



**EKB101W**  
**EKB101X**

## **Brugsanvisning**

Ovn

## **Käyttöohje**

Uuni

**DA 2**

**FI 19**



**Electrolux**



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

## VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

**Besøg vores hjemmeside for at:**



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Registrér dit produkt for at få bedre service:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)




Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	8
6. DAGLIG BRUG.....	9
7. BRUG AF TILBEHØRET.....	10
8. EKSTRAFUNKTIONER.....	11
9. RÅD OG TIPS.....	11
10. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	13
11. FEJLFINDING.....	16
12. ENERGIEFFEKTIV.....	17
13. MILJØHENSYN.....	18

## 1. ⚠️ OM SIKKERHED

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

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele bliver meget varme under brug.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

### 1.2 Generel sikkerhed

- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.

- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.

## 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 og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før montering af apparatet kontrolleres, om ovnlugen åbner uden modstand.

- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	590 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	598 mm
Højde bagest på apparatet	579 mm
Bredde foran på apparatet	594 mm
Bredde bagest på apparatet	558 mm
Apparatets dybde	561 mm
Apparatets indbygningsdybde	540 mm
Dybde med åben dør	1007 mm

Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1100 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

## 2.2 EI-forbindelse



### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

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

### Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

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

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm <sup>2</sup> )
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).

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug (indendørs).
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller fræsætningsplads.

- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.



#### **ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
  - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
  - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke bruges til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

## 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 beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Rengør jævnlige apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

## 2.5 Indvendig belysning



#### **ADVARSEL!**

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(r) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Bortskaffelse



### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

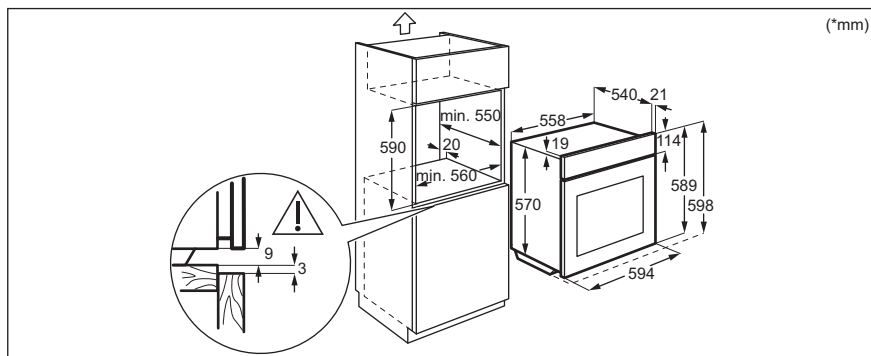
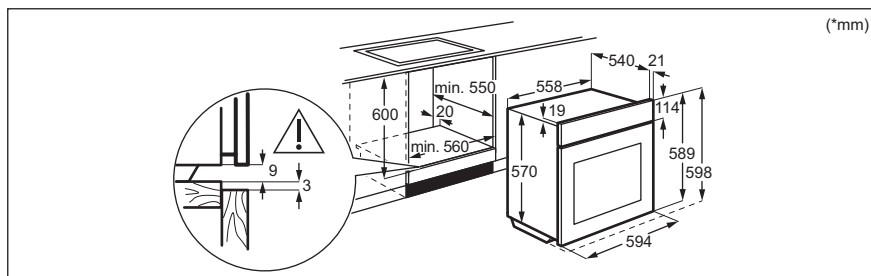
## 3. INSTALLATION



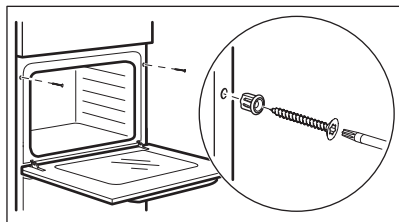
### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 3.1 Indbygning

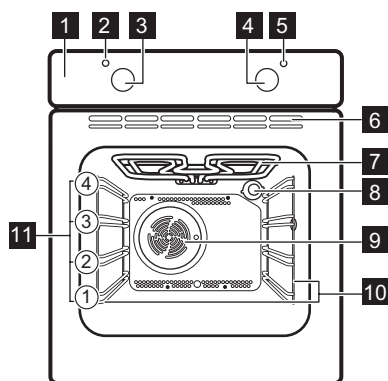


## 3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



## 4. PRODUKTBEKRIVELSE

### 4.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Strømindikator/-symbol
- 3 Knap til ovnfunktioner
- 4 Betjeningsknap (til temperatur)
- 5 Temperaturindikator/-symbol
- 6 Luftkanal til køleblæseren
- 7 Varmelegeme
- 8 Ovnøre
- 9 Blæser
- 10 Ovnribbe, udtagelig
- 11 Ovnriller

### 4.2 Tilbehør

- **Grillrist**  
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**  
Til kager og småkager.

