



DA	Dampovn	Brugsanvisning	2
FI	Höyryuuni	Käyttöohje	43
NO	Dampovn	Bruksanvisning	86
ES	Horno de vapor	Manual de instrucciones	127
SV	Ångugn	Bruksanvisning	170

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



Registrér dit produkt for at få bedre service:
www.registerelectrolux.com



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



Hent **My Electrolux Kitchen**-appen for flere opskrifter, tips og fejlfinding.




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	3. INSTALLATION	9
1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer.....	3	3.1 Indbygning.....	9
1.2 Generel sikkerhed.....	4	3.2 Fastgørelse af ovnen til skab.....	10
2. SIKKERHEDSANVISNINGER	5	4. PRODUKTBESKRIVELSE	11
2.1 Installation.....	5	4.1 Generelt overblik.....	11
2.2 El-forbindelse.....	6	4.2 Tilbehør.....	11
2.3 Brug.....	7	5. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNEN	12
2.4 Vedligeholdelse og rengøring.....	8	5.1 Forsænkbare knapper.....	12
2.5 Pyrolytisk selvrengøring.....	8	5.2 Betjeningspanel.....	12
2.6 Tilberedning med kombidamp.....	9	6. FØR BRUG FØRSTE GANG	13
2.7 Indvendig belysning.....	9	6.1 Indledende rengøring.....	13
2.8 Service.....	9	6.2 Indledende forvarmning.....	13
2.9 Bortskaffelse.....	9		

7. DAGLIG BRUG	14	11.3 Madlavningstabeller for testinstitutter.....	29
7.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner.....	14	12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	31
7.2 Ovnfunktioner.....	14	12.1 Bemærkninger om rengøring.....	31
7.3 Bemærkninger til: Fugtig varmluft..	16	12.2 Fjernelse: Ovnribber	32
7.4 Vandtank.....	16	12.3 Anvendelse: Pyrolyserengøring...	32
7.5 Sådan indstilles: Hjælp til tilberedning.....	16	12.4 Husk rengøring.....	34
7.6 Hjælp til tilberedning.....	17	12.5 Rengøring: Vandtank.....	34
8. URFUNKTIONER	22	12.6 Fjernelse og installation: Låge.....	35
8.1 Urfunktioner.....	22	12.7 Udskiftning: Lampe.....	37
8.2 Sådan indstilles: Urfunktioner.....	23	13. FEJLFINDING	37
9. ANVENDELSE: TILBEHØR	24	13.1 Hvad gør du, hvis	37
9.1 Isætning af tilbehør.....	24	13.2 Servicedata.....	39
9.2 Termometer.....	25	14. ENERGIEFFEKTIV	39
10. EKSTRAFUNKTIONER	26	14.1 Produktoplysninger og produktoplysningsark*	39
10.1 Lås.....	26	14.2 Energibesparelse.....	40
10.2 Automatisk slukning.....	27	15. MENUSTRUKTUR	41
10.3 Køleventilator.....	27	15.1 Menu.....	41
11. RÅD OG TIPS	27	16. MILJØHENSYN	42
11.1 Fugtig varmluft.....	27		
11.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør.....	29		

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: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for 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 ovenhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovenartikler.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.
- Træk først ovenribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovenribberne. Monter ovenribberne 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.
- Før pyrolytisk rensning fjernes alt tilbehør og tilbageværende aflejringer/spild fra ovenrummet.

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.
- Mindstefstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før montering af apparatet kontrolleres, om ovenlugen 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	594 mm

Højde bagest på apparatet	576 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	569 mm
Apparatets indbygningsdybde	548 mm
Dybde med åben dør	1022 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

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

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

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

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 1380	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.

- 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.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- 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 jævnligt 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 Pyrolytisk selvrens



ADVARSEL!

Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolyse-tilstand.

- Før du udfører en pyrolytisk selvrensning eller Ibrugtagning, skal du først tage følgende ud af ovnen:
 - alle madlavningsrester, pletter fra olie eller fedt / belægninger.
 - alle udtagelige genstande (inkl. riste, ovnrubber osv., der fulgte med produktet), herunder evt. alle non-stick gryder, pander, bakker, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger til pyrolytisk rensning.
- Hold børn væk fra apparatet, mens den pyrolytiske rensning er i gang. Apparatet bliver meget varmt, og der udledes varm luft fra de forreste køleaftæk.
- Pyrolytisk rensning sker ved en høj temperatur, der kan frigive dampe fra madlavningsrester og produktionsmaterialet, hvorfor forbrugerne på det kraftigste rådes til at:
 - sørge for god udluftning under og efter hver pyrolytisk rensning.
 - sørge for god udluftning under og efter første ibrugtagning med maksimal temperatur.
- I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for potentielle dampe, der udsendes under rensningen af alle pyrolytiske ovne.
 - Dyr (især fugle) skal flyttes til et område med god udluftning og må ikke være i nærheden af apparatet under og efter hver pyrolytisk rensning og første ibrugtagning med maksimal temperatur.
- Små kæledyr kan også være meget følsomme over for lokale temperaturændringer i nærheden af alle pyrolytiske ovne, når den pyrolytiske selvrensning er i gang.
- Non-stick overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolytisk rensning ved høj temperatur i alle pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe af lavt niveau.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester, som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, herunder børn eller personer med fysiske lidelser.

2.6 Tilberedning med kombidamp



ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

- Frigivet damp kan forårsage forbrændinger:
 - Åbn ikke apparatets låge under tilberedning med damp.
 - Åbn apparatets låge forsigtigt efter tilberedning med damp.

2.7 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.8 Service

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

2.9 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



YouTube

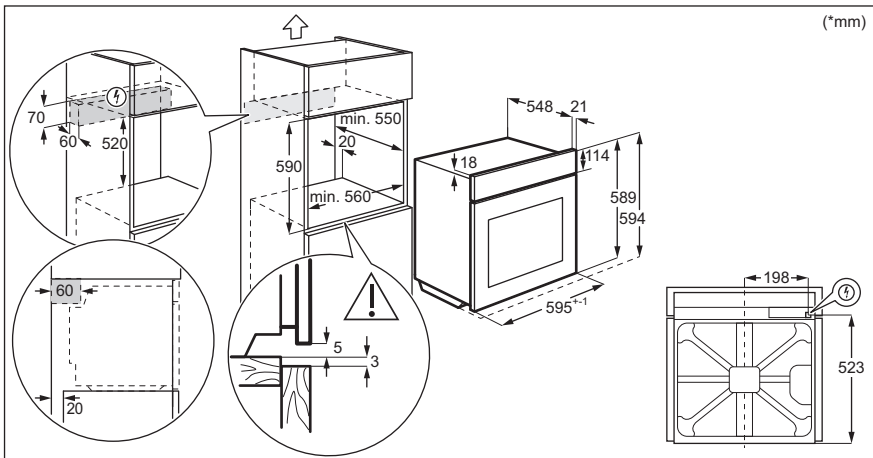
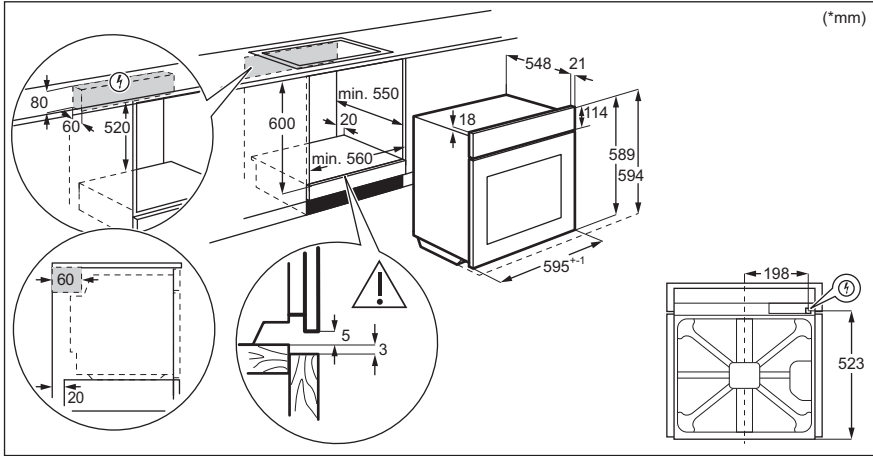
www.youtube.com/electrolux

www.youtube.com/aeg

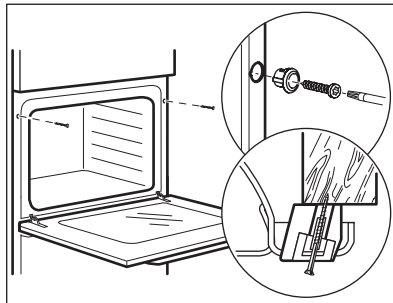
How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



INSTALLATION

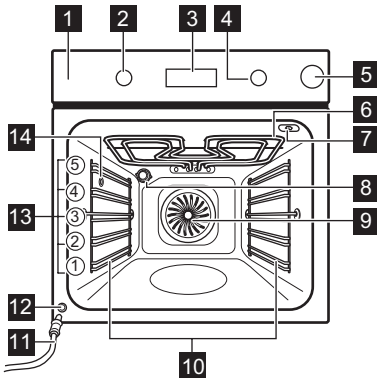


3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1** Betjeningspanel
- 2** Knap til ovnfunktioner
- 3** Skærm
- 4** Kontrolknap
- 5** Vandbeholder
- 6** Varmelegeme
- 7** Stik til termometer
- 8** Ovnpåre
- 9** Blæser
- 10** Ovnribbe, udtagelig
- 11** Afløbsrør
- 12** Afløbsventil
- 13** Ovnriller
- 14** Dampåbning

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.
- **Professionelle plader**
Til boller, kringler og småkager.
- **Termometer**
Til måling af, hvor gennemstegt maden er.







SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNEN



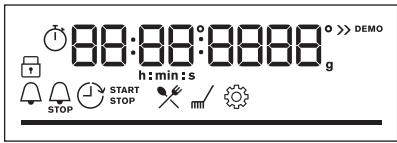
5. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNEN






5.1 Forsænkbare knapper

Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

5.2 Betjeningspanel

Sensorfelter til betjeningspanelet					Tryk	Drej knappen
 Timer	 Hurtig opvarmning	 Lys	 Termometer	OK		
Vælg en ovnfunktion for at tænde ovnen.						
Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for ovnen.						

	Når knappen for ovnfunktionerne er i sluk-positionen, skifter displayet til standby.
	Når du laver mad, viser displayet den indstillede temperatur, aktuel tid og andre tilgængelige tilvalg.
	Displayet med det højeste antal funktioner indstillet.

Displaylamper				
 Lås	 Hjælp til tilberedning	 Rengøring	 Indstillinger	 Hurtig opvarmning

Indikatorer for timer:				
------------------------	---	---	---	---

Statuslinje - til temperatur eller tid.	
---	---





Lampe for vandbeholder		
		

Termometer Indikator	
----------------------	---



6. FØR BRUG FØRSTE GANG

	ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.
--	---

6.1 Indledende rengøring

Inden den første brug rengøres den tomme ovn og tiden indstilles:			
			 00:00 Indstil tid. Tryk på: OK

6.2 Indledende forvarmning

Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.	
Trin 1	Fjern al tilbehøret og de udtagede ovnribber fra ovnen.
Trin 2	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 1 time.
Trin 3	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 15 min.

Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.

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



7. DAGLIG BRUG








ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.











7.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner

Start tilberedning	
Trin 1	Trin 2
	
Indstil en ovnfunktion.	Indstil temperaturen.

Tilberedning med damp				
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
				
Tryk på vandbeholderens låg for at åbne den.	Kom 900 ml vand i vandbeholderen.	Skub vandbeholderen til dens oprindelige position.	Vælg dampovnfunktion.	Indstil temperaturen.

7.2 Ovnfunktioner

Standardovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 Fugthighed lav	Funktionen er egnet til kød, fjerkræ, ovnretter og sammenkogte retter. Takket være kombinationen af damp og varme får kød en mør og saftig konsistens og en sprød skorpe.
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Menu	For at åbne menuen: Hjælp til tilberedning, Rengøring, Indstillinger.

7.3 Bemærkninger til: Fugtig varmluft




Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energieffektivitetsklasse og økodesign i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014. Test i henhold til EN 60350-1.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højeste energieffektivitet, der er mulig.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.

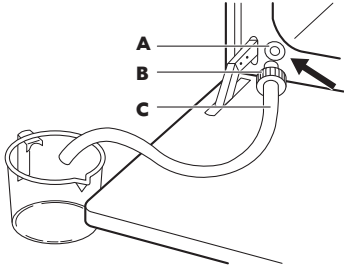
Se kapitlet "Råd" for at få oplysninger om tilberedning, Fugtig varmluft. Se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse for generelle anbefalinger til energibesparelse.

7.4 Vandtank

Lampe for vandtank	
	Tanken er fuld.
	Beholderen er halvt fuld.
	Beholderen er tom. Påfyld beholderen.

Hvis du hælder for meget vand i beholderen, sender sikkerhedsafløbsventilen det overskydende vand til bunden af ovnrummet. Fjern vandet med en svamp.





Tøm vandbeholderen	
Trin 1	Sluk for ovnen, lad den stå åben, og vent, til ovnen er kold.
Trin 2	Slut afløbsrøret (C) til afløbsventilen (A) gennem tilslutningen (B).
Trin 3	Hold enden af røret under niveauet A, og tryk gentagne gange på B for at opsamle resterende vand.
Trin 4	Tag C og B af, og tør ovnen med en blød svamp.







7.5 Sådan indstilles: Hjælp til tilberedning

Hver ret i denne undermenu har en anbefalet funktion og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedningen.


Til nogle retter kan du også tilberede med:	Den grad, en ret tilberedes ved:
<ul style="list-style-type: none"> • Termometer 	<ul style="list-style-type: none"> • Rød • Medium • Gennemstegt












Hjælp til tilberedning - brug den til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:			
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
			
Åbn menuen.	Vælg Hjælp til tilberedning. Tryk på OK.	Vælg retten. Tryk på: OK	Sæt retten i ovnen. Bekræft indstillingen.

7.6 Hjælp til tilberedning

Forklaring	
	Termometer tilgængelig. Anbring Termometer i den tykkeste del af retten. Ovnens slukkes, når den indstillede Termometer temperatur er nået.
	Hæld vand i beholderen.
	Forvarm ovnen, inden du begynder at lave mad.
	Ribbe.
























Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar.





















	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
Oksekød 				

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P1	Roastbeef, rød	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker	  2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 40 min
P2	Roastbeef, rosa i midten			~ 50 min
P3	Roastbeef, gennemstegt			~ 60 min
P4	Steak, medium	180 - 220 g pr. stk., 3 cm tykke skiver	   3; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 15 min
P5	Oksesteg / braiseret (højreb, øverste rund, tyk flanksteak)	1,5 - 2 kg	  2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt det i ovnen.	~ 120 min
P6	Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker	  2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 75 min
P7	Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)			~ 85 min
P8	Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)			~ 130 min
P9	Filet, rød (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	  2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 75 min
P10	Filet, medium (lavtemperaturstegning)			~ 90 min
P11	Filet, færdig (lavtemperaturstegning)			~ 120 min














	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
Kalvekød 🐄				
P12	Kalvesteg (f.eks. bov)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm tykke stykker	🔪📏 2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Tilsæt væske. Tildækket steg.	~ 80 min
Svinekød 🐷 🐄				
P13	Nakkesteg i nakkesteg	1,5 - 2 kg	🔪👉📏 1; stegefad på grillrist Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	~ 165 min
P14	Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1,5 - 2 kg	🔪📏 2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.	~ 215 min
P15	Mørbrad, frisk	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	🔪📏 2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.	~ 55 min
P16	Spareribs	2 - 3 kg; brug rå, 2 - 3 cm tynde spareribs	📏 3; bradepande Tilsæt væske for at dække bunden af retten. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	90 min
Lammekød 🐑				
P17	Lammeben med ben	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm tykke stykker	🔪📏 2; stegefad på bageplade Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	~ 130 min
Fjerkræ 🐔				
P18	Hel kylling	1 - 1,5 kg; frisk	🔪📏 2; sammenkogt ret på bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.	~ 60 min

DAGLIG BRUG

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P19	Halv kylling	0,5 - 0,8 kg	  3; bageplade Brug dine yndlingskrydderier.	~ 40 min
P20	Kyllingebryst	180 - 200 g pr. stk.	  2; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.	~ 25 min
P21	Kyllingelår, friske	-	  3; bageplade Hvis du marinerede kyllingelår først, skal du indstille den lavere temperatur og tilberede dem længere.	~ 30 min
P22	And, hel	2 - 3 kg	  2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvdel af tilberedningstiden.	~ 100 min
P23	Gås, hel	4 - 5 kg	  2; bradepande Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på bradepanden. Vend gås efter halvdel af tilberedningstiden.	~ 110 min
Andet 				
P24	Farsbrød	1 kg	  2; grillrist Brug dine yndlingskrydderier.	~ 60 min
Fisk 				
P25	Hel fisk, grillstegt	0,5 - 1 kg pr. fisk	  2; bageplade Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.	~ 30 min
P26	Fiskefilet	-	  3; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.	35 min
Bagning/dessurter   				
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform på grillrist	90 min





	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P28	Æblekage	-	 3; bageplade	45 min
P29	Æbletærte	-	 2; tærteform på grillrist	40 min
P30	Æbletærte	-	 1;  22 cm tærteform på grillrist	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3; bradepande	30 min
P32	Chokolade-muffins	-	 3; muffinbakke på grillrist	25 min
P33	Brødkage	-	 2; brødplade på grillrist	50 min
Grøntsager/tilbehør   				
P34	Bagte kartofler	1 kg	 2; bageplade Læg de hele kartofler med skindet på bagepladen.	50 min
P35	Kartoffelbåde	1 kg	 3; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær kartoflerne i stykker.	35 min
P36	Grillede blandede grøntsager	1 -1,5 kg	 3; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær grøntsagerne i stykker.	30 min
P37	Kroketter, frosne	0,5 kg	 3; bageplade	25 min
P38	Pommes frites, frosne	0,75 kg	 3; bageplade	25 min
Gratiner, brød og pizza   				
P39	Kød / grøntsagslame med tørre nudeltallerkener	1 -1,5 kg	  2; sammenkogt ret på grillrist	55 min

URFUNKTIONER




	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P40	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1 -1,5 kg	  1; sammenkogt ret på grillrist Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.	60 min
P41	Pizza frisk, tynd	-	   2; bageplade foret med bagepapir	35 min
P42	Pizza frisk, tyk	-	  2; bageplade foret med bagepapir	25 min
P43	Quiche	-	 2; bageform på grillrist	45 min
P44	Flute/ciabatta/hvidt brød	0,8 kg	   2; bageplade foret med bagepapir Mere tid til hvidt brød.	50 min
P45	Fuldkornsbrød/rugbrød i brødform	1 kg	  2; bageplade foret med bagepapir / grillrist	60 min







8. URFUNKTIONER








8.1 Urfunktioner

Urfunktioner	Applikation
	Minutur. Når den indstillede tid er gået, høres signalet.
	Tilberedningstid. Når den indstillede tid er gået, høres signalet, og ovnfunktionen stopper.
	Udskudt tid. For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
	Optimer. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. For at tænde og slukke Optimer vælg: Menu, Indstillinger.










