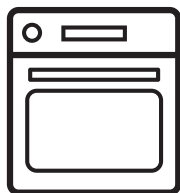




Electrolux



electrolux.com/register



XO51CBK

DA Brugsanvisning | **Ovn**

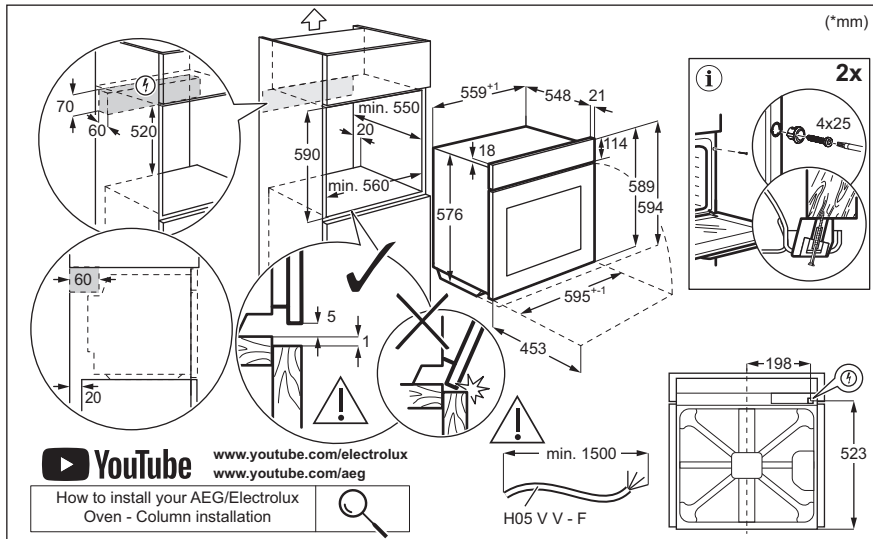
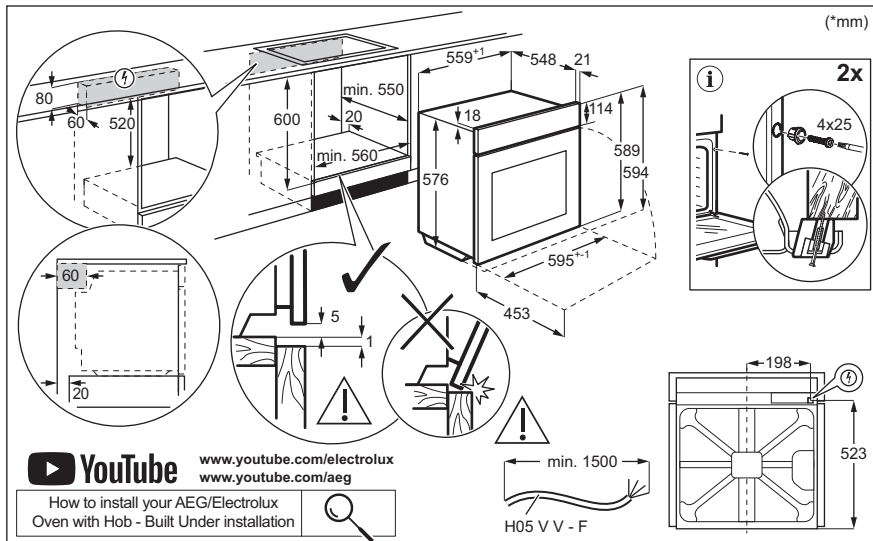
3

FI Käyttöohje | **Uuni**

19



INSTALLATION / ASENNUS



Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	8
6. DAGLIG BRUG.....	9
7. YDERLIGERE FUNKTIONER.....	10
8. URFUNKTIONER.....	10
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	11
10. TIPS OG RÅD.....	12
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	14
12. FEJLFINDING.....	16
13. ENERGIFORBRUG.....	17
14. MILJØHENSYN.....	18

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.

- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen på vores hjemmeside.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.

- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

Se den samlede effekt på typeskiltet for denne del af kablet. Du kan også se i tabellen:

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Jordledningen (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end den brune fase og de blå neutrale kabler.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparats specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Varm luft kan slippes ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med produktet, når du åbner lågen.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til konserveringsformål.

- Anbring ikke brændbare produkter eller genstande, der er fugtet med brændbare produkter i nærheden af eller på produktet.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på bunden i produktets ovnrum.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Opbevar ikke fugtige fade og madvarer i produktet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke produktets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Brug kun tilbehør, der følger med dette produkt, eller som anbefales af producenten.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at produktet er koldt. Der er risiko for, at ovnglassene går i stykker.

- Udskift straks glassene i lågen, når de er beskadigede. Kontakt et autoriseret servicecenter.
- Vær forsigtig, når du fjerner lågen fra apparatet, lågen er tung.
- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.
- Undgå at rengøre den katalytiske emalje med rengøringsmidler.