- **Grill-/bradepande**  
Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.

## 5. FØR BRUG FØRSTE GANG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Før brug første gang

Ovnen kan udsende lugt og røg under forvarmning. Kontroller, at rummet er udluftet.





### Trin 1



#### Rengør ovnen

1. Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnrubber ud af ovnen.
2. Rengør ovnen og tilbehøret med en blød klud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.



### Trin 2

#### Forvarm den tomme ovn

1. Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Tid: 1 t.
2. Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Tid 15 min.

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold. Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i ovnen.

## 6. DAGLIG BRUG






### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Indstilling: Ovnfunktion

- Trin 1** Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion .
- Trin 2** Drej funktionsvælgeren for at vælge temperaturen.
- Trin 3** Når tilberedningen ender, skal du dreje knapperne til slukket position for at slukke for ovnen.

### 6.2 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
	Ovnen er slukket.
Slukposition	
	Til samtidig stegning eller stegning/bagning af mad, der skal have samme tilberedningstemperatur, på flere riller end én, uden at de forskellige retter får afsmag af hinanden.
Varmluft	
	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
Over-/under-varme	

Ovnfunktion	Applikation
	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
Undervarme	
	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
Turbo grill	
	Til grillstegning af tynde stykker mad i store mængder og til ristning af brød.
Stor Grill	
	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
Grill	
	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.
Fugtig varmluft	

### 6.3 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes,

og ovnen kører med den højeste energieffektivitet, der er mulig.

Se kapitlet "Råd" for at få oplysninger om tilberedning, Fugtig varmluft. Se kapitlet

"Energieffektivitet", Energibesparelse for generelle anbefalinger til energibesparelse.

## 7. BRUG AF TILBEHØRET



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

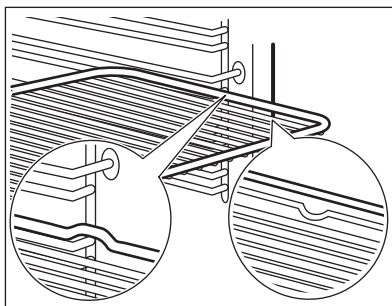
### 7.1 Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-

anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

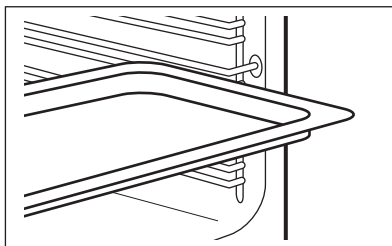
#### Trådrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.



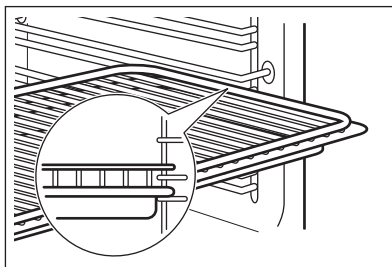
#### Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



#### Trådrist, Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



## 8. EKSTRAFUNKTIONER

### 8.1 Køleventilator

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, stopper køleblæseren.

### 8.2 Sikkerhedstermostat

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

## 9. RÅD OG TIPS



Se kapitlerne om sikkerhed.

### 9.1 Anbefalinger til tilberedning

Ovnen har ribber i fire ribber.

Tæl ribberne fra bunden af ovnen.

Din ovn kan bage eller stege anderledes end den ovn, du havde før.

#### Bagning af kager

Ovndøren må først åbnes, når 3/4 af den indstillede tilberedningstid er gået.

Hvis du bruger to bageplader samtidigt, skal du holde ét tomt niveau mellem dem.