8.2 Sådan indstilles: Urfunktioner


Indstil: Aktuel tid		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
		
For at ændre klokkeslættet skal du gå ind i menuen og vælge Indstillinger, Aktuel tid.	Indstil uret.	Tryk: OK.

Indstil: Minutur			
Trin 1	Displayet viser: 0:00 	Trin 2	Trin 3
			
Tryk på: 		Indstil Minutur	Tryk: OK.
 Timeren begynder straks at tælle ned.			

Indstil: Tilberedningstid				
Trin 1	Trin 2	Displayet viser: 0:00  STOP	Trin 3	Trin 4
				
Vælg en ovnfunktion og indstil temperaturen.	Tryk gentagne gange: 		Indstil tilberedningstiden.	Tryk: OK.
 Timeren begynder straks at tælle ned.				

ANVENDELSE: TILBEHØR

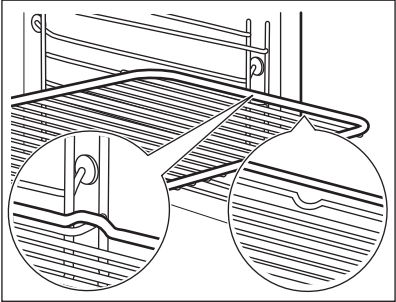
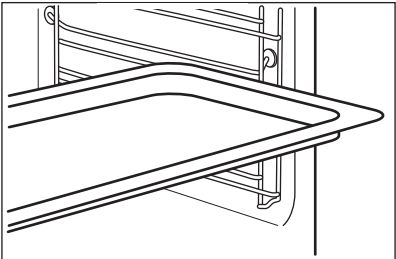
Indstil: Udskudt tid							
Trin 1	Trin 2		Trin 3	Trin 4		Trin 5	Trin 6
		Display- et viser: aktuel tid  START			Display- et viser: ---  STOP		
Vælg ovn- funktio- n.	Tryk gen- tagne gange: 		Indstil startti- den.	Tryk: OK.		Indstil sluttiden.	Tryk: OK.

 Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

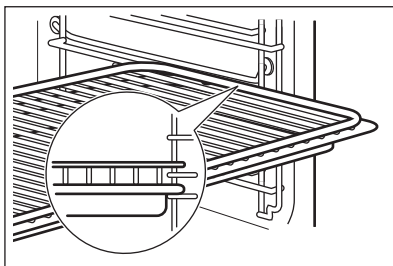
9. ANVENDELSE: TILBEHØR

9.1 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.

<p>Grillrist: Skub risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.</p>	
<p>Bageplade / Dyb bradepande: Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.</p>	

Grillrist, Bageplade / Dyb bradepande:
Skub den dybe bradepande ind mellem ovnrubbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



9.2 Termometer

Termometer- måler temperaturen i maden.

Der skal indstilles to temperaturer:

°C
Ovntemperaturen.


Kernetemperaturen.

For de bedste madlavningsresultater:

Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.

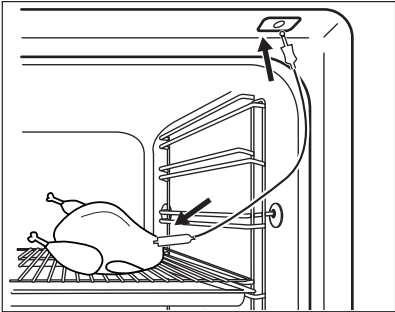
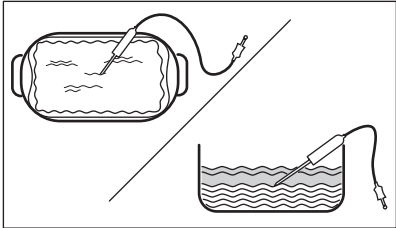


Brug den ikke til flydende retter.

Under tilberedning skal det forblive i retten.

Anvendelse: Termometer






Trin 1	Tænd for ovnen.	
Trin 2	Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.	
Trin 3	Indsæt: Termometer.	
Kød, fjerkræ og fisk	Sammenkogte retter	
Indsæt spidsen af Termometer i midten af kød, fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af Termometer er inde i retten.	Indsæt spidsen af Termometer nøjagtigt i midten af den sammenkogte ret. Termometer bør stabiliseres ét sted under bagning. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af bagepladen til at understøtte silikonehåndtaget på Termometer. Spidsen af Termometer bør ikke røre bunden af en bageform.	

EKSTRAFUNKTIONER

	
Trin 4	Stik Termometer i stikket på ovns forsiden. Displayet viser den aktuelle temperatur af: Termometer.
Trin 5	 - tryk for at indstille termometerets kerntemperatur.
Trin 6	OK - tryk for at bekræfte. Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.
Trin 7	Tag Termometer-stikket ud af stikket, og tag retten ud af ovnen. <div data-bbox="210 842 1028 932" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ADVARSEL! Der er risiko for forbrændinger, da Termometer bliver varm. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden.</div>



10. EKSTRAFUNKTIONER

10.1 Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.		
Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, kontrolpanelet låses. Tænd den, når ovnen er slukket - ovnen kan ikke tændes, kontrolpanelet er låst.		
	 OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til. Der lyder et signal.	 OK - tryk og hold inde for at slukke.
 3 x  - blinker, når låsen er slået til.		

10.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen efter nogen tid, hvis en opvarmningsfunktion er i gang, og du ikke ændrer indstillingerne.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Udskudt tid.






10.3 Køleventilator

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsat være i brug, indtil ovnen afkøles.






11. RÅD OG TIPS






11.1 Fugtig varmluft

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

		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Boller, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	220	2	10 - 15
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	25 - 35
Brownie	bageplade eller bradepande	175	3	25 - 30

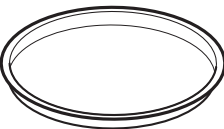
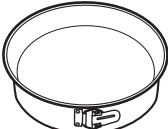


RÅD OG TIPS

		 (°C)		 (min.)
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	200	3	25 - 30
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	15 - 25
Victoriakager	bageform på rist	170	2	40 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	25 - 30
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 30
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	25 - 35
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	20 - 30
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Vegetarisk om-elet	pizzaform på rist	200	3	25 - 30
Grøntsager fra Middelhavslandene, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	25 - 30

11.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør








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

			
Pizzaform	Bageform	Ramekiner	Tærtbundform
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm højde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter








11.3 Madlavningstabeller for testinstitutter

Information til testinstitutter








Test i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/undervarme	Bageplade	3	170	20 - 30	-

RÅD OG TIPS

				 (°C)	 (min.)	
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	Grillrist	2	180	70 - 90	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90	-
Formkage, kageform Ø26 cm	Over-/undervarme	Grillrist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Grillrist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Smørkager	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

				 (°C)	 (min.)	
Smørkager	Over-/undervarme	Bageplader	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 stykker	Grillstegning	Grillrist	4	maks.	2 - 3 minutter første side; 2 - 3 minutter anden side	Forvarm ovnen i 3 minutter.
Burgerbøf, 6 stk, 0,6 kg	Grillstegning	Grillrist og bradepande	4	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den fjerde rille, og bradepanden på den tredje rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdel af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 3 minutter.


12. VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING





ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring

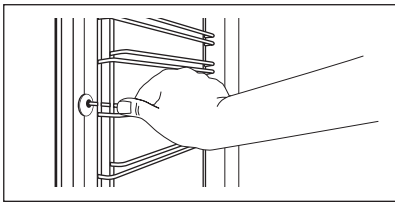
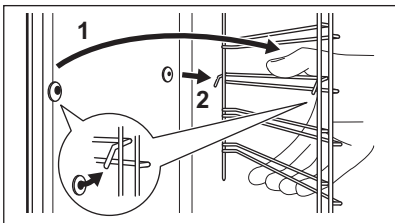
 Rengøringsmidler	Rengør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
	Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader.
	Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

 Hverdags- brug	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.
 Tilbehør	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-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande.

12.2 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.	

12.3 Anvendelse: Pyrolyserengøring

Rengør ovnen med Pyrolyserengøring.



ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.



FORSIGTIG!



Hvis der er andre apparater installeret i det samme skab, bør de ikke bruges samtidigt med denne funktion. Det kan skade ovnen.

VEDLIGEHOVELSE OG RENGØRING

Før Pyrolyserengøring:

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern al tilbehøret fra ovnen.	Rengør ovnbunden og det indvendige lågeglas med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
---	--------------------------------	--


Pyrolyserengøring

Trin 1	Åbn menuen: Rengøring $\text{m}/$.	
	Valgmulighed	Varighed
	C1 - Let rengøring	1 h
	C2 - Normal rengøring	1 h 30 min
	C3 - Grundig rengøring	2 h 30 min
Trin 2	OK - tryk for at vælge rengøringsprogrammet.	
Trin 3	OK – tryk for at starte rengøringen.	
Trin 4	Drej knappen for ovnfunktioner til slukket efter rengøring.	
 Ovnpåre er slukket under rengøringen.		
Når ovnen har nået den indstillede temperatur, låses lågen. Indtil lågen låses op, viser displayet:  .		


Når rengøringen slutter:

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Rengør ovnrummet med en blød klud.	Fjern resterne fra bunden af ovnrummet.
---	------------------------------------	---

12.4 Husk rengøring



Ovnen minder dig om, når du skal rengøre den med pyrolyserengøring.	
 blinker i displayet i 5 sek. efter hver tilberedning.	For at deaktivere påmindelsen skal du indtaste Menu og vælg Indstillinger, Husk rengøring.



12.5 Rengøring: Vandtank

Trin 1	Sluk for ovnen.
Trin 2	Stil en dyb bradepande under dampåbningen.
Trin 3	Hæld vand i vandbeholderen: 850 ml. Tilsæt citronsyre: 5 tsk. Vent i 60 min.
Trin 4	Tænd for ovnen, og indstil funktionen: Fugtighed lav. Stil temperaturen på 230 °C. Sluk for ovnen efter 25 minutter og vent, til den er kold.
Trin 5	Tænd for ovnen, og indstil funktionen: Fugtighed lav. Stil temperaturen på mellem 130 og 230 °C. Sluk for ovnen efter 10 minutter og vent, til den er kold.
 Tøm vandbeholderen efter hver damptilberedning for at forhindre kalkrester.	

Når rengøringen slutter:			
Sluk for ovnen.	Tøm vandtanken. Se kapitlet Daglig brug, "Tømning af vandtanken".	Skyl vandtanken og fjern kalkresterne med en blød klud.	Rengør afløbsrøret med varmt vand og mildt opvaskemiddel.

Se intervallet af vandets hårdhed (dH) med det tilsvarende niveau af kalkaflejring og vandkvalitet i tabellen nedenfor. Fyld vandbeholderen med flaskevand, når vandets hårdhed overstiger niveau 4.

Vandets hårdhed		Teststrimmel	Kalkaflejring (mg/l)	Vandklassificering	Rengør vandtanken hver
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 50	blødt	75 cyklusser - 2,5 måned
2	8 - 14		51 - 100	moderat hårdt	50 cyklusser - 2 måneder

Vandets hårdhed		Teststrimmel	Kalkaflejring (mg/l)	Vandklassificering	Rengør vandtanken hver
Niveau	dH				
3	15 - 21		101 - 150	hårdt	40 cyklusser - 1,5 måned
4	22 - 28		over 151	meget hårdt	30 cyklusser - 1 måned

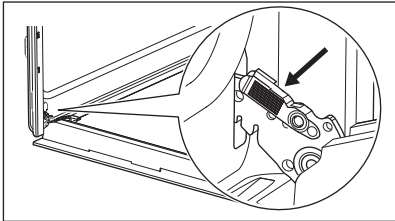
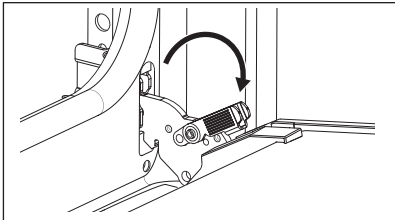
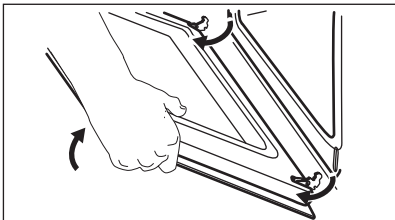
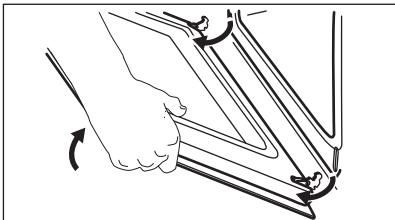
12.6 Fjernelse og installation: Låge

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

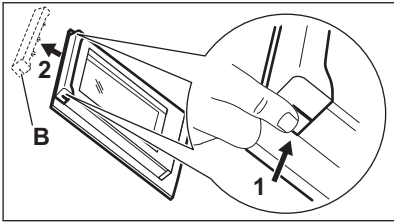
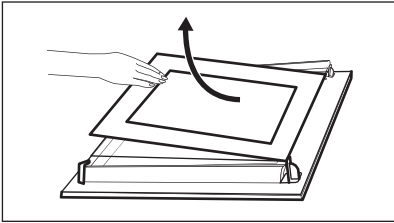


FORSIGTIG!

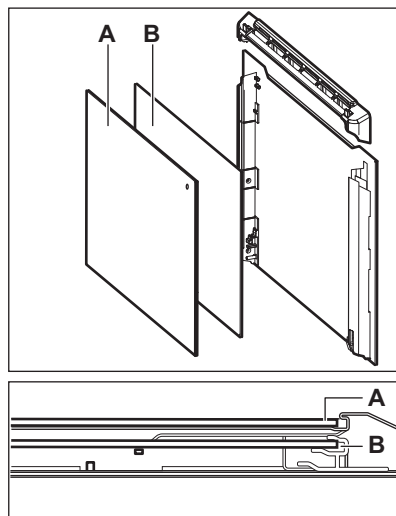
Brug ikke ovnen uden glaspanelerne.

Trin 1	Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.	
Trin 2	Løft og træk i låsene, indtil de klikker.	
Trin 3	Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.	
Trin 4	Læg lågen på en blød klud på en stabil overflade.	

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Trin 5	Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.	
Trin 6	Træk lågelisten fremad, og tag den ud.	
Trin 7	Hold i overkanten af lågens glaspaneler, og træk dem forsigtigt ud et ad gangen. Start med det øverste panel. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.	
Trin 8	Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør glaspanelerne omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.	
Trin 9	Montér glaspanelerne og ovnlågen efter rengøring.	
Hvis døren er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.		

Sørg for at sætte glaspanelerne (A og B) på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbolet / trykket på siden af glaspanelet, da hvert glaspanel ser forskelligt ud for at gøre afmonteringen og monteringen lettere. Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten. Sørg for at sætte det midterste glaspanel i de rigtige lejer.



12.7 Udskiftning: Lampe



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

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

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 glassdækslet.
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
Trin 4	Montér glassdækslet.

13. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Hvad gør du, hvis ...

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

Ovnen tændes ikke eller bliver ikke opvarmet	
Problem	Kontrollér, om ...
Ovnen kan ikke tændes eller betjenes.	Ovnen er korrekt tilsluttet til en strømforsyning.
Ovnen opvarmes ikke.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Ovnen opvarmes ikke.	Ovnlågen er lukket.
Ovnen opvarmes ikke.	Sikringen er ikke sprunget.



FEJLFINDING

Ovnen tændes ikke eller bliver ikke opvarmet	
Ovnen opvarmes ikke.	Børnesikringen er ikke aktiveret.

Komponenter	
Problem	Kontrollér, om ...
Lyset er slukket.	Fugtig varmluft - er tændt.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.
Termometer virker ikke.	Stikket fra Termometer er sat helt ind i stikkontakten.

Fejlkode	
Displayet viser...	Kontrollér, om ...
Err C2	Du tog Termometer stikket ud af stikkontakten.
Err C3	Ovnlågen er lukket, eller lågelåsen ikke er ødelagt.
Err F102	Ovnlågen er lukket.
Err F102	Lågelåsen er ikke ødelagt.
00:00	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.
Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte ovnen. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.	

Rengøring	
Problem	Kontrollér, om ...
Der er vand i ovnrummet.	Der er for meget vand i vandtanken.

Rengøring	
 - kontrollampen er slukket.	Der er nok vand i vandtanken. Hvis vandet begynder at lække i ovnen, og lampen stadig er slukket, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.
 - kontrollampen lyser.	Der er nok vand i beholderen. Hvis beholderen er fuld, og lampen stadigvæk er tændt, bedes du kontakte et autoriseret servicecenter.
Tilberedning med damp virker ikke.	Der er ingen kalkrester i dampåbningen.
Tilberedning med damp virker ikke.	Der er vand i vandbeholderen.
Det tager mere end tre minutter at tømme vandbeholderen eller vandlækager fra dampåbningen.	Der er ingen kalkrester i dampåbningen. Rengør vandbeholderen.

13.2 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 ovnsens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:	
Model (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktoplysninger og produktoplysningsark*

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	COP846X1 949494799
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+

Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.69 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	72 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	35.0 kg

* For EU ifølge EU-forordninger 65/2014 og 66/2014.
For Hviderusland ifølge STB 2478-2017, bilag G; STB 2477-2017, bilag A og B.
For Ukraine ifølge 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

14.2 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

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen viser displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

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. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe

Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.



Fugtig varmluft




Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

15. MENUSTRUKTUR

15.1 Menu

	 - vælg for at åbne Menu.
---	--



Menu struktur		
Hjælp til tilberedning 	Rengøring 	Indstillinger 

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Vælg Menu, Indstillinger.	Bekræft indstillingen.	Vælg indstillingen.	Bekræft indstillingen.	Justér værdien, og tryk på OK.

Indstillinger					
O1	Aktuel tid	Skift	O2	Lysstyrke display	1 - 5
O3	Panelsignal	1 - Bip 2 - Klik 3 - Lyd fra	O4	Signal volume	1 - 4
O5	Termometer Handling	1 - Alarm og stop 2 - Alarm	O6	Optimer	Tænd / sluk
O7	Lys	Tænd / sluk	O8	Hurtig opvarmning	Tænd / sluk

Indstillinger					
O9	Husk rengøring	Tænd / sluk	O10	Demo funktion	Aktiveringskode: 2.468
O11	Softwareversion	Kontroller	O12	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

16. 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



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop



Saat lisää reseptejä, vinkkejä, vianetsintäohjeita lataamalla **My Electrolux Kitchen** sovellus.