2.5 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er

beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.6 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.7 Bortskaffelse



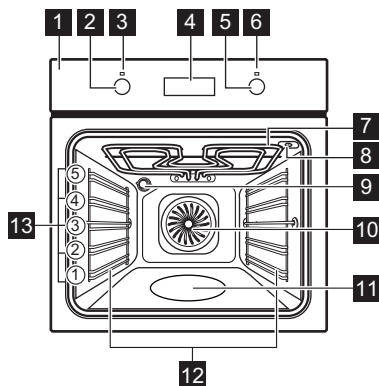
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Ovnfunktionsknap
- 3 Tænd/Sluk kontrollampe/symbol
- 4 Display
- 5 Betjeningsknap (til temperatur)
- 6 Temperaturkontrollampe/symbol
- 7 Varmelegeme
- 8 Stik til termometer
- 9 Ovnlys
- 10 Blæser
- 11 Ovnrumsprægning
- 12 Ovnribbe, udtagelig
- 13 Ovnribber

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Sådan tændes og slukkes produktet

Sådan tændes for produktet:

1. Tryk på knapperne. Knapperne popper ud.
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

For at slukke for produktet: drej ovnfunktionsknappen til off position .

4.2 Sensorfelter/knapper

 Indstilling af tiden.

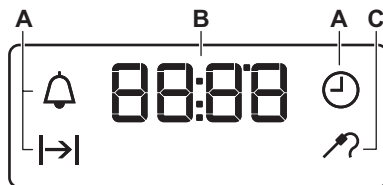


Indstilling af en urfunktion.



Indstilling af tiden.

4.3 Display



A. Urfunktioner

B. Timer

C. Termometerindikator

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indstilling af tiden

Efter den første strømtilslutning skal du vente, til displayet viser: "00:00" eller "12:00" (afhængigt af modellen).

1.  - tryk for at indstille tiden.
2.  - tryk for at bekræfte det, ellers gemmes den indstillede aktuelle tid automatisk efter 5 sekunder.

5.2 Første forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan afgive ubehagelig lugt og røg. Ventiler rummet under forvarmning.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Der henvises til Daglig brug. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

6. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Ovnfunktioner



Light

Til at tænde lampen.



Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i produktet afvige fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.



Varmluft PLUS

Tilføjelse af fugtighed under madlavningen. Bagnings og stegning af mad på én ovnrørbe. Større saftighed under genopvarmning.



Over-/undervarme

Bagnings og stegning af mad på én ovnrørbe.



Undervarme

Bagnings af kager med sprød bund og konservering af mad.



Varmluft

Til stegning af kød og bagnings af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeles varmen jævnt i ovnens indre.



Hurtig grillstegning

Grillstegning af tynde stykker mad i store mængder og ristning af brød.



Turbogrill

Stegning på én ovnrørbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.



Pizza-funktionen

Til at bage pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.

6.2 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev brugt til at overholde kravene til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU

66/2014). Test i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højest mulige energieffektivitet.

For tilberedningsanvisninger henvises til Tips og råd, Fugtig varmluft. For generelle anbefalinger til energibesparelser henvises til Energiforbrug, Energibesparelsetips.

6.3 Indstilling af en ovnfunktion

1. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej betjeningsknappen for at vælge temperaturen.
3. Når tilberedningen er slut, skal du dreje knapperne til slukket position for at slukke for produktet.

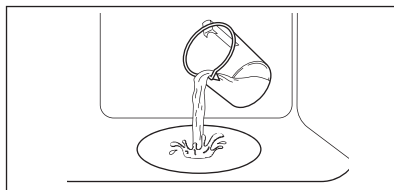
6.4 Indstilling af funktionen: Varmluft PLUS

Denne funktion øger fugtigheden under tilberedning.

ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Fyld fordybningen i ovnrummet med vand.



Maksimal kapacitet for fordybningen i ovnrummet er 250 ml. Fyld ikke fordybningen i ovnrummet under tilberedning, eller når produktet er varmt.

3. Indstil funktionen: .
4. Drej betjeningsknappen for at indstille temperaturen.

5. Forvarm det tomme produkt i 10 min for at skabe fugt.
6. Anbring maden i produktet Under tilberedning må ovndøren ikke åbnes.
7. Drej ovnfunktionsknappen til slukpositionen for at slukke for produktet.
8. Åbn forsigtigt ovnlågen, når funktionen er afsluttet. Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger.

9. Kontrollér, at produktet er koldt. Fjern det resterende vand fra fordybningen i ovnrummet.

7. YDERLIGERE FUNKTIONER

7.1 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

7.2 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

8. URFUNKTIONER

8.1 Tabel for urfunktioner

	Aktuel tid For at indstille, ændre eller kontrollere aktuel tid.
	Varighed Til at indstille, hvor længe produktet skal køre.
	Minutur Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion. Du kan til enhver tid indstille denne funktion, og så når produktet er slukket.

8.2 Indstilling: Aktuel tid

1.  - tryk gentagne gange for at ændre den aktuelle tid.  - blinker.
2.  - tryk for at indstille tiden. Efter ca. 5 sek stopper det blinkende lys, og displayet viser den aktuelle tid.
-  - blinker, når du tilslutter produktet til elforsyningen, når der har været strømafbrydelse, eller når timeren ikke er indstillet.  - tryk for at indstille tiden.

8.3 Indstilling: Varighed

1. Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
2.  - tryk gentagne gange.  - blinker.
3.  - tryk for at indstille: Varighed. Displayet viser  - blinker, når den indstillede tid slutter. Signalet lyder, og produktet slukkes.
4. Tryk på en vilkårlig knap for at slå lydsignalet fra.
5. Drej knapperne til off positionen.

