

CKB400W  
CKB400X



---

**FI** Uuni  
**SV** Inbyggnadsugn

---

Käyttöohje 2  
Bruksanvisning 30

## Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**Electrolux**

# SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. ASENNUS.....	7
4. TUOTEKUVAUS.....	9
5. KÄYTTÖPANEELI.....	9
6. KÄYTTÖÖNOTTO.....	10
7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
8. KELLOTOIMINNOT.....	12
9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	13
10. LISÄTOIMINNOT.....	14
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	15
12. HOITO JA PUHDISTUS.....	24
13. VIANMÄÄRITYS.....	27
14. ENERGIATEHOKKUUS.....	28

## SINUN PARHAAKSESI

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

### Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja korjausohjeita:

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



Rekisteröi tuote paremman palvelun saamiseksi:

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



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

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

## ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Käytä aina vain alkuperäisiä varaosia.

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

Tiedot löytyvät 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 henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

### 1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.

- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen huoltoa.
- **VAROITUS:** Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
- 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 asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.

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

Kaapin vähimmäis- korkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	590 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm

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

## 2.2 Sähköliitäntä



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- 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 luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.

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

### **Asennuksen tai vaihdon johtotyypit Euroopassa:**

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

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

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

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

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysen vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta 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 syttyviin 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.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.

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

## 2.4 Hoito ja puhdistus



### **VAROITUS!**

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

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

## 2.5 Sisävalo



### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan 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.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

## 2.6 Huoltopalvelu

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

## 2.7 Hävittäminen



### VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

## 3. ASENNUS



### VAROITUS!

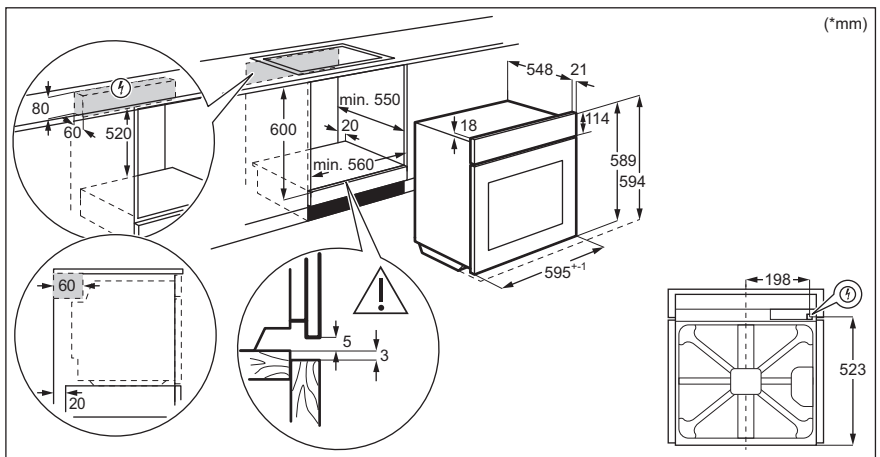
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

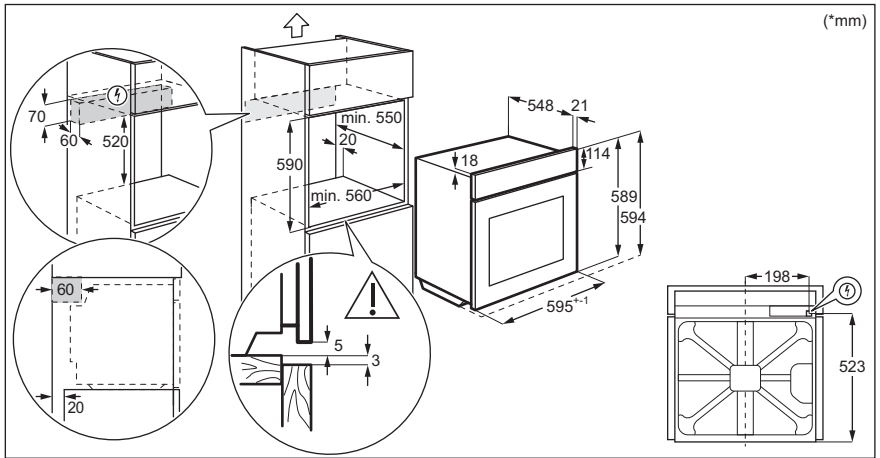
## 3.1 Asentaminen kalusteeseen



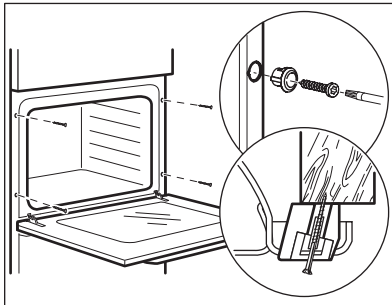
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





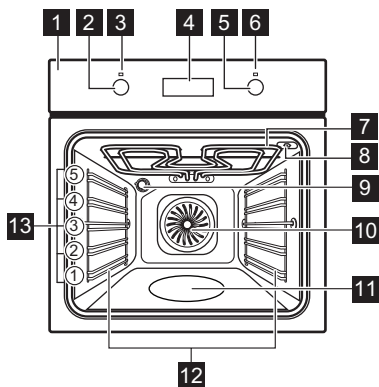
### 3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin





## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Laitteen osat



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

### 4.2 Lisävarusteet

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

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

## 5. KÄYTTÖPANEELI

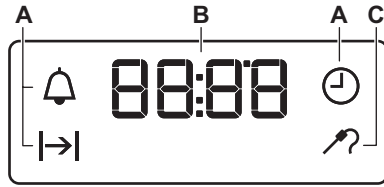
### 5.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta.  
Väännin tulee ulos.

### 5.2 Kosketuspainikkeet/painikkeet

—	Ajan asettaminen.
🕒	Kellotoiminnon asettaminen.
+	Ajan asettaminen.

## 5.3 Näyttö



- A. Kellotoiminnot  
B. Ajastin  
C. Paistolämpömittarin merkkivalo

## 6. KÄYTTÖÖNOTTO












### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Käyttöönotto

Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumentuksen aikana. Varmista tilan hyvä tuuletus.

