

COB300W
COB300X



FI Uuni
SV Inbyggnadsugn

Käyttöohje 2
Bruksanvisning 30

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit electrolux.com/register



Electrolux

SISÄLTÖ

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT..... | 3 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET..... | 4 |
| 3. ASENNUS..... | 7 |
| 4. TUOTEKUVAUS..... | 9 |
| 5. KÄYTTÖPANEELI..... | 9 |
| 6. KÄYTTÖNOTTO..... | 10 |
| 7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 10 |
| 8. KELLOTOIMINNOT..... | 11 |
| 9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN..... | 13 |
| 10. LISÄTOIMINNOT..... | 13 |
| 11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA..... | 14 |
| 12. HOITO JA PUHDISTUS..... | 24 |
| 13. VIANMÄÄRITYS..... | 27 |
| 14. ENERGIATEHOKKUUS..... | 28 |

SINUN PARHAAKSESI

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

Vieraile verkkosivullamme:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registerelectrolux.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä. Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero. Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- **VAROITUS:** Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen huoltoa.
- **VAROITUS:** Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.

- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.

| | |
|---|--------------|
| Kaapin vähimmäis- korkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus) | 590 (600) mm |
| Kaapin leveys | 560 mm |
| Kaapin syvyys | 550 (550) mm |

| | |
|--|-----------|
| Laitteen etuosan korkeus | 594 mm |
| Laitteen takaosan korkeus | 576 mm |
| Laitteen etuosan leveys | 595 mm |
| Laitteen takaosan leveys | 559 mm |
| Laitteen syvyys | 569 mm |
| Laitteen asennussyvyys | 548 mm |
| Leveys luukun ollessa auki | 1022 mm |
| Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana | 560x20 mm |
| Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana | 1500 mm |
| Kiinnitysruuvit | 4x25 mm |

2.2 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laitte on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan

laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.

- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

Asennuksen tai vaihdon johtotyypit Euroopassa:

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 (mm²) |
|-------------------------|---|
| enintään 1380 | 3 x 0.75 |
| enintään 2300 | 3 x 1 |
| enintään 3680 | 3 x 1.5 |

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

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

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



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

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

värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.

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

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

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

2.5 Sisävalo



VAROITUS!
Sähköiskun vaara.

- Tässä laitteessa käytetty lamppu- tai halogeenilampputyyppi on tarkoitettu vain kodinkoneiden valaistukseen. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.
- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.6 Huoltopalvelu

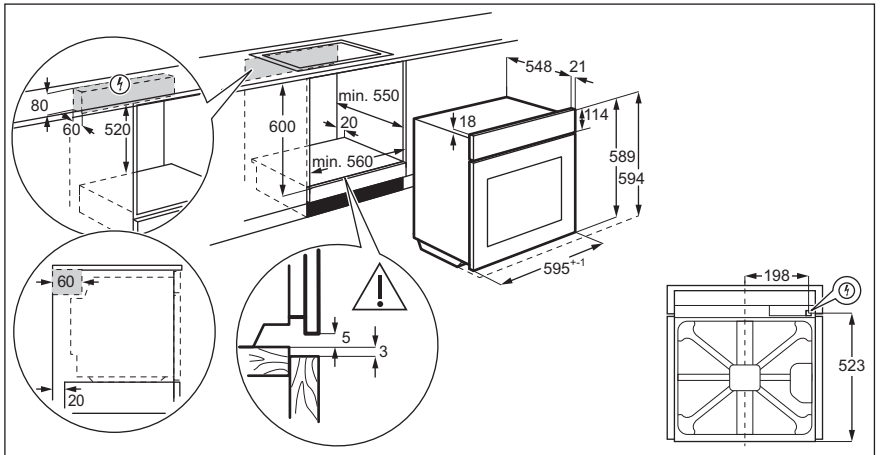
- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

3. ASENNUS



VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Asentaminen kalusteeseen



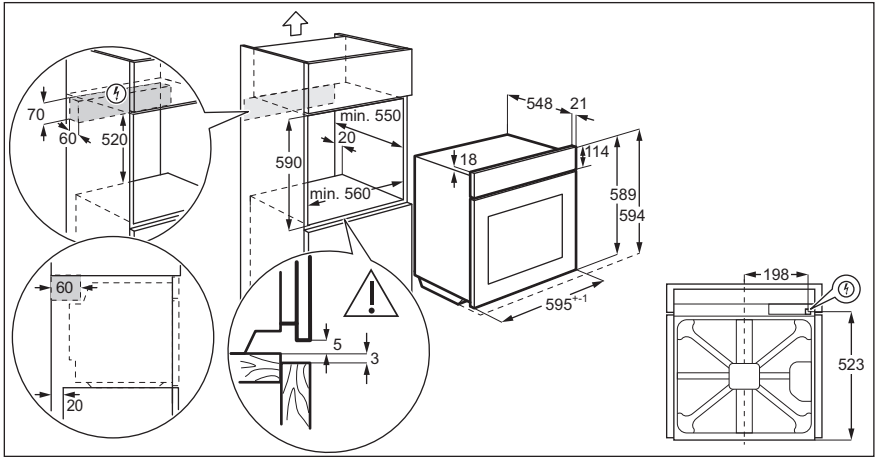
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

2.7 Hävittäminen

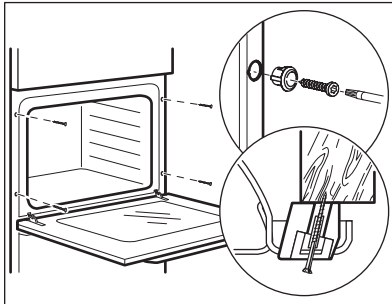


VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

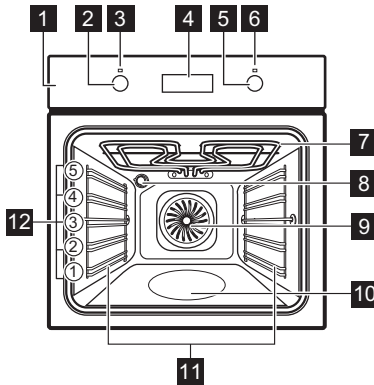


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Virran merkkivalo / symboli
- 4 Näyttö
- 5 Lämpötilan valitsin
- 6 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 7 Lämpövastus
- 8 Lamppu
- 9 Puhallin
- 10 Lokero - Aqua-puhdistussäiliö
- 11 Irrotettava kannatin
- 12 Kannatintasot

4.2 Lisävarusteet

- **Uuniritilä**
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**

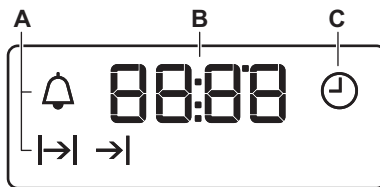
- Kakuja ja pikkuleipiä varten.
- **Grilli / uunipannu**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastian.

5. KÄYTTÖPANEELI

5.1 Painikkeet

| Kosketuspainike/painike | Kuvaus |
|-------------------------|-----------------------------|
| — | Ajan asettaminen. |
| 🕒 | Kellotoiminnon asettaminen. |
| + | Ajan asettaminen. |

5.2 Näyttö



- A. Kellotoiminnot
- B. Ajastin
- C. Kellotoiminto

6. KÄYTTÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Lisätietoja kellonajan asettamisesta on kappaleessa "Kellotoiminnot".

6.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.

Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

6.2 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Uunitoiminnon asettaminen

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.

Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.

3. Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.



