



Thinking of you
Electrolux



EOB3311

DA OVN
FI UUNI

BRUGSANVISNING
KÄYTTÖOHJE

2
26

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBEKRÆFTELSE AF APPARATET.....	6
4. FØR IBRUGTAGNING.....	6
5. DAGLIG BRUG.....	7
6. URFUNKTIONER.....	9
7. BRUG AF TILBEHØRET.....	9
8. EKSTRAFUNKTIONER.....	10
9. RÅD OG TIP.....	10
10. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	18
11. FEJLFINDING.....	22
12. INSTALLATION.....	23
13. ENERGIEFFEKTIV.....	24

VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrere dit produkt for bedre service:
www.registerelectrolux.com



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.electrolux.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Du finder oplysningerne på apparatets typeskilt.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en sagkyndig.
- Apparatet bliver varmt indvendigt, når det er i brug. Undlad at røre ved apparatets indvendige varmelegemer. Brug altid ovnhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.

- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler til dette apparat.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Apparatet må aldrig trækkes i håndtaget.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Sørg for, apparatet er installeret under og opad stabile køkkenelementer.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.

- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig tilslutningskontakt.
- Brug ikke multistik-adaptere og forlængerledninger.
- Pas på du ikke beskadiger netstikket og kablet. 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 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 maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid fat i selve netstikket.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skrugevind skal tages ud af

2.2 Tilslutning, el



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.

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 opfylder gældende EU-direktiver.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Brug kun apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets dør, mens apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Belast ikke lågen, når den er åben.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.

- Læg ikke aluminiumfolie direkte på apparatets bund.
- Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
- Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
- Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer ribberne.
- Farveændring af emaljen forringer ikke apparatets ydeevne. Det er ikke en fejl, men en naturlig følge af at produktet har været i brug.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Hold altid ovndøren lukket under tilberedningen.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadiget. Kontakt servicecentret.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rester af fedt eller mad i apparatet kan skabe brand.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

2.5 Indvendig belysning

- Den type pære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Det må ikke bruges til anden belysning.



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Før pæren skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun pærer med samme specifikationer.

2.6 Bortskaffelse



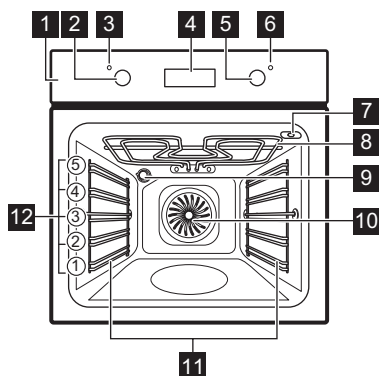
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.
- Fjern lågens lås, så børn og kæledyr ikke kan blive lukket inde i apparatet.

3. PRODUKTBEKRIVELSE AF APPARATET

3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Betjeningspanel
- 2 Funktionsvælger, ovn
- 3 Effektlampe/symbol/indikator
- 4 Elektronisk programur
- 5 Termostatknop
- 6 Temperaturlampe/symbol/indikator
- 7 Bøsning til termometer
- 8 Varmeelement
- 9 Ovn-pære
- 10 Blæser
- 11 Ovnribber, udtagelige
- 12 Rillepositioner

3.2 Tilbehør

- Grillrist**
Til kogegrej, kageforme, stege.
- Bageplade**
Til kager og lagkagebunde.
- Grill/bradepande**

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

- Termometer**
Bruges til at måle, hvor gennemstegt kødet er.

4. FØR IBRUGTAGNING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

4.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra apparatet.



Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør apparatet rent, inden du tager det i brug.

Anbring tilbehør og udtagelige ovnribber i deres oprindelige positioner.

4.2 Indstilling af tid

Ovnen virker først, når tiden er indstillet.

Når du slutter apparatet til lysnettet eller efter en strømafbrydelse, blinker indikatoren for tidsfunktioner automatisk. Start med trin 2.



Når timer-funktionen er aktiv, kan du ikke ændre den aktuelle tid.

1. For at ændre den aktuelle tid skal du trykke på **+** og **—** samtidig, indtil indikatoren for tid blinker.
2. Indstil tiden med **+** eller **—**. Efter ca. 5 sekunder holder kontrollampen op med at blinke og viser indstillingen for Aktuel tid.

4.3 Forvarmning

Forvarm det tomme apparat for at brænde det tiloversblevne fedt af.

1. Vælg funktionen  og maks. temperatur.
2. Lad apparatet være tændt i en time.
3. Vælg funktionen  og maks. temperatur.
4. Lad apparatet være tændt i 15 minutter.
5. Vælg funktionen  og maks. temperatur.
6. Lad apparatet være tændt i 15 minutter.

Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Apparatet kan udsende lugt og røg. Dette er normalt. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

5. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Forsænkbare knapper

Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Derefter kommer knappen ud.



Afhænger af model, hvis apparatet har knapsymboler, indikatorer eller kontrollamper:

- Indikatoren tændes, når ovnen varmer op.
- Lampen tændes, når apparatet er i gang.
- Symbolet viser, om knappen styrer ovnfunktionerne eller temperaturen.

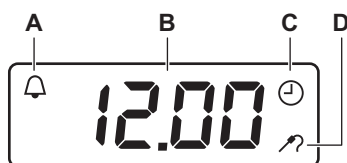
1. Drej knappen for ovnfunktioner for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej termostatknapen for at vælge en temperatur.
3. Drej apparatets funktionsvælgere og termostatknap hen på slukpositionen for at slukke for apparatet.

5.3 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Egnet til
0	Slukposition
	Apparatet er slukket.

Ovnfunktion		Egnet til
	Lys	Til at tænde lyset i ovnen, uden at der vælges en ovnfunktion.
	Over-/under-varme	Til bagning og stegning af mad på 1 ovnrille.
	Overvarme	Til brunng af brød, kager og bagværk. Til brunng af færdige retter.
	Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
	Lille grill	Til grillstegning af flade madvarer og til ristning af brød.
	Stor grill	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til toastbrød.
	Turbogrill	Til stegning af større stege eller fjerkræ på 1 ovnrille. Også til at lave gratiner og til at brune.
	Varmluft/ Optøning	Til at bage på 3 ovnriller samtidigt og tørre mad. Til optøning af frosne madvarer.
	Pizza	Til bagning på 1 ristposition med kraftigere brunng og sprød bund.

5.4 Display



- A)** Funktionslampe
- B)** Tidssdisplay
- C)** Funktionslampe
- D)** Indikator for termometer

5.5 Knapper

Knap	Funktion	Beskrivelse
—	MINUS	Til indstilling af tiden.
+	PLUS	Til indstilling af tiden.