 1. vaihe	 2. vaihe	 3. vaihe
<b>Aseta kello.</b>	<b>Uunin puhdistaminen</b>	<b>Esikuumenna tyhjää uunia.</b>
1. Paina:  2. +, - -paina asetaaksesi tunnit. Paina:  3. +, - -paina asetaaksesi minuutit. Paina: 	1. Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista. 2. Puhdista uuni ja lisävarusteet lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.	1. Aseta toiminnon maksimilämpötila:  Aika: 1 h. 2. Aseta toiminnon maksimilämpötila:  Aika: 15 min. 3. Aseta toiminnon maksimilämpötila:  Aika: 15 min.
Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy. Aseta lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uuniin.		

## 7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.


### 7.1 Asettaminen: Uunitoiminto

- |                 |  |
|-----------------|--|
| <b>1. vaihe</b> | Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi. |
| <b>2. vaihe</b> | Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.                         |

<b>3. vaihe</b>	Kun ruoka on valmista, käännä vääntimet Off-asettoon uunin sammuttamiseksi.
-----------------	---

## 7.2 Uunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
	Uuni on kytketty pois toiminnasta.
Pois toiminnasta	
	Lampun syyttäminen:
Uunivalo	
	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentaminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä- /alalämpö.
Kiertoilma	
	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kosteus kiertoilma.
Kosteus kiertoilma	
	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
Alalämpö	
	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahduttaminen.
Grilli	

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
	Ohuiden ruokien grillaus suurissa erissä ja leivän paahduttaminen.
Maksigrilli	
	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.
Teho grillaus	
	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
Pizza-toiminto	
	Ruokien ja leivonnaisien paistaminen yhdellä tasolla. Katso kohdasta "Hoito ja puhdistus" lisätietoa seuraavasta: Aqua Clean.
Ylä- /alalämpö / Aqua Clean	

## 7.3 Huomautus: Kosteus kiertoilma




Tämän toiminnon avulla noudatetaan energiatehokkuusluokan sekä ekologisen suunnittelun vaatimuksia standardin EU 65/2014 ja EU 66/2014 mukaisesti. Standardin EN 60350-1 mukaiset testit.

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


















Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteus kiertoilma. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiansäästö.

## 8. KELLOTOIMINNOT

### 8.1 Kellotoiminnot

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 Kellonaika	Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen.
 Kesto aika	Uunin toiminta-ajan asettaminen.
 Hälytinajastin	Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. Tämä toiminto voidaan asettaa milloin tahansa, myös uunin ollessa pois päältä.

### 8.2 Asettaminen: Kellotoiminnot

Muuttaminen: Kellonaika	
	- vilkkuu, kun uuni kytketään sähköverkkoon, sähkökatkon esiintymisen jälkeen tai kun ajastinta ei ole asetettu.
<b>1. vaihe</b>	 - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkuu.
<b>2. vaihe</b>	 ,  - aseta aika painamalla. Vilkuminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy aika.
	- paina toistuvasti kellonajan muuttamiseksi.  - alkaa vilkkuu.
Asettaminen: Kesto aika	
<b>1. vaihe</b>	Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
<b>2. vaihe</b>	 - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkuu.
<b>3. vaihe</b>	 ,  - aseta kesto painamalla. Näytössä näkyy:   - vilkkuu asetetun ajan päättyessä. Äänimerkki kuuluu ja uuni kytkeytyy pois toiminnasta.
<b>4. vaihe</b>	Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.
<b>5. vaihe</b>	Käännä säätimet Off-asentoon.
Asettaminen: Hälytinajastin	
<b>1. vaihe</b>	 - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkuu.
<b>2. vaihe</b>	 ,  - aseta aika painamalla. Toiminto käynnistyy automaattisesti 5 sekunnin kuluttua. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.


**Asettaminen: Hälytinajastin**

**3. vaihe** Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.


**4. vaihe** Käännä säätimet Off-asentoon.

**Peruuttaminen: Kellotoiminnot**

**1. vaihe**  - paina toistuvasti, kunnes kellotoiminnon symboli alkaa vilkkua.

**2. vaihe** Paina ja pidä alhaalla painiketta: .  
Kellotoiminto sammuu muutaman sekunnin jälkeen.

## 9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN


 **VAROITUS!**  
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 9.1 Paistolämpömittarin käyttäminen


Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan.

Paistomittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

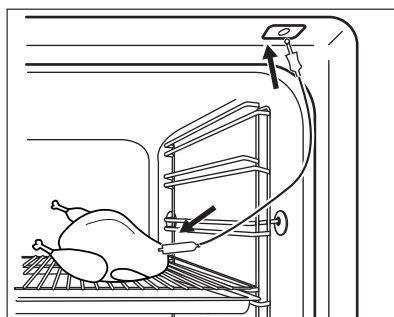
- Uunin lämpötila. Katso paistotaulukko.
- Sisälämpötila. Katso paistolämpömittarin taulukko.



 **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 . Lämpötilan voi asettaa välille 30 °C - 99 °C.

**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.

Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina , jos haluat muuttaa asetetun sisälämpötilan.

**VAROITUS!**

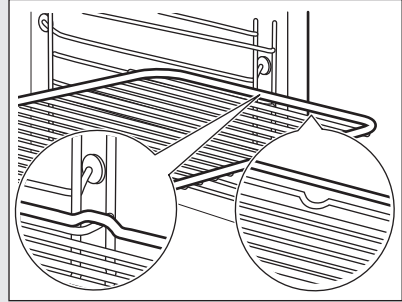
Irrota paistolämpömittarin pää ja pistoke varoen. Paistolämpömittari on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara.

**9.2 Lisävarusteiden asennus**

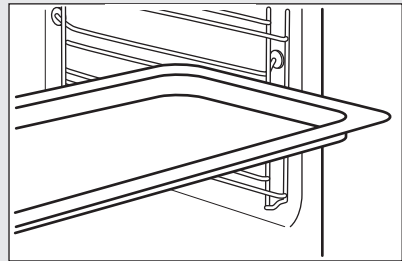
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Lovet estävät myös kallistumisen. Ritilän yläreuna estää keittoastioiden luisumisen kannatintasolta.

**Uuniritilä:**

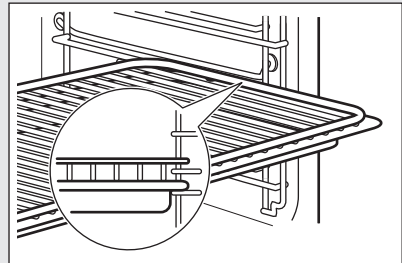
Paina ritilä liukukiskojen väliin kannattimeen ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.

**Uunipelti /Uunipannu:**

Työnnä pelti haluamasi ohjaukiskojen väliin.