7.2 Uunitoiminnot



| Uunin toiminto | Käyttötarkoitus |
|-----------------------|------------------------------------|
| 0 Pois toiminnasta | Uuni on kytketty pois toiminnasta. |

1. Aseta toiminto Aseta maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. Aseta toiminto Aseta maksimilämpötila.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
5. Aseta toiminto Aseta maksimilämpötila.
6. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
7. Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy.

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






| Uunin toiminto | Käyttötarkoitus |
|----------------|---|
| Kevyt | Lampun sytyttäminen: |
| Kiertoilma | Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentyminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö. |

| Uunin toiminto | Käyttötarkoitus |
|--|---|
|  Kostea kiertoilma | <p>Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kostea kiertoilma. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiansäästö. Tämän toiminnon avulla noudatetaan energiatehokkuusluokan vaatimuksia standardin EN 60350-1 mukaisesti.</p> |
|  Alalämpö | <p>Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.</p> |

| Uunin toiminto | Käyttötarkoitus |
|--|--|
|  Grilli | <p>Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.</p> |
|  Maksigrilli | <p>Ohuiden ruokien grillaus suurissa erissä ja leivän paahtaminen.</p> |
|  Gratinointi | <p>Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.</p> |
|  Pizza-toiminto | <p>Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskuttamiseen ja rapean pohjan luomiseen.</p> |
|  Ylä + alalämpö / Aqua Clean | <p>Ruokien ja leivonnaisien paistaminen yhdellä tasolla. Katso kohdasta "Hoito ja puhdistus" lisätietoa seuraavasta: Aqua Clean.</p> |

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoimintojen taulukko

| Kellotoiminto | Käyttötarkoitus |
|--|--|
|  KELLONAIKA | Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen. |
|  KESTOAIKA | Voit asettaa, miten kauan laite on toiminnassa. |
|  LOPETUS | Voit asettaa, milloin laite kytkeytyy pois päältä. |
|  AJASTIN | KESTOAIKA ja LOPETUS -toimintojen yhdistelmä. |
|  HÄLYTINAJASTIN | Hälytinajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla laitteen toimintaan. HÄLYTINAJASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka laite on pois päältä. |

8.2 Kellonajan asetus. Aika-asetuksen muuttaminen

Kellonaika on asetettava ennen uunin käyttämistä.

⌚-merkkivalo vilkkuu, kun laite kytketään sähköverkkoon, sähkökatkon esiintymisen jälkeen tai kun ajastinta ei ole asetettu.

Aseta kellonaika painamalla painiketta **+** tai **-**.

Vilkkuminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy asetettu aika. Voit muuttaa kellonaikaa painamalla painiketta ⌚ toistuvasti, kunnes ⌚ alkaa vilkkua.

8.3 KESTOAIKA-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. Paina painiketta ⌚ toistuvasti, kunnes **↳|** alkaa vilkkua.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon aika painamalla **+** tai **-**.

Näytössä näkyy **↳|**.

4. Kun aika päättyy, merkkivalo **↳|** vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

8.4 LOPETUS-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. Paina painiketta ⌚ toistuvasti, kunnes **→|** alkaa vilkkua.
3. Aseta aika painamalla **+** tai **-**.

Näytössä näkyy **→|**.

4. Kun aika päättyy, merkkivalo **→|** vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
5. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.

6. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

8.5 AJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. Paina painiketta ⌚ toistuvasti, kunnes **↳|** alkaa vilkkua.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon aika painamalla **+** tai **-**.
4. Paina painiketta ⌚.
5. Aseta LOPETUS-toiminnon aika painamalla **+** tai **-**.
6. Vahvasta painamalla ⌚. Laite käynnistyy automaattisesti myöhemmin, se toimii asetetun KESTOAIKA-toiminnon ajan ja sammuu, kun LOPETUS-toiminnon aika saavutetaan. Kun asetettu aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki.
7. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.
8. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

8.6 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Paina painiketta ⌚ toistuvasti, kunnes **⏰** alkaa vilkkua.
2. Aseta vaadittu aika painamalla **+** tai **-**.

Hälytinajastin käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.

3. Kun asetettu aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
4. Käännä uunin toimintojen valitsin ja lämpötilan valitsin Off-asentoon.

8.7 Kellotoimintojen peruuttaminen

1. Paina painiketta ⌚ toistuvasti, kunnes haluamasi toiminnon merkkivalo alkaa vilkkua.
2. Paina ja pidä alhaalla painiketta **-**.

Kellotoiminto sammuu joidenkin sekuntien jälkeen.

9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



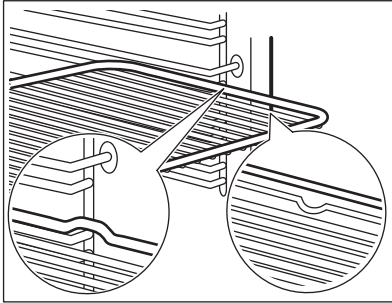
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

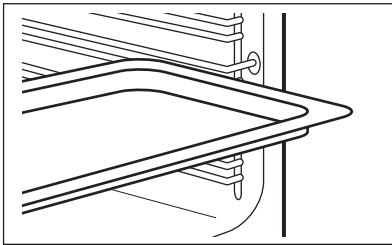
Paistoritilä:

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



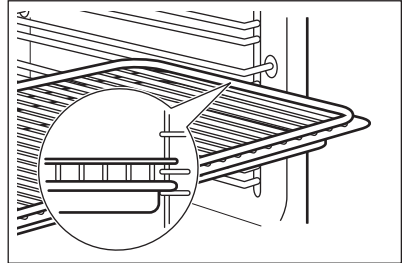
Leivinpelti/ uunipannu:

Työnnä leivinpelti /uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä ja leivinpelti / uunipannuyhdedssä:

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



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

10. LISÄTOIMINNOT

10.1 Jäähdytyspuhallin

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

10.2 Ylikuumenemissuoja

Uunin virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen ylikuumenemisen. Tämän estämiseksi uunissa on ylikuumenemissuoja, joka katkaisee virransyötön. Virta kytkeytyy

automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

11. 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.

11.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunissa on viisi kannatintasoa.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

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

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

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

Se lyhentää paistoaikaa ja pienentää energian kulutusta.

Kakkujen leipominen

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

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

Lihan ja kalan kypsentyminen

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

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









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









Paistoajat








Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyyppistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

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








11.2 Leivonta ja paistaminen

|  KAKUT | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|
|  | Ylä + alalämpö | | Kiertoilma | |  (min) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Vatkatut leivonnaiset | 170 | 2 | 160 | 3 (2 ja 4) | 45 - 60 | Kakkuvuoka |
| Murotaikina | 170 | 2 | 160 | 3 (2 ja 4) | 20 - 30 | Kakkuvuoka |

|  KAKUT | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|--|
|  | Ylä + alalämpö | | Kiertoilma | |  (min) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Piimä-juustokakku | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | Kakkuvuoka, Ø 26 cm |
| Struudeli | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Uunipelti |
| Marjapiirakka | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Kakkuvuoka, Ø 26 cm |
| Joulukakku (hedelmäkakku), uunin esikuumennus tyhjänä | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Kakkuvuoka, Ø 20 cm |
| Rusinakakku, uunin esikuumennus tyhjänä | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Leipävuoka |
| Muffinssit | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Uunipelti |
| Muffinssit, kaksi tasoa | - | - | 140 - 150 | 2 ja 4 | 25 - 35 | Uunipelti |
| Muffinssit, kolme tasoa | - | - | 140 - 150 | 1, 3 ja 5 | 30 - 45 | Uunipelti |
| Pikkuleivät | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Uunipelti |
| Pikkuleivät, kaksi tasoa | - | - | 140 - 150 | 2 ja 4 | 35 - 40 | Uunipelti |
| Pikkuleivät, kolme tasoa | - | - | 140 - 150 | 1, 3 ja 5 | 35 - 45 | Uunipelti |
| Marengit | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Uunipelti |
| Marengit, kaksi tasoa, uunin esikuumennus tyhjänä | - | - | 120 | 2 ja 4 | 80 - 100 | Uunipelti |
| Pullat, uunin esikuumennus tyhjänä | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Uunipelti |

| KAKUT | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|---|
|  | Ylä + alalämpö | | Kiertoilma | |  (min) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Eclair-leivokset | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Uunipelti |
| Eclair-leivokset, kaksi tasoa | - | - | 170 | 2 ja 4 | 35 - 45 | Uunipelti |
| Piiraat | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Kakkuvuoka, Ø 20 cm |
| Hedelmäkakku | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Kakkuvuoka, Ø 24 cm |

