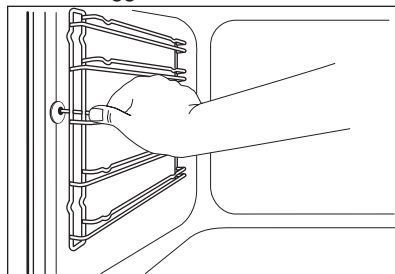
### 10.3 Rengöring av luckans packning

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

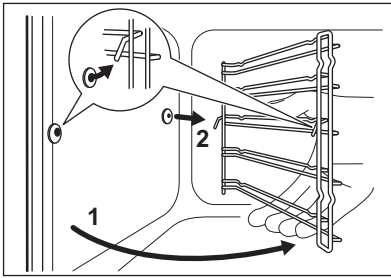
### 10.4 Avlägsna ugnstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt in ugnstegarna i omvänd ordning.

## 10.5 Rengöring av vattentanken



### **VARNING!**

Häll inte vatten i vattentanken under rengöringsproceduren.



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

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

### Typer av vatten

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

### TABELL ÖVER KALCIUMMÄNGD ENLIGT WHO (Världshälsoorganisationen)

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

1. Fyll på vattentanken med 850 ml vatten och 50 ml citronsyra (fem teskedar). Stäng av ugnen och vänta i cirka 60 minuter.
2. Aktivera ugnen och ställ in funktionen Varmluft + ånga. Ställ in temperaturen på 230 °C. Stäng av

den efter 25 minuter och låt den svalna i 15 minuter.

3. Aktivera ugnen och ställ in funktionen Varmluft + ånga. Ställ in temperaturen på mellan 130 och 230 °C. Stäng av den efter 10 minuter.

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

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

## 10.6 Rengöring av ugnsluckan

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



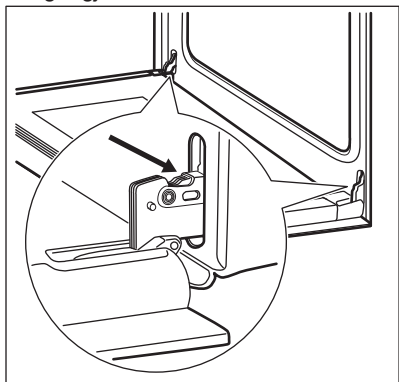
Ugnsluckan kan plötsligt slå igen om du försöker ta bort glasrutorna innan du tagit bort ugnsluckan.



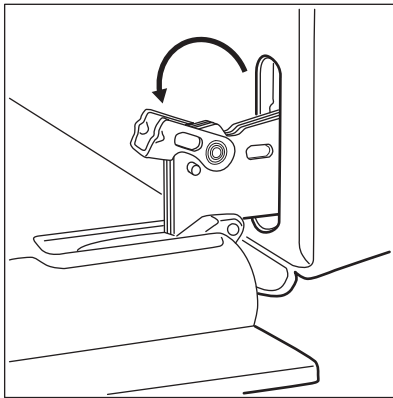
### FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glasrutorna.

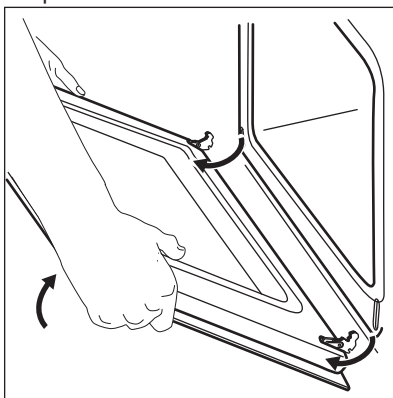
1. Öppna luckan helt och håll i de två gångjärnen.



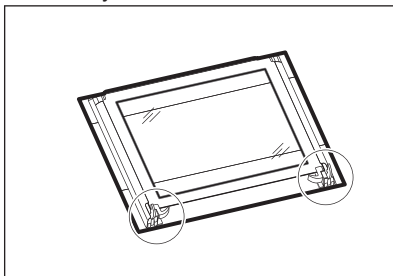
2. Lyft och vrid handtagen på gångjärnen.