**Uuniritilä, Uunipelti /Uunipannu:**

Paina leivinpelti kannatinkiskon ohjaukiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjaukiskoihin.

**10. LISÄTOIMINNOT****10.1 Jäähdytyspuhallin**

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

**10.2 Ylikuumenemissuoja**

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

# 11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 11.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunissa on viisi kannattintasoa.

Laske kannattintasot uunin pohjasta alkaen.

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

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

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

### Kakkujen leipominen

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

## 11.2 Leivonta ja paistaminen

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

### Lihan ja kalan kypsentäminen

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








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








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

### Paistoajat








Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

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








 KUT	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vatkatut leivonnaiset	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakkuvuoka
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakkuvuoka
Piimä-juustokakku	170	1	165	2	60 - 80	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Struudeli	175	3	150	2	60 - 80	Uunipelti

 KUT KA-	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Marjapiirakka	170	2	165	2	30 - 40	Kakkuvuo- ka, Ø 26 cm
Joulukakku (hedelmäkak- ku), uunin esi- kuumennus tyhjänä	160	2	150	2	90 - 120	Kakkuvuo- ka, Ø 20 cm
Rusinakakku, uunin esikuu- mennus tyhjä- nä	175	1	160	2	50 - 60	Leipävuoka
Muffinssit	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Uunipelti
Muffinssit, kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Uunipelti
Muffinssit, kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Uunipelti
Pikkuleivät	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Uunipelti
Pikkuleivät, kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Uunipelti
Pikkuleivät, kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Uunipelti
Marengit	120	3	120	3	80 - 100	Uunipelti
Marengit, kaksi tasoa, uunin esikuu- mennus tyhjä- nä	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Uunipelti
Pullat, uunin esikuumen- nus tyhjänä	190	3	190	3	12 - 20	Uunipelti
Eclair-leivok- set	190	3	170	3	25 - 35	Uunipelti
Eclair-leivok- set, kaksi ta- soa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Uunipelti









 KA- KUT	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	Kakkuvuo- ka, Ø 20 cm
Hedelmäkak- ku	160	1	150	2	110 - 120	Kakkuvuo- ka, Ø 24 cm



Esikuumenna tyhjää uunia.

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

Esikuumenna tyhjää uunia.





Käytä kakkuvuo-  
kaa.







 PAISTOKSET	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastapaistos, esiku- uumennus ei ole tarpeen	200	2	180	2	40 - 50
Vihannespaistos, esi- kuumennus ei ole tar- peen	200	2	175	2	45 - 60
Piiras	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

 PAISTOKSET	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40





Käytä toista kannatintasoa.

Käytä ritilää.

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

 LIHA	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Porsaan lapapaisti kuorella	180	2	170	2	120 - 150
Porsaanpotka, 2 kappaletta	180	2	160	2	100 - 120
Lampaanreisi	190	2	175	2	110 - 130
Kokonainen kana	220	2	200	2	70 - 85
Kokonainen kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240
Kokonainen ankka	175	2	220	2	120 - 150
Kokonainen hanhi	175	2	160	1	150 - 200
Jänis, paloina	190	2	175	2	60 - 80
Jänis, paloina	190	2	175	2	150 - 200
Kokonainen fasaani	190	2	175	2	90 - 120

Käytä toista kannatintasoa.





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

### 11.3 Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia.

Käytä neljättä kannatintasoa.

Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.




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

### 11.4 Teho grillaus




Esikuumenna tyhjää uunia.




Käytä uunin ensimmäistä tai toista kannatintasoa.




Paistoaika voidaan laskea kertomalla alla olevan taulukon aika fileen senttimetripaksuudella.




 <b>NAUDAN-LIHA</b>	 (°C)	 (min)
Paahtopaisti tai filee, raaka	190 - 200	5 - 6
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä	180 - 190	6 - 8
Paahtopaisti tai filee, kypsä	170 - 180	8 - 10

 <b>PORSAS</b>	 (°C)	 (min)
Lapa / Niska / Kinkku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kyljykset / Siankyliki, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Lihamureke, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Porsaan potkapaisti, esikypsenetty, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120




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

 <b>LAMMAS</b>	 (°C)	 (min)
Lampaanreisi / Lammaspasta, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lampaanselkä, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>KANA</b>	 (°C)	 (min)
Linnunliha, paloina, 0,2 - 0,25 kg kpl	200 - 220	30 - 50
Puolikas kana, 0,4 - 0,5 kg kpl	190 - 210	35 - 50
Broileri, kana, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ankka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Hanhi, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180

 <b>KANA</b>	 (°C)	 (min)
Kalkkuna, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkkuna, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>KALA (HAUDUTETTU)</b>	 (°C)	 (min)
Kokonainen kala, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60




## 11.5 Kuivatukseen - Kiertoilma

Peitä uunipellit leivinpaperilla.



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



Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.



Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.

 <b>VIHAN-NEKSET</b>	 (°C)	 (h)
Pavut	60 - 70	6 - 8
Paprikat	60 - 70	5 - 6
Keittovihannekset	60 - 70	5 - 6
Sienet	50 - 60	6 - 8
Yrtit	40 - 50	2 - 3



Aseta lämpötila 60 - 70 °C.

 <b>HEDELMÄT</b>	 (h)
Luumut	8 - 10
Aprikoosit	8 - 10

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

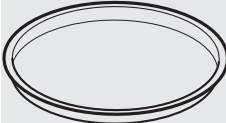



	 (°C)
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	60 - 65
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	70 - 75
Porsaan lapapaisti	80 - 82
Porsaanpotka	75 - 80
Lammas	70 - 75
Kana	98
Jänis	70 - 75
Taimen / Meriruutana	65 - 70
Tonnikala / Lohi	65 - 70

## 11.6 Paistolämpömittari

	 (°C)
Vasikanpaisti	75 - 80
Vasikan reisipaisti	85 - 90
Englantilainen paahtopaisti, raaka	45 - 50






## 11.7 Kosteaa kiertoilmaa - suositellut varusteet






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






			
<b>Pizzapannu</b>	<b>Uunivuoka</b>	<b>Annosvuokat</b>	<b>Tortturuoka</b>
Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 26 cm	Keraaminen halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm

## 11.8 Kosteaa kiertoilmaa

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.