Esikuumenna tyhjää uunia.

| LEIPÄ JA PIZZA | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|---|
|  | Ylä + alalämpö | | Kiertoilma | |  (min) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Vehnäleipä, 1 - 2 kpl, 0,5 kg kpl | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Ruisleipä, esikuumennus ei ole tarpeen | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Leipävuoka |
| Sämpylät, 6 - 8 sämpylää | 190 | 2 | 180 | 2 (2 ja 4) | 25 - 40 | Uunipelti |
| Pizza | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Emalipelti |
| Teeleipä | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Uunipelti |

Esikuumenna tyhjää uunia.

Käytä kakkuvuokaa.



PAISTOKSET

| | Ylä + alalämpö | | Kiertoilma | | (min) |
|--|----------------|---|------------|---|-----------|
| | (°C) | | (°C) | | |
| Pastapaistos, esikuumennus ei ole tarpeen | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Vihannespaistos, esikuumennus ei ole tarpeen | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 |
| Piiras | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 |
| Lasagne | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |
| Cannelloni | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |








Käytä toista kannatintasoa.

Käytä ritilää.








LIHA

| | Ylä + alalämpö | Kiertoilma | (min) |
|---|----------------|------------|-----------|
| | (°C) | (°C) | |
| Naudanliha | 200 | 190 | 50 - 70 |
| Porsaanliha | 180 | 180 | 90 - 120 |
| Vasikanliha | 190 | 175 | 90 - 120 |
| Englantilainen paahtopaisti, raaka | 210 | 200 | 50 - 60 |
| Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä | 210 | 200 | 60 - 70 |
| Englantilainen paahtopaisti, kypsä | 210 | 200 | 70 - 75 |

|  LIHA | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|
|  | Ylä + alalämpö | | Kiertoilma | |  (min) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Porsaan lapapaisti kuorella | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Porsaanpotka, 2 kappaletta | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Lampaanreisi | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Kokonainen kana | 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 |
| Jänis, paloina | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Jänis, paloina | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Kokonainen fasaani | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |

Käytä toista kannatintasoa.






|  KALA | | | |
|--|--|--|--|
|  | Ylä + alalämpö | |  (min) |
| |  (°C) |  (°C) | |
| Taimen / Meriruutana, 3 - 4 kappaletta | 190 | 175 | 40 - 55 |
| Tonnikala / Lohi, 4 - 6 fileettä | 190 | 175 | 35 - 60 |

11.3 Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia.

Käytä neljättä kannatintasoa.

Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.





|  GRILLI | | | |
|---|---|--|--|
|  |  (kg) |  (min) 1. puoli |  (min) 2. puoli |
| Naudanfileepihvit, 4 kappaletta | 0,8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Naudanlihapihvit, 4 kappaletta | 0,6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Makkarat, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Porsaankyljykset, 4 kappaletta | 0,6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Puolikas kana, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Kebab, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Kanan rintafilee, 4 kappaletta | 0,4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hampurilaiset, 6 | 0,6 | 20 - 30 | - |
| Kalafilee, 4 kappaletta | 0,4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Lämpimät leivät, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Paahtoleipä, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |




11.4 Gratinointi





Esikumenna tyhjää uunia.





Käytä uunin ensimmäistä tai toista kannattintasoa.





Paistoaika voidaan laskea kertomalla alla olevan taulukon aika fileen senttimetri-paksuudella.





|  NAUDANLIHA | | |
|---|---|--|
|  |  (°C) |  (min) |
| Paahtopaisti tai filee, raaka | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Paahtopaisti tai filee, puolikypsä | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Paahtopaisti tai filee, kypsä | 170 - 180 | 8 - 10 |

|  PORSAS | | |
|---|---|--|
|  |  (°C) |  (min) |
| Lapa / Niska / Kinkku, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Kyljykset / Siankylki, 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Lihamureke, 0,75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Porsaan potkapaisti, esikypsennetty, 0,75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |

|  VASIKKA | | | |
|--|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Vasikanpaisti, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | |
| Vasikan reisi- paisti, 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | |

|  LAMMAS | | | |
|---|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Lampaanreisi / Lammaspaisti, 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 | |
| Lampaanselkä, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 | |

|  KANA | | | |
|---|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Linnunliha, paloi- na, 0,2 - 0,25 kg kpl | 200 - 220 | 30 - 50 | |
| Puolikas kana, 0,4 - 0,5 kg kpl | 190 - 210 | 35 - 50 | |
| Broileri, kana, 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 | |
| Ankka, 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | |
| Hanhi, 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | |
| Kalkkuna, 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | |
| Kalkkuna, 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | |

|  KALA (HAUDUTETTU) | | | |
|--|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Kokonainen ka- la, 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 | |





11.5 Kuivaus - Kiertoilma

Peitä uunipellit leivinpaperilla.




Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni kuivausajan puolessa välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivausajan loppuun suorittamiseksi.




Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.

|  VIHANNEKSET | | | |
|--|--|--|--|
|  |  (°C) |  (h) | |
| Pavut | 60 - 70 | 6 - 8 | |
| Paprikat | 60 - 70 | 5 - 6 | |
| Keittovihannekset | 60 - 70 | 5 - 6 | |
| Sienet | 50 - 60 | 6 - 8 | |
| Yrtit | 40 - 50 | 2 - 3 | |





Aseta lämpötila 60 - 70 °C.

|  HEDELMÄT | | | |
|---|---|--|--|
|  |  (h) | | |
| Luumut | 8 - 10 | | |
| Aprikoosit | 8 - 10 | | |

|  HEDELMÄT | |
|--|--|
|  |  (h) |
| Omenaviipaleet | 6 - 8 |
| Päärynät | 6 - 9 |





11.6 Kostea kiertoilma - suositellut varusteet






Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne absorboivat enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.

| | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pizzapanu | Uunivuoka | Annosvuokat | Torttuvuoka |
| Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm | Tumma, heijastamaton halkaisija 26 cm | Keraaminen halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm | Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm |

11.7 Kostea kiertoilma








Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.








|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| Makeat sämpylät, 12 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Sämpylät, 9 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pizza, pakaste, 0,35 kg | ritilä | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Kääretorttu | leivinpelti tai uunipannu | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | leivinpelti tai uunipannu | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Kohokas, 6 kappaletta | keraamiset annosvuokat ritilällä | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Torttupohja | torttuvuoka ritilällä | 180 | 2 | 35 - 45 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| Täytekekkipohja | uunivuoka ritilällä | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Höyrytetty kala, 0,3 kg | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Kokonainen kala, 0,2 kg | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Kalafilé, 0,3 kg | pizzapannu ritilällä | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Haudutettu liha, 0,25 kg | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0,5 kg | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Pikkuleivät, 16 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Macaronit, 20 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Muffinssit, 12 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Suolaiset leivonnaiset, 16 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Tortut, 8 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Kasvismunakas | pizzapannu ritilällä | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Välimeren vihannekset, 0,7 kg | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 4 | 35 - 45 |