8.4 Indstilling: Minutur

1.  - tryk gentagne gange.  - blinker.
2.  - tryk for at indstille tiden. Funktionen starter automatisk efter 5 sek. Signalet lyder, når den indstillede tid er gået.
3. Tryk på en vilkårlig knap for at slå lydsignalet fra.
4. Drej knapperne til off positionen.

8.5 Annullerer: Urfunktioner

1.  - tryk gentagne gange, indtil symbolet for urfunktionen begynder at blinke.
2. Tryk og hold  nede. Urfunktionen slukkes efter nogle få sekunder.

9. BRUG AF TILBEHØRET

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

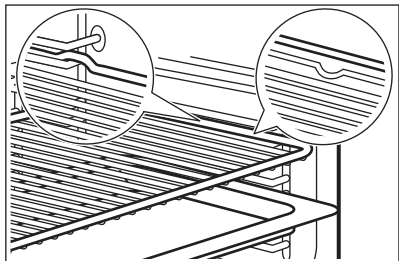
9.1 Isætning af tilbehør

Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehøret, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere oplysninger.



En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnribberne. Sørg for, at grillristen rører ved ovnens bagvæg, og at fødderne peger nedad.



Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovnens bagvæg.

Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en plade/bradepande nedenunder for at opsamle dryppende væske.

9.2 Termometer

Det måler temperaturen i maden.

Der er to temperaturer, der kan indstilles:

- °C - temperaturen i produktet. Den skal være mindst 25°C højere end madens kernetemperatur.

- – madens kernetemperatur.
- Anbefalinger:

- Ingredienser bør være ved stuetemperatur.
- Bør ikke bruges til flydende retter.
- Under tilberedningen skal madlavningstermometerets spids sættes helt ind i retten.

Tilberedning med: Termometer

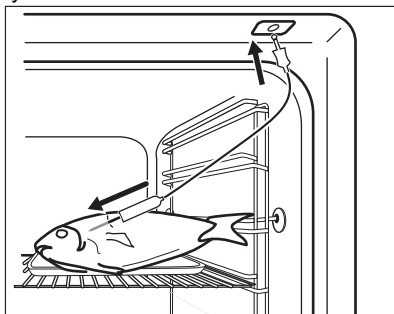
⚠ ADVARSEL!

Der er risiko for forbrændinger, da termometeret og ovnribberne bliver meget varme. Rør ikke ved madlavningstermometeret med de bare hænder. Brug altid ovnhandsker.

1. Indsæt madlavningstermometeret i retten:

Kød, fjerkræ og fisk

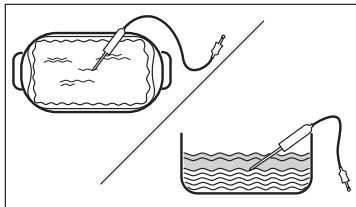
Indsæt hele madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.



Gryderetter

Indsæt madlavningstermometerets spids nøjagtigt i midten af gryderetten. Madlavningstermometeret bør stabiliseres ét sted under tilberedningen. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af det ovnfaste fad til at understøtte madlavningstermometerets silikonehåndtag.

Madlavningstermometerets spids bør ikke berøre bunden af det ovnfaste fad.



2. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i produktet. Se "Produktbeskrivelse". Kontrolampen for madlavningstermometeret blinker.
3. Tryk på: $\oplus$ eller $\ominus$ for at indstille madens kernetemperatur. Du kan indstille temperaturen fra 30°C til 99°C.

4. Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.

Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Tryk på et symbol for at stoppe signalet. Du kan fortsætte madlavningen for at sikre, at maden er gennemstegt.

5. Sluk for produktet.

6. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud.

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen. Tryk på  for at ændre den indstillede kernetemperatur for maden.

10. TIPS OG RÅD

10.1 Anbefalinger til tilberedning

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

Dit produkt bager eller steger muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og ovnribbe for specifikke typer mad.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

For tips til energibesparelse henvises til Energiforbrug.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
°C	Temperatur

	Tilbehør
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

10.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

Brug mørke og ikke-reflekterende forme og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterende fade.

- **Pizzaform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm
- **Bageform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26 cm
- **Ramekiner** – keramiske, diameter 8 cm, højde 5 cm
- **Fianform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm

10.3 Fugtig varmluft

For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

		°C		
Søde boller, 12 stk.	bageplade eller bradepande	175	3	40 - 50

		°C		
Rundstykker, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Pizza, frossen, 0,35 kg	Rist	180	2	45 - 55
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Brownie	bageplade eller bradepande	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på rist	190	3	45 - 55
Sukkerbund til tærte	flanform på rist	180	2	35 - 45
Victoriakager	bageform på rist	170	2	35 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Fisk, hel, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	170	3	30 - 40
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Shashlik (fårekødkebab), 0,5 kg	bageplade eller bradepande	180	3	40 - 50
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	30 - 45
Makroner, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærte, 16 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	40 - 50
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	180	3	35 - 45
Middelhavsgrøntsager, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	35 - 45

10.4 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

				°C	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/undervarme	Bageplade	3	170	20 - 35
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35

				°C	
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	Grillrist	2	180	70 - 90
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm ¹⁾	Over-/undervarme	Grillrist	2	170	40 - 50
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm ¹⁾	Varmluft	Grillrist	2	160	40 - 50
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm ¹⁾	Varmluft	Grillrist	2 og 4	160	40 - 60
Småkage	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40
Småkage	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45
Småkage	Over-/undervarme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Grill	Grillrist	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Forvarm produktet i 10 minutter.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Rengør og kontrollér dørpakningen omkring ovnrumsrammen.
- Brug en rengøringsopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel. Anvend det ikke på de katalytiske overflader.