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	44	2.7 Sisävalaistus	50
1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus.....	45	2.8 Huolto	50
1.2 Yleinen turvallisuus.....	45	2.9 Hävittäminen	50
2. TURVALLISUUSOHJEET	46	3. ASENNUS	51
2.1 Asennus.....	46	3.1 Asentaminen kalusteeseen.....	51
2.2 Sähkökytkentä.....	47	3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin.....	52
2.3 Valitse.....	48	4. TUOTEKUVAUS	53
2.4 Hoito ja puhdistus.....	49	4.1 Yleiskatsaus.....	53
2.5 Pyrolyysipuhdistus.....	49	4.2 Varusteet.....	53
2.6 Höyrytoiminto.....	50		

5. UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ.....	54	11.2 Kosteaa kiertoilmaa – suositellut varusteet.....	71
5.1 Sisäänpainettava vääntimet.....	54	11.3 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot.....	72
5.2 Käyttöpaneeli.....	54	12. HOITO JA PUHDISTUS.....	74
6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	55	12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia.....	74
6.1 Alkupuuhdistus.....	55	12.2 Irrottaminen: Kannattimet	75
6.2 Alustava esikuuminen.....	55	12.3 Käyttöohje: Pyrolyttinen puhdistus.....	75
7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	56	12.4 Muistutus puhdistamisesta.....	76
7.1 Asetukset: Uunitoiminnot.....	56	12.5 Puhdistaminen: Vesisäiliö.....	76
7.2 Uunitoiminnot.....	56	12.6 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku.....	77
7.3 Huomautus: Kosteaa kiertoilmaa.....	58	12.7 Vaihtaminen: Lamppu.....	79
7.4 Vesisäiliö.....	58	13. VIANMÄÄRITYS.....	80
7.5 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus.....	58	13.1 Käyttöhäiriöt.....	80
7.6 Avustava ruoanvalmistus.....	59	13.2 Huoltotiedot.....	82
8. KELLOTOIMINNOT.....	65	14. ENERGIATEHOKKUUS.....	82
8.1 Kellotoiminnot.....	65	14.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*.....	82
8.2 Asetukset: Kellotoiminnot.....	65	14.2 Energiansäästö.....	83
9. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET.....	67	15. VALIKKORAKENNE.....	84
9.1 Lisävarusteiden asennus.....	67	15.1 Valikko.....	84
9.2 Paistolämpömittari.....	67	16. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	85
10. LISÄTOIMINNOT.....	69		
10.1 Lukko.....	69		
10.2 Automaattinen virrankatkaisu.....	69		
10.3 Jäähdytyspuhallin.....	70		
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	70		
11.1 Kosteaa kiertoilmaa.....	70		

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: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.

TURVALLISUUSOHJEET

- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältytään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Kaikki varusteet ja roiskeet/jäämät on poistettava uunista ennen pyrolyyttistä puhdistusta.

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

2.2 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 luukkaa tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.

TURVALLISUUSOHJEET

- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on olottuvilla 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.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- 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 kokonaistehoa. Ks. myös taulukko:

Kokonaisteho (W)	Virtajohdon poikkipinta-ala (mm ²)
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 nolajohtojen (sininen johto ja ruskea johto).

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja aineosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholia ja ilmaa seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.



VAROITUS!

Laite 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.
- 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 ylläpito toimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Pyrolyysipuhdistus



VAROITUS!

Henkilövahinkojen / tulipalon / kemiallisten päästöjen (höyryt) vaara pyrolyysitoiminnossa.

- Ennen pyrolyysi- tai käyttöönottotoiminnon käyttöä on uunista poistettava:
 - ylimääräiset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät
 - irrotettavat varusteet (mukaan lukien tuotteen mukana toimitetut ritilät, kannattimet jne.), erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, pellit, välineet jne.
- Lue kaikki pyrolyysipuhdistuksen ohjeet huolellisesti.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyysipuhdistus on käynnissä. Laite kuumenee erittäin kuumaksi ja kuumaa ilmaa pääsee etuosan jäähdytysaukoista.
- Pyrolyysipuhdistus on korkealla lämpötilalla toimiva toiminto, jonka aikana ruokajäämistä ja valmistusmateriaaleista voi syntyä höyryjä. Tämän vuoksi käyttäjän on erittäin suositeltavaa:

- varmistaa hyvä tuuletus pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen
- varmistaa hyvä tuuletus ensimmäisen maksimilämpötilan käyttökerran aikana ja sen jälkeen.
- Ihmisistä poiketen jotkin linnut ja matelijat voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiuunien puhdistuksen aikana mahdollisesti muodostuville höyryille.
 - Varmista, ettei laitteen lähetyvillä ole eläimiä (varsinkaan lintuja) pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen ja käytä ensin maksimilämpötilaa hyvin tuuletetussa tilassa.
- Myös pienet kotieläimet voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiuunien lähellä tapahtuville lämpötilamuutoksille, kun pyrolyysipuhdistus on toiminnassa.
- Keittoastioiden, pannujen, tarjottimien, ruoanlaittovälineiden jne. tarttumattomat pinnat voivat vaurioitua pyrolyysiuunien pyrolyysipuhdistuksen korkean lämpötilan seurauksena ja niistä voi päästä myös pienessä määrin haitallista höyryä.
- Yllä kuvatut pyrolyysiuuneista/ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille, tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

2.6 Höyrytoiminto



VAROITUS!

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

- Laitteesta tuleva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
 - Laitteen luukku ei saa avata höyrytoiminnon käytön aikana.
 - Avaa laitteen luukku varoen höyrytoiminnon käytön jälkeen.

2.7 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista 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 lampuja.

2.8 Huolto

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

2.9 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.

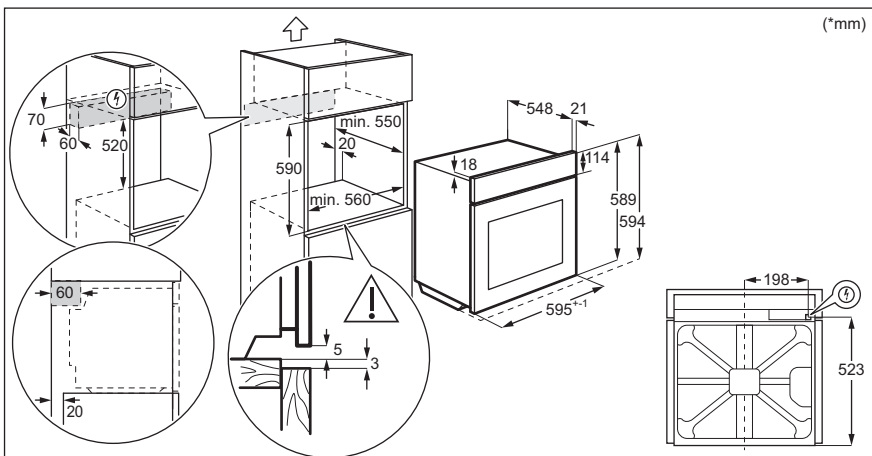
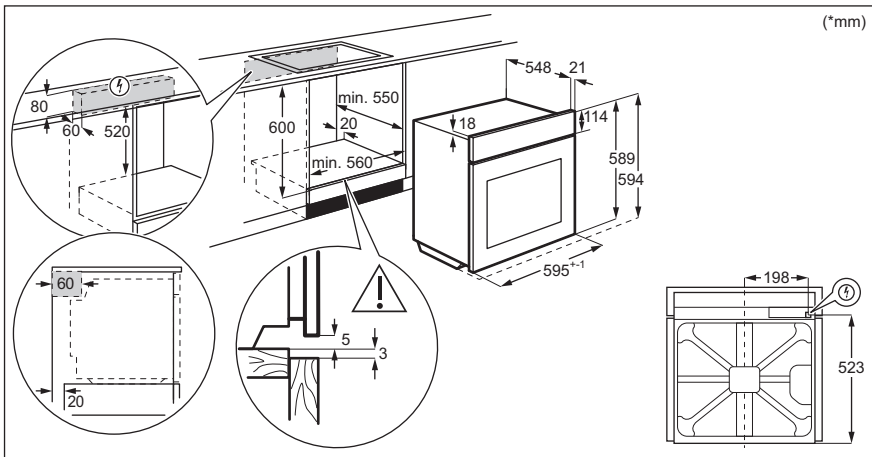
3.1 Asentaminen kalusteeseen



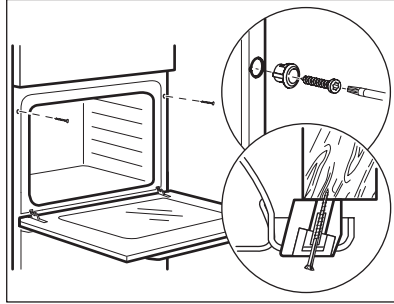
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

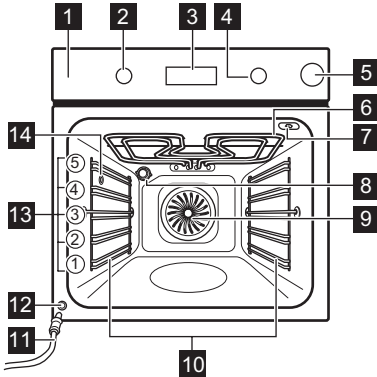


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Uunitoimintojen kiertonuppi
- 3** Näyttö
- 4** Ohjausnuppi
- 5** Vesilokero
- 6** Lämpövastus
- 7** Paistolämpömittarin pistorasia
- 8** Lamppu
- 9** Puhallin
- 10** Hyllykannatin, irrotettava
- 11** Tyhjennysputki
- 12** Vedentyhjennysventtiili
- 13** Hyllytasot
- 14** Höyryntuloaukko

4.2 Varusteet

- **Paistoritilä**
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Paistolevy**
Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **Ammattilaispelti**
Käytetään sämpylöiden ja muiden pienten leivonnaisten paistamiseen.
- **Paistolämpömittari**
Mittaamaan, kuinka pitkälle ruoka on kypsä.







UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ.



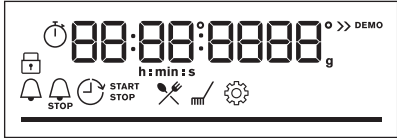
5. UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ.






5.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.


5.2 Käyttöpaneeli

Käyttöpaneelin kosketuskentät					Paina	Kierrä nuppivalitsinta
 Ajastin	 Pikakuumennus	 Uuni- valo	 Paistolämpö- mittarin kanssa	OK		
Kytke uuni päälle valitsemalla uunitoiminto.						
Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.						

	Kun uunitoimintojen nuppivalitsin on Off (pois päältä) -asennossa, näyttö siirtyy valmiustilaan.
	Asetettu lämpötila, kellonaika ja muut käytettävissä olevat valinnat näkyvät näytössä kypsennyksen aikana.
	Näyttö enimmäismäärällä asetettuja toimintoja.

Näytön merkkivalot				
 Lukko	 Avustava ruoan- valmistus	 Puhdistus	 Asetukset	 Pikakuumennus

Ajastimen merkkivalot:				
------------------------	---	---	---	---

Edistymistä osoittava palkki – lämpötilan tai ajan kulumisen seuraamiseen.	
--	---





Vesisäiliön merkkivalot		
		

Paistolämpömittari merkkivalo	
-------------------------------	---



6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

	VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.
--	--

6.1 Alkupuhdistus

Ennen ensikäyttöä tyhjä uuni täytyy puhdistaa ja sen kelloon on asetettava seuraava arvo:			
			 00:00 Aseta aika. Paina OK .

6.2 Alustava esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.	
1. vaihe	Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.
2. vaihe	Aseta toiminnon maksimilämpötila:  Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. vaihe	Aseta toiminnon maksimilämpötila:  Anna uunin käydä 15 minuutin ajan.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

① Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumennuksen aikana. Varmista tilan hyvä tuuletus.



7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ








VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.











7.1 Asetukset: Uunitoiminnot

Ruoanlaiton aloitus	
1. vaihe	2. vaihe
	
Aseta kuumennustoiminto.	Aseta lämpötila.

Höyrykypsennys				
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
				
Paina vesilokeron kantta avataksesi sen.	Laita vesilokeroon 900 ml vettä.	Työnnä vesilokero alkuasentoonsa.	Aseta höyryuunitoiminto.	Aseta lämpötila.

7.2 Uunitoiminnot

Vakiouunitoiminnot

Uunitoiminto	Sovellus
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alaisemmaksi kuin toiminnolle Ylä + alalämpö.
 Ylä + alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 Matala kosteus	Toiminto soveltuu lihalle, lintupaistille, uuniruo'ille ja padoille/paistoksille. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, sekä samalla rapeapintaista.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
 Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
 Kostea kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kostea kiertoilma.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Tehogrillaus	Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Valikko	Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Puhdistus, Asetukset.

7.3 Huomautus: Kosteä kiertoilma




Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014. Testit standardin EN 60350-1 mukaisesti.

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

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

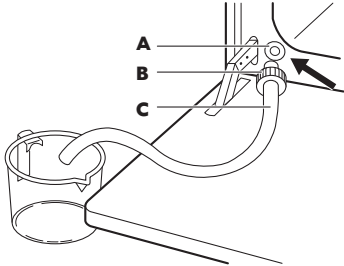
Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" Kosteä kiertoilma. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus".

7.4 Vesisäiliö

Vesisäiliön merkkivalo	
	Säiliö on täysi.
	Säiliö on täytetty puoleen väliin.
	Säiliö on tyhjä. Täytä säiliö uudelleen.

Jos lisäät säiliöön liikaa vettä, ylimääräinen vesi valuu uunin pohjalle turvapoistoaukon kautta. Poista vesi käyttämällä sientä.


Vesisäiliön tyhjentäminen	
1. vaihe	Sammuta uuni, jätä sen luukku auki ja odota, kunnes uuni on kylmä.
2. vaihe	Kytke tyhjennysputki (C) poistiventtiin (A) liittimen (B) kautta.
3. vaihe	Pidä putken pää tason A alapuolella ja työnnä liittintä B toistuvasti, jotta voit poistaa jäljellä oleva vesi.
4. vaihe	Irrota C ja B ja kuivaa uuni sienellä.







7.5 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus

Tämän alavalikon kaikki ruokalajit sisältävät toiminto- ja lämpötilasuosituksen. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen yhteydessä.


Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:	Ruoan kypsyytaso:
<ul style="list-style-type: none"> Paistolämpömittari 	<ul style="list-style-type: none"> Puoliraaka Keskitaso Kypsä

Avustava ruoanvalmistus – käytä sitä ruokalajin nopeaan valmistukseen oletusasetuksilla:			
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
			
		1 - 45	OK
Siirry valikkoon.	Valitse Avustava ruoanvalmistus. Paina OK.	Valitse ruokalaji. Paina OK.	Laita ruokalaji uuniin. Vahvista asetus.








7.6 Avustava ruoanvalmistus









Symbolien selitys	
	Paistolämpömittari saatavana. Aseta Paistolämpömittari paksuimpaan kohtaan. Kun asetettu Paistolämpömittari -osan lämpötila on saavutettu, uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
	Lisää vettä säiliöön.
	Esikuumenna uuni ennen ruokien asettamista uuniin.
	Hyllytaso.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.
















	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
Naudanliha 				
























PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P1	Paahtopaisti, raaka	1–1,5 kg; 4–5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2: paistopelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.	~ 40 min
P2	Paahtopaisti, puolikypsä			~ 50 min
P3	Paahtopaisti, kypsä			~ 60 min
P4	Pihvi, puolikypsä	180–220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	  3: paistettava ruoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.	~ 15 min
P5	Naudanliha-paisti / haudutettu (ensiluokkainen kylki-paisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1,5–2 kg	  2: paistettava ruoka on paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Aseta uuniin.	~ 120 min
P6	Paahtopaisti, raaka (hidas kypsennys)	1–1,5 kg; 4–5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2: leivinpelti Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.	~ 75 min
P7	Paahtopaisti, puolikypsä (hidas kypsennys)			~ 85 min
P8	Paahtopaisti, kypsä (hidas kypsennys)			~ 130 min





















	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P9	Filee, raaka (hidas kypsennys)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; paistopelti Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.	~ 75 min
P10	Filee, puolikypsä (hidas kypsennys)			~ 90 min
P11	Filee, kypsä (hidas kypsennys)			~ 120 min
Vasikanliha 				
P12	Vasikanliha-paahtopaisti (esim. lapa)	0,8–1,5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; paistettava ruoka on paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Lisää nestettä. Paisti peitetty.	~ 80 min
Porsaanliha 				
P13	Porsaanpaisti, niska tai lapa	1,5–2 kg	 1; paistettava ruoka paistoritilällä Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	~ 165 min
P14	Pulled pork (matalalämpö)	1,5–2 kg	 2; paistopelti Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.	~ 215 min
P15	Kylki, tuore	1–1,5 kg; 5–6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; paistovuoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.	~ 55 min
P16	Siankylki	2–3 kg; käytä raakana, 2–3 cm ohuita kylkipaloja	 3; syvä panna Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	90 min


PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
Lampaanliha 🐏				
P17	Lampaankoipi luineen	1,5–2 kg; 7–9 cm pak-suudeltaan olevia kappaleita	  2 ; paistovuoka leivinpellillä Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	~ 130 min
Linnunliha 🐔				
P18	Kana, kokonainen	1–1,5 kg; tuore	  2 ; pataruoka-astia paistolevyllä Käytä suosikkimausteitasi. Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.	~ 60 min
P19	Kana, puolikas	0,5–0,8 kg	  3 ; paistopelti Käytä suosikkimausteitasi.	~ 40 min
P20	Kanan rintafilee	180–200 g per kappale	   2 ; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla.	~ 25 min
P21	Kanan koivet, tuoreet	-	  3 ; paistopelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.	~ 30 min
P22	Kokonainen ankk	2–3 kg	  2 ; paistettava ruoka on paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankk kypsennyksen puolivälissä.	~ 100 min
P23	Kokonainen hanhi	4–5 kg	  2 ; syvä pannu Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.	~ 110 min
Muu 🐷				

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P24	Lihamureke	1 kg	  2; paistoritilä Käytä suosikkimausteitasi.	~ 60 min
Kala 				
P25	Kokonainen kala, grillattu	0,5–1 kg per kala	  2; paistopelti Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteesi.	~ 30 min
P26	Kalafilee	-	  3; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.	35 min
Leivonnaiset ja jälkiruoat   				
P27	Juustokakku	-	 2;  28 cm irtopohjavuoka paistoritilällä	90 min
P28	Omenakakku	-	 3; leivinpelti	45 min
P29	Omenatorttu	-	 2; piirakkavuoka paistoritilällä	40 min
P30	Omenapiirakka	-	 1;  22 cm piirakkamuotti paistoritilällä	60 min
P31	Brownie	2 kg	 3; syvä pannu	30 min
P32	Suklaamuffinit	-	 3; muffinipelti paistoritilällä	25 min
P33	Murekekakku	-	 2; leipävuoka paistoritilällä	50 min
Vihannesannokset/lisukkeet   				
P34	Paistetut perunat	1 kg	 2; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille.	50 min





PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P35	Lohkoperunat	1 kg	 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi.	35 min
P36	Grillatut seka- vihannekset	1–1,5 kg	 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi.	30 min
P37	Kuorukat, pakaste	0,5 kg	 3; paistopelti	25 min
P38	Omenat, pakaste	0,75 kg	 3; leivinpelti	25 min
Gratiinit, leipä ja pizza   				
P39	Liha-/kasvis- lasagne keittämättömistä lasagnelevyistä	1–1,5 kg	  2; nuudeliannos paistoritilällä	55 min
P40	Perunapais- tos (raa'asta perunasta)	1–1,5 kg	  1; nuudeliannos paistoritilällä Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.	60 min
P41	Pizza tuore, ohut	-	   2; paistopelti leivinpaperilla katettu	35 min
P42	Pizza tuore, paksu	-	  2; leivinpelti , jossa päällä leivinpaperi	25 min
P43	Piirakka	-	 2; paistovuoka paistoritilällä	45 min
P44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0,8 kg	   2; paistopelti leivinpaperilla katettu Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.	50 min



	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P45	Kokojyvä / Ruis / Tumma leipä kokojyväleipää limpupannulla	1 kg	 2; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi / paistoritilällä	60 min

8. KELLOTOIMINNOT




8.1 Kellotoiminnot









Kellotoiminto	Sovellus
	Hälytinajastin. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.
	Kypsentämisaika. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy.
	Ajastin. Kypsennyksen käynnistymisen ja/tai päättymisen siirtäminen tuonnemmaksi.
	Ajastin. Enintään 23 tuntia 59 minuuttia. Tällä toiminnolla ei ole mitään vaikutusta uunin toimintaan. Voit kääntää toiminnon Ajastin päälle ja pois päältä valitsemalla: Valikko, Asetukset.