6. URFUNKTIONER

6.1 Indstilling af minuturet

Brug denne funktion til at indstille en nedtælling. Der kan højst vælges 2 timer og 30 minutter. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen.

Tryk på **+** eller **-** gentagne gange for at indstille den nødvendige tid.

Minuturet starter automatisk efter 5 sekunder.

Når tiden er gået, udsendes der et lydsignal. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

7. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Brug af termometeret

Termometeret måler kerne temperaturen i kødet.

Der skal tages hensyn til to temperaturer:

- Ovntemperaturen. Se stege-/bagetabellen.
- Kerne temperaturen. Se tabellen for stegetermometeret.



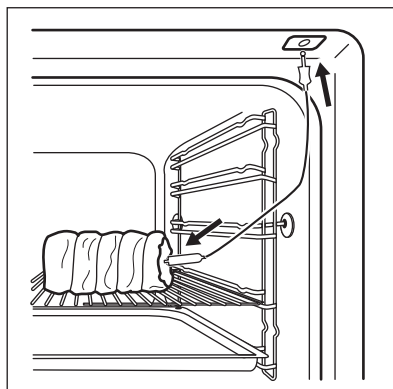
PAS PÅ!

Brug kun termometeret, som hører til apparatet eller et tilsvarende anskaffet som original reservedel.

1. Sæt stegetermometerets stik i stikdåsen øverst i ovnrummets front.

Indikatoren for termometeret  blinker.

2. Indsæt termometerets spids i midten af kødet.



3. Tryk på knappen **+** eller **-** for at indstille kerne temperaturen. Du kan indstille temperaturen fra 30°C til 99°C. Se værdierne i tabellen.
4. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur. Når kødet når den indstillede kernetemperatur, udsendes et lydsignal i to minutter. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
5. Sluk for apparatet.
6. Tag termometerets stik ud af bøsningen. Tag kødet ud af apparatet. Hvis kødet ikke er stegt, som du ønsker det, kan du gentage ovenstående trin og indstille en højere kerne temperatur.



ADVARSEL!

Pas på, når du trækker spidsen og stikket til stegetermometeret ud. Termometeret er meget varmt. Der er risiko for forbrænding.

8. EKSTRAFUNKTIONER

8.1 Køleblæser

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

8.2 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af apparatet 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.

9. RÅD OG TIP



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



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

9.1 Generelle oplysninger

- Apparatet har fem ovnriller. Tæl ribberne fra bunden af apparatet.
- Ovnens har et specielt system, der cirkulerer luften og konstant genbruger dampen. Med dette system er det muligt at bruge damp ved tilberedningen, så maden bliver mør indvendig og sprød på overfladen. Det mindsker tilberedningstiden og energiforbruget.
- Dampen kan sætte sig som fugt i apparatet eller på ovnruderne. Det er normalt. Stå altid på afstand af apparatet, når du åbner dets låge under tilberedning. Tænd apparatet 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen.
- Tør fugt væk, hver gang du har brugt apparatet.
- Stil ikke genstandene direkte på apparatets bund, og dæk ikke nogen af dets dele med alufolie, når du

tilbereder mad. Dette kan ændre stegte-/bageresultaterne og beskadige emaljen.

9.2 Bagning af kager

- Ovnlågen må først åbnes, når 3/4 af bagetiden er gået.
- Hvis du bruger to bageplader på samme tid, bør der være en tom rille mellem dem.

9.3 Tilberedning af kød og fisk

- Brug en bradepande til mad med meget fedt for at forhindre, at ovnen får pletter, der ikke kan fjernes.
- Lad kødet hvile i ca. 15 minutter inden udskæring, så saften ikke siver ud.
- Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under stegning. Tilføj vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre røgkondensation.

9.4 Tilberedningstider

Tilberedningstiderne afhænger af madvarens type, konsistens og volumen.

Hold øje med ydelsen i starten, når du laver lav mad. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid, etc.) til dit kogegej, dine opskrifter og mængderne, når du bruger dette apparat.

9.5 Stegetabel

Kager

Madvarer	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkninger
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Pisket dej	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	I en kageform
Mørdej	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	I en kageform
Kvargkage m. kærnemælk	170	1	165	2	60 - 80	I en 26 cm kageform
Æblekage (æbletærte) ¹⁾	170	2	160	2 (venstre og højre)	80 - 100	I to 20 cm kageforme på en grillrist
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	På bageplade
Tærte m. syltetøj	170	2	165	2 (venstre og højre)	30 - 40	I en 26 cm kageform
Sandkage	170	2	160	2	50 - 60	I en 26 cm kageform
Engelsk julekage/ Fyldig frugtkage ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	I en 20 cm kageform
Plumkage ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	I en brødform
Små kager - på én rille	170	3	140 - 150	3	20 - 30	På bageplade
Små kager - på to riller	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	På bageplade
Små kager - på tre riller	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	På bageplade
Lagkagebunde/ kagesnitter - én rille	140	3	140 - 150	3	30 - 35	På bageplade

Madvarer	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkninger
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Lagkagebunde/kagesnit-ter - to riller	-	-	140 - 150	2 og 4	35 - 40	På bageplade
Lagkagebunde/kagesnit-ter - tre riller	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	På bageplade
Marengs - én rille	120	3	120	3	80 - 100	På bageplade
Marengs-to niveauer ¹⁾	-	-	120	2 og 4	80 - 100	På bageplade
Boller ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	På bageplade
Flødekager - én rille	190	3	170	3	25 - 35	På bageplade
Flødekager - to riller	-	-	170	2 og 4	35 - 45	På bageplade
Frugttærter	180	2	170	2	45 - 70	I en 20 cm kageform
Fyldig frugtkage	160	1	150	2	110 - 120	I en 24 cm kageform
Victoriakager	170	1	160	2 (venstre og højre)	50 - 60	I en 20 cm kageform

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

Brød og pizza

Madvarer	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkninger
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Franskbrød ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 stk., 500 g pr. stk.