		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	175	3	40 - 50








		 (°C)		 (min)
Sämpylät, 9 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	180	2	45 - 55
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	170	2	45 - 50
Kohokas, 6 kappaletta	keraamiset annosvuoat ritilällä	190	3	45 - 55
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	35 - 45
Täytekekkipohja	uunivuoka ritilällä	170	2	35 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafile, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	170	3	30 - 40
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	40 - 50
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	30 - 45
Macaronit, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	45 - 55
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 50
Tortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (min)
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	180	3	35 - 45
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	35 - 45

## 11.9 Tietoja testilaitokselle

Standardin IEC 60350-1 mukaiset testit.

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

						
				(°C)	(min)	
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Uuniritilä	2 ja 4	160	40 - 60	Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Murokeksit	Kiertoilma	Uunipelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Murokeksit	Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Murokeksit	Ylä- / alalämpö	Uunipelti	3	140 - 150	25 - 45	-
Paahtoleipä, 4 - 6 kpl	Grilli	Uuniritilä	4	maks.	2 - 3 minuuttia ensimmäinen puoli; 2 - 3 minuuttia toinen puoli	Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.
Naudanlihapihvi, 6 kpl, 0,6 kg	Grilli	Ritilä ja uunipannu	4	maks.	20 - 30	Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruoka keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.

## 12. HOITO JA PUHDISTUS



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



#### **Puhdistusaineet**

Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa. Puhdista ja tarkista luukun tiiviste uunikammion kehyksen ympärillä.

Käytä puhdistusainetta metallipintojen puhdistamiseen.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.





### Jokapäiväisen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden roiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon.

Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä uunia 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia uuniin 20 minuuttia pitemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



### Lisävarusteet

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

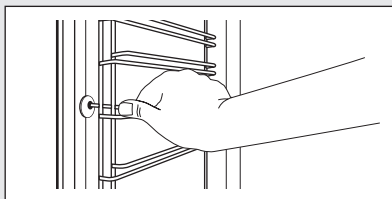
Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

## 12.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

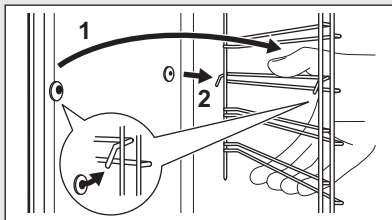
**1. vaihe** Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy.

**2. vaihe** Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



**3. vaihe** Vedä kannattimen takaosa irti seinästä ja poista se.

**4. vaihe** Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



## 12.3 Käyttöohjeet: Aqua Clean

Tämä puhdistustoiminto poistaa jäljelle jäävän rasvan ja ruokajäämät uunista kosteuden avulla.

**1. vaihe** Kaada vesi lokeroon. 300 ml.

**2. vaihe** Aseta toiminto:

**3. vaihe** Aseta lämpötila 90 °C.

**4. vaihe** Anna uunin käydä 30 minuuttia.

**5. vaihe** Kytke uuni pois päältä.

**6. vaihe** Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. Kuivaa uuni sisätila pehmeällä liinalla.

## 12.4 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

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



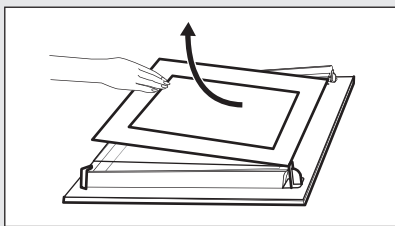
### HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasipaneelleja.

<p><b>1. vaihe</b> Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.</p>	
<p><b>2. vaihe</b> Nosta ja käännä saranoissa olevat vivut kokonaan.</p>	
<p><b>3. vaihe</b> Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.</p>	
<p><b>4. vaihe</b> Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeään kankaan päälle.</p>	
<p><b>5. vaihe</b> Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.</p>	
<p><b>6. vaihe</b> Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.</p>	
<p><b>7. vaihe</b> Pitele luukun lasilevyä sen yläreunasta ja vedä se varoen ulos. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.</p>	

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

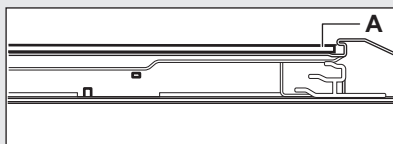
**9. vaihe** Asenna lasilevy ja uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.



Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle. Varmista, ettei lasilevyn kehyspuolen painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.

Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen.

Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



## 12.5 Vaihtaminen: Lamppu



### VAROITUS!

Sähköiskun vaara.  
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

### Ennen lampun vaihtamista:

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

## Takalamppu

<b>1. vaihe</b>	Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
<b>2. vaihe</b>	Puhdista suojalasi.
<b>3. vaihe</b>	Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
<b>4. vaihe</b>	Kiinnitä suojalasi paikalleen.

## 13. VIANMÄÄRITYS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 13.1 Käyttöhäiriöt

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

Ongelma	Tarkista, että
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittari-pistoke on liitetty oikein pistokkeeseen.
Oven tiiviste on vaurioitunut.	Älä käytä uunia. Ota yhteyttä valtuutettuun huolto-liikkeeseen.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut sähkökatkos. Aseta kellonaika.

Ongelma	Tarkista, että
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.

## 13.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

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

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

## 14. ENERGIATEHOKKUUS

### 14.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake\*

Tavarantoimittajan nimi	Electrolux	
Mallin tunnus	CKB400W 949496674 CKB400X 949496673	
Energialuokka	95.3	
Energiatehokkuusluokka	A	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö-toiminnossa	0.93 kWh/ohjelma	
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.81 kWh/ohjelma	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Tilavuus	72 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	CKB400W	29.4 kg
	CKB400X	29.1 kg

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

Energiatohokkuusluokka ei koske Venäjää.

EN 60350-1 - Ruoanlaittoon tarkoitettujen sähkötoimisten kodinkoneiden - Osa 1: Tuotesarjat, uunit, höyryuunit ja grillit - Suorituskyvyn mittaustavat.

## 14.2 Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatohokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

### Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

### Jälkilämpö

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.



### Ruokien lämpimänäpito

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

### Kosteaa kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

## 15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	31
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	32
3. INSTALLATION.....	35
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	37
5. KONTROLLPANELEN.....	37
6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	38
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	38
8. KLOCKFUNKTIONER.....	39
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	41
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	42
11. TIPS.....	43
12. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	52
13. FELSÖKNING.....	55
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	56

## VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du väljer en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som grundar sig på årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du använder den, kan du vara trygg i vetskapen om att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

**Besök vår webbplats för att:**



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:

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



Registrera din produkt för bättre service:

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



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:


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

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på märkplåten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

### 1.1 Säkerhet för barn och handikappade

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

### 1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller elfasta formar.

- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- **WARNING:** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.

- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	590 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm



Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	569 mm
Djupet på den inbyggda produkten	548 mm
Djup med öppen lucka	1022 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	560x20 mm
Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	4x25 mm

## 2.2 Elektrisk anslutning



### WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.

- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

### Kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

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

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

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

## 2.3 Användning



### WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.

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



#### **WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - sätt inte elfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
  - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
  - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.

- Om produkten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på produkten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

## 2.4 Underhåll och rengöring



#### **WARNING!**

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

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

## 2.5 Lampa inuti produkten



#### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Kassering



### WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

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

# 3. INSTALLATION



### WARNING!

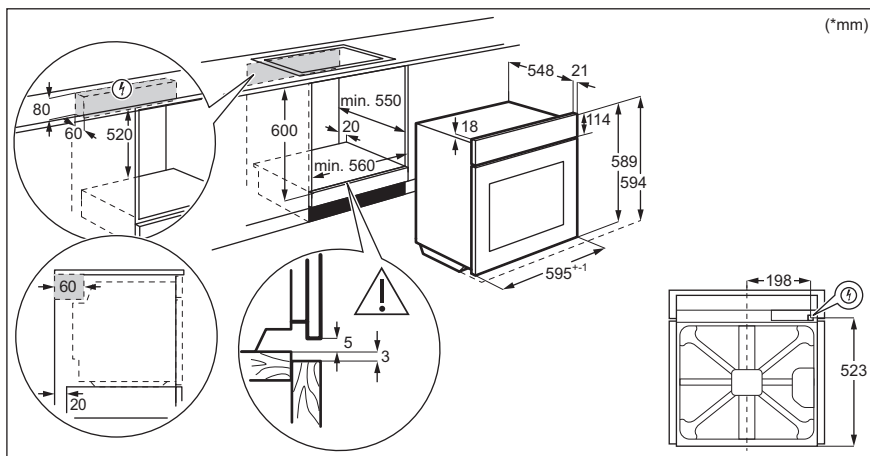
Se säkerhetsavsnitten.

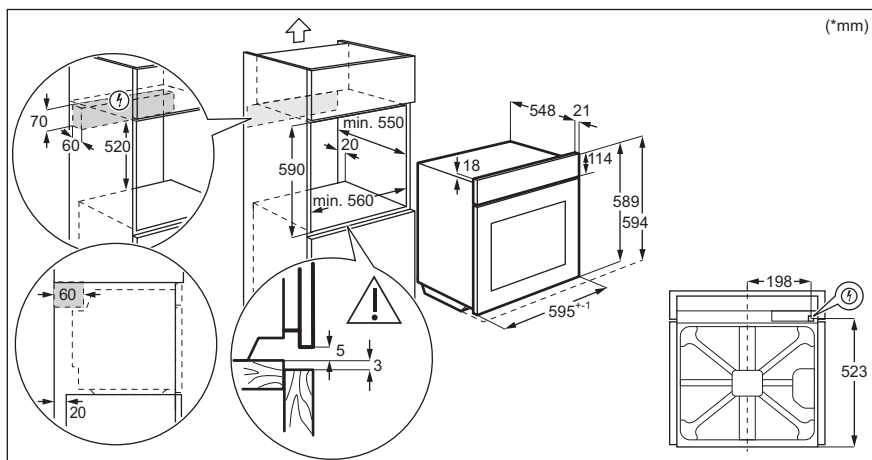
## 3.1 Inbyggnad



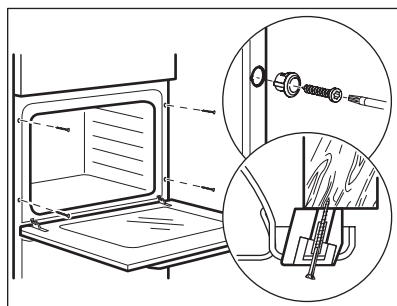
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



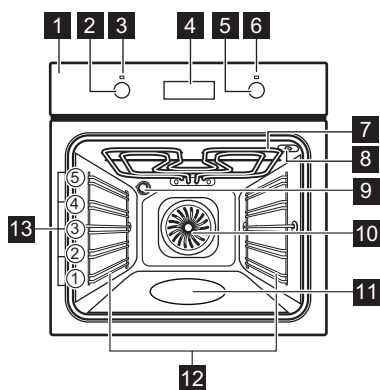


### 3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Vred för ugnsfunktionerna
- 3** Strömlampa/symbol
- 4** Display
- 5** Kontrollvred (för temperaturen)
- 6** Temperaturindikator/symbol
- 7** Värmeelement
- 8** Uttag för matlagningstermometern
- 9** Lampa
- 10** Fläkt
- 11** Ugnsutrymmets prägling -  
Vattenbehållare för rengöring
- 12** Ugnsstege, löstagbar
- 13** Ugnsnivåer

### 4.2 Tillbehör

- **Galler**  
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Matlagningstermometer**  
För att mäta temperaturen inuti maten.

## 5. KONTROLLPANELEN

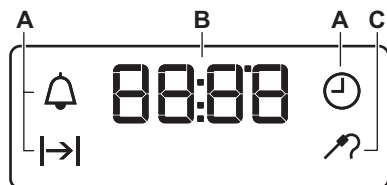
### 5.1 Infällbara vred

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

### 5.2 Sensorfält/knappar

—	Gör så här för att ställa in tiden.
🕒	Ställa in en klockfunktion.
+	Gör så här för att ställa in tiden.

## 5.3 Display












- A. Klockfunktioner
- B. Timer
- C. Indikator för matlagningstermometer

## 6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

 **WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Före första användning

Ugnen kan avge lukt och rök under uppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.

 <b>Steg 1</b>	 <b>Steg 2</b>	 <b>Steg 3</b>
<b>Ställa klockan</b>	<b>Rengöra ugnen</b>	<b>Förvärm den tomma ugnen</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tryck på: .</li> <li>2. <b>+</b>, <b>-</b> - för att ställa in timmen. Tryck på: .</li> <li>3. <b>+</b>, <b>-</b> - tryck för att ställa in minuterna. Tryck på: .</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.</li> <li>2. Torka av ugnen och tillbehören med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ställ in maxtemperatur för funktionen: . Tid: 1 timme.</li> <li>2. Ställ in maxtemperatur för funktionen: . Tid: 15 min.</li> <li>3. Ställ in maxtemperatur för funktionen: . Tid: 15 min.</li> </ol>
<p>Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat. Sätt dit tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.</p>		

## 7. DAGLIG ANVÄNDNING

 **WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.



### 7.1 Hur man ställer in: Värmefunktion



**Steg 1** Vrid på vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.

**Steg 2** Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.

**Steg 3** När matlagningen är klar, vrid på vreden till avstängt läge för att stänga av ugnen.

## 7.2 Värmefunktioner

Värmefunktion	Program
0 Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
 Belysning	Tända lampan.
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för Översta - / bottenvärme.
 Varmluft med fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För mer information, se avsnittet "Daglig användning", Anvisningar om: Varmluft med fukt.
 Bottenvärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Grill	För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.