8.2 Asetukset: Kellotoiminnot

Asetukset: Kellonaika		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
		
Jos haluat vaihtaa kellonajan, siirry valikkoon ja valitse Asetukset, Kellonaika.	Aseta kellonaika.	Paina: OK.

KELLOTOIMINNOT

Asetukset: Hälytinajastin			
1. vaihe	Näytössä näkyy: 0:00 	2. vaihe	3. vaihe
			
Paina: 		Aseta Hälytinajastin	Paina: OK, 
 Ajastin käynnistyy välittömästi.			

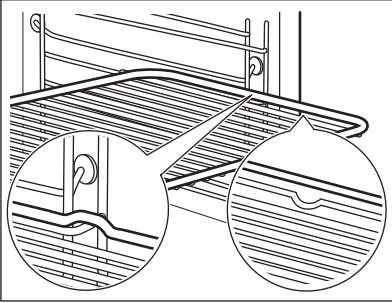
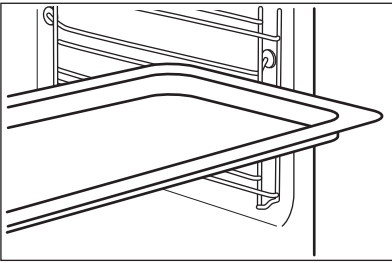
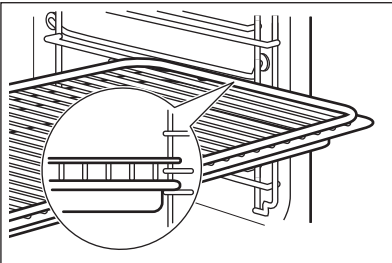
Asetukset: Kypsentämisaika				
1. vaihe	2. vaihe	Näytössä näkyy: 0:00  STOP	3. vaihe	4. vaihe
				
Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.	Paina toistuvasti: 		Kypsennysaika on asetettu.	Paina: OK, 
 Ajastin käynnistyy välittömästi.				

Asetukset: Ajastin							
1. vaihe	2. vaihe	Näytössä näkyy kellonaika  KÄYNNISTÄ	3. vaihe	4. vaihe	Näytössä näkyy: ---:--  PY-SÄYTÄ	5. vaihe	6. vaihe
							
Valitse uunitoiminto.	Paina toistuvasti: 		Aseta käynnistysaika.	Paina: OK, 		Aseta pysäytysaika.	Paina: OK, 
 Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.							

9. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

9.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

<p>Paistoritilä: Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.</p>	
<p>Leivinpelti / Syvä pannu: Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.</p>	
<p>Paistoritilä, Leivinpelti / Syvä pannu: Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.</p>	

9.2 Paistolämpömittari

Paistolämpömittari – mittaa ruoan sisälämpötilan.

KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

Asetettavia lämpötiloja on kaksi:

°C
Uunin lämpötila.


Sisälämpötila.

Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen

Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.

Älä käytä nestemäisten ruokien suhteen.

Mittari on jätettävä ruokaan kypsennyksen ajaksi.

Käyttöohje: Paistolämpömittari

1. vaihe Kytke uuni päälle.

2. vaihe Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.

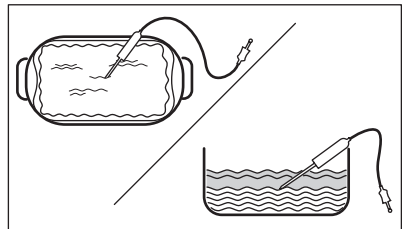
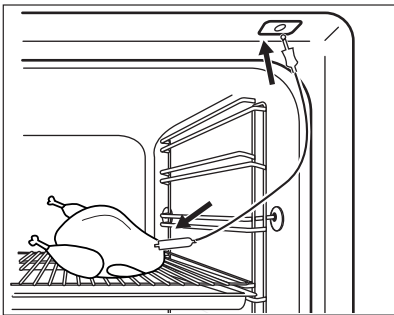
3. vaihe Lisää: Paistolämpömittari.

Liha-, lintu- ja kalaruoka



Aseta Paistolämpömittari kärki lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan, jos mahdollista. Varmista, että vähintään 3/4 Paistolämpömittari on ruoan sisällä.

Vuokaruoka

Aseta Paistolämpömittari kärki tarkalleen vuokaruuan keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikalleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Käytä paistoastian reunaa tukemaan Paistolämpömittari silikonista valmistettua kädensijaa. Paistolämpömittari -kärki ei saa koskettaa paistoastian pohjaa.









4. vaihe Liitä Paistolämpömittari laitteen etukehyksessä olevaan pistorasiaan. Senhetkinen lämpötila näkyy näytössä: Paistolämpömittari.

5. vaihe	 - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. vaihe	OK – paina vahvistaaksesi. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyytason varmistamiseksi.
7. vaihe	Irrota Paistolämpömittari pistoke pistorasiasta ja poista ruoka uunista. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> VAROITUS! Palovammojen vaara on olemassa, sillä Paistolämpömittari kuumentuu erittäin kuumaksi. Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.</div>



10. LISÄTOIMINNOT

10.1 Lukko



Tämä toiminto estää kuumennustoiminnon tahattoman muuttamisen.		
Kytke se päälle uunin ollessa toiminnassa – valittu ruoanlaitto jatkuu ja ohjauspaneeli on lukittu. Kytke se päälle uunin ollessa pois päältä – uunia ei voi nyt kytkeä päälle, ohjauspaneeli on lukittu.		
 	Kytke toiminto päälle painamalla painiketta  OK. Äänimerkki kuuluu.	 OK – paina ja pidä painettuna kytkeäksesi sen pois päältä.
 3 x  – vilkkuu, kun lukko kytetään päälle.		

10.2 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä uuni kytkeytyy pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä eikä asetuksiin tehdä muutoksia.

 (°C)	 (tunti)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

VIHJEITÄ JA NEUVOJA

 (°C)	 (tunti)
250 – enintään	3

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Ajastin.






10.3 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.

11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

11.1 Kosteaa kiertoilmaa

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Sämpylät, 9 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	30 - 40
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	220	2	10 - 15
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	25 - 35
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	175	3	25 - 30
Kohokas, 6 kappaletta	keraamiset annosvuokat ritilällä	200	3	25 - 30
Torttupohja	torttupuoka ritilällä	180	2	15 - 25
Victoria-voileipä	uunivuoka ritilällä	170	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	20 - 25

		 (°C)		 (min)
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu rutilällä	180	3	25 - 30
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	25 - 30
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivon- naiset, 20 kapp- letta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 30
Murotaikinapikku- leivät, 20 kapp- letta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	25 - 35
Pikkutortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	20 - 30
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu rutilällä	200	3	25 - 30
Välimeren vihan- nekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	25 - 30

11.2 Kosteaa 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, heijastama- ton 28 cm halkaisija








11.3 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

Tiedoksi testauslaitoksille








Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

				 (°C)	 (min)	
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti)	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	3	170	20 - 30	-
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	3	150 - 160	20 - 35	-
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	180	70 - 90	-

VIHJEITÄ JA NEUVOJA

				 (°C)	 (min)	
Omena- piirakka, 2 vuo- kaa Ø20 cm	Kiertoilma	Paistoriti- lä	2	160	70 - 90	-
Sokeri- kakku, kakku- vuoka Ø26 cm	Ylä + ala- lämpö	Paistoriti- lä	2	170	40 - 50	Esikumenna uu- nia 10 minuuttia.
Sokeri- kakku, kakku- vuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Paistoriti- lä	2	160	40 - 50	Esikumenna uu- nia 10 minuuttia.
Sokeri- kakku, kakku- vuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Paistoriti- lä	2 ja 4	160	40 - 60	Esikumenna uu- nia 10 minuuttia.
Muro- keksit	Kiertoilma	Leivinpelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Muro- keksit	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muro- keksit	Ylä + ala- lämpö	Leivinpelti	3	140 - 150	25 - 45	-
Paahto- leipä, 4- 6 kpl	Grilli	Paistoriti- lä	4	enint.	2-3 mi- nuuttia ensim- mäinen puoli; 2-3 minuuttia toinen puoli	Esikumenna uu- nia 3 minuuttia.

HOITO JA PUHDISTUS

				 (°C)	 (min)	
Naudanjauheli-hapihvi, 6 kpl, 0,6 kg	Grilli	Ritilä ja uunipannu	4	enint.	20 - 30	Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruokaa keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 3 minuuttia.




12. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

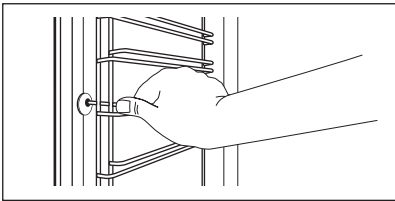
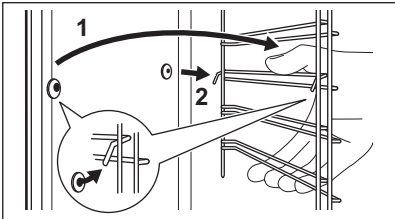
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

 Puhdistusaineet	Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
	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 mietoä 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 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.	

12.3 Käyttöohje: Pyrolyttinen puhdistus

Puhdista uuni käyttäen Pyrolyttinen puhdistus.



VAROITUS!

On olemassa palovammojen vaara.



HUOMIO!

Jos samaan kaappiin on asennettu muita laitteita, älä käytä niitä samaan aikaan tämän toiminnon kanssa. Se voi vahingoittaa uunia.



Ennen Pyrolyttinen puhdistus:

kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	poista kaikki lisävarusteet	Puhdista uunin pohja ja sisempi luukun lasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ja käyttämällä pehmeää puhdistusliinaa.
---	-----------------------------	---

Pyrolyttinen puhdistus


1. vaihe	Siirry valikkoon: Puhdistus $\frac{mm}{/}$.	
Vaihtoehto		Kesto
C1 - Kevyt puhdistus		1 h

HOITO JA PUHDISTUS

Pyrolyyttinen puhdistus	
C2 - Normaali puhdistus	1 h 30 min
C3 - Perusteellinen puhdistus	2 h 30 min
2. vaihe	OK – paina puhdistustoiminnon valitsemiseksi.
3. vaihe	OK – paina puhdistuksen käynnistämiseksi.
4. vaihe	Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nappivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.
 Uunin valo on kytketty pois päältä puhdistuksen aikana.	
Kun ruoan lämpötila on saavuttanut asetetun lämpötilan, luukku lukittuu. Kunnes luukku kukittuu, näytöllä näkyy:  .	

Puhdistuksen päätyttyä:		
Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.	Poista jäämät uunin pohjasta.

12.4 Muistutus puhdistamisesta

Uuni muistuttaa sinua aina, kun pyrolyyttinen puhdistus on suoritettava.	
 viikkuu näytöllä 5 sekuntia jokaisen ruoan-laittokerran jälkeen.	Kytke muistutus pois päältä syöttämällä Valikko ja valitsemalla Asetukset, Muistutus puhdistamisesta.

12.5 Puhdistaminen: Vesisäiliö





1. vaihe	Kytke uuni pois päältä.
2. vaihe	Aseta uunipannu höyryntuloaukon alapuolelle.
3. vaihe	Kaada vettä vesilokeroon: 850 ml. Lisää sitruunahappoa: 5 teelusikallista. Odota 60 minuuttia.

4. vaihe	Kytke uuni toimintaan ja valitse toiminto: Alhainen suhteellinen kosteus. Aseta lämpötilaksi 230 °C. Kytke uuni pois päältä 25 minuutin kuluttua ja odota, että se jäähtyy.
5. vaihe	Kytke uuni toimintaan ja valitse toiminto: Alhainen suhteellinen kosteus. Aseta lämpötilaksi 130–230 °C. Kytke uuni pois päältä 10 minuutin kuluttua ja odota, että se jäähtyy.
<p>i Tyhjennä vesisäiliö aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen kalkkijäämien muodostumisen välttämiseksi.</p>	

Puhdistuksen päättyessä:

Kytke uuni pois päältä.	Tyhjennä vesisäiliö. Katso kohta "Vesisäiliön tyhjentäminen" osiosta "Päivittäinen käyttö".	Huuhtelee vesisäiliö ja pyyhi kalkkijäämät pois pehmeällä liinalla.	Puhdista tyhjennysputki lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.
-------------------------	---	---	--

Alla olevassa taulukossa on esitetty veden kovuus (dH) vastaavilla kalkkijäämillä ja veden luokituksella. Kun veden kovuuden taso on korkeampi kuin taso 4, täytä vesilokero pullovedellä.

Veden kovuus		Testiliuska	Kalkkijäämä (mg/l)	Veden luokitus	Vesisäiliön puhdistusväli:
Taso	dH				
1	0 - 7		0 - 50	pehmeä	75 käyttökertaa – 2,5 kuukautta
2	8 - 14		51 - 100	kohtalaisen kova	50 käyttökertaa – 2 kuukautta
3	15 - 21		101 - 150	kova	40 käyttökertaa – 1,5 kuukautta
4	22 - 28		yli 151	erittäin kova	30 käyttökertaa – 1 kuukausi

12.6 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

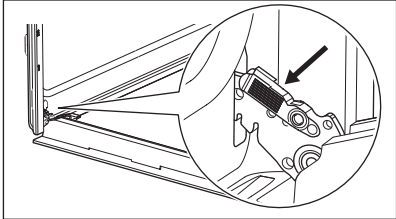
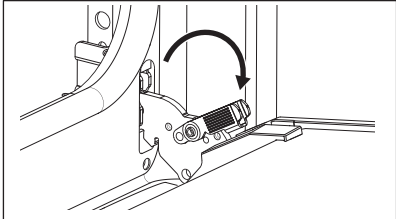
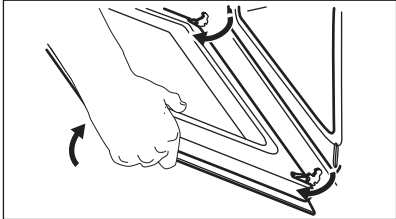
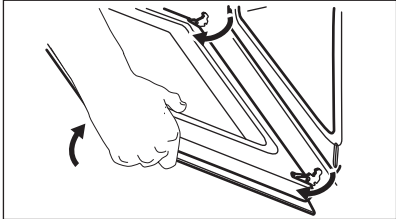
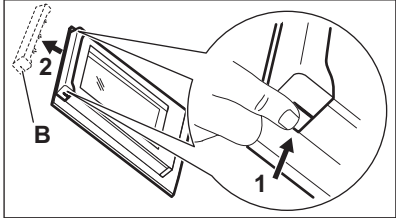
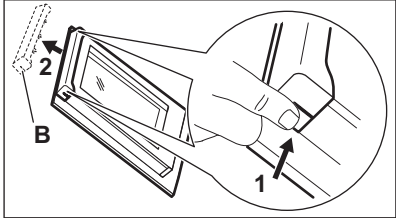
Uunin luukussa on kolme lasipaneelia. Voit irrottaa uunin luukun ja sisäiset lasipaneelit niiden puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.

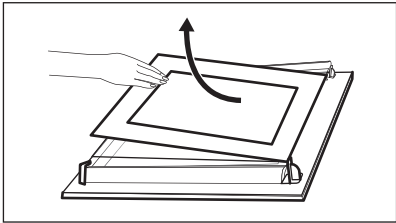
HOITO JA PUHDISTUS



HUOMIO!

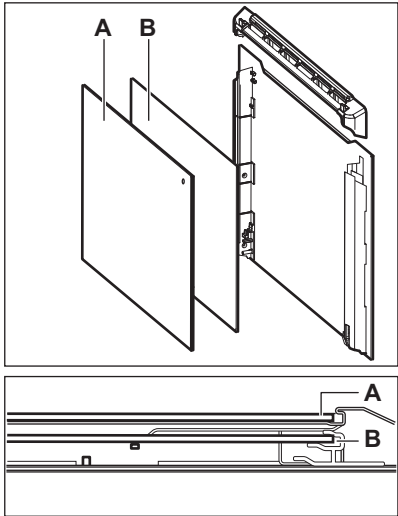
Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

1. vaihe	Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.	
2. vaihe	Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.	
3. vaihe	Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.	
4. vaihe	Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.	
5. vaihe	Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin vapauttaaksesi pidikielivistein.	
6. vaihe	Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.	

<p>7. vaihe</p>	<p>Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne varovasti yksi kerrallaan ulos. Aloita yläpaneelistä. Varmista, että lasi irtaantuu kannattimista kokonaan.</p>	
<p>8. vaihe</p>	<p>Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.</p>	
<p>9. vaihe</p>	<p>Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.</p>	

Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi.

Varmista, että lasipaneelit (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 lasipaneelin oikein paikalleen.



12.7 Vaihtaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

VIANMÄÄRITYS

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.

13. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.