Madvarer	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkninger
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Grovbrød	190	1	180	1	30 - 45	I en brødforn
Rundstykker ¹⁾	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	6 - 8 boller på bageplade
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	På en bageplade eller i en brødforn
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	På bageplade

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

Tærter

Madvarer	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkninger
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Pastatærte	200	2	180	2	40 - 50	I en form
Grøntsagstærte	200	2	175	2	45 - 60	I en form
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	I en form
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

Kød

Madvarer	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkninger
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Oksekød	200	2	190	2	50 - 70	På en grillrist
Svin	180	2	180	2	90 - 120	På en grillrist
Kalvekød	190	2	175	2	90 - 120	På en grillrist

Madvarer	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkninger
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Roastbeef, rød	210	2	200	2	50 - 60	På en grillrist
Roastbeef, medium	210	2	200	2	60 - 70	På en grillrist
Roastbeef, gennemstegt	210	2	200	2	70 - 75	På en grillrist
Flæskebov	180	2	170	2	120 - 150	Med svær
Flæskeskank	180	2	160	2	100 - 120	2 stykker
Lammekød	190	2	175	2	110 - 130	Kølle
Kylling	220	2	200	2	70 - 85	Hel
Kalkun	180	2	160	2	210 - 240	Hel
And	175	2	220	2	120 - 150	Hel
Gås	175	2	160	1	150 - 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 - 80	Skåret i stykker
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Skåret i stykker
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Hel

Fisk

Madvarer	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkninger
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Bækørred/guldbrasen	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fisk
Tun/laks	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileter

9.6 Grill



Opvarm den tomme ovn i 3 minutter før tilberedning.

Madvarer	Mængde		Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ovnrille
	Stykker	(g)		1. side	2. side	
Tournedos	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Okses-teaks	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Grillpølser	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Svinekotelet	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Kylling (i halve)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Kyllingebryster	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Fiskefilet	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Sandwiches	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Toastbrød	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Turbogrill

Oksekød

Madvarer	Mængde	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Roastbeef eller filet, rød ¹⁾	pr. cm i tykkelsen	190 - 200	5 - 6	1 eller 2
Roastbeef eller filet, rosa ¹⁾	pr. cm i tykkelsen	180 - 190	6 - 8	1 eller 2
Roastbeef eller filet, gennemstegt ¹⁾	pr. cm i tykkelsen	170 - 180	8 - 10	1 eller 2

¹⁾ Forvarm ovnen.

Svin

Madvarer	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Bov, nakkekam, skinkesteg	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kotelet, ribbensteg	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 eller 2

Madvarer	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Farsbrød	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 eller 2
Svineskank (forkogt)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 eller 2

Kalvekød

Madvarer	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kalvesteg	1	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kalveskank	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 eller 2

Lammekød

Madvarer	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lammekølle, lammesteg	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 eller 2
Lammeryg	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 eller 2

Fjerkræ

Madvarer	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Udskåret fjerkræ	0,2 - 0,25 hver	200 - 220	30 - 50	1 eller 2
Fjerkræ, halveret	0,4 - 0,5 hver	190 - 210	35 - 50	1 eller 2
Kylling, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 eller 2
And	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 eller 2
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 eller 2
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 eller 2
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 eller 2

Fisk

Madvarer	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 eller 2

9.8 Optøning

Madvarer	Mængde (g)	Optøningstid (min.)	Efteroptøning (min.)	Bemærkninger
Kylling	1000	100 - 140	20 - 30	Læg en underkop med bunden opad i en spisetallerken; læg kyllingen på den. Vendes, når halvdelen af tiden er gået.
Kød	1000	100 - 140	20 - 30	Vendes, når halvdelen af tiden er gået.
Kød	500	90 - 120	20 - 30	Vendes, når halvdelen af tiden er gået.
Ørred	150	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	300	30 - 40	10 - 20	-
Smør	250	30 - 40	10 - 15	-
Fløde	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Fløden kan godt piskes, selv om der er enkelte frosne klumper i den.
Kage	1400	60	60	-

9.9 Tørring - Varmluft

- Beklæd pladerne med smørrebrøds- eller bagepapir.
- Resultatet bliver bedst, hvis du slukker for ovnen efter halvdelen af tørretiden,

åbner lågen og lader madvarerne køle af natten over for at færdiggøre tørringen.

Grøntsager

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1. rille	2 riller
Bønner	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Suppeurter	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Svampe	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Krydderurter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Frugt

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1. rille	2 riller
Blommer	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrlille	
			1. rille	2 riller
Abrikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Æble, i skiver	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pærer	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.10 Tabel for termometer

Madvarer	Kernetemperatur (°C)
Kalvesteg	75 - 80
Kalveskank	85 - 90
Roastbeef, rød	45 - 50
Roastbeef, rosa	60 - 65
Roastbeef, gennemstegt	70 - 75
Flæskebov	80 - 82
Flæskeskank	75 - 80
Lammekød	70 - 75
Kylling	98
Hare	70 - 75
Bækørred/havrude	65 - 70
Tun/laks	65 - 70

10. VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Bemærkninger om rengøring

- Afør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Metallflader rengøres med et almindeligt rengøringsmiddel.
- Rengør altid apparatet indvendigt efter brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand. Risikoen er højere for bradepanden.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensningmiddel.

- Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Hvis der anvendes non-stick-tilbehør: Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.

10.2 Tilbehør af rustfrit stål eller aluminium



Rengør kun ovnlågen med en våd svamp. Tør efter med en blød klud. Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

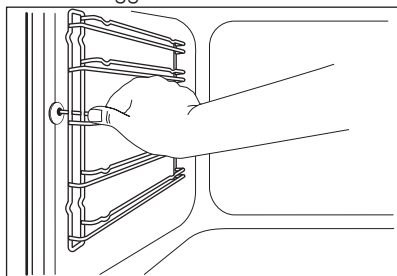
10.3 Rengør lågepakningen

- Se jævnligt lågepakningen efter. Lågepakningen sidder rundt om ovnrummets ramme. Brug ikke apparatet, hvis lågepakningen er beskadiget. Kontakt et autoriseret servicecenter.
- Se de generelle oplysninger om rengøring for at rengøre lågepakningen.

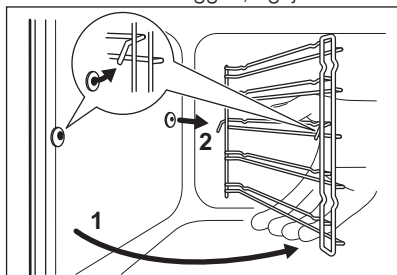
10.4 Udtagning af ovnribber

For at rengøre ovnen fjernes ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.

10.5 Ovnens loft



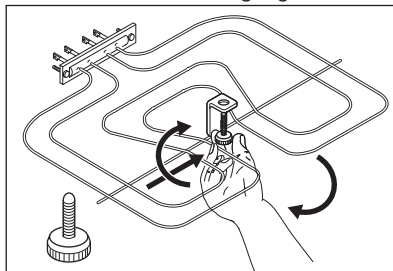
ADVARSEL!

Sluk for apparatet, inden du fjerner varmeelementet. Kontroller, at apparatet er kølet af. Der er risiko for forbrænding.

Tag ovnribberne ud.

Du kan fjerne varmelegemet, så det er nemmere at rengøre ovnens loft.