11.8 Tietoja testilaitokselle

Standardin IEC 60350-1 mukaiset testit.

|  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | (°C) | (min) | |
| Pienet kakut, 20 kpl/pelti | Ylä + alälämpö | Uunipelti | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Pienet kakut, 20 kpl/pelti | Kiertoilma | Uunipelti | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Pienet kakut, 20 kpl/pelti | Kiertoilma | Uunipelti | 2 ja 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Omena-piirakka, 2 vuokaa Ø20 cm | Ylä + alälämpö | Uuniritilä | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Omena-piirakka, 2 vuokaa Ø20 cm | Kiertoilma | Uuniritilä | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm | Ylä + alälämpö | Uuniritilä | 2 | 170 | 40 - 50 | Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan. |
| Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm | Kiertoilma | Uuniritilä | 2 | 160 | 40 - 50 | Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan. |
| Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm | Kiertoilma | Uuniritilä | 2 ja 4 | 160 | 40 - 60 | Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan. |
| Murokekseit | Kiertoilma | Uunipelti | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Murokekseit | Kiertoilma | Uunipelti | 2 ja 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Murokekseit | Ylä + alälämpö | Uunipelti | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |

|  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|--|
| | | | | (°C) | (min) | |
| Paahto- leipä, 4 - 6 kpl | Grilli | Uuniritilä | 4 | maks. | 2 - 3 minuut- tia ensimmäi- nen puoli; 2 - 3 minuuttia toinen puoli | Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan. |
| Naudan- lihapihvi, 6 kpl, 0,6 kg | Grilli | Ritilä ja uunipan- nu | 4 | maks. | 20 - 30 | Aseta ritilä uunin neljännelle tasol- le ja uunipannu kolmannelle ta- solle. Käännä ruoka keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan. |



12. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

| | |
|---|---|
|  | Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa. |
| | Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta. |
| Puhdistusai- neet | Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella. |
|  | Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa. |
| Jokapäiväi- nen käyttö | Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä uunia 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen. |



Lisävarusteet

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pestä astianpesukoneessa

12.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Älä käytä teräsvillaa, happoja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

12.3 Luukun tiivisteiden puhdistaminen

Tarkista luukun tiiviste säännöllisesti. Tiiviste sijaitsee uunin sisäosan kehyksen ympärillä. Älä käytä uunia, jos luukun tiiviste on vaurioitunut. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Puhdista luukun tiiviste yleisiä puhdistusohjeita noudattaen.

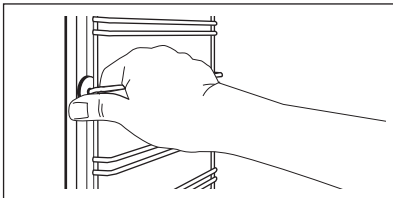
12.4 Poistaminen: uunipeltien kannatinkiskot

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

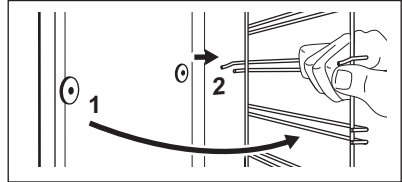


HUOMIO!
Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.




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



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

12.5 Aqua Clean

Tämä puhdistustoiminto auttaa poistamaan jäljelle jäävän rasvan ja ruokajäämät uunista kosteuden avulla.

1. Lisää 300 ml vettä uunin alaosan lokeroon.
2. Aseta toiminto: 
3. Aseta lämpötila 90 °C.
4. Anna uunin käydä 30 minuuttia.
5. Kytke uuni pois päältä.
6. Kun uuni on kylmä, puhdista sen sisäosa pehmeällä liinalla.



VAROITUS!

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen sen koskettamista. On olemassa palovammojen vaara.

12.6 Luukun irrottaminen ja asentaminen

Uuninluukussa on kaksi lasilevyä. Voit poistaa uuninluukun ja sen sisällä olevan lasilevyn puhdistusta varten. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.



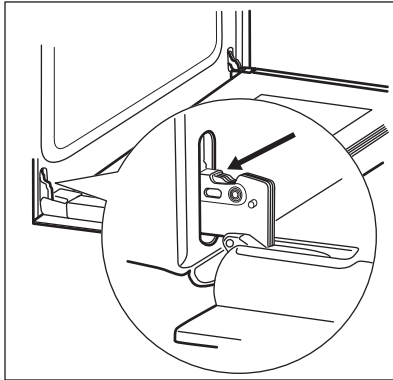
Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa sisällä olevan lasilevyn ennen uuninluukun irrottamista.



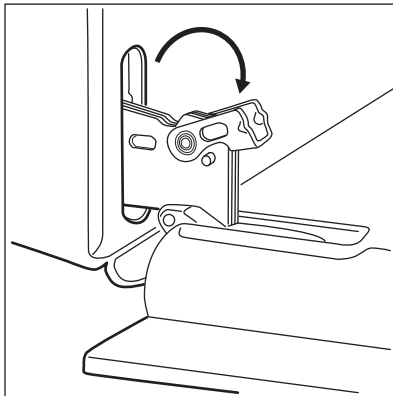
HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman sisäistä lasilevyä.

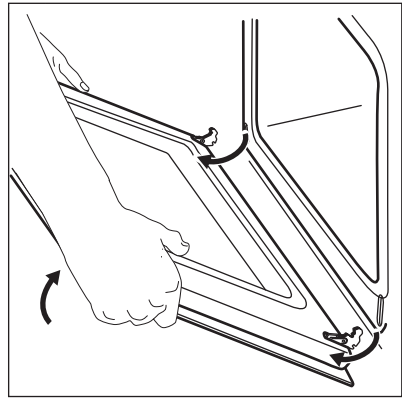
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



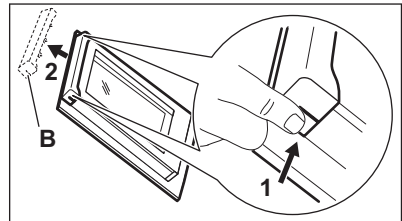
2. Nosta ja käännä saranoissa olevat vivut kokonaan.



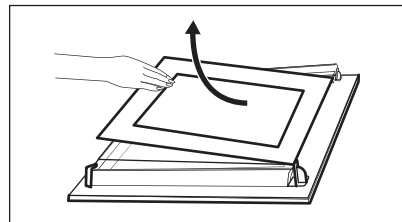
3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.



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



6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Pitele luukun lasilevyä sen yläreunasta ja vedä se varoen ulos. Varmista, että lasi irtaoo kannattimista kokonaan.



8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

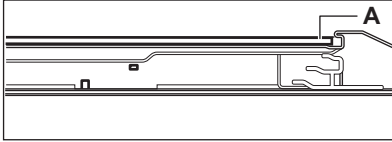
Puhdistettuasi lasilevyn ja uuninluukun asenna ne takaisin paikalleen.

Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle. Varmista, ettei

lasilevyn kehyksen painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.

Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen.

Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



12.7 Vaihtaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

1. Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.
2. Irrota uunin pistoke pistorasiasta.
3. Peitä uunin pohja kankaalla.



HUOMIO!