Hverdagsbrug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Damp kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnglasset. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter.

Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

11.2 Rengøring af ovnrumsfordybningen

Rengør ovnrumsfordybningen for at fjerne kalkrester efter tilberedning med damp.



For funktionen: Varmluft PLUS rengør ovnen hver 5. - 10. tilberedningscyklus.

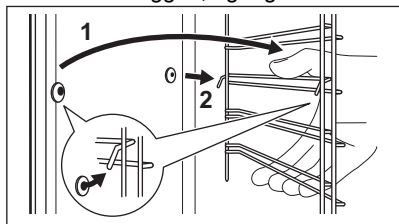
1. Hæld 250 ml hvid eddike eller citronsyre i ovnrumsfordybningen. Brug eddike med maks. 6 % syreindhold uden tilsætningsstoffer.

2. Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.
3. Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.

11.3 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Træk forenden af ovnribben væk fra sidevæggen.
3. Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.



4. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge. Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

11.4 Katalytisk blæserdæksel

Blæserdækslet er beklædt med en katalytisk emalje. Det absorberer fedt, som samles på siderne, når produktet er tændt. Opvarm det tomme produkt med jævne mellemrum for at understøtte den selvrensende procedure.

Pletter eller misfarvning af den katalytiske belægning har ingen indflydelse på rengøringen.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengør ovnbunden og det indvendige ovnglas med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
4. Indstil funktionen:
5. Indstil temperaturen: 250°C.

Varighed: 1 t

6. Når produktet er blevet koldt, skal du rengøre det indvendigt med en våd, blød klud.

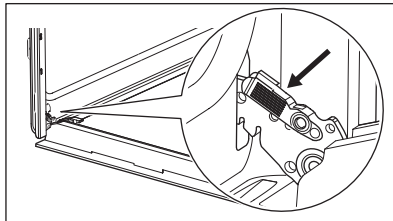
11.5 Aftagning og montering af låge

Du kan fjerne lågen og de indvendige ovnglas for at rengøre dem. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.

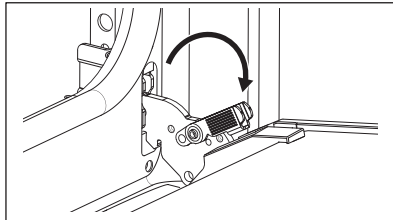
FORSIGTIG!

Brug ikke produktet uden ovnglasset.

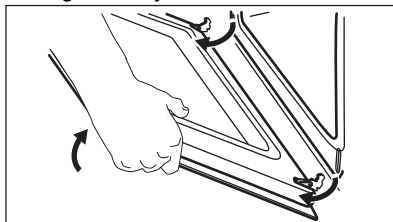
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



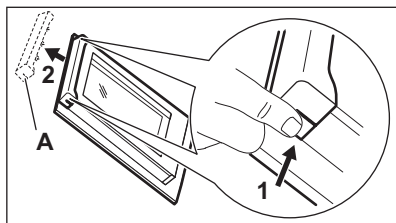
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



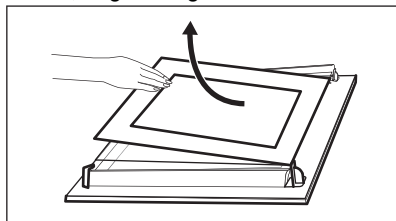
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



4. Læg lågen på en blød klud på et stabilt underlag.
5. Hold i begge sider af lågelisten **A** i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



6. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
7. Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.



8. Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør ovnglasset omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.
9. Efter rengøring monteres glaspanelerne og ovnlågen. Sørg for at sætte ovnglasset på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter

symbol/print på siden af ovnglasset. Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

Grafikken skal være på indersiden af lågen (vende ind mod ovnen).

11.6 Udskiftning af pæren

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Tag stikket til produktet ud af kontakten.
3. Læg kluden på ovenbunden.

⚠ FORSIGTIG!

Hold altid halogenlampen med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde på lampen.

Baglampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende pære, som er varmefast ved 300°C.
4. Montér glasdækslet.

12. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør jeg, hvis ...

I alle tilfælde, der ikke er medtaget i denne tabel, bedes du kontakte et autoriseret servicecenter.

Problem	Årsag og løsning
Produktet bliver ikke varmt.	Sikringen er sprunget. Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en kvalificeret elektriker.

Problem	Årsag og løsning
Termometer virker ikke.	Stikket på Termometer er ikke sat helt ind i stikkontakten.
Dørpakningen er beskadiget.	Brug ikke produktet. Kontakt et autoriseret servicecenter.
Displayet viser "00:00" eller "12:00".	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid. Se "Før brug første gang".