#### Tilberedning af kød og fisk

Brug en bradepande til meget fedtholdig mad for at forhindre, at ovnen får permanente pletter.

### 9.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

Lad kødet hvile i ca. 15 minutter, før der skæres i det, 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 dannelse af røg.

#### Tilberedningstid

Tilberedningstiderne afhænger af typen af mad, konsistens og volumen.

Se, hvordan det går, mens maden tilberedes. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid osv.) til dit kogegrej, opskrifter og mængder, når du bruger dette apparat.



Pizzaform

Mørk, ikke-reflekterende  
28 cm diameter



Bageform

Mørk, ikke-reflekterende  
26 cm diameter



Ramekiner

Keramisk  
8 cm diameter, 5  
cm højde








Tærtbundform

Mørk, ikke-reflekterende  
28 cm diameter








### 9.3 Fugtig varmluft

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

		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 40
Småt gærbrød, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	220	2	35 - 40
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Brownie	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	200	3	30 - 40
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	170	2	20 - 30
Victoriakager	bageform på rist	170	2	35 - 45
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	35 - 45
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 35
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	40 - 45
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærte, 16 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	40 - 50
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	20 - 30
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 40
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	200	3	30 - 45
Grøntsager fra Middelhavslønderne, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	35 - 40

### 9.4 Information til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/under-varme	Bageplade	3	170	20 - 30	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/under-varme	Grillrist	1	170	80 - 120	-
Formkage, kageform Ø26 cm	Over-/under-varme	Grillrist	2	170	35 - 45	-
Smørkager	Over-/under-varme	Bageplade	3	150	20 - 35	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Toastbrød, 4 - 6 stykker	Grill	Grillrist	3	maks.	2 - 4 minutter første side; 2 - 3 minutter anden side	Forvarm ovnen i 3 minutter.
Bøfburger, 6 stk, 0,6 kg	Grill	Grillrist og bradepande	3	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den tredje rille, og bradepanden på den anden rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdel af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 3 minutter.

## 10. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 10.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

Rengør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel. Rengør og kontrollér dørpakningen omkring ovnrummets ramme.

Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



Hverdagsbrug

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan medføre en brand.

Dampen kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.



Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Rengør ikke slip let-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande.

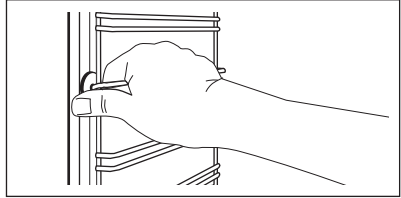
## Tilbehør

### 10.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

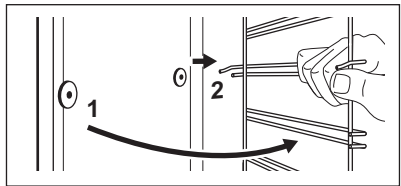
**Trin 1** Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

**Trin 2** Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



**Trin 3** Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.

**Trin 4** Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.



### 10.3 Fjernelse og installation: Låge

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



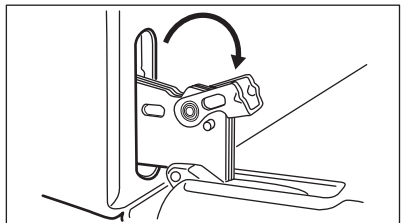
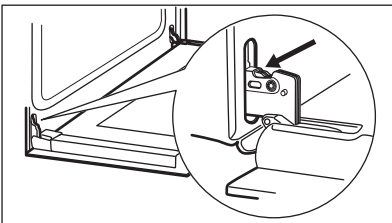
#### **FORSIGTIG!**

Brug ikke ovnen uden glasset.

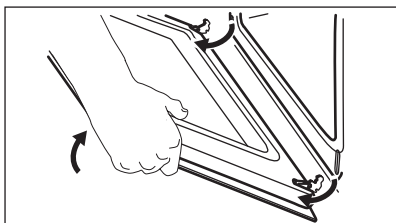
**Trin 1** Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.

**Trin 2**

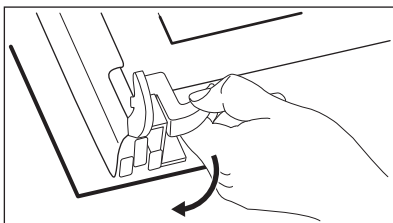
Løft armene helt på begge hængsler, og drej dem.