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Takalamppu

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

13. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Käyttöhäiriöt

| Ongelma | Mahdollinen syy | Korjaustoimenpide |
|---|--|---|
| 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. | 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. |
| Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle. | Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi. | Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen. |
| Näytössä näkyy "12.00". | On tapahtunut sähkökatkos. | Aseta kello uudelleen. |

13.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

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

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

14. ENERGIATEHOKKUUS

14.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

| | | |
|--|--|---------|
| Tavarantoimittajan nimi | Electrolux | |
| Mallin tunnus | COB300W 949496294 COB300X 949496293 | |
| Energialuokka | 95.3 | |
| Energiatehokkuusluokka | A | |
| Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa | 0.93 kWh/ohjelma | |
| Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa | 0.81 kWh/ohjelma | |
| Pesien lukumäärä | 1 | |
| Lämpölähde | Sähkö | |
| Tilavuus | 72 l | |
| Uunityyppi | Kalusteeseen asennettava uuni | |
| Massa | COB300W | 28.6 kg |
| | COB300X | 28.6 kg |

* Euroopan unionissa EU-määräyksien 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti. Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti. Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.

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

14.2 Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhalltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.



Ruokien lämpimänäpito

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus hyödyntääksesi jälkilämmön ja säilyttääksesi aterian lämpimänä.

Kosteaa kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

INNEHÅLL

| | |
|---------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION..... | 31 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... | 32 |
| 3. INSTALLATION..... | 35 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING..... | 37 |
| 5. KONTROLLPANELEN..... | 37 |
| 6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING..... | 38 |
| 7. DAGLIG ANVÄNDNING..... | 38 |
| 8. KLOCKFUNKTIONER..... | 39 |
| 9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR..... | 41 |
| 10. TILLVALSFUNKTIONER..... | 41 |
| 11. TIPS..... | 42 |
| 12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING..... | 52 |
| 13. FELSÖKNING..... | 55 |
| 14. ENERGIEFFEKTIVITET..... | 55 |

VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrera din produkt för bättre service:
www.registerelectrolux.com




Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barnen leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar kan bli heta under användning.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

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

- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- **WARNING:** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

| | |
|--|--------------|
| Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken) | 590 (600) mm |
| Skåpets bredd | 560 mm |
| Skåpets djup | 550 (550) mm |
| Höjd på produktens främre del | 594 mm |
| Höjd på produktens bakre del | 576 mm |
| Bredd på produktens främre del | 595 mm |
| Bredd på produktens bakre del | 559 mm |
| Produktens djup | 569 mm |
| Djupet på den inbyggda produkten | 548 mm |
| Djup med öppen lucka | 1022 mm |
| Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan | 560x20 mm |
| Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan | 1500 mm |
| Monteringskruvar | 4x25 mm |

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.

- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

Kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

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

| Total effekt (W) | Kabeldel (mm ²) |
|------------------|-----------------------------|
| max. 1380 | 3 x 0.75 |
| max. 2300 | 3 x 1 |
| max. 3680 | 3 x 1.5 |

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

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte elfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.

- låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
- var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- 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 produkten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring



WARNING!

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

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

- Rengör inte den katalytiska emaljen (om sådan finns) med rengöringsmedel.

2.5 Lampa inuti produkten



WARNING!
Risk för elektrisk stöt!

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

2.6 Service

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.

- Använd endast originaldelar.

2.7 Kassering



WARNING!
Risk för kvävning eller skador.

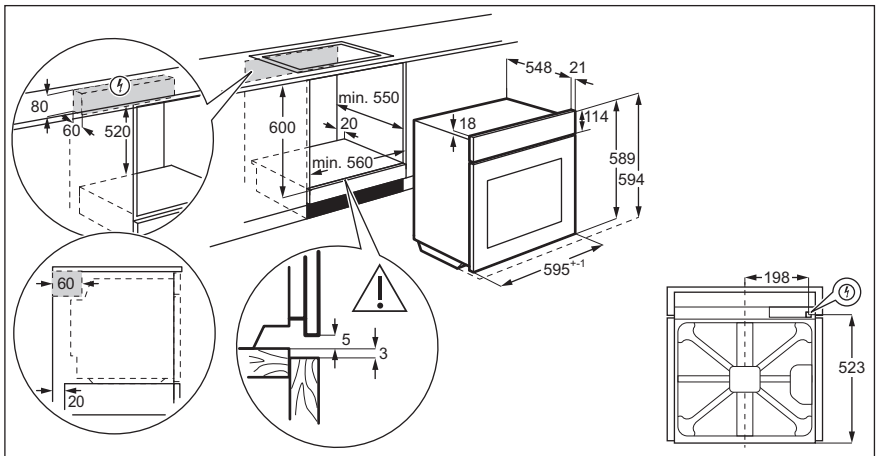
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

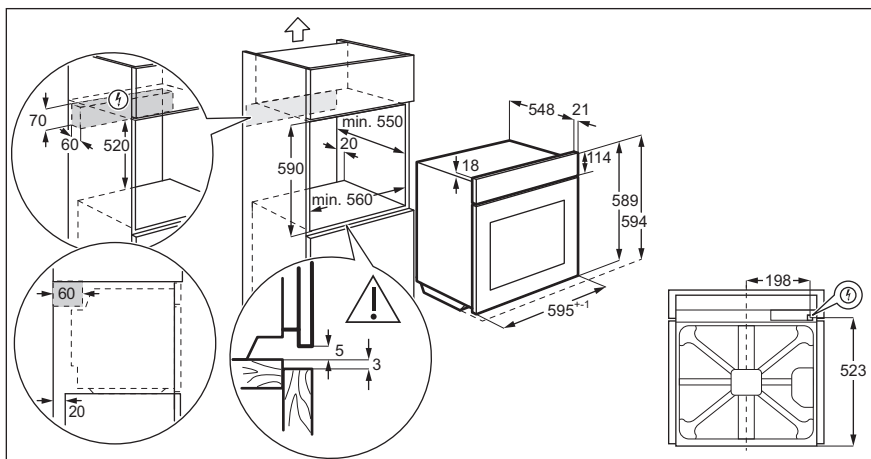
3. INSTALLATION



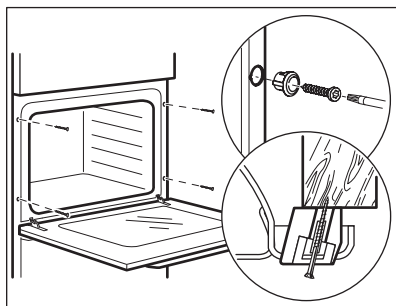
WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

3.1 Inbyggd



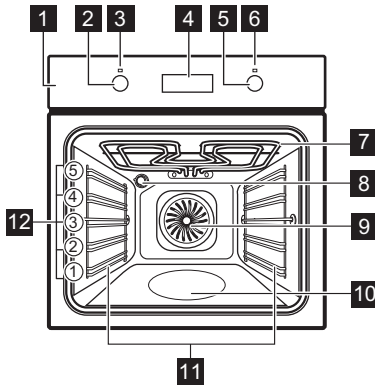


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Vred för ugnsfunktionerna
- 3** Strömlampa/symbol
- 4** Display
- 5** Kontrollvred (för temperaturen)
- 6** Temperaturindikator/symbol
- 7** Värmeelement
- 8** Lampa
- 9** Fläkt
- 10** Ugnsutrymmets upphöjning - Aqua rengöringsbehållare
- 11** Ugnssteg, löstagbar
- 12** Ugnsnivåer

4.2 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**

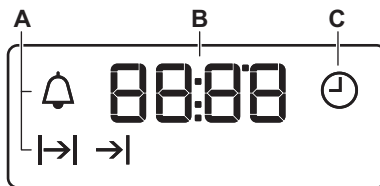
- För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

5. KONTROLLPANELEN

5.1 Knappar

| Sensorfält/knapp | Beskrivning |
|------------------|-------------------------------------|
| — | Gör så här för att ställa in tiden. |
| 🕒 | Ställa in en klockfunktion. |
| + | Gör så här för att ställa in tiden. |

5.2 Display



- A.** Klockfunktioner
- B.** Timer
- C.** Klockfunktion

6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.