Problem	Årsag og løsning
Vandet kommer ud af for- dybningen i ovnrummet.	Der er for meget vand i fordybningen i ovnrum- met. Sluk for produktet, og sørg for, at det er koldt. Tør vandet af med en klud eller svamp. Til- sæt den korrekte mæng- de vand. Se "Daglig brug," Indstilling af funkti- onen: Varmluft PLUS.
Utilfredsstillende tilbered- ning af mad med funktion- en: Varmluft PLUS .	Ovnrummets fordybning er ikke fyldt med vand. Tilsæt den korrekte mængde vand. Se "Dag- lig brug," Indstilling af funktionen: Varmluft PLUS.
Lyset virker ikke.	Pæren er sprunget. Ud- skift pæren. Se "Vedlige- holdelse og rengøring", Udskiftning af pæren.

12.2 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskiltet må ikke fjernes fra produktet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIFORBRUG

13.1 Datablad for produktoplysninger og produktinformationer i henhold til EU's forordninger om energimærkning og ecodesign

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	XO51CBK 949289352
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.95 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.81 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	72 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	30.4 kg
IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.	

13.2 Produktinformation om strømforbrug og den maksimale tid, det tager at nå strømbesparende tilstand

Strømforbrug i standby	0.8 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	20 min

13.3 Tips til energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

Sørg for, at ovnlåge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende forme og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

Produktet skal ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3-10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm.

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

14. MILJØHENSYN

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

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	19
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	21
3. TUOTTEEN KUVAUS.....	24
4. KÄYTTÖPANEELI.....	24
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	24
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	25
7. LISÄTOIMINNOT.....	26
8. KELLOTOIMINNOT.....	26
9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ.....	27
10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	28
11. HUOLTO JA PUHDISTUS	30
12. VIANMÄÄRITYS.....	33
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	34
14. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	35

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 helpoppääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähettäviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoilike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältytään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.

- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata verkkosivuillamme olevia 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 laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite 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 luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaiden 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 päävirtajohto ja pääpistoke.

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyytit Euroopassa:

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

Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkitty kokonaisteho. Ks. myös taulukko:

Kokonaisteho (W)	Virtajohdon poikkipinta-ala (mm ²)
enintään 1 380	3x0.75
enintään 2 300	3x1
enintään 3 680	3x1.5

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen johto) on oltava 2 cm pidempi kuin ruskea vaihe- ja sininen nollajohto.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Kuumaa ilmaa voi vapautua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja lämpöaineiden ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.

- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksytyjä lasiastioita ja -purkkeja.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä suoraan kosketukseen laitteen sisäosan pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön 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, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt. On olemassa riski, että lasipaneelit voivat särkyä.
- Vaihda rikkoutuneen tilalle heti uusi ehjä lasipaneeli. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ole varovainen, kun irrotat luukun laitteesta, luukku on painava.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia pesuaineella.

2.5 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamppuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

2.6 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.7 Hävittäminen



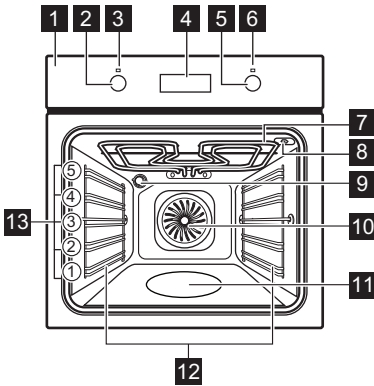
VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

3. TUOTTEEN KUVAUS

3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen säätönuppi
- 3 Virran merkkivalo / symboli
- 4 Näyttö
- 5 Säätönuppi (lämpötilan valitsemiseen)
- 6 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 7 Lämpövastus
- 8 Paistolämpömittarin pistorasia
- 9 Lamppu
- 10 Puhallin
- 11 Lokero
- 12 Pellinkannatin, irrotettava
- 13 Kannatintaso

4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

Kytke laite päälle.

1. Paina nuppeja. Nupit tulevat ulos.
2. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertoa.
3. Säädä asetuksia kääntämällä ohjausnuppeja.

Laitteen virran katkaiseminen: käännä uunitoimintojen nuppi Off (pois päältä) - asentoon **0**.

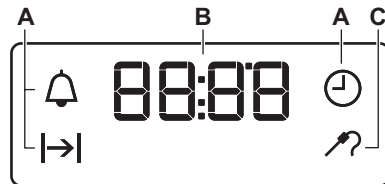
4.2 Kosketuspainikkeet/painikkeet

— Ajan asettaminen.

⌚ Kellotoiminnon asettaminen.

⊕ Ajan asettaminen.

4.3 Näyttö



- A. Kellotoiminnot
- B. Ajastin
- C. Paistolämpömittarin merkkivalo

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Kellonajan asetus

Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy: "00:00" tai "12:00" (mallista riippuen).

1. ⊕, — – paina asettaaksesi kellonajan.

2. – Vahvasta painamalla painiketta tai asetettu kellonaika tallentuu automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.

5.2 Esikuumennus ja puhdistus

Esikuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa ja kosketusta ruoan kanssa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Lue lisää kohdasta

Päivittäinen käyttö. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.

3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
4. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
5. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
6. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
7. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Uunitoiminnot

	Valo Lampun sytyttäminen.
	Kosteaa kiertoilma Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Lämmitysteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kosteaa kiertoilma.
	Kiertoilma PLUS Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja nopean pinnan saavuttamisen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana.
	Ylä + alalämpö Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
	Alalämpö Rapean pohjan omaavien kakkujen leipomiseen ja ruoan säilömiseen.
	Kiertoilma Lihan paahtaminen ja kakkujen paistaminen. Aseta matalampi lämpötila kuin Ylä-lämpö + alalämpö -toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.