Värmefunktion	Program
 Snabbgrillning	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
 Varmluftsgillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller hel kyckling. För att bryna och göra gratänger.
 Pizza-funktionen	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Översta - / bottenvärme / Aqua Clean	För bakning och stekning på en ugnsnivå. Se kapitlet "Skötsel och rengöring" för mer information om: Aqua Clean

### 7.3 Anvisningar om: Varmluft med fukt


Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign enligt EU 65/2014 och EU 66/2014. Test enligt EN 60350-1.



Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Varmluft med fukt. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.

## 8. KLOCKFUNKTIONER

### 8.1 Klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 Klockslag	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.


Klockfunktion	Program
 Koktid	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.
 Signalur	För att ställa in en tid som räknas ned. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när ugnen är avstängd.


## 8.2 Hur man ställer in: Klockfunktioner

Hur man ändrar: Klockslag	
⌚ - blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det har varit ett strömavbrott eller när timern inte är inställd.	
<b>Steg 1</b>	+ - tryck upprepade gånger. ⌚ - börjar blinka.
<b>Steg 2</b>	+ , - - tryck för att ställa klockan. Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visas på displayen.
⌚ - tryck upprepade gånger för att ändra tiden. ⌚ - börjar blinka.	
Hur man ställer in: Koktid	
<b>Steg 1</b>	Välj ugnsfunktion och temperatur.
<b>Steg 2</b>	⌚ - tryck upprepade gånger.  →  - börjar blinka.
<b>Steg 3</b>	+ , - - tryck för att ställa in tiden. På displayen visas:  → .  →  - blinkar när den inställda tiden har gått. Signalen ljuder och ugnen stängs av.
<b>Steg 4</b>	Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
<b>Steg 5</b>	Vrid vredet till avstängt läge.
Hur man ställer in: Signalur	
<b>Steg 1</b>	⌚ - tryck upprepade gånger. 🔔 - börjar blinka.
<b>Steg 2</b>	+ , - - tryck för att ställa klockan. Funktionen startar automatiskt efter 5 sekunder. En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåtts.
<b>Steg 3</b>	Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
<b>Steg 4</b>	Vrid vredet till avstängt läge.



**Hur man avbryter: Klockfunktioner**

**Steg 1**  - tryck uppregade gånger tills symbolen för klockfunktionen börjar blinka.

**Steg 2** Tryck och håll in: .  
Klockfunktionen stängs av efter några sekunder.

## 9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR


 **WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 9.1 Använda matlagningstermometern


Matlagningstermometern mäter innertemperaturen vid tillagning av kött.

Två temperaturer behöver ställas in:

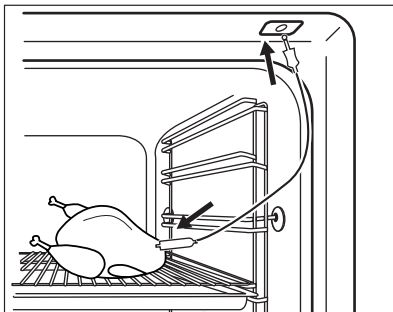
- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Innertemperaturen. Se tabellen för innertemperatur.



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

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

Kontrolllampan för matlagningstermometern  blinkar.

2. Sätt in spetsen på matlagningstermometern i mitten av köttet.




3. Tryck på - eller -knappen för att ställa in innertemperaturen. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C.


4. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.

En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den inställda innertemperaturen. Tryck på en knapp för att stänga av signalen.

5. Stäng av produkten.
6. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet ur produkten.

Om köttet har stekts som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre innertemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra innertemperaturen.

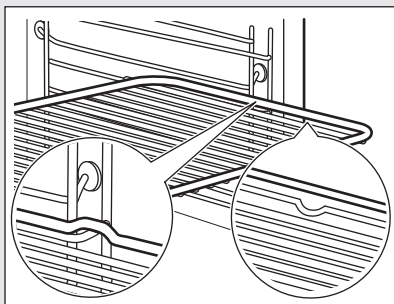
 **WARNING!**  
Var försiktig när du tar ut matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.

### 9.2 Sätta in tillbehör

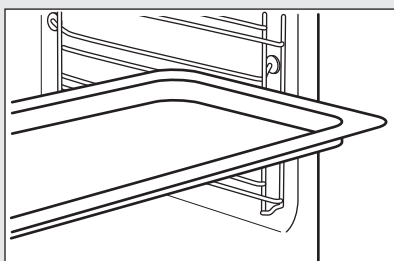
Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tippskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärnen från att glida ner.

**Galler:**

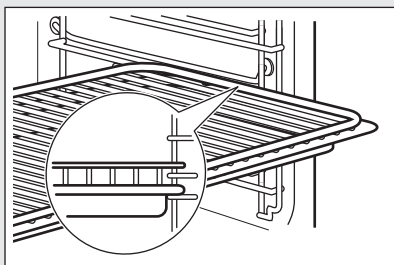
För in galleret mellan skenorna på ugnsstegen och kontrollera att fötterna är vända nedåt.

**Bakplåt /Djup plåt:**

Skjut in plåten mellan stegparen på önskad nivå.

**Galler, Bakplåt /Djup plåt:**

Tryck in plåten mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgalleret på skenorna ovan.



## 10. TILLVALSFUNKTIONER

### 10.1 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen kan kylfläkten fortsätta att vara igång tills ugnen är sval.

### 10.2 Säkerhetstermostat

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

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

## 11. TIPS



Se säkerhetsavsnitten.