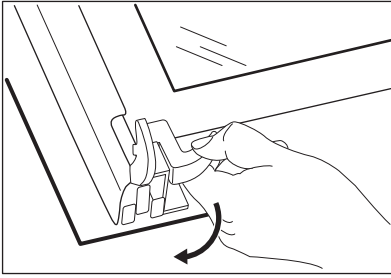
3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



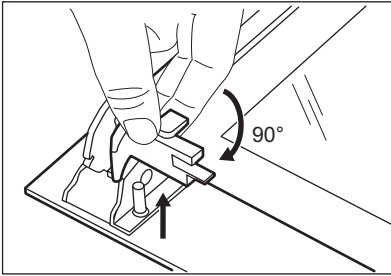
4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.



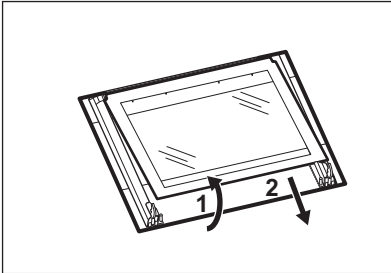
5. Lossa låssystemet för att ta bort glasrutorna.



6. Vrid de två fästeanordningarna 90° och ta bort dem från sina fästen.



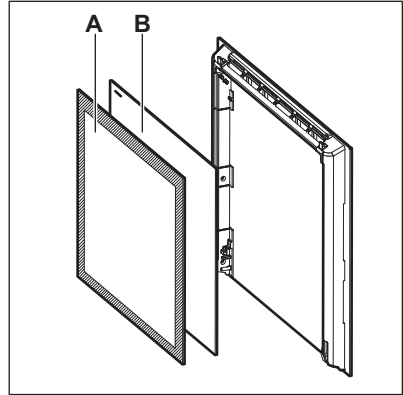
7. Lyft försiktigt och ta därefter bort glasrutorna en efter en. Börja med den översta glasrutan.



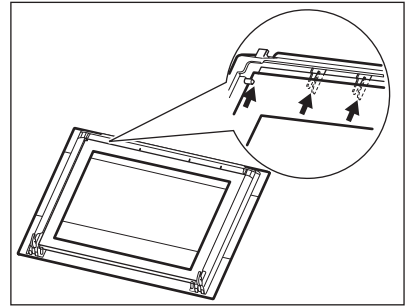
8. Rengör glasrutorna med vatten och diskmedel. Torka glasrutorna noga.

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

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



Se till att den inre glasrutan placeras korrekt i sina skårer.



## 10.7 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens inandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnstrymmet.



### VARNING!

Risk för elstötar! Koppla från säkringens innan du byter lampan. Lampan och lampglaset kan vara varma.



### FÖRSIKTIGHET!

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

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

## Baklampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.

2. Rengör lampglaset.
3. Byt lampan mot en passande 300 °C värmeresistent lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

# 11. FELSÖKNING




### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

## 11.1 Om kylskåpet inte fungerar...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplings-schemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har utlösts.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
Det finns vatten inne i ugnen.	Det är för mycket vatten i vattentanken.	Stäng av ugnen och torka upp vattnet med en trasa eller svamp.
Ångfunktionen fungerar inte.	Kalk täpper igen hålet.	Kontrollera ångöppningen. Avlägsna kalkavlagringarna.
Ångfunktionen fungerar inte.	Det finns inget vatten i tanken.	Fyll på vattentanken.



Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det tar mer än tre minuter att tömma vattentanken eller det läcker vatten från ånginloppets öppning.	Det finns kalkavlagringar i ugnen.	Rengör vattentanken. Se "Rengör vattentanken".
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Displayen visar "C2".	Du ville starta upptiningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.	Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen.</li> <li>Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.</li> </ul>
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar " <b>Demo</b> ".	Demoläget är aktiverat.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Stäng av ugnen.</li> <li>Håll in knappen <b>+</b>.</li> <li>Den första siffran på displayen och <b>Demo</b>-indikatorn börjar blinka.</li> <li>Ange koden 2468 genom att trycka in knapparna <b>+</b> eller <b>-</b> för att ändra värdena och tryck på  för att bekräfta.</li> <li>Nästa siffra börjar blinka.</li> <li><b>Demo</b>-läget avaktiveras när du bekräftar den sista siffran och koden är korrekt.</li> </ol>

## 11.2 Tekniska data

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

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den yttre kanten av produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

**Vi rekommenderar att du antecknar den här:**

Modell (Mod.) .....

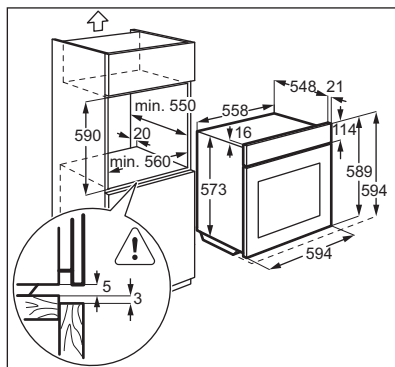
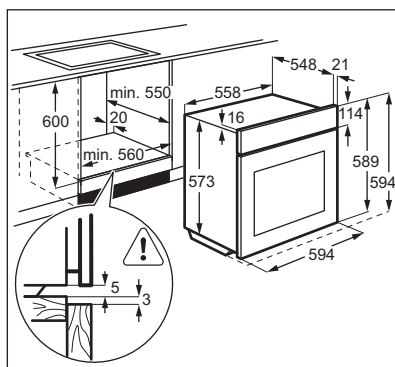
PNC (produktnummer) .....

Serienummer (S.N.) .....

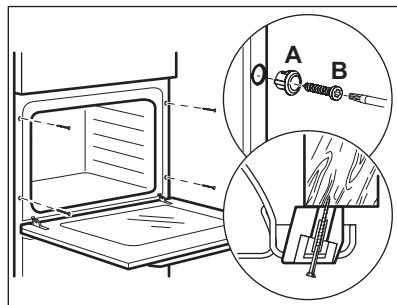
## 12. INSTALLATION

 **WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.


### 12.1 Inbyggd



### 12.2 Montering i skåp



### 12.3 Elektrisk installation

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

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

### 12.4 Kabel

Kabeltyper för installation eller utbyte:

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

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

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

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

## 13. ENERGIEFFEKTIVITET

### 13.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	EOB740X
Energieffektivitetsindex	81.2
Energiklass	A+
Energiförbrukning vid normalbelastning, konventionellt läge	0.93 kWh/program
Energiförbrukning vid normalbelastning och varmluft	0.69 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	72 l
Ugnstyp	Inbyggnadsugn
Mängd	36.4 kg

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Spisar, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

### 13.2 Energibesparing

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


#### • Allmänna tips


- Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.
- Använd metalltallriker för att öka energisparandet.
- När så är möjligt, lägg maten i ugnen utan att värma upp den.
- För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut,

beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

- Använd restvärmen för att värma annan mat.
- **Matlagning med fläkt** - när så är möjligt, använd matlagningsfunktionerna med fläkt för att spara energi.
- **Restvärme**
  - Om ett program med tidval väljs för vissa ugnsfunktioner aktiveras (Varaktighet, Sluttid) och om tillagningstiden är längre än 30 minuter stängs värmeelementen av automatiskt 10 % tidigare. Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.
- **Matlagning med släckt lampa** - släck lampan under matlagning och tänd den bara när det behövs.
- **Hålla maten varm** - om du vill använda restvärmen för att hålla maten varm väljer du lägsta möjliga temperaturinställning. Temperaturen för restvärme visas på displayen.

## 14. MILJÖSKYDD

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

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







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



867323143-A-322015