13.1 Käyttöhäiriöt...

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


Uuni ei käynnisty tai ei kuumene	
Ongelma	Tarkista, jos...
Uuni ei kytkeydy päälle eikä sitä voi käyttää.	Uuni on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Uuni ei kuumene.	Uunin luukku on suljettu.
Uuni ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.
Uuni ei kuumene.	Lapsilukko on kytketty pois toiminnasta.

Komponentit	
Ongelma	Tarkista, jos...
Lamppu on kytketty pois päältä.	Kostea kiertoilma – on kytketty päälle.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittari -osan pistoke on liitetty asianmukaisesti pistokkeeseen.

Virhekoodit	
Näytössä näky...	Tarkista, jos...
Err C2	Osan Paistolämpömittari pistoke on irrotettu pistorasiasta.
Err C3	Uunin luukku on suljettu tai luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Err F102	Uunin luukku on suljettu.
Err F102	Luukun lukko ei ole vaurioitunut.
00:00	On tapahtunut virtakatko. Aseta kellonaika.
<p>Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä sitten uuni uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.</p>	

Puhdistus	
Ongelma	Tarkista, jos...
Uunin sisätilassa on vettä.	Vesisäiliössä ei ole liikaa vettä.
 – merkkivalo on pois päältä.	Vesisäiliössä on riittävästi vettä. Jos uunin sisältä alkaa tulla vettä eikä merkkivalo vieläkään pala, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

ENERGIATEHOKKUUS

Puhdistus	
 -merkkivalo on päällä.	Säiliössä on riittävästi vettä. Jos säiliö on täysi ja merkkivalo palaa edelleen, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
Höyrykypsennys ei toimi.	Höyryntuloaukossa ei ole kalkkijäämiä.
Höyrykypsennys ei toimi.	Vesisäiliössä on vettä.
Vesisäiliön tyhjentäminen tai veden vuotaminen höyryn tuloaukosta kestää yli kolme minuuttia.	Höyryntuloaukossa ei ole kalkkijäämiä. Puhdista vesisäiliö.

13.2 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.)

14. ENERGIATEHOKKUUS

14.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunniste	COP846X1 949494799
Energiatehokkuusluokka	81.2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/kierros

Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.69 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	72 litraa
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	35.0 kg

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

Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.

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

14.2 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

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat uunin, näytössä näkyy jälkilämpö.

Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineksia lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötilaa vähintään 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan 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. Jälkilämmön merkivalo tai lämpötila näyttö on.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

Kosteaa kiertoilma



Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

VALIKKORAKENNE




Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Voit sytyttää lampun uudelleen, mutta tällöin energiasäästö on pienempi.







15. VALIKKORAKENNE

15.1 Valikko

	 – valitse, jotta voit siirtyä kohteeseen Valikko.
---	---

Valikko rakenne

Avustava ruoanvalmistus 	Puhdistus 	Asetukset 
---	---	---

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Valitse Valikko, Asetukset.	Vahvista aset.	Valitse aset.	Vahvista aset.	Sääda arvoa ja paina OK.

Asetukset

O1	Kellonaika	Muuta	O2	Näytön kirkkaus	1 - 5
O3	Painikeäänet	1 – Ääni- merkki 2 – Paini- keäänet 3 – Ääni pois päältä	O4	Äänenvoimakkuus	1 - 4
O5	Paistolämpömittari Toi- menpide	1 – Hälytys ja pysäytys 2 – Hälytys	O6	Ajastin	Päälle/Pois päältä
O7	Uunivalo	Päälle/Pois päältä	O8	Pikakuumennus	Päälle/Pois päältä

Asetukset					
O9	Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois päältä	O10	Demo-toiminto	Aktivointikoodi: 2 468
O11	Ohjelmistoversio	Tarkista	O12	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

16. 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.

VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer flere tiår med erfaring og innovasjon med seg. Genialt og stilig, og det er designet med tanke på deg. Så uansett når du bruker det, kan du være trygg på at du får gode resultater hver gang. Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.electrolux.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:
www.registerelectrolux.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:
www.electrolux.com/shop




For flere oppskrifter, tips, feilsøking last ned **My Electrolux Kitchen** appen.



KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer. Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	87	2.8 Tjenester.....	93
1.1 Sikkerhet for barn og sårbare		2.9 Avfallshåndtering.....	93
mennesker.....	87	3. MONTERING.....	93
1.2 Generell sikkerhet.....	88	3.1 Bygge inn.....	94
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	89	3.2 Slik fester du ovnen til skapet.....	95
2.1 Montering.....	89	4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	96
2.2 Elektrisk tilkobling.....	90	4.1 Generell oversikt.....	96
2.3 Bruk.....	91	4.2 Tilbehør.....	96
2.4 Stell og rengjøring.....	92	5. SLIK SLÅR DU OVNEPÅ OG AV.....	97
2.5 Pyrolytisk rengjøring.....	92	5.1 Skjult lås.....	97
2.6 Dampkoking.....	93	5.2 Betjeningspanel.....	97
2.7 Innvendig lys.....	93		

6. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	98	11.2 Baking med fukt –	
6.1 Første gangs rengjøring.....	98	anbefalt tilbehør.....	114
6.2 Første gangs forvarming.....	98	11.3 Tilberedningstabeller for	
7. DAGLIG BRUK.....	99	testinstitutter.....	114
7.1		12. STELL OG RENGJØRING.....	116
Slik stiller du inn: Varmefunksjoner.....	99	12.1 Merknader om rengjøring.....	116
7.2 Varmefunksjoner.....	99	12.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter	117
7.3 Merknader om: Baking med fukt..	100	12.3 Bruk: Pyrolytisk rengjøring.....	117
7.4 Vanntank.....	101	12.4 Husk Å Rengjøre !.....	118
7.5 Slik stiller du inn:		12.5 Slik rengjør du: Vanntank.....	118
Assistert matlaging.....	101	12.6 Slik fjerner du og	
7.6 Assistert matlaging.....	102	installerer: Dør.....	119
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	107	12.7 Slik bytter du: Ovnslampe.....	121
8.1 Klokkefunksjonene.....	107	13. FEILSØKING.....	122
8.2		13.1 Hva må gjøres, hvis.....	122
Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene.	107	13.2 Servicedata.....	123
9. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR.....	109	14. ENERGIEFFEKTIV.....	124
9.1 Innsetting av tilbehør.....	109	14.1 Produktinformasjon og	
9.2 Steketermometer.....	109	produktinformasjonsark*.....	124
10. TILLEGGSFUNKSJONER.....	111	14.2 Energisparing.....	125
10.1 Sperre.....	111	15. MENYSTRUKTUR.....	125
10.2 Automatisk utkopling.....	111	15.1 Meny.....	125
10.3 Kjølevifte.....	112	16. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	126
11. RÅD OG TIPS.....	112		
11.1 Baking med fukt.....	112		

1. ⚠️ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8

år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette apparatet er beregnet for bruk innendørs i eneboliger.
- Dette apparatet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablet.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om stikkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- **ADVARSEL:** Sørg for at apparatet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.

- **ADVARSEL:** Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette apparatet.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og alle avleiringer/søl fjernes fra ovnsrommet.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at ovnsdøren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	590 (600) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm

SIKKERHETSANVISNINGER

Høyden av fronten av apparatet	594 mm
Høyden av baksiden av apparatet	576 mm
Bredden av fronten av apparatet	595 mm
Bredden av baksiden av apparatet	559 mm
Dybden av apparatet	569 mm
Apparatets innebygde dybde	548 mm
Dybde med døren åpen	1022 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 Elektrisk tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekkene under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.

- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkontakten.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:

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

For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet: Du kan også se etter i tabellen:

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm ²)
maks 1380	3 x 0.75
maks 2300	3 x 1
maks 3680	3 x 1.5

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være ca. 2 cm lenger enn fase og nøytrale kabler (blå og brune kabler).

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av apparatet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til apparatet når apparatet er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med apparatet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av apparatet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i apparatet.

SIKKERHETSANVISNINGER

- ikke tøm vann direkte inn i det varme apparatet.
- ikke oppbevar fuktig servise eller mat i apparatet når tilberedningen er ferdig.
- vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på apparatets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring



ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

2.5 Pyrolytisk rengjøring



ADVARSEL!

Fare for skade / Brann / Kjemiske utslipp (damp) i pyrolytisk modus.

- Før du utfører en "pyrolytisk selvrensing"-funksjon eller "første gangs bruk"-funksjon må du fjerne følgende fra ovnsrommet:
 - eventuelle overflødige matrester, olje eller fettsøl/-avleiringer.
 - alle objekter som kan fjernes (inkludert hyller, sideskinner osv. som ble levert med apparatet) og særlig gryter, panner, brett, redskaper osv. med non-stick-belegg.
- Les alle instruksjoner for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn borte fra apparatet mens pyrolytisk rengjøring er i gang. Apparatet blir svært varmt og varm luft slippes ut av kjøleventilene i fronten.
- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
 - sørge for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
 - sørge for god ventilasjon under og etter første gangs bruk ved maksimum temperaturdrift.
- I motsetning til mennesker, kan noen fugler og krypdyr være ekstremt følsomme for potensiell røyk som frigis under rengjøringen av pyrolytiske ovner.
 - Hold alle kjæledyr (spesielt fugler) borte fra apparatet under og etter hver pyrolytiske rengjøring, og bruk først maksimal temperatur i et godt ventilert område.
- Små kjæledyr kan også være svært følsomme for temperaturendringer i nærheten av pyrolytiske ovner, når det pyrolytiske selvrensingsprogrammet brukes.

- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr, osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring i pyrolytiske ovner, og kan også være en kilde for et lavt nivå skadelige gasser.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester, er ikke skadelig for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.

2.6 Dampkoking



ADVARSEL!

Brannfare eller skade på produktet.

- Frigitt damp kan føre til brannskader:
 - Ikke åpne produktets dør i løpet av dampkoking.
 - Åpne forsiktig produktets dør etter en dampkoking.

2.7 Innvendig lys



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rømbelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.8 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

2.9 Avfallshåndtering



ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

3. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

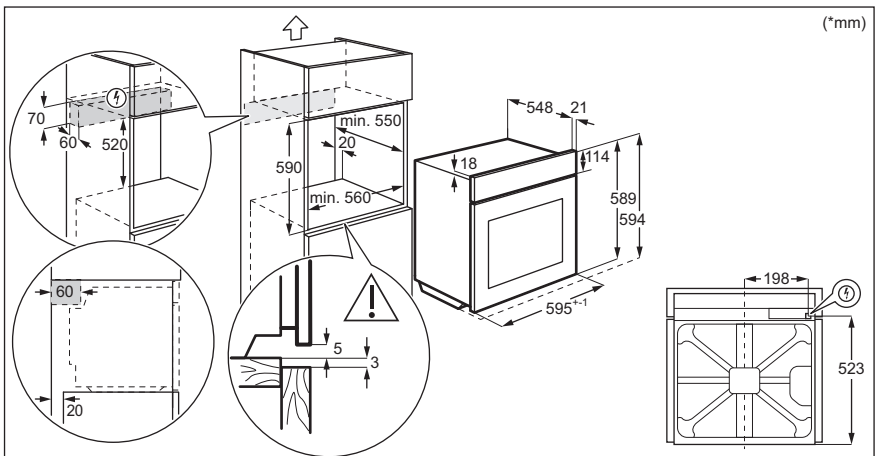
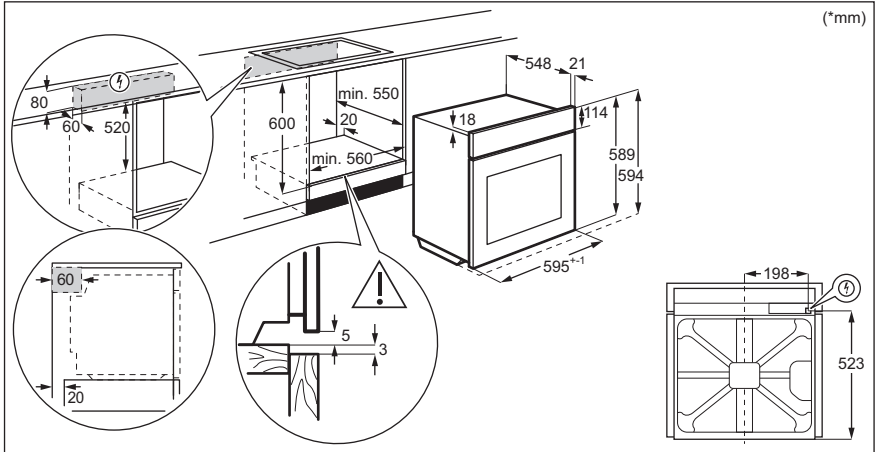
3.1 Bygge inn



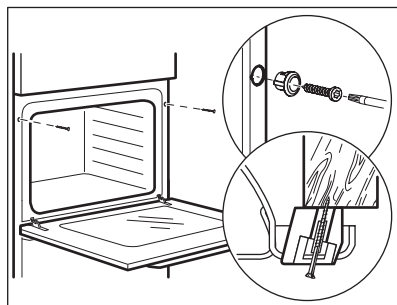
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

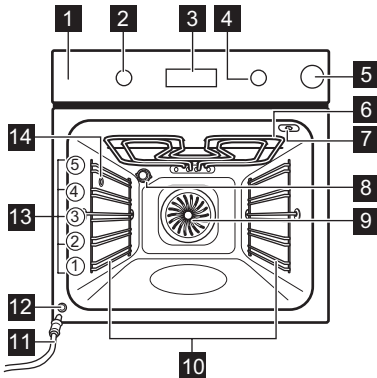


3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1** Betjeningspanel
- 2** Bryter for ovnsfunksjoner
- 3** Display
- 4** Betjeningsbryter
- 5** Vannskuff
- 6** Varmeelement
- 7** Kontakt til steketermometer
- 8** Lys
- 9** Vifte
- 10** Uttakbare brettstiger
- 11** Avløpsrør
- 12** Vannutløpsventil
- 13** Hyllnivåer
- 14** Damptilførsel

4.2 Tilbehør







- **Rist**
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.
- **Proffbrett**
For rundstykker, saltstenger og småkaker.
- **Steketermometer**
For å måle hvor langt maten er stekt.



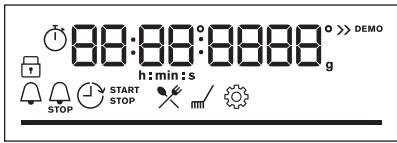
5. SLIK SLÅR DU OVNEN PÅ OG AV






5.1 Skjult lås

For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.

5.2 Betjeningspanel


Sensorfelt for betjeningspanel					Trykk på	Drei bryteren
 Timer	 Hurtigoppvarming	 Lys	 Steketermometer	OK		
Velg en ovnsfunksjon for å slå på ovnen.						
Vri bryteren for ovnsfunksjonen til av-posisjonen for å slå av ovnen.						

	Når bryteren for ovnsfunksjonene er av, går displayet til standby.
	Når du lager mat viser displayet den angitte temperaturen, tid på dagen og andre tilgjengelige tilvalg.
	Displayet med maks antall funksjoner er valgt.

Displayindikatorer				
 Sperre	 Assistert matlagning	 Rengjøring	 Oppsett	 Hurtigoppvarming

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Timer-indikatorer:				
--------------------	---	---	---	---

Fremdriftslinje – for temperatur eller tid.	
---	---





Vanntank-indikator		
		

Steketermometer indikator	
---------------------------	---




6. FØR FØRSTE GANGS BRUK

	ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.
--	---

6.1 Første gangs rengjøring

Rengjør tom stekeovn og angi tiden før første gangs bruk:			
			 00:00 Still inn tiden. Trykk på OK.

6.2 Første gangs forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.	
Steg 1	Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.
Steg 2	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 1 time.
Steg 3	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 15 minutter.
 Ovnens kan avgi lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.	

7. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Slik stiller du inn: Varmefunksjoner










Start tilberedningen	
Steg 1	Steg 2
Still inn en ovnsfunksjon.	Still inn temperaturen.

Matlaging med damp				
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
Trykk på dekselet til vannskuffen for å åpne det.	Fyll vannskuffen med 900 ml vann.	Skyv vannskuffen tilbake i den opprinnelige stillingen.	Angi ovnsfunksjonen med damp.	Still inn temperaturen.

7.2 Varmefunksjoner

Standard ovnsfunksjoner

Ovnsfunksjon	Anvendelse
 Ekte Varmluft	Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Angi temperaturen 20–40 °C lavere enn Over- og undervarme.

Ovnfunksjon	Anvendelse
 <p>Over- og undervarme</p>	For å bake og steke på én brett plassering.
 <p>Fuktighet lav</p>	Denne funksjonen egner seg godt til tilberedning av kjøtt, fjærkre, ovnsretter og gryteretter. Kombinasjonen av damp og varme gir kjøttet saftig og mør konsistens samt en sprø overflate.
 <p>Pizzafunksjon</p>	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.
 <p>Undervarme</p>	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
 <p>Frossen mat</p>	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
 <p>Baking med fukt</p>	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.
 <p>Grill</p>	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
 <p>Gratinerings med vifte</p>	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune.
 <p>Meny</p>	For å gå inn i Menyene: Assistert matlaging, Rengjøring, Oppsett.




7.3 Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økologiske designkrav i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014. Tester i henhold til EN 60350-1.

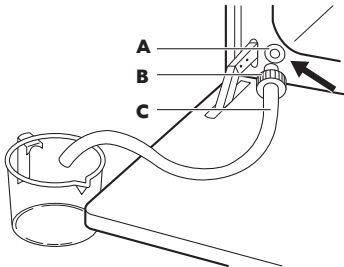
Stekeovnsdøren bør være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder. For matlagingsinstruksjonene se kapittelet «Råd og tips» Baking med fukt. For generelle anbefalinger om energisparing se kapittelet «Energieffektivitet», Energisparing.

7.4 Vanntank

Vanntank-indikator	
	Beholderen er full.
	Tanken er halvfull.
	Tanken er tom. Fyll på tanken.

Hvis du heller for mye vann i beholderen, vil sikkerhetsavløpet føre det overflødig vannet tilbake til bunnen av ovnsrommet. Fjern vannet med en svamp.





Tømme vanntanken		
Steg 1	Slå av ovnen, la den stå åpen og vent til ovnen er kald.	
Steg 2	Koble avløpsrøret (C) til utløpsventilen (A) gjennom koblingen (B).	
Steg 3	Hold enden av røret under nivået på A og trykk gjentatte ganger på B for å samle opp gjenværende vann.	
Steg 4	Koble fra C og B og tørk av ovnen med en myk svamp.	

7.5 Slik stiller du inn: Assistert matlaging

Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt funksjon og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen under matlagingen.