### 11.1

#### Tillagningsrekommendationer

Ugnen har fem hyllnivåer.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

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

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

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

#### Baka kakor

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

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

#### Tillagning av kött och fisk

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

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








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








#### Tillagningstider

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








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

### 11.2 Bakning och stekning

 KOR	KA-	Översta - / botten- värme		Varmluft		 (min.)	
		 (°C)		 (°C)			
Recept där vispning ingår		170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	Kakform
Mördeg		170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	Kakform
Cheesecake		170	1	165	2	60 - 80	Kakform, Ø 26 cm
Strudel		175	3	150	2	60 - 80	Bakplåt
Syltkaka		170	2	165	2	30 - 40	Kakform, Ø 26 cm
Julkaka, för- värm den tomma ugnen		160	2	150	2	90 - 120	Kakform, Ø 20 cm







 KOR KA-	Översta - / botten- värme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Plommontärta, förvärm den tomma ugnen	175	1	160	2	50 - 60	Brödform
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Bakplåt
Muffins, två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	25 - 35	Bakplåt
Muffins, tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	30 - 45	Bakplåt
Småkakor	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Bakplåt
Småkakor, två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	35 - 40	Bakplåt
Småkakor, tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	35 - 45	Bakplåt
Maräng	120	3	120	3	80 - 100	Bakplåt
Maräng, två nivåer, förvärm den tomma ugnen	-	-	120	2 och 4	80 - 100	Bakplåt
Bullar, förvärm den tomma ugnen	190	3	190	3	12 - 20	Bakplåt
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Bakplåt
Eclairs, två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	Bakplåt
Pajer	180	2	170	2	45 - 70	Kakform, Ø 20 cm
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	Kakform, Ø 24 cm

Förvärm den tomma ugnen.

 <b>BRÖD OCH PIZZA</b>	Översta - / botten- värme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Franskröd, 1 - 2 stycken, 0,5 kg styck	190	1	190	1	60 - 70	-
Rågbröd, förvärmning är inte nödvändigt	190	1	180	1	30 - 45	Brödform
Franskbullar, 6 - 8 bullar	190	2	180	2 (2 och 4)	25 - 40	Bakplåt
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emaljerad plåt
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bakplåt





Förvärm den tomma ugnen.





Använd kakform.







 <b>PAJER</b>	Översta - / botten- värme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Pajdeg, förvärmning är inte nödvändigt	200	2	180	2	40 - 50
Vegetarisk paj, förvärmning är inte nödvändigt	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Använd den andra hyllpositionen.





Använd gallret.

 <b>KÖTT</b>	Översta - / botten- värme		 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Nötkött	200	190	50 - 70

 <b>KÖTT</b>	Översta - / bottenvärme		Varmluft	 (min.)
	 (°C)		 (°C)	
Fläsk	180		180	90 - 120
Kalkkött	190		175	90 - 120
Engelsk rostbiff, röd inuti	210		200	50 - 60
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	210		200	60 - 70
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	210		200	70 - 75

 <b>KÖTT</b>	Översta - / bottenvärme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Fläskbrog, med kant	180	2	170	2	120 - 150
Griskind, 2 bitar	180	2	160	2	100 - 120
Lammstek med ben	190	2	175	2	110 - 130
Hel kyckling	220	2	200	2	70 - 85
Hel kalkon	180	2	160	2	210 - 240
Hel anka	175	2	220	2	120 - 150
Hel gås	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, i bitar	190	2	175	2	60 - 80
Hare, i bitar	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

Använd den andra hyllpositionen.





 <b>FISK</b>	Översta - / bottenvärme		Varmluft	 (min.)
	 (°C)		 (°C)	
Öring / Havsruda, 3 - 4 fiskar	190		175	40 - 55
Tonfisk / Lax, 4 - 6 filéer	190		175	35 - 60

## 11.3 Grill

Förvärm den tomma ugnen.

Använd den fjärde hyllpositionen.

Grillning med maximal temperaturinställning.




 <b>GRILLA</b>	 (kg)	 (min.) Första sidan	 (min.) Andra sidan
Oxfiléer, 4 st	0.8	12 - 15	12 - 14
Nötstek, 4 st	0.6	10 - 12	6 - 8
Korv, 8	-	12 - 15	10 - 12
Fläskkotletter, 4 st	0.6	12 - 16	12 - 14
Halv kyckling, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kycklingbröst, 4 st	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgare, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskfilé, 4 st	0.4	12 - 14	10 - 12
Varma smörgåsar, 4 - 6	-	5 - 7	-
Rosta, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.4 Varmluftsgrillning




Förvärm den tomma ugnen.




Använd första eller andra hyllpositionen.




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




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

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

 <b>KALV-KÖTT</b>	 (°C)	 (min.)
Kalvstek, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalvlägg, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>LAMM-KÖTT</b>	 (°C)	 (min.)
Lamm, lägg / Lammstek, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lamm, sadel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>FÅGEL</b>	 (°C)	 (min.)
Bitar av fågel, 0,2 - 0,25 kg vardera	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling, 0,4 - 0,5 kg vardera	190 - 210	35 - 50
Kyckling, unghöna, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Anka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gås, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkon, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkon, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>FISK (ÅNGKOKT)</b>	 (°C)	 (min.)
Hel fisk, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60




## 11.5 Torkning - Varmluft

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.



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

För en plåt, använd tredje hyllpositionen.



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

 <b>GRÖNSA-KER</b>	 (°C)	 (tim)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Svamp	50 - 60	6 - 8
Örter	40 - 50	2 - 3



Ställ in temperaturen till 60 - 70 °C.



 <b>FRUKT</b>	 (tim)
Plommon	8 - 10
Aprikoser	8 - 10
Äppelskivor	6 - 8
Päron	6 - 9

## 11.6 Matlagningstermometer

 (°C)	 (°C)
Kalvstek	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90
Engelsk rostbiff, röd inuti	45 - 50
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	60 - 65
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	70 - 75
Fläskbog	80 - 82
Fläskben	75 - 80


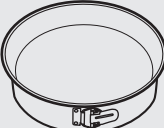




	 (°C)
Lamm	70 - 75
Kyckling	98
Hare	70 - 75

	 (°C)
Öring / Havsruda	65 - 70
Tonfisk / Lax	65 - 70






## 11.7 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör






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

			
<b>Pizzaform</b>	<b>Ugnsform</b>	<b>Portionsfor- mar</b>	<b>Tårtbottenform</b>
Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm i diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter

## 11.8 Varmluft med fukt







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








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

		 (°C)		 (min.)
Sockerkaksbot- ten	flan-form på galler	180	2	35 - 45
Tårtbotten	gratängform på galler	170	2	35 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	170	3	30 - 40
Kokt kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	180	3	40 - 50
Cookies, 16 st	långpanna eller djup form	150	2	30 - 45
Mandelbiskvier, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	45 - 55
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 16 st	långpanna eller djup form	170	2	35 - 45
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	40 - 50
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Grönsaker, kok- ta, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Vegetarisk ome- lett	pizzaform på galler	180	3	35 - 45
Medelhavsgrön- saker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	35 - 45

## 11.9 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60350-1.

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

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

## 12. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Anmärkningar om rengöring



**Rengöringsmedel**

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Rengör och kontrollera ugnsutrymmets lucktätning.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.