Pikagrillaus

Litteiden ruokien suuren määrän grillaukseen ja paahtoleivän valmistamiseen.



Tehogrillaus

Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.



Pizza-toiminto

Pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.

6.2 Huomautus: Kosteaa kiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1:

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Katso kypsennohjeet kohdasta Neuvoja ja vinkkejä, Kosteaa kiertoilma. Katso yleisiä energiansäästösuosituksia kohdasta Energiatehokkuus, Energiansäästövinkeä.

6.3 Uunitoiminnon asettaminen.

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.
3. Kun ruoka on valmista, käännä nupit Off-asentoon, jotta laitteen virta sammuu.

6.4 Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS

Tämä toiminto lisää kosteutta ruoanlaiton aikana.



VAROITUS!

Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

1. Varmista, että laite on jäähtynyt.
2. Täytä lokero hanavedellä.



Lokeron enimmäistilavuus on 250 ml. Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai laitteen ollessa kuuma.

3. Aseta toiminto:
4. Aseta lämpötila kääntämällä väännintä.
5. Esikuumenna tyhjää uunia 10 min kosteuden muodostamiseksi.
6. Aseta ainekset laitteeseen Luukkua ei saa avata ruoanvalmistuksen aikana.
7. Kytke laite pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nuppiavalitsin Off -asentoon.
8. Avaa luukku varoen, kun toiminto on päättynyt. Laitteesta purkautuva kosteus voi aiheuttaa palovammoja.
9. Varmista, että laite on jäähtynyt. Poista lokeroon jäänyt vesi.

7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

7.2 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.

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoimintojen taulukko

	Kellonaika Aseta, muuta tai tarkista kellonaika.
	Kesto Laitteen toiminta-ajan keston asettaminen.
	Hälytinajastin Laskennan asettaminen. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan. Voit ottaa tämän toiminnon käyttöön milloin tahansa. Myös silloin, kun laite on pois päältä.

8.2 Asetus: Kellonaika

1. - paina toistuvasti kellonajan muuttamiseksi. - vilkkuu.
 2. , - paina asettaaksesi kellonajan. Vilkkuminen lakkaa noin 5 s kuluttua ja näytössä näkyy aika.
- vilkkuu, kun laite kytketään sähköverkkoon, sähkökatkon jälkeen tai kun ajastinta ei ole asetettu. , - paina asettaaksesi kellonajan.

8.3 Asetus: Kesto

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
2. – paina toistuvasti. – vilkkuu.
3. , – painamalla asetat: Kesto.

Näytössä näkyy | – vilkkuu, kun asetettu aika päättyy. Äänimerkki kuuluu ja laite kytkeytyy pois päältä.

4. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
5. Käännä säätimet Off-asentoon.

8.4 Asetus: Hälytinajastin

1. – paina toistuvasti. – vilkkuu.

2. , – paina asettaaksesi kellonajan. Toiminto käynnistyy automaattisesti 5 s kuluttua. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun asetettu aika on päättynyt.
3. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
4. Käännä säätimet Off-asentoon.

8.5 Peruuta: Kellotoiminnot

1. – paina toistuvasti, kunnes kellotoiminnot symboli alkaa vilkkua.
2. Paina ja pidä painettuna painiketta . Kellotoiminto sammuu muutaman sekunnin kuluttua.

9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

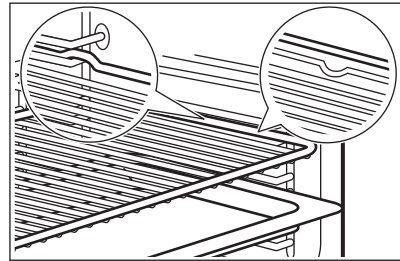
9.1 Lisävarusteiden asennus

Tarvikkeita on saatavilla mallin mukaan. Lue QR-koodi tarkistaaksesi, miten laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita käytetään. Lisävarusteita voi tilata erikseen. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.



Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Aseta tarvike (paistoritilä/leivinpelti) kannatinkiskojen väliin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäosan takaosaa ja jalat osoittavat alaspäin.



Jos uunipelti on kalteva, aseta kaltevuus osoittamaan uunin sisäosan takaosaa kohti.

Jos tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseesi päin.

Jos käytät reiällistä leivinpeltiä, aseta leivinpelti/pannu alle tippuvien nesteiden keräämiseksi.

9.2 Paistolämpömittari

Se mittaa ruoan sisälämpötilan.

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

- $^{\circ}\text{C}$ - laitteen sisälämpötila. Sen tulee olla vähintään 25°C ruoan sisälämpötilaa korkeampi.
- – ruoan sisälämpötila.

Suosituksset:

- Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.
- Älä käytä sitä nestemäisiin ruokiin.

- Kypsennyksen aikana ruoka-anturin neula on oltava täysin työnnettynä ruokaan.