For enkelte av rettene kan du også lage mat med:	Tilberedningsgrad:
<ul style="list-style-type: none"> Steketermometer 	<ul style="list-style-type: none"> Rå Medium – rosa Godt stekt

Assistert matlaging – bruk den til å tilberede en rett raskt med standardinnstillinger:


Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
		 1 - 45	 OK
Gå inn i menyen.	Velg Assistert matlaging. Trykk OK.	Velg retten. Trykk på OK.	Sett retten inn i ovnen. Bekreft innstilling.














7.6 Assistert matlaging












Bildetekst
























	Steketermometer tilgjengelig. Plasser Steketermometer i den tykkeste delen av retten. Stekeovnen slår seg av når den innstilte Steketermometer temperatur er nådd.
	Tilsett vann i tanken.
	Forvarm ovnen før du begynner matlagingen.
	Brethøyde.























Når funksjonen er ferdig, kontroller at maten er klar.

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
Storfe kjøtt 🍖				
P1	Roastbiff, rå	1–1,5 kg; 4–5 cm tykke stykker	 2; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	~ 40 min
P2	Roastbiff, medium			~ 50 min
P3	Roastbiff, godt stekt			~ 60 min

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P4	Biff, medium	180–220 g per stykke; 3 cm tykke skiver	  3; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	~ 15 min
P5	Oksestek / brasert (ribbe, rund, tykk flanke)	1,5–2 kg	  2; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i ovnen.	~ 120 min
P6	Roastbiff, rå (langtidsste-king)	1–1,5 kg; 4–5 cm tykke stykker	  2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykværnet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	~ 75 min
P7	Roastbiff, medium (langtidssteking)			~ 85 min
P8	Roastbiff, godt stekt (langtidsste-king)			~ 130 min
P9	Filet, rå (langtidssteking)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker	  2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykværnet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	~ 75 min
P10	Filet, middels (langtidsste-king)			~ 90 min
P11	Filet, fullført (langtidsste-king)			~ 120 min
Kalv 				
P12	Kalvestek (f.eks. skulder)	0,8–1,5 kg; 4 cm tykke stykker	  2; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Tilsett væske. Stek det tildekket.	~ 80 min
Svinekjøtt  				

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P13	Svinestek eller skulder	1,5–2 kg	 1; stekeform på rist Snu kjøttet etter halve steketiden.	~ 165 min
P14	Pulled pork (langsom tilberedning)	1,5–2 kg	 2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.	~ 215 min
P15	Fersk filet	1–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker	 2; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt.	~ 55 min
P16	Spareribs	2–3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynn spare-ribs	 3; langpanne Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.	90 min
Lammekjøtt 				
P17	Lammelår med ben	1,5–2 kg; 7–9 cm tykke stykker	 2; stekeform på stekebrett Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.	~ 130 min
Fjærkre 				
P18	Hel kylling	1–1,5 kg; fersk	 2; gryterett på stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.	~ 60 min
P19	Halv kylling	0,5–0,8 kg	 3; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt.	~ 40 min
P20	Kyllingbryst	180–200 g per stykke	 2; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.	~ 25 min
P21	Kyllinglår, ferske	-	 3; stekebrett Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.	~ 30 min





	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P22	Hel and	2–3 kg	  2; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.	~ 100 min
P23	Hel gås	4–5 kg	  2; langpanne Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrettet. Snu gåsen etter halve steketiden.	~ 110 min
Andre 				
P24	Kjøttpudding	1 kg	  2; rist Bruk favorittkrydderet ditt.	~ 60 min
Fisk 				
P25	Hel fisk, grillet	0,5–1 kg per fisk	  2; stekebrett Fyll fisken med smør og bruk favorittkrydder og urter.	~ 30 min
P26	Fiskefilét	-	  3; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt.	35 min
Søtbakst / desserter   				
P27	Ostekake	-	 2;  28 cm rund form på rist	90 min
P28	Eplekake	-	 3; stekebrett	45 min
P29	Epleterte	-	 2; paiform på rist	40 min
P30	Eplekake	-	 1;  22 cm paiform på rist	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3; langpanne	30 min
P32	Sjokolade-muffins	-	 3; muffinsbrett på rist	25 min

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P33	Brødkake	-	 2; loff-form på rist	50 min
Grønnsaker / tilbehør   				
P34	Bakte poteter	1 kg	 2; stekebrett Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.	50 min
P35	Båter	1 kg	 3; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Skjær potetene i biter.	35 min
P36	Stekt blandede grønnsaker	1–1,5 kg	 3; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Del grønnsakene i stykker.	30 min
P37	Croquettes, frossen	0,5 kg	 3; stekebrett	25 min
P38	Pommes frites, frossen	0,75 kg	 3; stekebrett	25 min
Gratenger, brød og pizza   				
P39	Kjøtt / grønnsakslasagne med tørre nudeltallerkener	1–1,5 kg	  2; gryterett på rist	55 min
P40	Potetgrateng (råpoteter)	1–1,5 kg	  1; gryterett på rist Roter retten etter halve tilberedningstiden.	60 min
P41	Fersk pizza, tynn	-	   2; stekebrett med bakepapir	35 min
P42	Pizza fersk, tykk	-	  2; stekebrett med bakepapir	25 min
P43	Quiche	-	 2; stekeform på rist	45 min

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P44	Baguette / Ciabatta / loff	0,8 kg	   2; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff.	50 min
P45	Kornet / rugbrød / mørkt brød i brødform	1 kg	  2; stekebrett med bakepapir / rist	60 min

8. KLOKKEFUNKSJONER

8.1 Klokkefunksjonene






Klokkefunksjon	Anvendelse
	Varselur. Når tidtakeren er ferdig, høres et lydsignal.
	Tilberedningstid. Når tidtakeren er ferdig, hører du et lydsignal og ovnsfunksjonen stopper.
	Utsatt tid. For å utsette starten og/eller slutten på matlagingen.
	Tidsinnstilling. Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen. For å slå av og på Tidsinnstilling velg: Meny, Oppsett.


8.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene

Slik angir du: Tid på dagen		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
For å endre klokkeslett, gå inn i menyen og velg Innstillinger, Klokkeslett.	Still klokken.	Trykk på: OK.







KLOKKEFUNKSJONER


Slik angir du: Varselur

Steg 1	Displayet viser: 00:00 	Steg 2	Steg 3
			
Trykk på: 		Angi Varselur	Trykk på: OK.










 Timeren starter nedtellingen med det samme.


Slik angir du: Tilberedningstid

Steg 1	Steg 2	Displayet viser: 00:00  STOP	Steg 3	Steg 4
				
Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.	Trykk gjentatte ganger: 		Still inn tilberedningstiden.	Trykk på: OK.

 Timeren starter nedtellingen med det samme.

Slik angir du: Utsatt tid

Steg 1	Steg 2	Displayet viser: tid på dagen  START	Steg 3	Steg 4	Displayet viser: ---:  STOPP	Steg 5	Steg 6
							
Velg ovnsfunksjon.	Trykk gjentatte ganger: 		Angi starttid.	Trykk på: OK.		Angi ferdigtid.	Trykk på: OK.

 Timer startet å telle ned ved innstilt starttid.

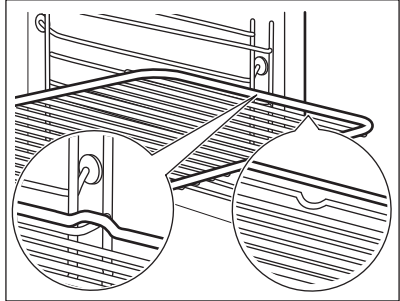
9. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR

9.1 Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

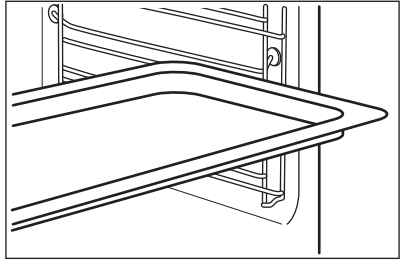
Rist:

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at foten peker nedover.



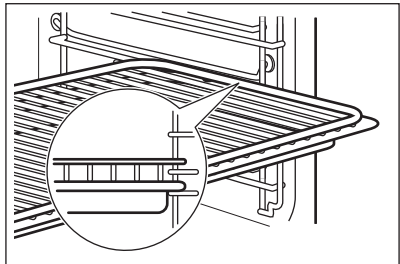
Stekebrett / Langpanne:

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.



Rist, Stekebrett / Langpanne:

Skyv brettet inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.



9.2 Steketermometer

Steketermometer- måler temperaturen i maten.

BRUK: PRAKTISK TILBEHØR

To temperaturer må stilles inn:

°C
Ovnstemperaturen.


Kjernetemperaturen.

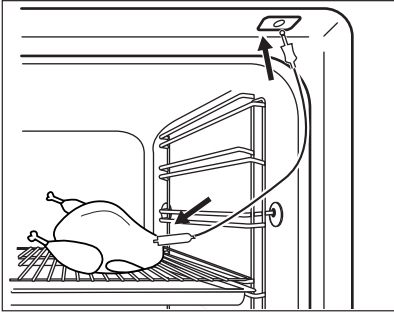
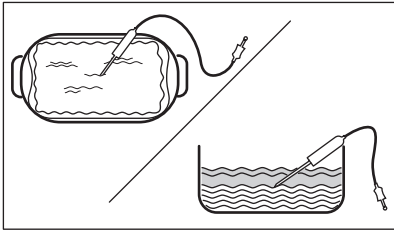
Slik får du best tilberedningsresultater:



Ingrediensene bør holde romtemperatur.

Ikke bruk det til flytende retter.

Det må stå i retten under tilberedningen.







Bruk: Steketermometer

Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.
Steg 3	Sett inn: Steketermometer.
Kjøtt, fjærkre og fisk	Gryterett
Sett spissen på Steketermometer inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen. Sørg for at minst 3/4 av Steketermometer er inne i retten.	Sett spissen på Steketermometer nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometer bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på Steketermometer. Tuppen av Steketermometer ikke berører bunnen av formen.
	
Steg 4	Sett Steketermometer i kontakten på fremsiden av ovnen. Displayet viser den aktuelle temperaturen til: Steketermometer.

Steg 5	 – trykk for å angi kjernetemperaturen til sensoren.
Steg 6	OK – trykk for å bekrefte. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Du kan velge å stoppe eller å fortsette tilberedningen for å sikre at maten er godt stekt.
Steg 7	Fjern Steketermometer pluggen fra kontakten og ta retten ut av ovnen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> ADVARSEL! Siden Steketermometer blir svært varm er det en risiko for brannskader. Vær forsiktig når du trekker ut pluggen på sensoren og fjerner den fra maten.</div>



10. TILLEGGSFUNKSJONER

10.1 Sperre


Denne funksjonen forhindrer at ovnsfunksjonen endres ved et uhell.		
Slå den på når ovnen er på – den innstilte tilberedningen fortsetter og betjeningspanelet er låst. Slå den på når ovnen er av – ovnen kan ikke slås på og betjeningspanelet er låst.		
 	 OK – trykk og hold for å slå på funksjonen. Det høres et lydsignal.	 OK – trykk og hold inne for å slå den av.
 3 x  – blinker når låsen er slått på.		

10.2 Automatisk utkopling

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av etter en viss tid dersom en varmefunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

RÅD OG TIPS

 (°C)	 (t)
250 – maksimum	3

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Steketermometer, Utsatt tid.






10.3 Kjølevifte






Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnens overflater kalde. Hvis du slår av ovnen, kan kjøleviften være aktiv til ovnen er kjølt ned.

11. RÅD OG TIPS

11.1 Baking med fukt




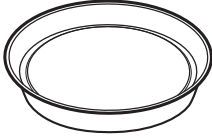
Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		 (°C)		 (min)
Søt små gjærbakst, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Rundstykker, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	30 - 40
Frossen pizza, 0,35 kg	stekerist	220	2	10 - 15
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	25 - 35
Brownies	stekebrett eller langpanne	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	200	3	25 - 30
Sukkerbrødbunn	sukkerbrødbunn-form på rist	180	2	15 - 25
Formkake med syltetøy	bakeform på rist	170	2	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	25 - 30
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	25 - 30
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	25 - 35
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	20 - 30
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	200	3	25 - 30
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	25 - 30

11.2 Baking med fukt – anbefalt tilbehør








Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholderen. De har bedre varmeabsorbering enn den lette fargen og de refleksive rettene.








			
Pizzapanne	Kakeform	Ramekins	Form for karamellpudding
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm høyde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

11.3 Tilberedningstabeller for testinstitutter








Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Over- og undervarme	Stekebrett	3	170	20 - 30	-
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	Rist	2	180	70 - 90	-

				 (°C)	 (min.)	
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varm-luft	Rist	2	160	70 - 90	-
Formkake, kakeform Ø26 cm	Over- og undervarme	Rist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte Varm-luft	Rist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte Varm-luft	Rist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Kjeks	Ekte Varm-luft	Stekebrett	3	140 - 150	20 - 40	-
Kjeks	Ekte Varm-luft	Stekebrett	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Kjeks	Over- og undervarme	Stekebrett	3	140 - 150	25 - 45	-
Smørbrød, 4 - 6 stykker	Grill	Rist	4	maks.	2 - 3 minutter på den ene siden; 2 - 3 minutter på den andre siden	Forvarm ovnen i 3 minutter.

STELL OG RENGJØRING

				 (°C)	 (min.)	
Biffburger, 6 stykker, 0,6 kg	Grill	Stekerist og langpanne	4	maks.	20 - 30	Plasser stekeristen på det fjerde hyllnivået og langpannen på det tredje hyllnivået i ovnen. Snu maten halvveis inn i steketiden. Forvarm ovnen i 3 minutter.




12. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

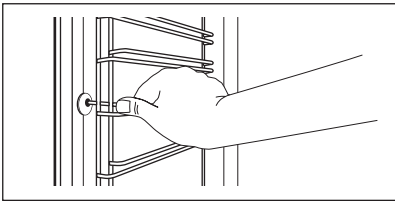
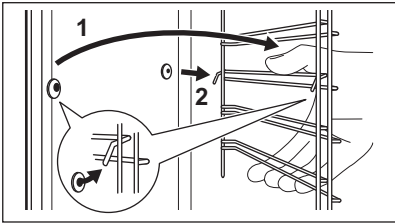
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring

 Rengjøringsmidler	Rengjør ovns forsiden med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
	Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
	Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.
 Hverdagsbruk	Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann.
	Fuktighet kan kondensere inne i ovnen eller på glasspanelene på døren. For å redusere kondensen, kan du la ovnen stå på i 10 minutter før du setter inn maten. Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 20 minutter. Tørk av ovnsrommet med en myk klut etter bruk.
 Tilbehør	Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.
	Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

12.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstigen for å rengjøre ovnen.

Steg 1	Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	
Steg 2	Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen.	
Steg 3	Trekk den bakre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen og ta den ut.	
Steg 4	Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.	

12.3 Bruk: Pyrolytisk rengjøring

Rengjør ovnen med Pyrolytisk rengjøring.



ADVARSEL!

Fare for brannskader.




FORSIKTIG!

Hvis det er andre produkter montert i samme kabinett må du ikke bruke dem samtidig som denne funksjonen. Dette kan skade ovnen.



Før Pyrolytisk rengjøring:

Slå ovnen av, og vent til det er kaldt.	Fjern alt tilbehør.	Rengjør ovnsgulvet og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.
---	---------------------	---

Pyrolytisk rengjøring


Steg 1	Gå inn i meny: Rengjøring  .	
Mulighet	Varighet	
C1 - Lett rengjøring	1 h	

STELL OG RENGJØRING

Pyrolytisk rengjøring	
C2 - Normal rengjøring	1 h 30 min
C3 - Grundig rengjøring	2 h 30 min
Steg 2	OK - trykk for å velge rengjøringsprogrammet.
Steg 3	OK – trykk for å starte rengjøringen.
Steg 4	Etter rengjøring, dreii bryteren for varmefunksjoner til av-posisjonen.
 Ovnslampen er av under rengjøringen.	
Når ovnen når den angitte temperaturen, låses døren. Frem til døren låses opp, vises skjermbildet:  .	


Når rengjøringen er over:		
Slå ovnen av, og vent til det er kaldt.	Rengjør ovnsrommet med en myk klut.	Fjern resten fra bunnen av ovnen.

12.4 Husk Å Rengjøre !

Ovnen påminner deg når den skal rengjøres med pyrolytisk rengjøring.	
 blinker i displayet i 5 sekunder etter hver tilberedningsøkt.	For å slå av påminnelsen, må du taste inn Meny og velg Oppsett, Husk Å Rengjøre !.

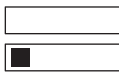



12.5 Slik rengjør du: Vanntank

Steg 1	Slå av ovnen.
Steg 2	Plasser en langpanne under damptilførselen.
Steg 3	Hell vann i vannskuffen: 850 ml. Tilsett sitronsyre: 5 teskjeer. Vent i 60 minutter.
Steg 4	Slå på ovnen og still inn funksjonen: Fuktighet lav. Sett temperature til 230 °C. Slå ovnen av etter 25 minutter og vent til den er kald.

Steg 5	Slå på ovnen og still inn funksjonen: Fuktighet lav. Still temperaturen mellom 130 og 230 °C. Slå av ovnen etter 10 minutter vent til den er kald.
 For å forhindre kalkrester tøm vanntanken hver gang du har brukt dampkoking.	


Når rengjøringen er slutt:			
Slå av ovnen.	Tøm vanntanken. Se etter i kapittelet Daglig bruk, «Tømme vanntanken».	Skyll vanntanken og rengjør de resterende kalkrestene med en myk klut.	Rengjør avløpsrøret med varmt vann og mildt vaskemiddel.

Tabellen nedenfor viser innstillingsområdet for vannhardhet (dH) med det tilsvarende nivået av kalkavsetningen og vannkvaliteten. Fyll vannskuffen med flaskevann når vannhardheten overskrider nivå fire.

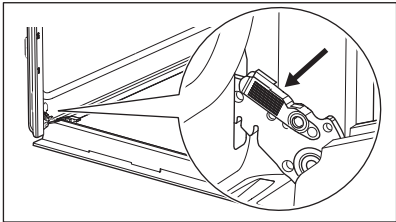
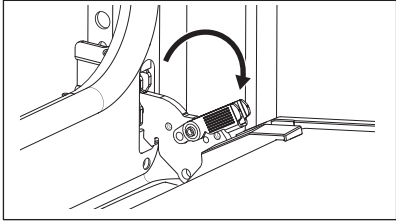
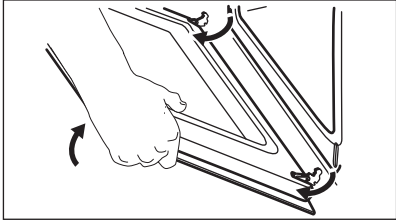
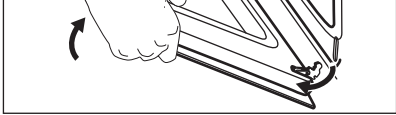
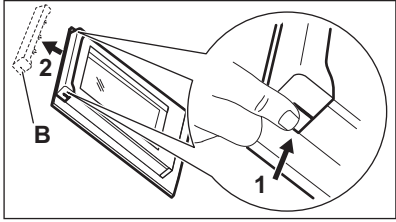

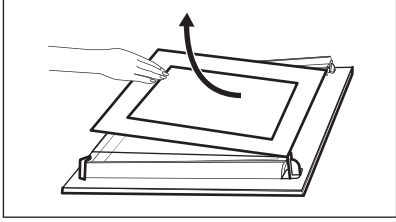
Vannhardhet		Teststrimmel	Kalkavsetning (mg/l)	Vannkvalitet	Rengjør vanntanken hver
Nivå	°dH				
1	0 - 7		0 - 50	bløtt	75 sykluser – 2,5 måneder
2	8 - 14		51 - 100	middels hardt	50 sykluser – 2 måneder
3	15 - 21		101 - 150	hardt	40 sykluser – 1,5 måneder
4	22 - 28		over 151	meget hardt	30 sykluser – 1 måned

12.6 Slik fjerner du og installerer: Dør

Ovnsdøren har tre glass. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre dem. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.