1. Fjern skruen, der holder varmeelementet fast. Brug en skruetrækker første gang.



2. Træk forsigtigt varmeelementet ned.
3. Tør ovnens loft af med en blød klud opvredet i varmt vand og rengøringsmiddel, og lad det tørre. Monter varmelegemet i den omvendte rækkefølge.

Monter ovnribberne.



ADVARSEL!

Sørg for, at varmeelementet er korrekt monteret, og at det ikke falder ned.

10.6 Rengøring af ovnlåge

Ovnlågen har tre ovnglas. Du kan fjerne ovnlågen og det indvendige glas for at rengøre det.



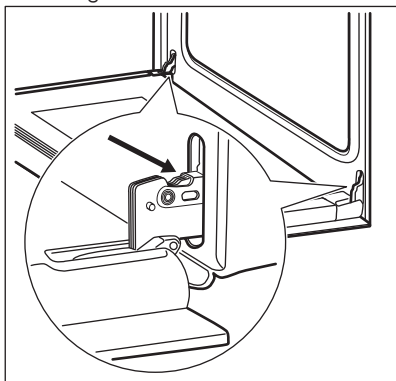
Ovnlågen kan smække i, hvis du prøver at fjerne ovnglassene, mens ovnlågen sidder på.



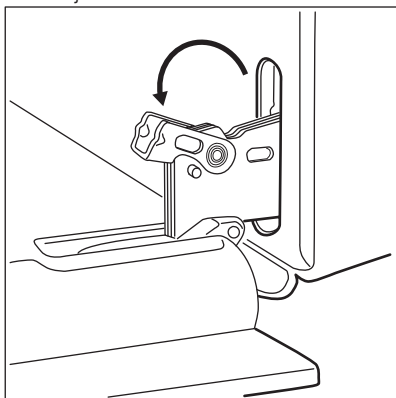
PAS PÅ!

Brug ikke apparatet uden ovnglasset.

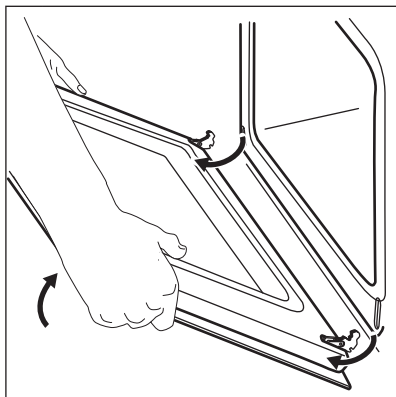
1. Åbn lågen helt, og hold på de to hængsler.



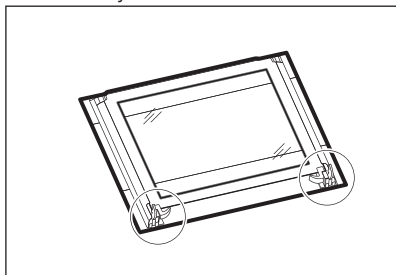
2. Løft armene på de to hængsler, og drej dem.



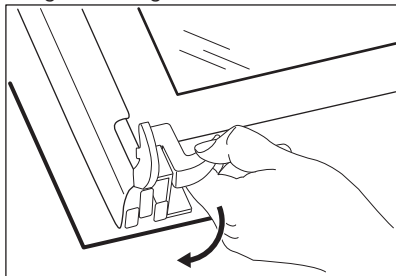
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Træk den så fremad, og tag den ud af lejerne.



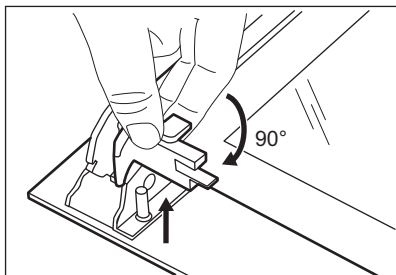
4. Læg lågen på et fast underlag, med et blødt stykke stof under.



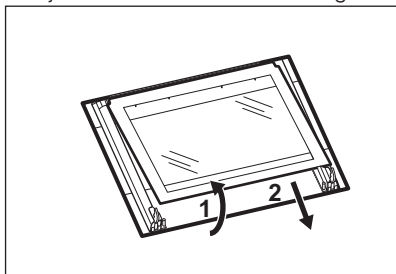
5. Udløs låsesystemet, så det inderste glas kan tages ud.



6. Drej de to holdere 90°, og tag dem ud af deres leje.

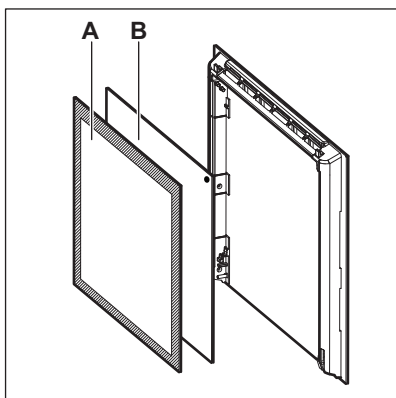


7. Løft forsigtigt et glas ad gangen og fjern det. Start fra det øverste glas.

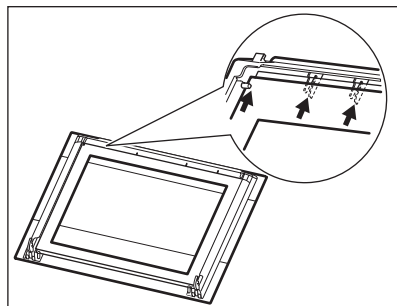


8. Rengør glasset med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt. Når rengøringen er udført, skal glasset og ovnlågen monteres. Udfør ovennævnte trin i modsat rækkefølge.

Sørg for at sætte ovnglassene (A og B) på plads i den rigtige rækkefølge. Det første ovnglas (A) har en dekoreret ramme. Grafikken skal vende mod lågens indvendige zone. Kontroller efter isætningen, at overfladen af ovnglassets ramme (A) ikke er ru, når du rører ved den.



Sørg for at sætte det midterste ovnglas korrekt i lejerne.



10.7 Udskiftning af pæren

Læg en klud i bunden af apparatets rum. Det forhindrer, at glasset og rummet beskadiges.



ADVARSEL!

Fare for dødsfald ved elektrisk stød! Afbryd sikringen, inden du udskifter pæren. Pæren og glasset kan blive varmt.



PAS PÅ!

Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde fast på pæren.

1. Sluk for apparatet.
2. Tag sikringerne ud på el-tavlen, eller sluk på gruppeafbryderen.

Den bageste pære

1. Drej lampeglasset mod uret, og tag det af.
2. Gør glasset rent.
3. Montér lampeglasset.

11. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Hvis noget går galt

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Ovnens bliver ikke varm.	Ovnens er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnens bliver ikke varm.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnens bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Ovnens bliver ikke varm.	Fejlstrømsrelæet har afbrudt strømmen.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis fejlstrømsrelæet afbryder strømmen flere gange i træk.
Pæren lyser ikke.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse.	Nulstil uret.
Displayet viser F11.	Termometerets stik er ikke sat korrekt ind i bøsningen.	Sæt termometerets stik så langt ind som muligt i bøsningen.