Kypsennys toiminnolla: Paistolämpömittari

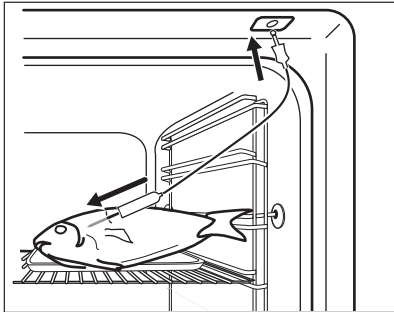
VAROITUS!

Palovammojen vaara on olemassa, sillä paistolämpömittari ja uunipellin kannattimet kuumenevat huomattavasti. Älä koske paistolämpömittarin kahvaan paljain käsin. Käytä aina patalappuja.

1. Paistolämpömittarin asettaminen ruoan sisään:

Liha-, lintu- ja kalaruoka

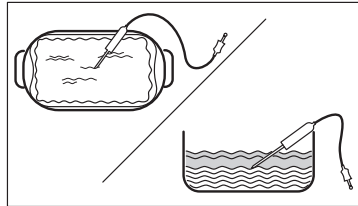
Aseta paistolämpömittarin neula kokonaan lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan.



Vuokaruoka

Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen vuokaruuan keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen

kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta paistolämpömittarin silikonikahva tukevasti keittoastian reunaa vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



2. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan pistorasiaan. Katso "Tuotteen kuvaus".

Paistomittarin merkkivalo  vilkkuu.

3. Paina: $+$ tai $-$: aseta ruoan sisälämpötila. Lämpötilan voit asettaa välille 30 °C - 99 °C.
4. Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.

Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Paina mitä tahansa symbolia äänimerkin lopettamiseksi. Voit jatkaa kypsennystä ruoan oikean kypsyyssasteen varmistamiseksi.

5. Kytke virta pois laitteesta.
6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

Lämpötilaa voi muuttaa milloin tahansa

kypsennyksen aikana. Paina , jos haluat muuttaa ruoan asetettua sisälämpötilaa.

10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan.

Laitteesi saattaa paistaa tai paahtaa eri tavalla kuin edellinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Jos taulukossa ei ole reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Katso energiansäästövinkejä kohdasta Energiatohokkuus.

Taulukoissa käytetyt symbolit:



Ruokalaji



Uunitoiminto

°C	Lämpötila
	Varusteet
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

10.2 Kosteaa kiertoilma – suositellut varusteet

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

- **Pizzapannu** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28 cm
- **Uunivuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 26 cm
- **Annosvuokat** – keraaminen, läpimitta 8 cm, korkeus 5 cm
- **Piirasvuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28 cm

10.3 Kosteaa kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

		°C		
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	Paistoritilä	180	2	45 - 55
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	170	2	45 - 50
Kohokas, 6 kpl	keraamiset astiat rutilällä	190	3	45 - 55
Torttupohja	torttuvuoka rutilällä	180	2	35 - 45
Victoria-voileipä	uunivuoka rutilällä	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
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu rutilällä	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 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	30 - 45
Macaron leivos, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	45 - 55
Muffinsit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45

		°C		
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 50
Pikkutortut, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu rutilällä	180	3	35 - 45
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	35 - 45

10.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

				°C	
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	3	170	20 - 35
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	3	150 - 160	20 - 35
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	180	70 - 90
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	70 - 90
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm ¹⁾	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	170	40 - 50
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm ¹⁾	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	40 - 50
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm ¹⁾	Kiertoilma	Paistoritilä	2 ja 4	160	40 - 60
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	3	140 - 150	20 - 40
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45
Murokeksit	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	3	140 - 150	25 - 45
Paahtoleipä ¹⁾	Grilli	Paistoritilä	4	max.	1 - 5

¹⁾ Esikuumenna laitetta 10 minuuttia.

11. HUOLTO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen. Puhdista ja tarkista uunin sisätilan kehyksen ympärillä oleva luukun tiiviste.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella. Älä kuitenkaan käytä sitä katalyyttisiin pintoihin.

Päivittäinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Kosteus voi tiivistyä laitteeseen tai oven lasipaneeliin. Kondensaation vähentämiseksi anna laitteen käydä 10 minuuttia ennen ruoanvalmistusta. Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Lokeron puhdistaminen

Poista kalkkijäämät puhdistamalla sisätilan reliefi höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.



Toimintoa varten: Kiertoilma PLUS puhdista uuni aina 5–10 käyttökerran jälkeen.

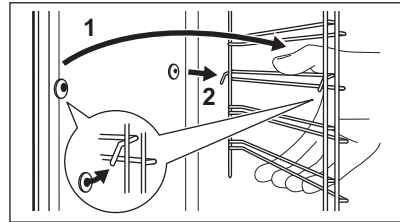
1. Kaada lokeroon 250 ml väkiviinaetikkaa tai sitruunahappoa. Käytä väkiviinaetikkaa, jonka happamuus on enintään 6 % ja joka ei sisällä lisäaineita.

2. Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämiä ympäröivässä lämpötilassa 30 minuutin ajan.
3. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

11.3 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
3. Vedä kannattimen takaosa irti sivuseinästä ja poista se.



4. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

11.4 Puhaltimen katalyyttinen suojuus

Puhaltimen suojuksessa on katalyyttinen emalipinnoite. Se imee rasvaa, joka kerääntyy seiniin laitteen toiminnan aikana. Itsepuhdistusprosessin tukemiseksi laitetta täytyy kuumentaa säännöllisesti.