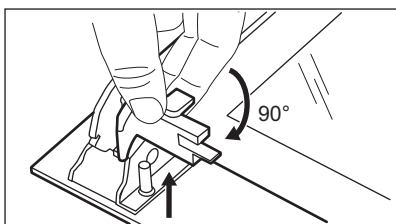
**Trin 3** Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk den så fremad, og tag den ud af lejet.



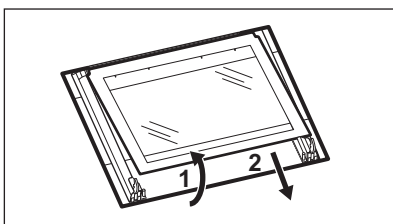
**Trin 4** Læg lågen på et fast underlag, med et blødt stykke stof under, og frigiv låsesystemet for at fjerne ovnglassene.



**Trin 5** Drej holderne 90°, og tag dem ud af deres leje.



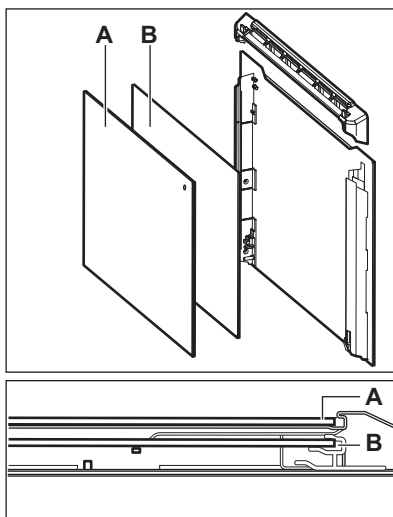
**Trin 6** Løft forsigtigt et ovnglas ad gangen og fjern det. Start fra det øverste ovnglas.



**Trin 7** Rengør glassene med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

**Trin 8** Montér ovnglassene og ovnlågen efter rengøring.

Sørg for at sætte ovnglassene (A og B) på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbolet / trykket på siden af ovnglasset, da hvert ovnglas ser forskelligt ud for at gøre demonteringen og monteringen lettere. Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten. Sørg for at sætte det midterste ovnglas korrekt i lejerne.



## 10.4 Udskiftning: Lampe



### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød  
Pæren kan være varm.

#### Før du udskifter pæren:

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.	Tag stikket ud af kontakten.	Læg en klud i bunden af ovnrummet.

## Baglampe

Trin 1	Drej glasset, og tag det af.
Trin 2	Rengør glasdækslet.
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
Trin 4	Montér glasdækslet.

## 11. FEJLFINDING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 11.1 Hvad gør du, hvis ...

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

Problem	Kontrollér, om ...
Ovnen opvarmes ikke.	Sikringen er sprunget.

Problem	Kontrollér, om ...
Dørpakningen er beskadiget.	Brug ikke ovnen. Kontakt det autoriserede servicecenter.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.

### 11.2 Servicedata

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

#### Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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



## 12. ENERGIEFFEKTIV

### 12.1

Leverandørens navn	Electrolux	
Identifikation af model	EKB101W 944068092 EKB101X 944068091	
Energieffektivitetsindeks	94.9	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.83 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.75 kWh/cyklus	
Antal ovnrør	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Lydstyrke	57 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	EKB101W	29.5 kg
	EKB101X	29.4 kg

### 12.2 Energibesparelse



Ovnen indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

#### Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

#### Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden afslutningen af tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.


#### Hold maden varm


Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt.

#### Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

## 13. 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.

## SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäessäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

### Vieraile verkkosivullamme:



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

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



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

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



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

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


## ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	20
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	21
3. ASENNUS.....	24
4. TUOTEKUVAUS.....	25
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	25
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	26
7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	27
8. LISÄTOIMINNOT.....	28
9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	28
10. HOITO JA PUHDISTUS.....	30
11. VIANMÄÄRITYS.....	33
12. ENERGIATEHOKKUUS.....	34
13. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	35

## 1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

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

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja lemmikkieläimet pois uunin lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä käytön jälkeen. Laitteen esillä olevat osat kuumentuvat käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

### 1.2 Yleinen turvallisuus

- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.

- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi esineitä tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

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.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	590 (600) mm
---	--------------

Kaapin leveys	560 mm
---------------	--------

Kaapin syvyys	550 (550) mm
---------------	--------------

Laitteen etuosan korkeus	598 mm
--------------------------	--------

Laitteen takaosan korkeus	579 mm
---------------------------	--------

Laitteen etuosan leveys	594 mm
-------------------------	--------

Laitteen takaosan leveys	558 mm
Laitteen syvyys	561 mm
Laitteen asennussyvyys	540 mm
Leveys luukun ollessa auki	1007 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1 100 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

## 2.2 Sähkökytkentä



### **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 päävirtajohto ja pääpistoke.

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

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

Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkittyä kokonaistehoä. Ks. myös taulukko:

<b>Kokonaisteho (W)</b>	<b>Virtajohdon poikkipinta-ala (mm<sup>2</sup>)</b>
enintään 1 380	3 x 0.75
enintään 2 300	3 x 1
enintään 3 680	3 x 1.5

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

## 2.3 Valitse



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysten vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistu painetta avoimeen oveen.

- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen lukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.



#### **VAROITUS!**

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
  - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
  - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
  - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
  - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Laitetta ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, kuten esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

## 2.4 Hoito ja puhdistus



#### **VAROITUS!**

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 lukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukku. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

## 2.5 Sisävalaistus



#### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.

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

## 2.6 Huolto

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

## 2.7 Hävittäminen



### VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

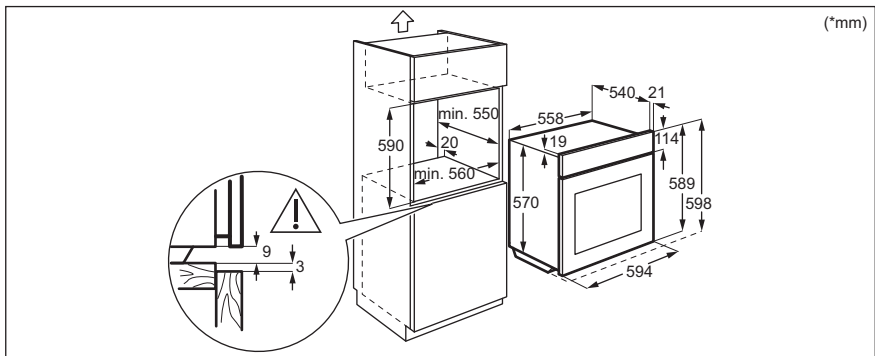
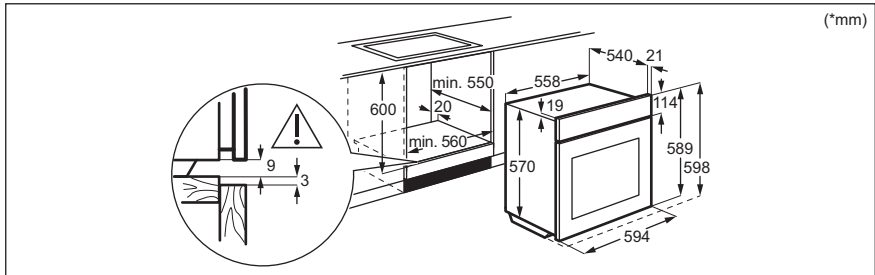
## 3. ASENNUS



### VAROITUS!

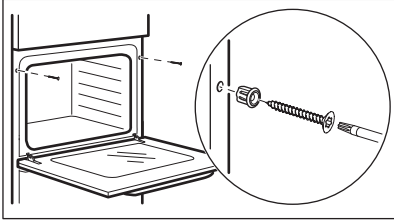
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 3.1 Asentaminen kalusteeseen



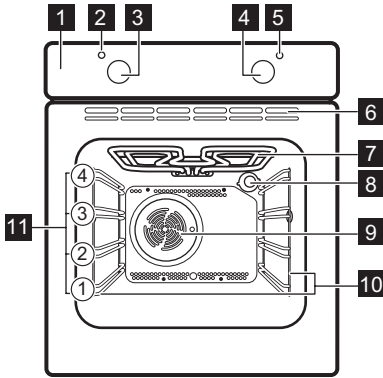


## 3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



# 4. TUOTEKUVAUS

## 4.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Virran merkivalo / symboli
- 3 Uunitoimintojen kiertonuppi
- 4 Säätonuppi (lämpötilan valitsemiseen)
- 5 Lämpötilan merkivalo / symboli
- 6 Ilmanvaihtouukot jäähdytyspuhaltimelle
- 7 Lämpövastus
- 8 Lamppu
- 9 Puhallin
- 10 Hyllykannatin, irrotettava
- 11 Hyllytasot

## 4.2 Varusteet

- **Paistoritilä**  
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Paistolevy**  
Kakuille ja kekseille.