11.2 Serviceoplysninger

Hvis du ikke selv kan løse problemet: Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter.

De nødvendige oplysninger til servicecentret er angivet på typeskiltet.

Typeskiltet er placeret på apparatets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

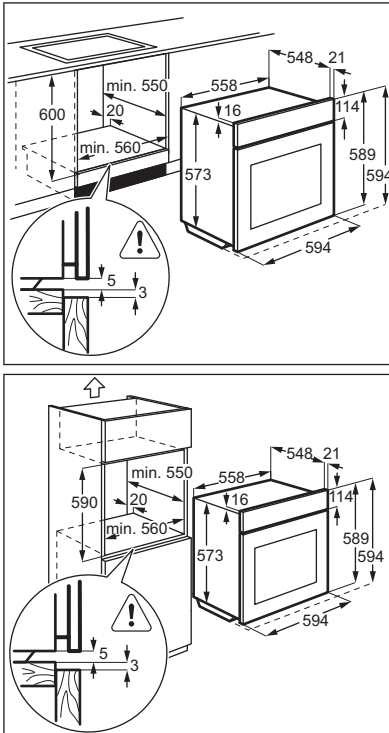
12. INSTALLATION



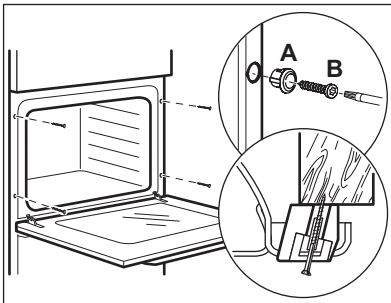
ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Indbygning



12.2 Fastgørelse af apparatet til skab



12.3 Tilslutning, el



Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlerne Om sikkerhed ikke følges.

Dette apparat er forsynet med et stik og et forbindelseskabel.

12.4 Kabel

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning:

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

Se tilsluttet effekt i alt på typeskiltet og i tabellen for at få oplysninger om kablets tværsnit:

Effekt i alt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0,75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1,5

Jordkablet (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end fase- og nul kabler (blå og brune kabler).

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktkort og information i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Electrolux
Modelidentifikation	EOB3311AAW EOB3311AAX EOB3311AOW EOB3311AOX
Energieffektivitetsindeks	100.0
Energiklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertilstand	0.85 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	72 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	EOB3311AAW 34.0 kg EOB3311AAX 34.1 kg EOB3311AOW 33.8 kg EOB3311AOX 34.7 kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

13.2 Energibesparelse

Apparatet har funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

- **Generelle råd**

- Sørg for, at ovnlågen er lukket korrekt, når apparatet er tændt, og hold den lukket så meget som muligt under tilberedningen.
- Brug metalfade for at forbedre energibesparelsen.

- Stil om muligt maden i ovnen uden at forvarme den.
- Når madlavningen tager over 30 minutter, skal ovntemperaturen reduceres mest muligt 3 - 10 minutter, før tilberedningstiden er gået, afhængigt af madlavningens varighed. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.
- Brug restvarmen til at opvarme andre madvarer.

- **Tilberedning med blæser** - brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.
- **Hold maden varm** - vælg den lavest mulige temperaturindstilling, hvis du ønsker at bruge restvarmen til at holde maden varm.

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.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	27
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	28
3. LAITTEEN KUVAUS.....	30
4. KÄYTTÖÖNOTTO.....	30
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	31
6. KELLOTOIMINNOT.....	33
7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	33
8. LISÄTOIMINNOT.....	34
9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	34
10. HOITO JA PUHDISTUS.....	42
11. VIANMÄÄRITYS.....	46
12. ASENNUKSEEN.....	47
13. ENERGIAEHTOKUUS.....	48

SINUN PARHAAKSESI

Kiitämme teitä Electrolux-laitteen hankinnasta. Olette valinneet tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana saatun 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



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



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

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

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

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkuisten laitteiden tai kalusteiden lähellä.

2.2 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilven sähkötiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.

- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Tämä kodinkone vastaa Euroopan yhteisön direktiivejä.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Käytä laitetta vain kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin 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 syttyviä tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokkia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Emalipintojen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan. Niitä ei katsota viaksi takuuoikeudellisessa mielessä.
- Käytä korkeareunaista uunivuokkaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjahut 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.

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 yhteys valtuutettuun huoltoilikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi laitteen luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä

hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalo

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

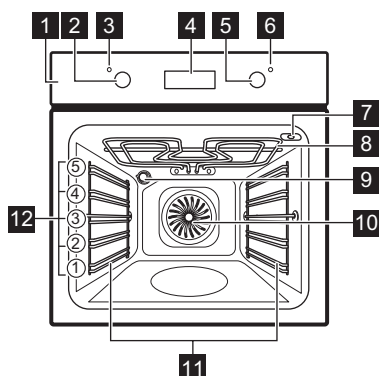


VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

3. LAITTEEN KUVAUS

3.1 Laitteen osat



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

2.6 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Tehon merkkivalo / symboli / osoitin
- 4 Elektroninen ohjelmointilaite
- 5 Lämpötilan valitsin
- 6 Lämpötilan merkkivalo / symboli / osoitin
- 7 Paistolämpömittarin pistorasia
- 8 Lämpövastus
- 9 Valo
- 10 Puhallin
- 11 Uunipeltien kannatinkisko, irrotettava
- 12 Kannatintasot

3.2 Varusteet

- **Paistoritilä**
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

- **Grilli / uunipannu**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.
- **Paistolämpömittari**
Osoittaa ruoan kypsyyden.

4. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

4.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot laitteesta.



Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

4.2 Kellonajan asettaminen

Uuni toimii vasta sitten, kun siihen on asetettu aika.

Kun laite kytketään verkkovirtaan tai sähkökatkos tapahtuu, ajastimen merkkivalo vilkkuu. Aloita vaiheesta 2.



Kellonaikaa ei voida muuttaa, kun ajastin on asetettu toimintaan.

1. Kellonaikaa voidaan muuttaa painamalla **+** ja **-** -painikkeita

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

samanaikaisesti, kunnes aikaanäyttö vilkkuu.

2. Aseta oikea aika painikkeella **+** tai **-**.

Vilkuminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy asetettu kellonaika.

4.3 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä laite jäljelle jääneen rasvan polttamiseksi pois.