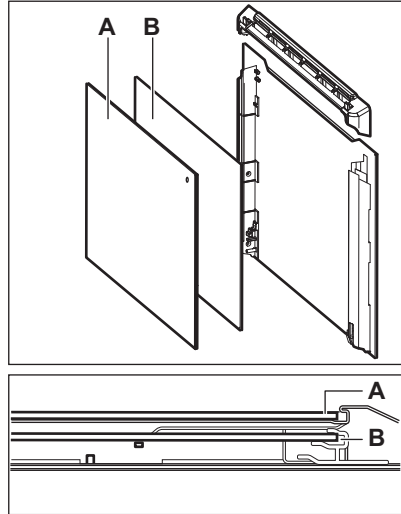
 FORSIKTIG! Ikke bruk ovnen uten de glasspanelene.
--

STELL OG RENGJØRING

Steg 1	Åpne døren helt, og hold begge hengslene.	
Steg 2	Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.	
Steg 3	Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.	
Steg 4	Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.	
Steg 5	Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.	
Steg 6	Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.	
Steg 7	Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Start fra det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.	

Steg 8	Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.
Steg 9	Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.
Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.	

Pass på at du setter glasspanelene (A og B) på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/skriften på siden av glasspanelet, hver av glassene ser forskjellig ut for å gjøre demontering og montering enklere. Dørlisten klikker når den installeres riktig. Pass på at du setter det midtre glasset på riktig plass.



12.7 Slik bytter du: Ovnslampe



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

Før du skifter pæren:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.	Koble fra strømtilførselen til ovnen.	Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Bakre ovnslampe

Steg 1	Drei glassdekselet for å ta det av.
Steg 2	Rengjør glassdekselet.
Steg 3	Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
Steg 4	Monter glassdekselet.

13. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



13.1 Hva må gjøres, hvis...

Itilfeller som ikke er inkludert i denne tabellen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Ovnen slår seg ikke på eller blir ikke oppvarmet	
Problem	Kontroller at...
Du kan ikke aktivere eller betjene ovnen.	Ovnen er koblet til strømforsyningen på riktig måte.
Ovnen blir ikke varm.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er deaktivert.
Ovnen blir ikke varm.	Ovnsdøren er lukket.
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.
Ovnen blir ikke varm.	Barnsikringen er av.

Komponenter	
Problem	Kontroller at...
Lampen er slått av.	Baking med fukt – er slått på.
Lampen fungerer ikke.	Lyspæren har gått.
Steketermometer starter ikke.	Pluggen til Steketermometer er satt helt inn i kontakten.

Feilkoder	
Displayet viser ...	Kontroller at...
Err C2	Du trakk Steketermometer -støpslet ut av stikkontakten.
Err C3	Døren er lukket eller dørlåsen er ikke ødelagt.
Err F102	Ovnsdøren er lukket.
Err F102	Dørlåsen er ikke ødelagt.
00:00	Det var strømbrudd. Angi tid på dagen.
Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert service-senter.	

Rengjøring	
Problem	Kontroller at...
Det er vann i ovnsrommet.	Det er ikke for mye vann i vanntanken.
 – indikatoren er av.	Det er tilstrekkelig vann i vanntanken. Hvis vann lekker inn i ovnen og indikatoren fortsatt er av, ta kontakt med et autorisert servicesenter.
 – indikatoren er på.	Det er nok vann i tanken. Hvis tanken er full og indikatoren fremdeles er på, kontakt et autorisert servicesenter.
Matlagning med damp virker ikke.	Det er ingen kalkrester i åpningen for damptilførsel.
Matlagning med damp virker ikke.	Det er vann i vanntanken.
Det tar mer enn tre minutter å tømme vanntanken eller vannet fra damptilførselen.	Det er ingen kalkrester i åpningen for damptilførsel. Rengjør vanntanken.

13.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

ENERGIEFFEKTIV

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til ovnsrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark*

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	COP846X1 949494799
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og under-varme	0.93 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.69 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72 l
Ovnstyper	Innbyggingsovn
Masse	35.0 kg

* For European Union i henhold til EU-reguleringene 65/2014 og 66/2014.
For Republikken Hviterussland i henhold til STB 2478-2017, vedlegg G; STB 2477-2017, vedlegg A og B.
For Ukraina i henhold til 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gjelder ikke for Russland.

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 1: Områder, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

14.2 Energisparing



Ovnen har funksjoner som hjelper deg med å spare strøm under matlaging.

Påse at ovnsdøren er lukket mens ovnen er på. Ikke åpne ovnsdøren for ofte under matlaging.

Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

Når det er mulig skal du ikke forvarme ovnen før matlaging.

Hold pausene mellom stekingene så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Matlaging med vifte

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare strøm.

Restvarme

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av ovnen viser skjermen restvarmen.

Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser ovnstemperaturen til minimum 3–10 min før tilberedningen avsluttes. Restvarmen inne i ovnen fortsetter å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

Baking med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sek. Du kan slå på ovnslampen igjen, men dette reduserer forventet energibesparing.

15. MENYSTRUKTUR






15.1 Meny

	– velg for å gå inn i Meny.
--	-----------------------------

Meny struktur		
Assistert matlaging	Rengjøring	Oppsett



Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
--------	--------	--------	--------	--------

MENYSTRUKTUR

	 OK	 01 - 012	 OK	
Velg Meny, Oppsett.	Bekreft innstilling.	Velg innstillingen.	Bekreft innstilling.	Juster verdien og trykk OK.

Oppsett					
O1	Tid på dagen	Endre	O2	Skjermlysstyrke	1 - 5
O3	Tastelyder	1 – Pip 2 – Klikk 3 – Lyd av	O4	Summerlyd	1 - 4
O5	Steketermometer Handling	1 – Alarm og stopp 2 – Alarm	O6	Tidsinnstilling	På/av
O7	Lys	På/av	O8	Hurtigoppvarming	På/av
O9	Husk Å Rengjøre !	På/av	O10	Demomodus	Aktiveringskode: 2468
O11	Programvareversjon	Kontroller	O12	Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei

16. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados.

Le damos la bienvenida a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.electrolux.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registerelectrolux.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

www.electrolux.com/shop




Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My Electrolux Kitchen**.



ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie. La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 128	2.5 Limpieza Piroclítica..... 134
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 129	2.6 Cocción al vapor..... 134
1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 129	2.7 Iluminación interna..... 135
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 130	2.8 Asistencia técnica..... 135
2.1 Instalación..... 130	2.9 Eliminación..... 135
2.2 Conexión eléctrica..... 131	3. INSTALACIÓN..... 135
2.3 Uso..... 133	3.1 Empotrado..... 135
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 133	3.2 Fijación del horno al mueble..... 136

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	137	10.2 Desconexión automática.....	153
4.1 Resumen general.....	137	10.3 Ventilador de enfriamiento.....	154
4.2 Accesorios.....	137	11. CONSEJOS.....	154
5. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO.....	138	11.1 Horneado húmedo + ventilador.	154
5.1 Mandos escamoteables.....	138	11.2 Horneado húmedo + ventilador -	
5.2 Panel de mandos.....	138	accesorios recomendados.....	155
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	139	11.3 Tablas de cocción para organismos	
6.1 Limpieza inicial.....	139	de control.....	156
6.2 Pre calentamiento inicial.....	139	12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	158
7. USO DIARIO.....	140	12.1 Notas sobre la limpieza.....	158
7.1 Cómo ajustar: Funciones		12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo	159
de cocción.....	140	12.3 Instrucciones de uso:	
7.2 Funciones de cocción.....	140	Limpieza pirólfítica.....	159
7.3 Notas sobre: Horneado húmedo		12.4 Aviso de limpieza.....	160
+ ventilador.....	142	12.5 Cómo limpiar: Depósito	
7.4 Depósito de agua.....	142	de agua.....	160
7.5 Cómo ajustar: Cocción asistida...	143	12.6 Cómo quitar e instalar: Puerta...	161
7.6 Cocción asistida.....	143	12.7 Cómo cambiar: Bombilla.....	163
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	149	13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	164
8.1 Funciones de reloj.....	149	13.1 Qué hacer si.....	164
8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj	149	13.2 Datos de servicio.....	166
9. INSTRUCCIONES DE USO:		14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	166
ACCESORIOS.....	150	14.1 Información del producto y hoja de	
9.1 Inserción de accesorios.....	150	información del producto*.....	166
9.2 Sonda térmica.....	151	14.2 Ahorro energético.....	167
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	153	15. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	168
10.1 Bloqueo.....	153	15.1 Menú.....	168
		16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	169

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del horno.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

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

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase y neutro (cables azul y marrón).

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que las chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocine siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Limpieza Piroclítica



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Antes de realizar una autolimpieza piroclítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
 - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
 - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza piroclítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
 - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza piroclítica.
 - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos piroclíticos.
 - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza piroclítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza piroclítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza piroclítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos piroclíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

2.6 Cocción al vapor



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
 - No abra la puerta del aparato durante la cocción al vapor.
 - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

2.7 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.8 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.9 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Empotrado

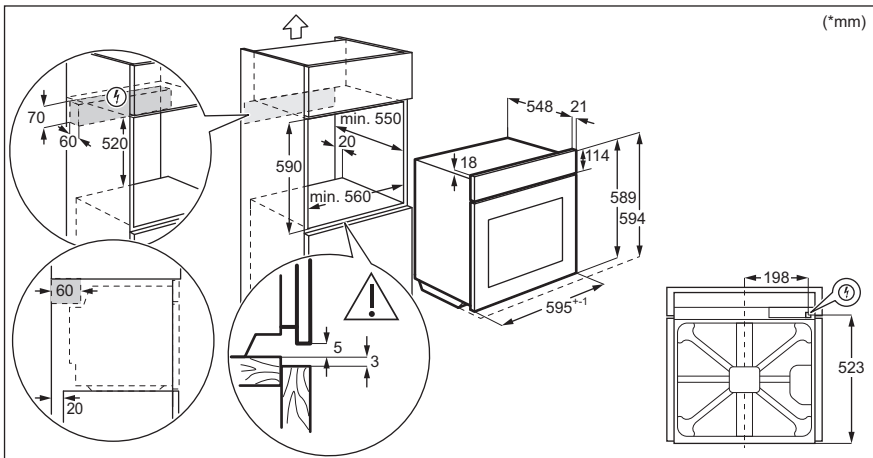
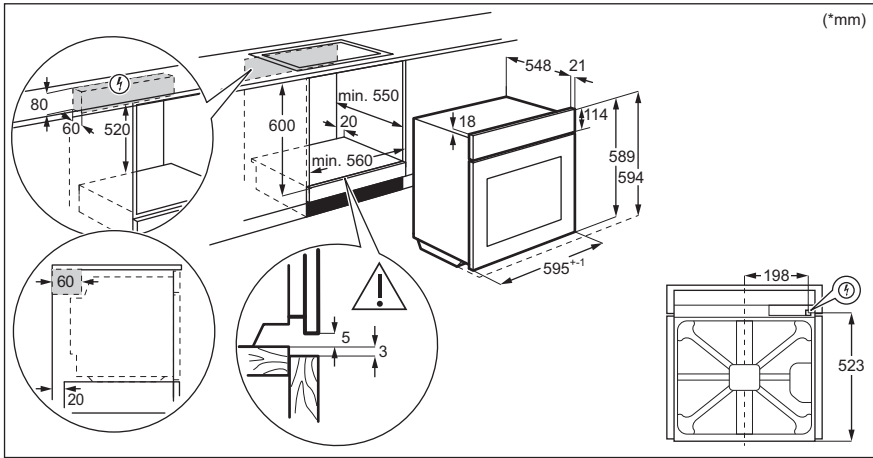


YouTube

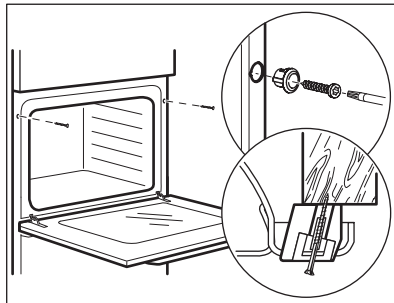
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeq

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



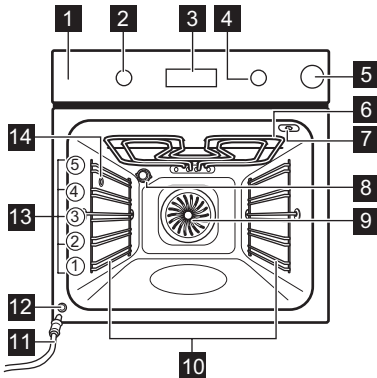


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Resumen general



- 1** Panel de mandos
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Pantalla
- 4** Mando de control
- 5** Compartimento de agua
- 6** Resistencia
- 7** Toma de la sonda térmica
- 8** Bombilla
- 9** Ventilador
- 10** Soporte de parrilla extraíble
- 11** Tubo de desagüe
- 12** Válvula de desagüe
- 13** Posiciones de las parrillas
- 14** Entrada del vapor

4.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Bandeja pastelera**
Para panecillos, rosquillas y bollería.
- **Sonda térmica**
Para medir la cantidad de alimentos que se han cocinado.







CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO



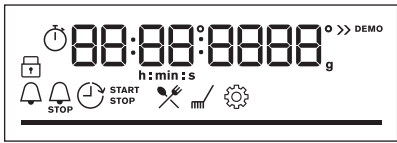
5. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO






5.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.


5.2 Panel de mandos


Sensores del panel de control					Pulse	Gire el mando
 Temporizador	 Calentamiento rápido	 Luz	 Sonda térmica	OK		
Seleccione una función de cocción para encender el horno.						
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.						

	Cuando el mando de las funciones de cocción se encuentra en la posición de apagado, la pantalla cambia al modo de espera.
	Al cocinar, la pantalla muestra la temperatura, la hora y otras opciones disponibles.
	Pantalla con el máximo número de funciones seleccionadas.

Indicadores de pantalla				
 Bloqueo	 Cocción asistida	 Limpieza	 Ajustes	 Calentamiento rápido


Indicadores de temporizador:				
------------------------------	---	---	---	---

Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo.	
--	---





Indicadores del depósito de agua		
		

Sonda térmica indicador.	
--------------------------	---



6. ANTES DEL PRIMER USO

	ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.
--	--

6.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el horno vacío y ajuste el tiempo:			
			 00:00 Ajuste la hora. Pulse OK.

6.2 Pre calentamiento inicial

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.	
Paso 1	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 1 hora.
Paso 3	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 15 minutos.

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

① El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

7. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.










7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción


Empezar a cocinar	
Paso 1	Paso 2
Seleccione una función de cocción.	Ajuste la temperatura.

Cocción al vapor				
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
Presione la tapa del compartimento de agua para abrirla.	Llene el compartimento con 900 ml de agua.	Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.	Ajuste la función de cocción con vapor.	Ajuste la temperatura.

7.2 Funciones de cocción

Funciones de cocción estándar

Función de cocción	Aplicación
 <p>Aire caliente</p>	<p>Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.</p>
 <p>Cocción convencional</p>	<p>Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.</p>
 <p>Humedad baja</p>	<p>Esta función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente.</p>
 <p>Función Pizza</p>	<p>Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.</p>
 <p>Calor inferior</p>	<p>Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.</p>
 <p>Congelados</p>	<p>Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.</p>
 <p>Horneado húmedo + ventilador</p>	<p>Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.</p>
 <p>Grill</p>	<p>Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.</p>
 <p>Grill turbo</p>	<p>Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.</p>

Función de cocción	Aplicación
	Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.

7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador




Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.

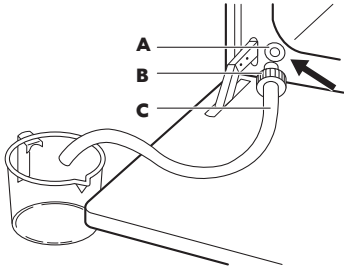
La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.

7.4 Depósito de agua





Indicador del depósito de agua	
	El depósito está lleno.
	El depósito está medio lleno.
	El depósito está vacío. Vuelva a llenar el depósito.
<p>Si llena demasiado el depósito, el agua sobrante circula hasta el fondo del horno por el desagüe de seguridad. Retire el agua con una esponja.</p>	

Vaciado del depósito de agua		
Paso 1	Apague el horno, déjela con la puerta abierta y espere a que el horno esté frío.	
Paso 2	Conecte el tubo de desagüe (C) a la válvula de salida (A) a través del conector (B).	
Paso 3	Mantenga el extremo del tubo por debajo del nivel de A y pulse B repetidamente para recoger el agua restante.	
Paso 4	Desacople la C y la B y seque el horno con una esponja suave.	





7.5 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:	El grado de cocinado de un plato:
<ul style="list-style-type: none"> Sonda térmica 	<ul style="list-style-type: none"> Poco hecho Al punto Muy hecho

Cocción asistida - utilícelo para preparar rápidamente un plato con los ajustes predeterminados:			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
			
Acceda al menú.	Seleccionar Cocción asistida. Pulse OK.	Seleccione el plato. Pulse OK.	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.
















7.6 Cocción asistida



















Leyenda	
	Sonda térmica disponible. Coloque la Sonda térmica en la parte más gruesa del plato. El horno se apaga cuando el indicador Sonda térmica temperatura.
	Añada agua al depósito.
	Precaliente el horno antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante.
























Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.






