- **Grilli / uunipannu**  
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.

# 5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 5.1 Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumentamisen aikana. Varmista huoneen hyvä tuuletus.



### 1. vaihe

#### Puhdista uuni

- Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.
- Puhdista uuni ja varusteet lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.



### 2. vaihe

#### Esikuumenna tyhjä uuni

- Aseta toiminnon enimmäislämpötila: .  
Aika: 1 tunti.
- Aseta toiminnon enimmäislämpötila: .  
Aika: 15 min.

Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uuniin.

## 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Asettaminen: Uunitoiminto

- 1. vaihe** Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
- 2. vaihe** Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.
- 3. vaihe** Kun ruoka on valmista, käännä vääntimet Off-asentoon uunin sammuttamiseksi.

### 6.2 Uunitoiminnot

#### Uunitoiminto Käyttökohte



Uuni on kytketty pois päältä.

Pois toiminnasta



Kiertoilma

Saman paistolämpötilan vaativilien ruokien paistaminen samanaikaisesti useammalla kannatintasolla ilman, että tuoksut sekoittuvat.



Ylä-/alalämpö

Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.

#### Uunitoiminto Käyttökohte



Alalämpö

Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.



Teho grillaus

Isokojen, luisten liha- tai lintupaiastien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.



Maksigrilli

Liteiden ruokien suuren määrän grillaukseen ja paahtoleivän valmistamiseen.



Grilli

Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.



Kosteaa kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kosteaa kiertoilma.

### 6.3 Huomautus: Kosteaa kiertoilma

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

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" Kosteaa kiertoilma. Yleissuosituksia

energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus".

## 7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

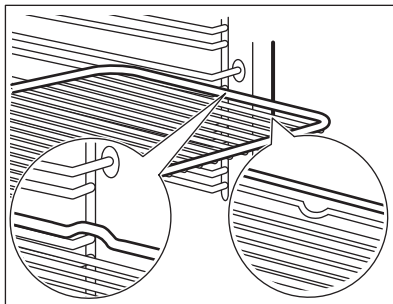
### **7.1 Lisävarusteiden asennus**

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen

estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastoiden luisumisen hyllyltä.

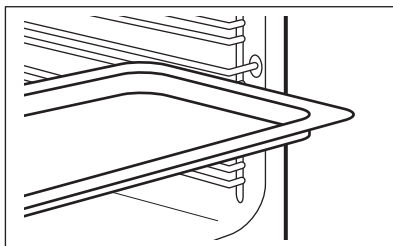
#### **Uuniritilä:**

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



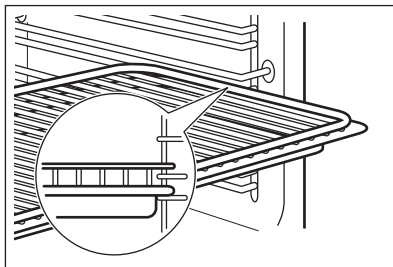
#### **Uunipelti / Uunipannu:**

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



#### **Uuniritilä, Uunipelti / Uunipannu:**

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



## 8. LISÄTOIMINNOT

### 8.1 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin pysähtyy.

### 8.2 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.

## 9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 9.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunissa on neljä kannatintasoa.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi.

#### Kakkujen paistaminen

Älä avaa uunin luukkuja ennen kuin 75 % asetetusta kypsennysajasta on kulunut.

Jos käytät samanaikaisesti kahta leivinpeltiä, pidä niiden välissä yksi tyhjä taso.

#### Liha- ja kalaruokien valmistaminen

Käytä syvää pannua erittäin rasvaisille ruoille, jotta uuniin ei tule mahdollisesti pysyviä tahroja.