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

5.2 Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



Laitteen säätimien symbolit, merkkivalot ja lamput ovat mallikohtaisia:

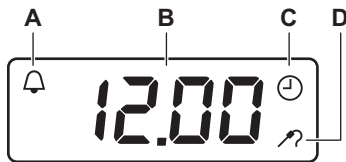
- Merkkivalo syttyy uunin kuumenemisen aikana.
- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
- Symboli osoittaa, säätääkö valitsin uunin toimintoja vai lämpötilaa.

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

5.3 Uunin toiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus	
0	Pois toiminnasta	Laitteesta on katkaistu virta.
	Uunivalo	Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa.
	Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
	Ylälämpö	Päältä ruskistetut leivät, kakut ja leivonnaiset. Valmiiden ruokien loppukypsennys.
	Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
	Grilli	Matalien ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
	Maksigrilli	Matalien ja suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahtaminen.
	Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaisien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Gratinointi ja ruskistus.
 	Kiertoilma / Sulatus	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Pakasteiden sulattaminen.
	Pizzatoiminto	Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla.

5.4 Näyttö



- A) Toiminnon merkkivalo
- B) Aikanäyttö
- C) Toiminnon merkkivalo
- D) Paistolämpömittarin merkkivalo

5.5 Painikkeet

Painike	Toiminto	Kuvaus
—	MIINUS	Ajan asettaminen.

Painike	Toiminto	Kuvaus
+	PLUS	Ajan asettaminen.

6. KELLOTOIMINNOT

6.1 Hälytinajastimen asettaminen

Käytä tätä toimintoa ajan asettamiseen. Pisin mahdollinen aika-asetus on 2 tuntia 30 minuuttia. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan.

Paina painiketta **+** tai **-** toistuvasti vaaditun ajan asettamiseksi.

Hälytinajastin käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.

Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Paistolämpömittarin käyttäminen

Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan.

Paistomittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

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



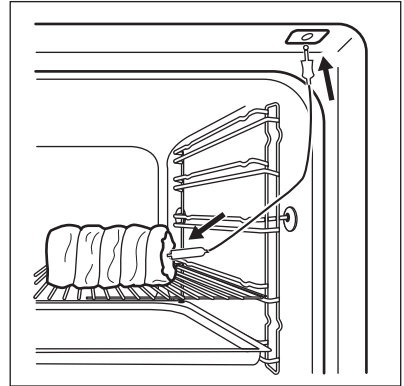
HUOMIO!

Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

1. Kytke paistolämpömittarin pistoke uunin yläosassa olevaan pistorasiaan.

Paistolämpömittarin merkkivalo  vilkkuu.

2. Työnnä paistolämpömittarin kärki lihanpalan keskiosaan.



3. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta **+** tai **-**. Voit asettaa lämpötilaksi 30 °C - 99 °C. Katso arvot taulukosta.

4. Valitse uunitoiminto ja lämpötila. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

5. Kytke laite pois päältä.

6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha laitteesta. Jos liha ei ole mielestäsi riittävän kypsä, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta sisälämpötila suuremmaksi.

**VAROITUS!**

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

8. LISÄTOIMINNOT

8.1 Jäähdytyspuhallin

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

8.2 Ylikuumenemissuoja

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

9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

- Älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään aseta osiin alumiinifoliota kypsennyksen aikana. Tämä voi vaikuttaa kypsennystuloksiin ja vaurioittaa emalipintaa.

9.1 Yleistä

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

9.2 Kakkujen leipominen

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

9.3 Lihan ja kalan kypsentaminen

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

9.4 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista alustavasti kypsennyksen aikana. Määritä parhaat asetukset (uunitoiminto, kypsennysaika,

jne.) keittoastioille, resepteille ja määrille laitetta käyttäessä.

9.5 Paistotaulukko

Kakut

Ruokalaji	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattinto	Lämpötila (°C)	Kannattinto		
Vatkatut leivonnaiset	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakku-vuoassa
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakku-vuoassa
Piimäjuustokakku	170	1	165	2	60 - 80	26 cm:n kakku-vuoassa
Omenapiiras ¹⁾	170	2	160	2 (vasen ja oikea)	80 - 100	Kahdessa 20 cm:n kakku-vuoassa uuniritilän päällä
Struudeli	175	3	150	2	60 - 80	Leivinpellillä
Hillotorttu	170	2	165	2 (vasen ja oikea)	30 - 40	26 cm:n kakku-vuoassa
Sokerikakku	170	2	160	2	50 - 60	26 cm:n kakku-vuoassa
Joulukakku/hedelmäkakku ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm:n kakku-vuoassa
Rusinakakku ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Leipä-vuoassa
Pienet kakut - yksi taso	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Leivinpellillä
Pienet kakut - kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Leivinpellillä

Ruokalaji	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Pienet kakut - kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pastejat - yksi taso	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pastejat - kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pastejat - kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Leivinpellillä
Marengit - yksi taso	120	3	120	3	80 - 100	Leivinpellillä
Marengit - kaksi tasoa ¹⁾	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Leivinpellillä
Pullat ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Leivinpellillä
Eclair-leivokset - yksi taso	190	3	170	3	25 - 35	Leivinpellillä
Eclair-leivokset - kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Leivinpellillä
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	20 cm:n kakku-vuoassa
Hedelmä-kakku	160	1	150	2	110 - 120	24 cm:n kakku-vuoassa

Ruokalaji	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattaso	Lämpötila (°C)	Kannattaso		
Täyttekakupohja	170	1	160	2 (vasen ja oikea)	50 - 60	20 cm:n kakku-vuoassa

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Leipä ja pizza

Ruokalaji	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattaso	Lämpötila (°C)	Kannattaso		
Vehnäleipä ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kapaletta, 500 g/kpl
Tattarileipä	190	1	180	1	30 - 45	Leipä-vuoassa
Sämpylät ¹⁾	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6 - 8 kpl leivinpellillä
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Leivinpellillä tai grilli-/uunipanussa
Teeleivät ¹⁾	200 °C	3	190	3	10 - 20	Leivinpellillä

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Paistokset

Ruokalaji	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattaso	Lämpötila (°C)	Kannattaso		
Pastapaistos	200 °C	2	180	2	40 - 50	Vuoassa
Vihannespaistos	200 °C	2	175	2	45 - 60	Vuoassa
Piiraat ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Vuoassa
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Liha