6.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.




Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

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

6.2 Förvärmning

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

1. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
6. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
7. Stäng av ugnen och låt den svalna. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

7. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



7.1 Ställa in en värmefunktion


1. Vrid vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.



Lampan tänds när ugnen är igång.

3. Vrid vredet för värmefunktioner till Off-läge (Av) för att stänga av ugnen.

7.2 Uppvärmningsfunktioner

| Ugnsfunktion | Program |
|--|--------------------|
|  Avstängt läge | Ugnen är avstängd. |
|  Belysning | Tända lampan. |






| Ugnsfunktion | Program |
|---|--|
|  Varmluft | För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för Över- och undervärme. |

| Ugnsfunktion | Program |
|--|--|
|  Varmluft med fukt | <p>Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft med fukt. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.</p> |
|  Undervärme | <p>För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.</p> |

| Ugnsfunktion | Program |
|--|---|
|  Grill | <p>För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.</p> |
|  Snabbgrillning | <p>För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.</p> |
|  Turbogrillning | <p>För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.</p> |
|  Pizza-funktion | <p>Tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.</p> |
|  Över- och undervärme / Aqua Clean | <p>För bakning och stekning på en ugnsnivå. Se kapitlet "Skötsel och rengöring" för mer information om: Aqua Clean.</p> |

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Tabell över klockfunktioner

| Klockfunktion | Program |
|--|---|
|  KLOCKA | För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden. |
|  KOKTID | För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen. |
|  SLUTTID | För att ställa in när produkten ska stängas av. |
|  TIDSFÖRDRÖNING | För att kombinera KOKTID och SLUTTID. |
|  SIGNALUR | För att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALURET när som helst, även om produkten är avstängd. |

8.2 Ställa klockan. Ändra tiden

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.

⌚ blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det varit ett strömavbrott eller när klockan inte är inställd.

Tryck på $+$ eller $-$ för att ställa in rätt tid.

Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.

För att ändra tiden, tryck på ⌚ upprepade gånger tills ⌚ börjar blinka.

8.3 Ställa in KOKTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på ⌚ flera gånger tills \rightarrow | börjar blinka.
3. Tryck på $+$ eller $-$ för att ställa in KOKTIDEN.

Displayen visar \rightarrow |.

4. En ljudsignal hörs och \rightarrow | blinkar när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

8.4 Ställa in SLUTTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på ⌚ flera gånger tills \rightarrow | börjar blinka.
3. Tryck på $+$ eller $-$ för att ställa in tiden.

Displayen visar \rightarrow |.

4. En ljudsignal hörs och \rightarrow | blinkar när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

8.5 Ställa in TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på ⌚ flera gånger tills \rightarrow | börjar blinka.
3. Tryck på $+$ eller $-$ för att ställa in KOKTIDEN.
4. Tryck på ⌚.
5. Tryck på $+$ eller $-$ för att ställa in SLUTTIDEN.
6. Tryck på ⌚ för att bekräfta. Produkten sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN. När tiden har uppnåtts hörs en ljudsignal.
7. Produkten stängs av automatiskt. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
8. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

8.6 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på ⌚ flera gånger tills ⌚ börjar blinka.
2. Tryck på $+$ eller $-$ för att ställa in önskad tid. Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.
3. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
4. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

8.7 Avbryta klockfunktionerna

1. Tryck flera gånger på ⌚ tills önskad funktionslampa börjar blinka.
2. Tryck på och håll in $-$. Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

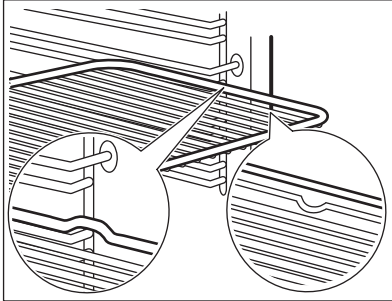


VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta in tillbehör

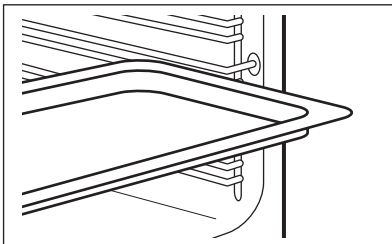
Galler:

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



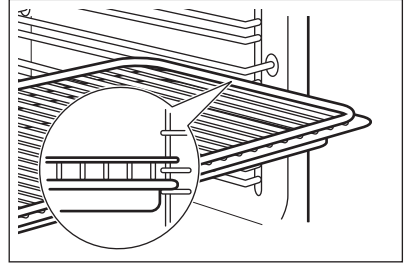
Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

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



Liten fördjupning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tippskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärnen från att glida ner.

10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Kylfläkt

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

10.2 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter,

kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

11. TIPS



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

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

11.1

Tillagningsrekommendationer

Ugnen har fem hyllnivåer.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

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

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

Ugnen har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Detta minskar såväl tillagningstiden som energiförbrukningen.

Baka kakor

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

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

Tillagning av kött och fisk

Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.









För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.









Tillagningstider









Tillagningstiderna beror på vilken typ av mat som ska tillagas samt dess konsistens och volym.

I början rekommenderar vi att man övervakar maten under tillagningen. Hitta de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.









11.2 Bakning och stekning

| |  KAKOR | | | |  (min.) |  |
|---------------------------|--|---|---|---|---|---|
| |  | Över- och under- värme | Varmluft | | | |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Recept där vispning ingår | 170 | 2 | 160 | 3 (2 och 4) | 45 - 60 | Kakform |
| Mördeg | 170 | 2 | 160 | 3 (2 och 4) | 20 - 30 | Kakform |

|  KAKOR | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|--|
|  | Över- och under- värme | | Varmluft | |  (min.) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Cheesecake | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | Kakform, Ø 26 cm |
| Strudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Bakplåt |
| Syltkaka | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Kakform, Ø 26 cm |
| Julkaka, för- värm den tomma ugnen | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Kakform, Ø 20 cm |
| Plommontår- ta, förvärm den tomma ugnen | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Brödform |
| Muffins | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Bakplåt |
| Muffins, två nivåer | - | - | 140 - 150 | 2 och 4 | 25 - 35 | Bakplåt |
| Muffins, tre nivåer | - | - | 140 - 150 | 1, 3 och 5 | 30 - 45 | Bakplåt |
| Småkakor | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Bakplåt |
| Småkakor, två nivåer | - | - | 140 - 150 | 2 och 4 | 35 - 40 | Bakplåt |
| Småkakor, tre nivåer | - | - | 140 - 150 | 1, 3 och 5 | 35 - 45 | Bakplåt |
| Maränger | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Bakplåt |
| Maränger, två nivåer, för- värm den tomma ugnen | - | - | 120 | 2 och 4 | 80 - 100 | Bakplåt |
| Bullar, för- värm den tomma ugnen | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Bakplåt |
| Eclairs | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Bakplåt |
| Eclairs, två ni- våer | - | - | 170 | 2 och 4 | 35 - 45 | Bakplåt |








|  KAKOR | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|
|  | Över- och under- värme | | Varmluft | |  (min.) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Pajer | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Kakform, Ø 20 cm |
| Fruktkaka | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Kakform, Ø 24 cm |

Förvärm den tomma ugnen.

|  BRÖD OCH PIZZA | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Över- och under- värme | | Varmluft | |  (min.) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Fransnbröd, 1 - 2 stycken, 0,5 kg styck | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Rågbröd, för- värmning är inte nödvändigt | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Brödform |
| Fransbullar, 6 - 8 bullar | 190 | 2 | 180 | 2 (2 och 4) | 25 - 40 | Bakplåt |
| Pizza | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Emaljerad plåt |
| Scones | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Bakplåt |








Förvärm den tomma ugnen.