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

Lisää hieman vettä syvään pannuun paistamisen aikana, jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua. Ehkäise savun tiivistymistä lisäämällä vettä aina, kun vesi haihtuu pois.

#### Kypsentämisaajat

Kypsentämisaika määräytyy ruokalajin, sen koostumuksen ja määrän mukaan.

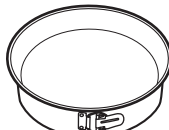
Tarkkaile kypsennyksen alussa välineiden toimintaa. Yritä löytää keittovälineillesi, resepteillesi ja ruoan määriille sopivimmat asetukset (lämpöasetus, kypsennysaika), kun käytät tätä laitetta.

### 9.2 Kostea kiertoilma – suositellut varusteet

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



Pizzapannu



Uunivuoka



Annosvuokat



Torttuvuoka

Tumma, heijastamaton  
28 cm halkaisija






Tumma, heijastamaton  
26 cm halkaisija






Keramiikka  
halkaisija 8 cm,  
korkeus 5 cm

Tumma, heijastamaton  
28 cm halkaisija

### 9.3 Kosteaa kiertoilmaa








Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 40
Sämpylät, 9 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 40
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	220	2	35 - 40
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	180	2	30 - 40
Kohokas, 6 kappaletta	keraamiset annosvuorat ritilällä	200	3	30 - 40
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	170	2	20 - 30
Täytekakkupohja	uunivuoka ritilällä	170	2	35 - 45
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kalafilé, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	180	3	35 - 45
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	25 - 35
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaronit, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	40 - 45
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	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 40
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	200	3	30 - 45
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	35 - 40

## 9.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

				 (°C)	 (min)	
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Ylä- /alalämpö	Leivinpelti	3	170	20 - 30	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä- /alalämpö	Paistoritilä	1	170	80 - 120	-
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Ylä- /alalämpö	Paistoritilä	2	170	35 - 45	-
Murokeksit	Ylä- /alalämpö	Leivinpelti	3	150	20 - 35	Esikuumenna uunia 10 minuuttia.
Paahtoleipä, 4-6 kpl	Grilli	Paistoritilä	3	enint.	2-4 minuuttia ensimmäinen puoli; 2-3 minuuttia toinen puoli	Esikuumenna uunia 3 minuuttia.
Naudanliha-pihvi, 6 kpl, 0,6 kg	Grilli	Ritilä ja uunipannu	3	enint.	20 - 30	Aseta ritilä uunin kolmannelle tasolle ja uunipannu toiselle tasolle. Käännä ruokaa keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 3 minuuttia.

## 10. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 10.1 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.



### Jokapäiväinen 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

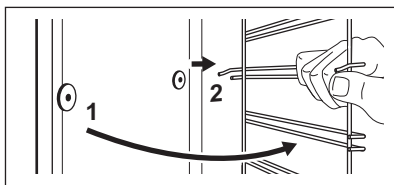
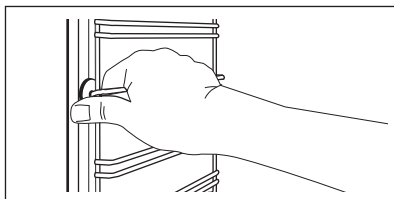
Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja mietoja puhdistusaineita. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

## 10.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

- 1. vaihe** Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.
- 2. vaihe** Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
- 3. vaihe** Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti sivuseinästä ja poista se.
- 4. vaihe** Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.



## 10.3 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

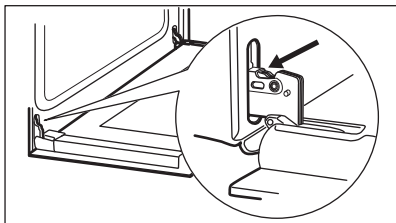
Uuninluukussa on kolme lasilevyä. Voit poistaa uuninluukun ja sen sisällä olevat lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.