Ruokalaji	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso		
Naudanliha	200 °C	2	190	2	50 - 70	Uuniritilällä
Porsaanliha	180	2	180	2	90 - 120	Uuniritilällä
Vasikanliha	190	2	175	2	90 - 120	Uuniritilällä
Englantilainen paah- topaisti, raaka	210	2	200 °C	2	50 - 60	Uuniritilällä
Englantilainen paah- topaisti, puolikypsä	210	2	200 °C	2	60 - 70	Uuniritilällä
Englantilainen paah- topaisti, kypsä	210	2	200 °C	2	70 - 75	Uuniritilällä
Porsaanla- pa	180	2	170	2	120 - 150	Mukana kamara
Porsaan potka	180	2	160	2	100 - 120	2 kpl
Lammas	190	2	175	2	110 - 130	Koipi
Kana	220	2	200 °C	2	70 - 85	Kokonai- nen
Kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240	Kokonai- nen
Ankka	175	2	220	2	120 - 150	Kokonai- nen
Hanhi	175	2	160	1	150 - 200	Kokonai- nen
Jänis	190	2	175	2	60 - 80	Palasina
Jänis	190	2	175	2	150 - 200	Palasina
Fasaani	190	2	175	2	90 - 120	Kokonai- nen

Kala

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

9.6 Grilli



Esikuumenna tyhjää uunia 3 minuuttia ennen ruokien asettamista uuniin.

Ruokalaji	Määrä		Lämpötila (°C)	Aika (min)		Kannatin-taso
	Kpl	(g)		1. puoli	2. puoli	
Naudanfileepihvit	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Naudanlihapihvit	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Makkarat	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Porsaan- kyljykset	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Broileri (puolikkaat)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Broilerin rintapala	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Jauheliha- pihvi	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Kalafile	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Lämpimät leivät	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Paahtoleivät	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Gratinointi

Naudanliha

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

¹⁾ Esikuumenna uuni.

Porsaanliha

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

Vasikanliha

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

Lammas

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

Lintupaisti

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

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Hanhi	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 tai 2
Kalkkuna	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	1 tai 2
Kalkkuna	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 tai 2

Kala

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

9.8 Sulatus

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

9.9 Kuivaus - Kiertoilma

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

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

Vihannekset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Pavut	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4

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

Hedelmät

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

9.10 Paistolämpömittarin taulukko

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

10. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

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

10.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset laitteet



Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

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

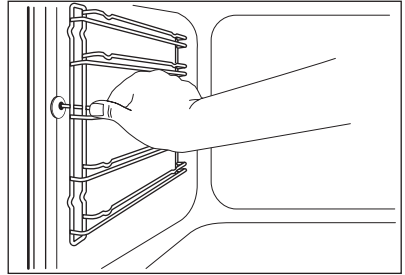
10.3 Luukun tiivisteiden puhdistaminen

- Tarkista luukun tiiviste säännöllisesti. Tiiviste sijaitsee uunin sisäosan kehyksen ympärillä. Älä käytä laitetta, jos luukun tiiviste on vaurioitunut. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Puhdista luukun tiiviste yleisiä puhdistusohjeita noudattaen.

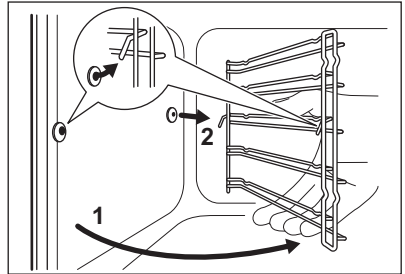
10.4 Kannattimien

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



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



Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

10.5 Uunin katto



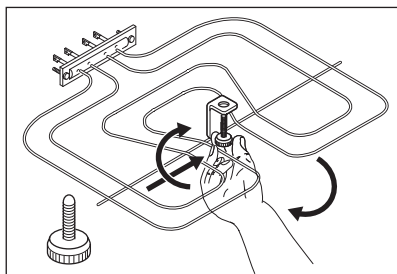
VAROITUS!

Kytke laite pois toiminnasta ennen lämpövastuksen siirtämistä. Tarkista, että laite on kylmä. Olemassa on palovammojen vaara.

Irrota rutilöiden kannattimet.

Voit poistaa lämpövastuksen uunin katon puhdistamisen helpottamiseksi.

1. Ruuvaa lämmitysvastusta paikallaan pitävä ruuvi irti. Käytä ensimmäisellä kerralla ruuvimeisseliä.



2. Vedä varovasti lämmitysvastusta alaspäin.
3. Puhdista uunin katto lämpimällä vedellä ja miedolla puhdistusaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa. Anna pintojen lopuksi kuivua.

Asenna lämpövastus takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

Asenna ritilöiden kannattimet.



VAROITUS!

Varmista, että lämpövastus on asennettu oikein ja ettei se putoa alas.

10.6 Uuninluukun puhdistaminen

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



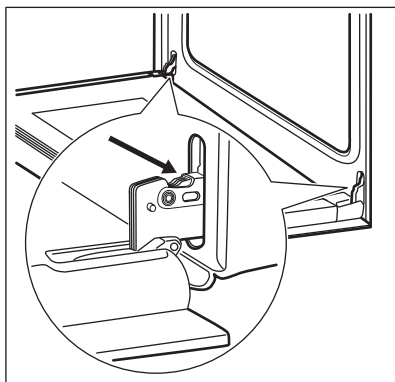
Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa lasilevyt ennen uuninluukun irrottamista.



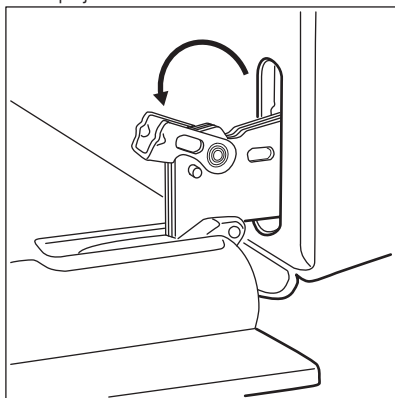
HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

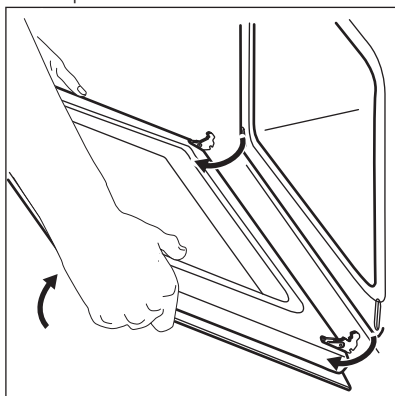
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



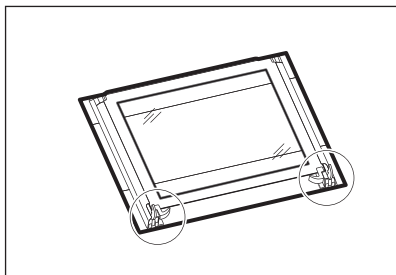
2. Nosta ja käännä saranoissa olevia vipuja.