Använd kakform.

|  PAJER | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|--|
|  | Över- och undervärme | | Varmluft | |  (min.) | |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Pajdeg, förvärmning är inte nödvändigt | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | |
| Vegetarisk paj, förvärmning är inte nödvändigt | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | |
| Quiches | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 | |
| Lasagne | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | |
| Cannelloni | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | |








Använd den andra hyllpositionen.

Använd gallret.

|  KÖTT | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
|  | Över- och undervärme | | Varmluft | |  (min.) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Nötkött | 200 | | 190 | | 50 - 70 |
| Fläsk | 180 | | 180 | | 90 - 120 |
| Kalvkött | 190 | | 175 | | 90 - 120 |
| Engelsk rostbiff, röd inuti | 210 | | 200 | | 50 - 60 |
| Engelsk rostbiff, lite röd inuti | 210 | | 200 | | 60 - 70 |
| Engelsk rostbiff, inte röd inuti | 210 | | 200 | | 70 - 75 |

|  KÖTT | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  | Över- och under- värme | | Varmluft | |  (min.) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Fläskbog, med kant | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Griskind, 2 bitar | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Lammstek med ben | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Hel 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 |
| Kanin, i bitar | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Hare, i bitar | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Hel fasan | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |

Använd den andra hyllpositionen.






|  FISK | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|
|  | Över- och under- värme | | Varmluft | |  (min.) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Öring / Havsruda, 3 - 4 fiskar | 190 | | 175 | | 40 - 55 |
| Tonfisk / Lax, 4 - 6 filéer | 190 | | 175 | | 35 - 60 |

11.3 Grill

Förvärm den tomma ugnen.

Använd den fjärde hyllpositionen.

Grillning med maximal temperaturinställning.





|  GRILLA | | | |
|---|---|--|--|
|  |  (kg) |  (min.) 1:a sidan |  (min.) 2:a sidan |
| Oxfileér, 4 st | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Nötstek, 4 st | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Korv, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Fläskkotletter, 4 st | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Halv kyckling, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Kebab, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Kycklingbröst, 4 st | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hamburgare, 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Fiskfilé, 4 st | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Varma smörgåsar, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Rosta, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |

11.4 Turbogrillning



Förvärm den tomma ugnen.





Använd första eller andra hyllpositionen.





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





|  NÖTKÖTT | | |
|--|---|---|
|  |  (°C) |  (min.) |
| Engelsk rostbiff eller filé, röd | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Engelsk rostbiff eller filé, medium | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Engelsk rostbiff eller filé, välstekt | 170 - 180 | 8 - 10 |

|  FLÄSKKÖTT | | |
|--|---|---|
|  |  (°C) |  (min.) |
| Bog / Hals / Skinkstek, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Kotletter / Revbensspjäll, 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Köttfärslimpa, 0,75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Fläsklägg, lagad i förväg, 0,75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |

|  KALVKÖTT | | | |
|---|--|--|--|
|  |  (°C) |  (min.) | |
| Kalvstek, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | |
| Kalvlägg, 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | |

|  LAMMKÖTT | | | |
|---|--|--|--|
|  |  (°C) |  (min.) | |
| Lamm, lägg / Lammstek, 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 | |
| Lamm, sadel, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 | |

|  FÅGEL | | | |
|--|--|--|--|
|  |  (°C) |  (min.) | |
| Bitar av fågel, 0,2 - 0,25 kg var-dera | 200 - 220 | 30 - 50 | |
| Halv kyckling, 0,4 - 0,5 kg var-dera | 190 - 210 | 35 - 50 | |
| Kyckling, unghö- na, 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 | |
| Anka, 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | |
| Gås, 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | |
| Kalkon, 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | |
| Kalkon, 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | |

|  FISK (ÅNGKOKT) | | | |
|---|--|--|--|
|  |  (°C) |  (min.) | |
| Hel fisk, 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 | |





11.5 Dehydrering - Varmluft

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.




För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt det svalna över natten för att fullfölja torkningen.




För en plåt, använd tredje hyllpositionen.

För två plåtar, använd den första och den fjärde hyllpositionen.

|  GRÖNSAKER | | | |
|--|--|--|--|
|  |  (°C) |  (tim) | |
| Bönor | 60 - 70 | 6 - 8 | |
| Paprika | 60 - 70 | 5 - 6 | |
| Soppgrönsaker | 60 - 70 | 5 - 6 | |
| Svamp | 50 - 60 | 6 - 8 | |
| Örter | 40 - 50 | 2 - 3 | |

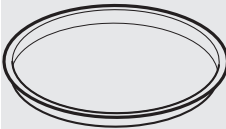
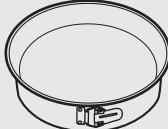


Ställ in temperaturen till 60 - 70 °C.

|  FRUKT | | | |
|--|---|--|--|
|  |  (tim) | | |
| Plommon | 8 - 10 | | |
| Aprikoser | 8 - 10 | | |
| Äppelskivor | 6 - 8 | | |

| | |
|--|---|
|  FRUKT | |
|  |  (tim) |
| Päron | 6 - 9 |






11.6 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör






Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

| | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pizzaform | Ugnsform | Portionsform | Tårtbottenform |
| Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter | Mörk, icke reflekterande 26 cm i diameter | Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög | Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter |

11.7 Varmluft med fukt








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








|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Söta bullar, 12 st | långpanna eller djupform | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Fransbullar, 9 st | långpanna eller djupform | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Fryst pizza, 0,35 kg | galler | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Rulltårta | långpanna eller djupform | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | långpanna eller djupform | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Soufflé, 6 st | keramiska ramekiner på galler | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Sockerkaksbotten | flan-form på galler | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Tårtbotten | gratängform på galler | 170 | 2 | 35 - 50 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Pocherad fisk, 0,3 kg | långpanna eller djup form | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Hel fisk, 0,2 kg | långpanna eller djup form | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Fiskfilé, 0,3 kg | pizzaform på galler | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Kokt kött, 0,25 kg | långpanna eller djup form | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0,5 kg | långpanna eller djup form | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Cookies, 16 st | långpanna eller djup form | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Mandelbiskvier, 20 st | långpanna eller djup form | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Muffins, 12 st | långpanna eller djup form | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Matpaj, 16 st | långpanna eller djup form | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Mördegskakor, 20 st | långpanna eller djup form | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Tarteletter, 8 st | långpanna eller djup form | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Grönsaker, kokta, 0,4 kg | långpanna eller djup form | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Vegetarisk omelett | pizzaform på galler | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg | långpanna eller djup form | 180 | 4 | 35 - 45 |

11.8 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60350-1.