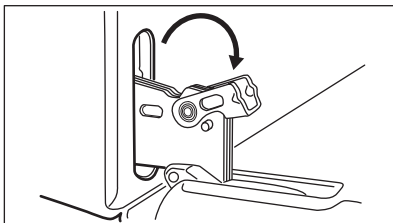
## HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

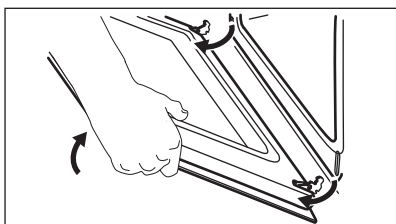
**1. vaihe** Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



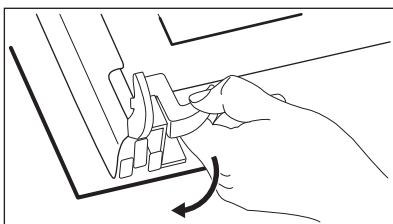
**2. vaihe** Nosta ja käännä saranoissa olevat viivut kokonaan.



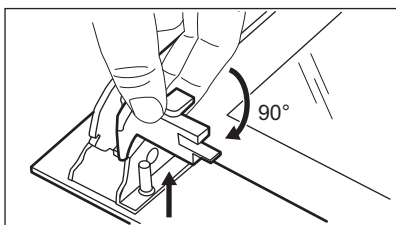
**3. vaihe** Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.



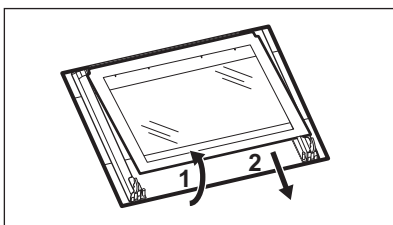
**4. vaihe** Aseta luukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle ja vapauta lukitusjärjestelmä, jotta voit irrottaa lasilevyt.



**5. vaihe** Käännä kiinnittimiä 90° ja vedä ne irti paikoiltaan.



**6. vaihe** Nosta ensin varoen ja poista lasilevyt sen jälkeen yksi kerrallaan. Aloita ylimmästä levystä.

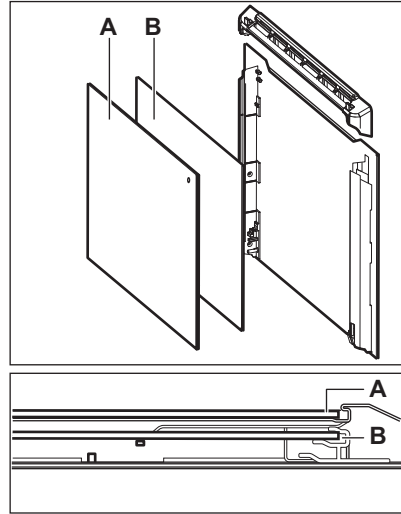


**7. vaihe** Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

**8. vaihe** Asenna lasilevyt ja uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.



Varmista, että lasilevyt (A ja B) tulevat oikeaan järjestykseen. Tarkista lasilevyn sivussa oleva symboli/painatus, kaikki lasilevyt ovat ulkoisesti erilaisia purkamisen ja asentamisen helpottamiseksi. Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen. Varmista, että asennat keskimmäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



## 10.4 Vaihtaminen: Lamppu



### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.  
Lamppu voi olla kuuma.

### 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

1. vaihe Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
2. vaihe Puhdista lampun kansi.
3. vaihe Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. vaihe Asenna lasinen kansi.

## 11. VIANMÄÄRITYS



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 11.1 Käyttöhäiriöt...

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

Ongelma	Tarkista, jos...
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.

Ongelma	Tarkista, jos...
Luukun tiiviste on viallinen.	Älä käytä uunia. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.

## 11.2 Huoltotiedot

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

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy uunin lokeron etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä uunista.

### Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):	.....
Tuotenumero (PNC)	.....
Sarjanumero (S.N.)	.....

## 12. ENERGIATEHOKKUUS

### 12.1

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnistenumero	EKB101W 944068092 EKB101X 944068091
Energiatähokkuusluokka	94,9
Energiatähokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,83 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,75 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	57 litraa
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	EKB101W 29.5 kg. EKB101X 29.4 kg.

## 12.2 Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

### **Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä**

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

### **Jäännöslämpö**

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötilaa vähintään 3–10 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Jälkilämpö uunissa jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

### **Ruoan lämpimänä pitoon**


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


### **Kostea kiertoilma**

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

## 13. 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.

CE

867355936-B-372021