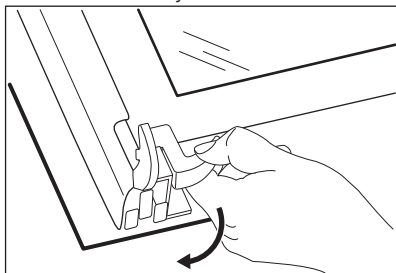
3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.



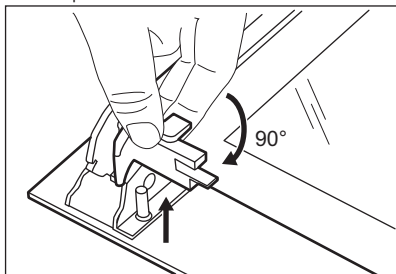
4. Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle.



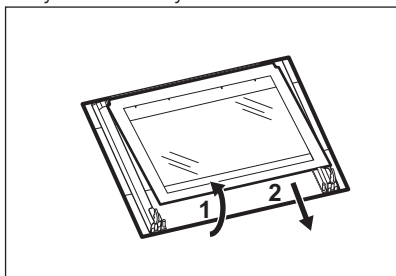
5. Vapauta lukitusjärjestelmä, jotta voit irrottaa lasilevyt.



6. Käännä kahta kiinnitintä 90° ja vedä ne irti paikoiltaan.



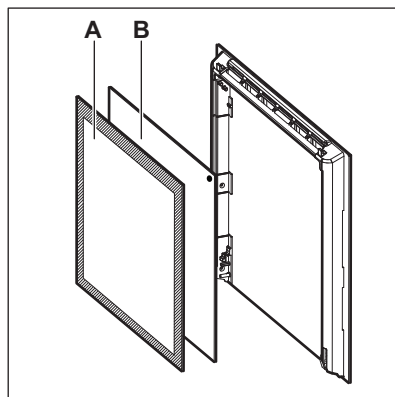
7. Nosta ensin varoen ja poista lasilevyt sen jälkeen yksi kerrallaan. Aloita ylimmästä levystä.



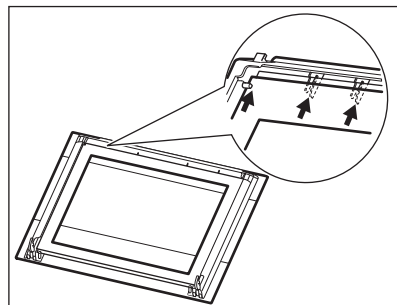
8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen.

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

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



Varmista, että asennat keskimmäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



10.7 Lampun vaihtaminen

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

**VAROITUS!**

Sähköiskuvaara! Irrota sulake ennen lampun vaihtamista. Lamppu ja lampun suojalasi voivat olla kuumia.

**HUOMIO!**

Pidä halogeenilamppua aina kankaalla estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

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

Takalamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Puhdista suojalasi.
3. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

11. VIANMÄÄRITYS

**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 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 pidemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut sähkökatkos.	Aseta kello uudelleen.
Näytössä näkyy F11.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.

11.2 Huoltotiedot

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

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

Suosittellemme, että kirjoitat tiedot tähän:

Malli (MOD.)

.....

Tuotenumero (PNC)

.....

Sarjanumero (S.N.)

.....

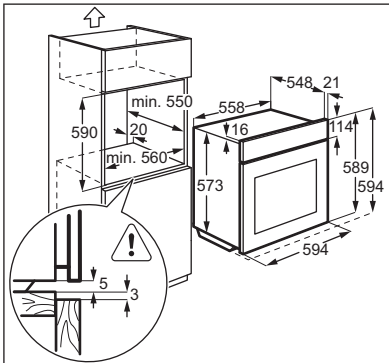
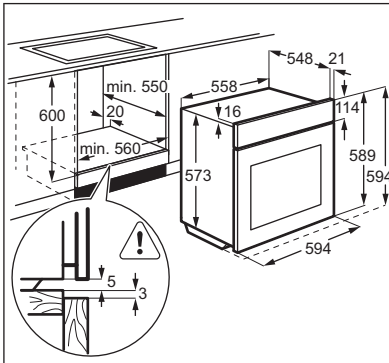
12. ASENNUS



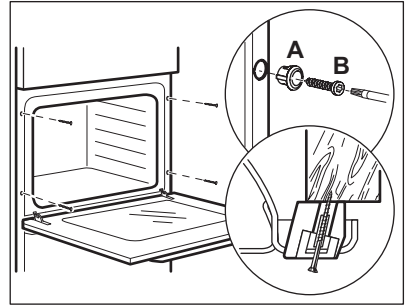
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Asentaminen kalusteeseen



12.2 Kalusteeseen kiinnittäminen



12.3 Sähköliitäntä



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

Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

12.4 Johto

Asennuksen tai vaihdon johtotyypit:

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

Määritä johdon läpileikkaus tunnuskilven kokonaistehon ja taulukon mukaan:

Kokonaisteho (W) Johdon läpileikkaus (mm²)

enintään 1380

3 x 0,75

Kokonaisteho (W)	Johdon läpileikkaus (mm ²)
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.

13. ENERGIA TEHO KUUS

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

Toimittajan nimi	Electrolux		
Mallin tunnus	EOB3311AAW EOB3311AAX EOB3311AOW EOB3311AOX		
Energialuokka	100,0		
Energialuokka	A		
Energiankulutus normaalkäytössä Ylä- ja alalämpötoiminnossa	0,93 kWh/ohjelma		
Energiankulutus normaalkäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,85 kWh/kierros		
Uunien lukumäärä	1		
Lämmönlähde	Sähkö		
Tilavuus	72 l		
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni		
Massa	EOB3311AAW	34,0 kg	
	EOB3311AAX	34,1 kg	
	EOB3311AOW	33,8 kg	
	EOB3311AOX	34,7 kg	

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

13.2 Energiansäästö

Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

• Yleisohjeita

- Varmista, että uuninluukku on suljettu oikein laitteen ollessa toiminnassa ja pidä luukku suljettuna mahdollisimman hyvin käytön aikana.

- Käytä metalliastioita energiansäästön parantamiseksi.
- Kun mahdollista, aseta ruoka uuniin lämmittämättä sitä.
- Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä kypsennysajan pituudesta riippuen. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.
- Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

- **Puhallintoiminnon käyttäminen** - kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhalltimella energian säästämiseksi.

- **Ruokien lämpimänä pito** - jos haluat pitää ruokia lämpimänä jälkilämmön avulla, valitse matalin lämpötila-asetus.

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.

www.electrolux.com/shop



867304797-A-282014