Katalyyttisen pinnoitteen tahrat tai värimuutokset eivät vaikuta puhdistukseen.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
 2. Poista kaikki varusteet.
 3. Puhdista uunin pohja ja sisempi luukun lasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ja käyttämällä pehmeää puhdistusliinaa.
 4. Aseta toiminto:
 5. Aseta lämpötila: 250 °C.
- Kesto:** 1 t
6. Kun laite on jäähtynyt, puhdista uunin sisäpuoli kostealla pehmeällä liinalla.

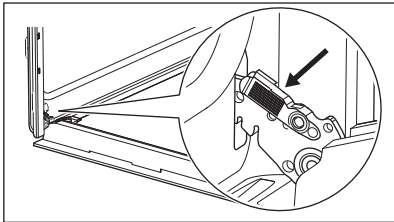
11.5 Luukun irrottaminen ja asentaminen

Voit irrottaa uunin luukun ja sisäiset lasipaneelit niiden puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.

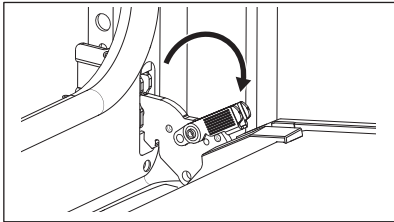
⚠ HUOMIO!

Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

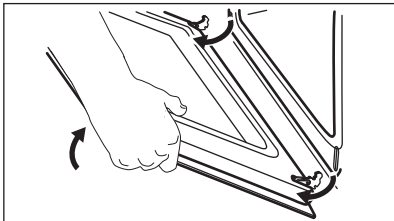
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.

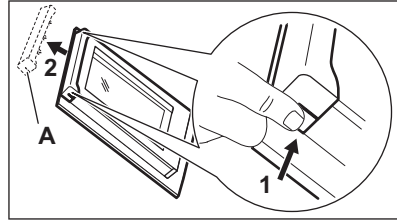


3. Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.

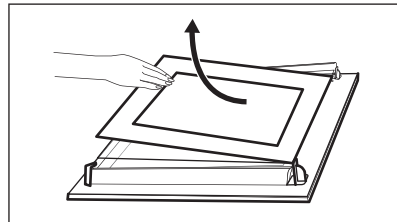


4. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.
5. Pidä kiinni luukun reunalistasta **A** molemmin puolin luukun

yläreunaa ja työnnä sisäänpäin pidiketiivistein vapauttamiseksi.



6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos. Varmista, että lasi irtaoo kannattimista kokonaan.



8. Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.
9. Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen. Varmista, että lasipaneelit tulevat oikeaan järjestykseen. Katso symboli/painatus lasilevyn sivusta. Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi.

Painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle (uunin sisäpuolen suuntaan).

11.6 Lampun vaihtaminen

⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Irrota laite verkkovirrasta.
3. Aseta liina uunin pohjalle.

HUOMIO!

Pitele halogeenilamppua aina kankaalla peitettynä, jotta lamppuun ei pala rasvajäämiä.

Takalamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä.

2. Puhdista lampun kansi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Asenna lasinen kansi.

12. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

Mikäli laitteessa ilmenevää ongelmaa ei ole kuvattu tässä taulukossa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Syy ja korjaustoimenpide
Laite ei kuumene.	Sulake on palanut. Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos ongelma toistuu, käännä sähköalan ammattilaisen puoleen.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittari -osan pistoketta ei ole liitetty asianmukaisesti pistokkeeseen.
Luukun tiiviste on viallinen.	Älä käytä laitetta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Näytössä näkyy "00:00" tai "12:00".	On tapahtunut virtakatko. Aseta kellonaika. Katso kohta "Ennen ensikäyttöä".
Vettä vuotaa uunin lokeroista.	Lokerossa on liikaa vettä. Kytke laite pois toiminnasta ja varmista, että laite on jäähtynyt. Pyyhi vesi liinalla tai sienellä. Lisää oikea määrä vettä. Katso luvun "Päivittäinen käyttö" kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS".

Ongelma	Syy ja korjaustoimenpide
Seuraavan toiminnon kysennysteho on epätyydyttävä: Kiertoilma PLUS.	Lokeroa ei ole täytetty vedellä. Lisää oikea määrä vettä. Katso luvun "Päivittäinen käyttö" kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS".
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut. Vaihda lamppu. Katso luvun "Hoito ja puhdistus" kohta "Lampun vaihtaminen".

12.2 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen etukehyksestä. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä laitteesta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.):

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

13. ENERGIA TEHO KUUS

13.1 EU:n energiamerkintöjä ja ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukainen tuotetietolomake ja tuotetiedot

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnistenumero	XO51CBK 949289352
Energiatietoluokka	95.3
Energiatietoluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.95 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.81 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähte	Sähkö
Äänimerkintä	72 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	30.4 kg

IEC/EN 60350-1 – Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 1: Mallistot, uunit, höyryuunit ja grillit – Menetelmiä tehon mittaukseen.

13.2 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus valmiustilassa	0.8 W
------------------------------	-------

Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min
---	--------

13.3 Energiansäästö vinkkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkua liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiivistepuhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineiden kypsennystä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää ruoan lämpimänä.

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

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.