**Används varje dag**

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före tillagning. Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.



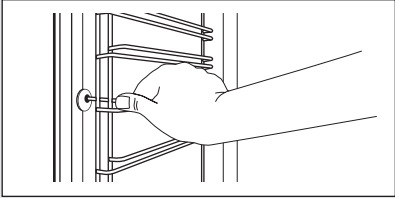
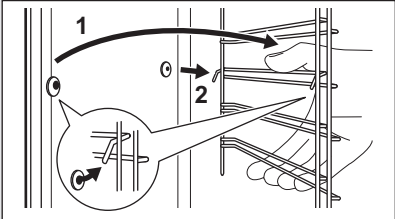
**Tillbehör**

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.


### 12.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

<b>Steg 1</b>	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	
<b>Steg 2</b>	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.	
<b>Steg 3</b>	Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.	
<b>Steg 4</b>	Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.	

## 12.3 Användning: Aqua Clean

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

<b>Steg 1</b>	Häll vatten i ugnutrymmets hålighet: 300 ml.
<b>Steg 2</b>	Ställ in funktionen:  .
<b>Steg 3</b>	Ställ in temperaturen till 90 °C.

<b>Steg 4</b>	Låt ugnen stå på i 30 minuter.
<b>Steg 5</b>	Stäng av ugnen.
<b>Steg 6</b>	Vänta tills ugnen är kall. Torka ugnutrymmet torrt med en mjuk trasa.

## 12.4 Hur man tar bort och installerar: Lucka

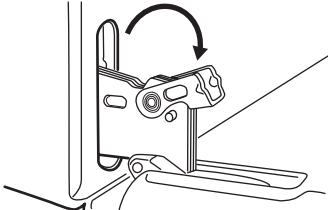
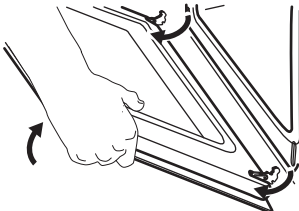
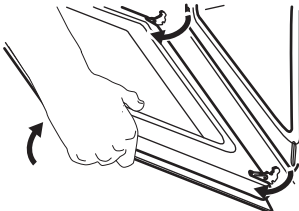
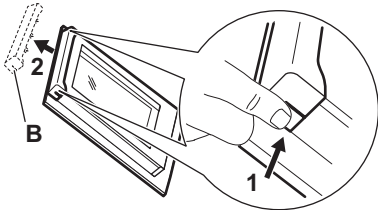
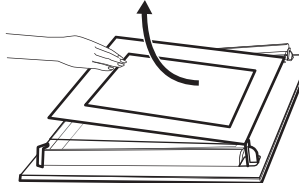
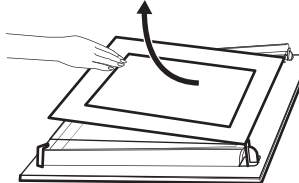
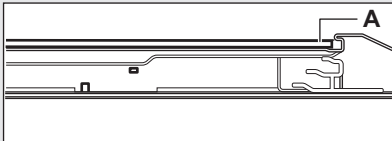
Ugnsluckan har två glasrutor. Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glasrutorna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glasskivorna.



### FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glasrutorna.

<b>Steg 1</b>	Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.	
<b>Steg 2</b>	Lyft upp och vrid spakarna på de två gångjärnen.	

<p><b>Steg 3</b> Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.</p>	
<p><b>Steg 4</b> Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.</p>	
<p><b>Steg 5</b> Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.</p>	
<p><b>Steg 6</b> Dra lucklisten framåt för att ta bort den.</p>	
<p><b>Steg 7</b> Håll i glasrutan i övre kanten och dra försiktigt ut den. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.</p>	
<p><b>Steg 8</b> Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.</p>	
<p><b>Steg 9</b> När rengöringen är klar, sätt tillbaka glasrutan och ugnsluckan.</p>	
<p>Zonen med screentryck måste vara vänd mot insidan av ugnsluckan. Efter installationen måste du se till att ytan på glasrutan med zonerna med screenprinting inte är knottrig när du vidrör den. När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten. Se till att den inre glasrutan placeras korrekt i sina skåror.</p>	

## 12.5 Byte av: Lampa

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



### WARNING!

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

Innan du byter lampan:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

## Bakre lampa

<b>Steg 1</b>	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
<b>Steg 2</b>	Rengör lampglasets.
<b>Steg 3</b>	Byt ut lampan mot en lämplig lampa som tål 300 °C.
<b>Steg 4</b>	Sätt tillbaka lampglasets.

## 13. FELSÖKNING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 13.1 Om produkten inte fungerar ...

Om något inte finns i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Problem	Kontrollera att...
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått upp.
Matlagningstermometer fungerar inte.	Kontakten till Matlagningstermometer är ordentligt isatt i uttaget.
Luckans tätning är skadad.	Använd inte ugnen. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

Problem	Kontrollera att...
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömvavbrott. Ställ in klockan.
Lampan fungerar inte.	Glödlampan är trasig.

### 13.2 Serviceinformation

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

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

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

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

## 14. ENERGIEFFEKTIVITET

### 14.1 Produktinformation och produktinformationsblad\*

Leverantörens namn	Electrolux	
Modellbeskrivning	CKB400W 949496674 CKB400X 949496673	
Energieffektivitetsindex	95.3	
Energieffektivitetsklass	A	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/ undervärme	0.93 kWh/program	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.81 kWh/program	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	72 l	
Typ av ugn	Inbyggnadsugn	
Massa	CKB400W	29.4 kg
	CKB400X	29.1 kg

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

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

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

### 14.2 Energibesparing



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

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är igång. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll

luktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallriker för att förbättra energibesparingen.

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

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



**Laga mat med varmluft**

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

**Restvärme**

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.


**För varmhållning av mat**


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

**Varmluft med fukt**

För att spara energi under tillagningen.

## 15. MILJÖSKYDD

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

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





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



867359459-A-272020