|  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | (°C) | (min.) | |
| Småkakor, 20 stycken/plåt | Över- och undervärme | Bakplåt | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Småkakor, 20 stycken/plåt | Varmluft | Bakplåt | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Småkakor, 20 stycken/plåt | Varmluft | Bakplåt | 2 och 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm | Över- och undervärme | Galler | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm | Varmluft | Galler | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Sockerkaka, kakform Ø26 cm | Över- och undervärme | Galler | 2 | 170 | 40 - 50 | Förvärm ugnen i 10 minuter. |
| Sockerkaka, kakform Ø26 cm | Varmluft | Galler | 2 | 160 | 40 - 50 | Förvärm ugnen i 10 minuter. |
| Sockerkaka, kakform Ø26 cm | Varmluft | Galler | 2 och 4 | 160 | 40 - 60 | Förvärm ugnen i 10 minuter. |
| Mördegskakor | Varmluft | Bakplåt | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Mördegskakor | Varmluft | Bakplåt | 2 och 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Mördegskakor | Över- och undervärme | Bakplåt | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Rosta, 4 - 6 bitar | Grill | Galler | 4 | max. | 2 - 3 minuter första sidan, 2 - 3 minuter andra sidan | Förvärm ugnen i 3 minuter. |


| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
| Hamburgare av nötkött, 6 bitar, 0,6 kg | Grill | Galler och långpanna | 4 | max. | 20 - 30 | Placera galleret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen i 3 minuter. |


12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

 **VARNING!**
Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

| | |
|---|--|
|  | Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och mildt rengöringsmedel. |
| Rengöringsmedel | Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor. Ta bort envisa fläckar med speciell ugnrensning. |

| | |
|--|--|
|  | Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan. |
| Används varje dag | Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före tillagning. Torka av ugnen med en mjuk trasa efter användning. |

| | |
|---|---|
|  | Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin. |
| Tillbehör | Rengör inte tillbehör med nonstickbeläggning med rengöringsmedel med slip-effekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen. |

12.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller svamp. Torka med en mjuk trasa.

Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slip-effekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

12.3 Rengöring av luckans packning

Kontrollera ugnsluckans packning med jämna mellanrum. Ugnsluckans packning är den som omger ugnens öppning. Använd inte ugnen om denna dörrpackning är skadad. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

För rengöring av luckans packning, se allmän information om rengöring.

12.4 Hur man tar bort: ugnsstegarna

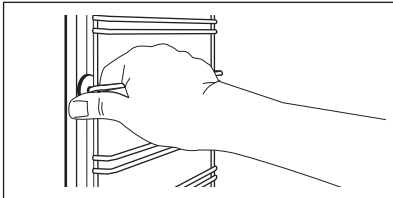
Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.



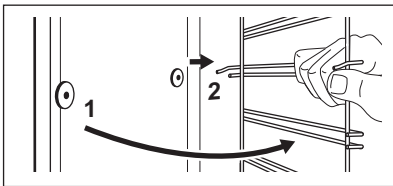
FÖRSIKTIGHET!

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.




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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

12.5 Aqua Clean

Den här rengöringsproceduren använder fukt för att ta bort fett och matpartiklar från ugnen.

1. Häll 300 ml vatten i ugnutrymmets botten.
2. Ställ in funktionen: .
3. Ställ in temperaturen till 90 °C.
4. Låt ugnen vara igång i 30 minuter.

5. Stäng av ugnen.
6. När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.



VARNING!

Se till att ugnen är kall innan du rör den. Det finns risk för att du bränner dig.

12.6 Demontering och montering av luckan

Ugnsluckan har två glasrutor. Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glasrutorna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glasskivorna.



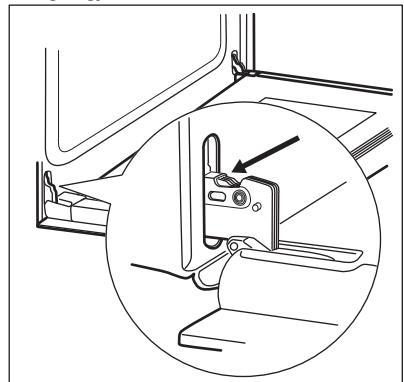
Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutan innan du tar bort ugnsluckan.



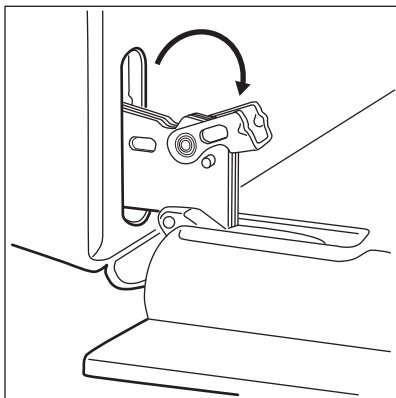
FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelen.

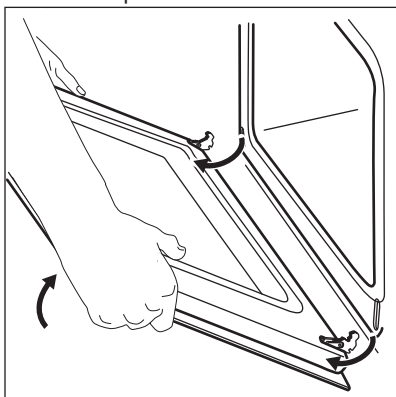
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



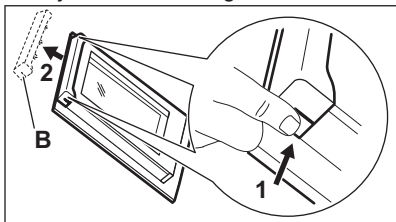
2. Lyft och vrid spakarna helt på båda gångjärnen



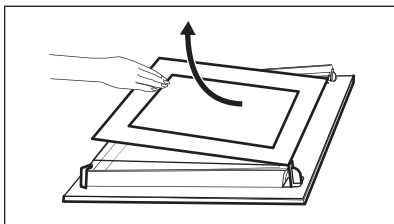
3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.



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



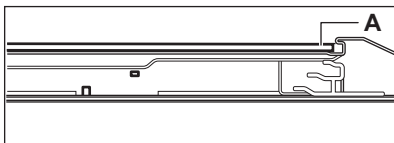
8. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna nogga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

När rengöringen är klar, sätt tillbaka glasrutan och ugnsluckan.

Zonen med screentryck måste vara vänd mot insidan av ugnsluckan. Efter installationen måste du se till att ytan på glasrutan med zonerna med screenprinting inte är knottrig när du vidrör den.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.

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



12.7 Byte av: Lampa



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

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



FÖRSIKTIGHET!

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

Baklampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.

2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

13. FELSÖKNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|--|--|---|
| 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. | Säkringen har gått. | 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. |
| 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 "12.00". | Det har varit strömavbrott. | Ställ klockan. |

13.2 Serviceinformation

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

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

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

| | |
|--------------------|------------|
| Leverantörens namn | Electrolux |
|--------------------|------------|

| | | |
|---|--|---------|
| Modellbeskrivning | COB300W 949496294 COB300X 949496293 | |
| Energiindex | 95.3 | |
| Energieffektivitetsklass | A | |
| Energiförbrukning med en standarddrätt, över/ undervärme | 0.93 kWh/program | |
| Energiförbrukning med en standarddrätt, varmluft | 0.81 kWh/program | |
| Antal kaviteter | 1 | |
| Värmekälla | Elektricitet | |
| Ljudstyrka | 72 l | |
| Typ av ugn | Inbyggnadsugn | |
| Massa | COB300W | 28.6 kg |
| | COB300X | 28.6 kg |

* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

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

14.2 Energibesparing



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

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

Använd metallrör för att förbättra energibesparingen.

Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

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

Restvärme

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum 3-10 minuter innan tillagningen är klar. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.


För varmhållning av mat


Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Varmluft med fukt

För att spara energi under tillagningen.

15. MILJÖSKYDD

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

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

www.electrolux.com/shop



867359218-A-522019