USO DIARIO

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
Vacuno 🍖				
P1	Rosbif, poco hecho	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	🔪📏 2 bandeja de hornear Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 40 min
P2	Rosbif, al punto			~ 50 min
P3	Rosbif, muy hecho			~ 60 min
P4	Bistec, en su punto	180 - 220 g por pieza; rodajas de 3 cm de grosor	🔪📏📏 3 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 15 min
P5	Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1,5 - 2 kg	🔪📏 2 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Introdúzcalo en el horno.	~ 120 min
P6	Rosbif, poco hecho (cocción lenta)	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	🔪📏 2; bandeja Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 75 min
P7	Rosbif, al punto (cocción lenta)			~ 85 min
P8	Rosbif, muy hecho (cocción lenta)			~ 130 min

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P9	Filete poco hecho (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	  2 bandeja de hornear Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 75 min
P10	Filete, en su punto (cocción lenta)			~ 90 min
P11	Filete hecho (cocción lenta)			~ 120 min
Ternera 				
P12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0,8 - 1,5 kg; piezas de 4 cm de grosor	  2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.	~ 80 min
Cerdo 				
P13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1,5 - 2 kg	   1 fuente de asado encendida parrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	~ 165 min
P14	Cerdo desmigado (cocción lenta)	1,5 - 2 kg	  2 bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.	~ 215 min
P15	Lomo, fresco	1 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	  2; fuente de asado en laparrilla Use sus especias favoritas.	~ 55 min
P16	Costillas	2 - 3 kg; utilice repuestos finos de 2 - 3 cm	 3 bandeja honda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	90 min
Cordero 				





	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P17	Pierna de cordero con hueso	1,5 - 2 kg; piezas de 7 - 9 cm	  2; fuente de asado en la bandeja Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	~ 130 min
Aves 				
P18	Pollo entero	1 - 1,5 kg; fresco	  2 cazuela sobre bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.	~ 60 min
P19	Medio pollo	0,5 - 0,8 kg	  3 bandeja de hornear Use sus especias favoritas.	~ 40 min
P20	Pechuga de pollo	180 - 200 g por pieza	  2 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.	~ 25 min
P21	Muslos de pollo, frescos	-	  3 bandeja de hornear Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.	~ 30 min
P22	Pato entero	2 - 3 kg	  2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.	~ 100 min
P23	Ganso entero	4 - 5 kg	  2; bandeja honda Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.	~ 110 min
Otros 				
P24	Pastel de carne	1 kg	  2; parrilla Use sus especias favoritas.	~ 60 min

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
Pescado 				
P25	Pescado entero, al grill	0,5 - 1 kg por pescado	  2 bandeja de hornear Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.	~ 30 min
P26	Filete de pescado	-	   3 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas.	35 min
Horneado/postres dulces   				
P27	Tarta de queso	-	 2;  molde desmontable de 28 cm en la parrilla	90 min
P28	Tarta de manzana	-	 3; bandeja	45 min
P29	Tarta de manzana	-	 2; forma de pastel en la parrilla	40 min
P30	Pastel de manzana	-	 1  pastel de 22 cm en parrilla	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3 bandeja honda	30 min
P32	Magdalenas de chocolate	-	 3 bandeja para magdalenas encendida parrilla	25 min
P33	Pastel de hogaza	-	 2; molde de pan en la parrilla	50 min
Verduras / Guarniciones   				
P34	Patatas al horno	1 kg	 2; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.	50 min
P35	Aros	1 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.	35 min




	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P36	Verduras al grill	1 - 1,5 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.	30 min
P37	Croquetas congeladas	0,5 kg	 3; bandeja	25 min
P38	Pomos congelados	0,75 kg	 3; bandeja	25 min
Gratinados, pan y pizza   				
P39	Lasaña de carne/verdura con platos de fideos secos	1 - 1,5 kg	  2 cazuela sobre parrilla	55 min
P40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1 - 1,5 kg	  1 cazuela sobre parrilla Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.	60 min
P41	Pizza fresca y fina	-	   2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear	35 min
P42	Pizza fresca, gruesa	-	  2; bandeja forrada con papel de hornear	25 min
P43	Quiche	-	 2; molde de hornear en la parrilla	45 min
P44	Baguette / chapata / pan blanco	0.8 kg	   2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.	50 min
P45	Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan	1 kg	  2; bandeja forrada con papel de hornear/parrilla	60 min







8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Funciones de reloj






Función de reloj	Aplicación
	Avisador. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
	Tiempo de cocción. Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
	Tiempo de retardo. Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
	Tiempo de funcionamiento. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.

Cómo ajustar: Avisador			
Paso 1	La pantalla muestra: 0:00 	Paso 2	Paso 3
			
Pulse: 		Ajustar la Avisador	Pulse: OK.
 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.			

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Cómo ajustar: Tiempo de cocción				
Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: 0:00  STOP	Paso 3	Paso 4
				
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente: 		Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.

i El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cómo ajustar: Tiempo de retardo							
Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: la hora  INICIO	Paso 3	Paso 4	La pantalla muestra: --:--  PA-RAR	Paso 5	Paso 6
							
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: 		Ajuste la hora de inicio.	Pulse: OK.		Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK.

i El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

9. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

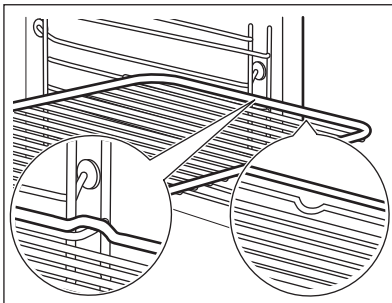
9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

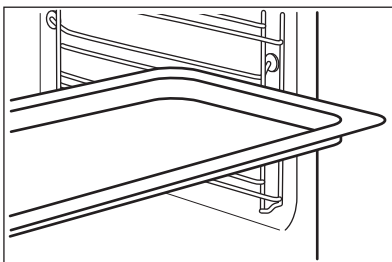
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



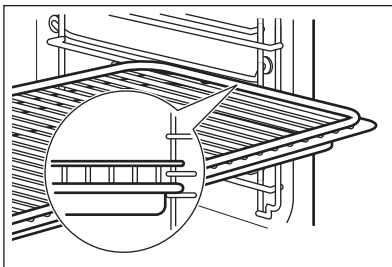
Bandeja / Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



Parrilla, Bandeja / Bandeja honda:

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



9.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:



La temperatura del horno.



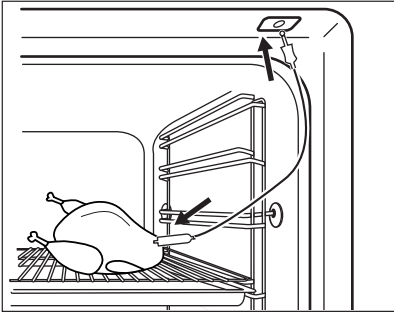
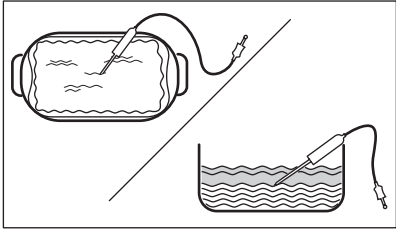

La temperatura interna.

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Para obtener un resultado de cocción óptimo:

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.	No debe utilizarse para platos líquidos.	Durante la cocción debe permanecer en el plato.
--	--	---

Instrucciones de uso: Sonda térmica

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
Paso 3	Introduzca: Sonda térmica.
Carne, aves y pescado	Estofado
<p>Inserte la punta Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 partes de Sonda térmica están dentro del alimento.</p>	<p>Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no toque la base de una bandeja de hornear.</p>
	
Paso 4	Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.
Paso 5	 - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
Paso 6	OK - pulse para confirmar. Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.

Paso 7	<p>Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> ADVERTENCIA! Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento. </div>
---------------	--

10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de horno.		
<p>Enciéndala cuando el horno funcione: la cocción ajustada continúa, el panel de control está bloqueado. Enciéndala cuando el horno está apagado; el horno no se puede encender, el panel de control está bloqueado.</p>		
	<p> OK - mantenga pulsado para activar la función. Suena una señal.</p>	<p> OK - mantenga pulsado para apagarla.</p>
<p> 3 x - parpadea cuando se enciende el bloqueo.</p>		

10.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Tiempo de retardo.






10.3 Ventilador de enfriamiento






Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

11. CONSEJOS

11.1 Horneado húmedo + ventilador

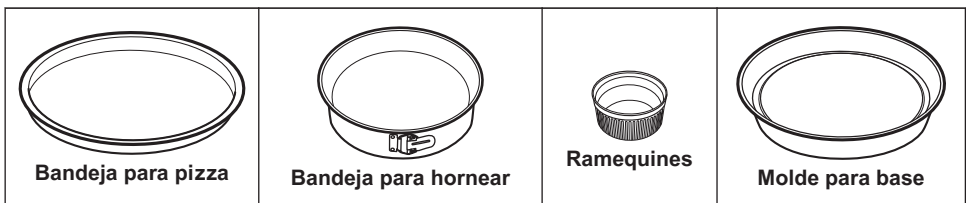
Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

11.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

















Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro
-----------------------------------	-----------------------------------	---	-----------------------------------

11.3 Tablas de cocción para organismos de control








Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 30	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno 10 minutos.
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

				 (°C)	 (min)	
Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y grasera	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno 3 minutos.




12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

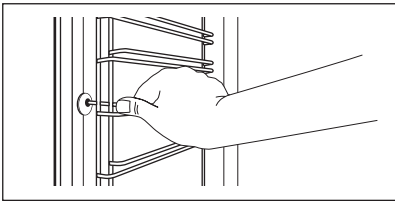
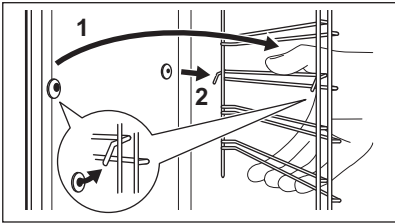
Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza

 Agentes limpiadores	Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.
	Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
	Limpie las manchas con un detergente suave.
 Uso diario	Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
	La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.
 Accesorios	Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas
	No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.	
Paso 2	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
Paso 3	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.	
Paso 4	Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.	

12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.



PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.



Antes de Limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios del horno.	Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.
---	--	--

Limpieza pirolítica


Paso 1	Acceda al menú: Limpieza mm / .	
	Opción	Duración
	C1 - Limpieza ligera	1 h

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpieza pirolítica	
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min
C3 - Limpieza a fondo	2 h 30 min
Paso 2	OK: pulse para seleccionar el programa de limpieza.
Paso 3	OK - pulse para comenzar la limpieza.
Paso 4	Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.
 Durante la limpieza, la bombilla del horno está apagada.	
Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará:  .	


Cuando termina la limpieza:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.

12.4 Aviso de limpieza

El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.	
 Parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.	Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.





12.5 Cómo limpiar: Depósito de agua

Paso 1	Apague el horno.
Paso 2	Coloque una bandeja honda debajo de la entrada de vapor.
Paso 3	Vierta agua en el compartimento de agua: 850 ml. Añada ácido cítrico: 5 cucharaditas. Espere 60 min.

Paso 4	Active el horno y ajuste la función: Humedad baja. Ajuste la temperatura a 230 °C. Apague el horno después de 25 minutos y espere hasta que esté frío.
Paso 5	Active el horno y ajuste la función: Humedad baja. Ajuste la temperatura a entre 130 y 230 °C. Apague el horno después de 10 minutos y espere hasta que esté frío.
 Para evitar residuos de cal, vacíe el depósito de agua después de cada cocción de vapor.	

Cuando termina la limpieza:			
Apague el horno.	Vacíe el depósito de agua Consulte el capítulo "Cómo vaciar el depósito de agua".	Enjuague el tanque de agua y limpie los residuos de cal restantes con un paño suave.	Utilice agua templada y un detergente suave para limpiar el tubo de desagüe.

En la siguiente tabla se muestra el rango de dureza del agua (dH) con el nivel correspondiente de depósito de calcio y la calidad del agua. Cuando la dureza del agua supere el nivel 4, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

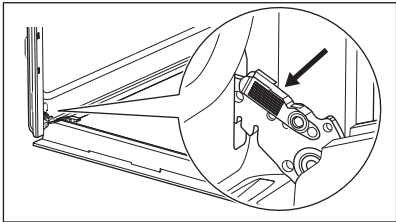
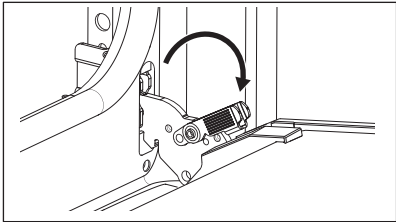
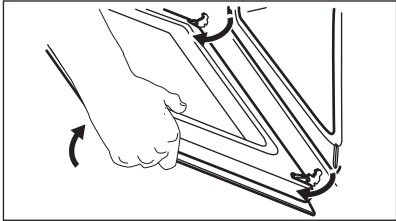
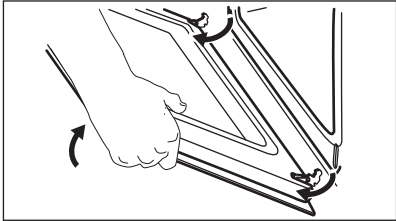
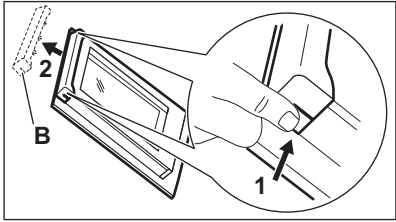
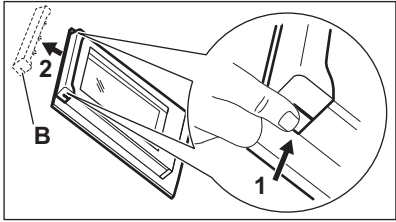
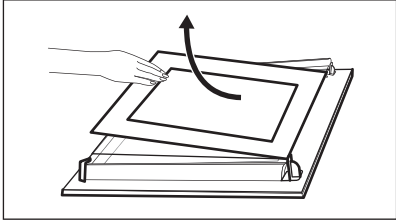
Dureza del agua		Tira de prueba	Depósito de calcio (mg/l)	Clasificación del agua	Limpie el depósito de agua cada
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 50	blanda	75 ciclos - 2,5 meses
2	8 - 14		51 - 100	intermedia	50 ciclos - 2 meses
3	15 - 21		101 - 150	dura	40 ciclos - 1,5 meses
4	22 - 28		más de 151	muy dura	30 ciclos - 1 mes

12.6 Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

 PRECAUCIÓN! No utilices el horno sin los paneles de cristal.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

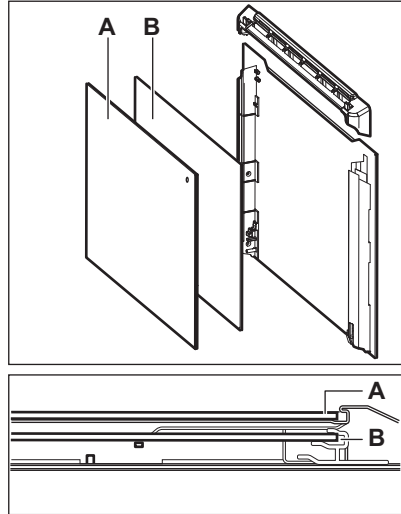
Paso 1	Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.	
Paso 2	Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.	
Paso 3	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.	
Paso 4	Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.	
Paso 5	Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.	
Paso 6	Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.	
Paso 7	Sujeta los paneles de cristal de la puerta por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Empieza por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.	

Paso 8	Limpiar los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.
Paso 9	Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.
Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.	

Asegúrate de volver a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.

Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal intermedio en los puntos de sujeción adecuados.



12.7 Cómo cambiar: Bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Bombilla trasera

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 4	Instale la tapa de cristal.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.



El horno no se enciende o no se calienta	
Problema	Compruebe que...
La placa no se enciende o no funciona.	La batidora está bien conectada a la red eléctrica.
El horno no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El horno no se calienta.	La puerta del horno está cerrada.
El horno no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El horno no se calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está desactivado.

Componentes	
Problema	Compruebe que...
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Componentes	
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.

Código de error	
La pantalla muestra...	Compruebe que...
Err C2	Ha eliminado el Sonda térmica enchufe de la toma.
Err C3	La puerta del horno está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
F102	La puerta del horno está cerrada.
F102	El cierre de la puerta no está roto.
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.	

Limpieza	
Problema	Compruebe que...
Hay agua en el interior del horno.	No hay demasiada agua en el depósito de agua.
 - el indicador está apagado.	No hay agua suficiente en el depósito. Si el agua empieza a verterse en el horno y el indicador sigue apagado, póngase en contacto con el servicio técnico.
 - indicador está encendido.	Hay agua suficiente en el depósito. Si el depósito está lleno y el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el servicio técnico.
La cocción al vapor no funciona.	No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor.

EFICACIA ENERGÉTICA

Limpieza	
La cocción al vapor no funciona.	Hay agua en el depósito.
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o el agua fluye desde la entrada de entrada del vapor.	No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor. Limpie el depósito de agua.

13.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):
Número de producto (PNC)
Número de serie (S.N.)

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Información del producto y hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	COP846X1 949494799
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1

Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72 L
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	35.0 kg

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.
 Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.
 Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

14.2 Ahorro energético



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.



Horneado húmedo + ventilador




Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.







Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

15. ESTRUCTURA DEL MENÚ

15.1 Menú



	 - seleccione para acceder al Menú.
---	--

Menú estructura		
Cocción asistida 	Limpieza 	Ajustes 

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Seleccione la Menú, Ajustes.	Confirmar ajuste.	Seleccione el ajuste.	Confirmar ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK.

Ajustes					
O1	Hora	Cambiar	O2	Brillo de la pantalla	1 - 5
O3	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	O4	Volumen del timbre	1 - 4
O5	Sonda térmica Acción	1 - Alarma y parada 2 - Alarma	O6	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado
O7	Luz	Encendido/ Apagado	O8	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado
O9	Aviso de limpieza	Encendido/ Apagado	O10	Modo demostración	Código de activación. 2468
O11	Versión del software	Comprobar	O12	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du har köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som kommer med årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Den är genialisk och elegant, och den har utformats med dig i åtanke. När du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support



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



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



Ladda ner **My Electrolux Kitchen**-appen för fler recept, tips och felsökning.



KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	171	2.7 Invändig belysning.....	177
1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning.....	172	2.8 Service.....	177
1.2 Allmän säkerhet.....	172	2.9 Avyttring.....	177
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	173	3. INSTALLATION.....	178
2.1 Installation.....	173	3.1 Inbyggnad.....	178
2.2 Elanslutning.....	174	3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet.....	179
2.3 Använd.....	175	4. PRODUKTBESKRIVNING.....	180
2.4 Underhåll och rengöring.....	176	4.1 Allmän översikt.....	180
2.5 Pyrolysgrengöring.....	176	4.2 Tillbehör.....	180
2.6 Matlagning med ånga.....	177		

5. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN.....	181	10.3 Kylfläkt.....	196
5.1 Infällbara vred.....	181	11. RÅD OCH TIPS.....	196
5.2 Kontrollpanel.....	181	11.1 Bakning med fukt.....	196
6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	182	11.2 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör.....	197
6.1 Första rengöring.....	182	11.3 Tillagningstabeller för testinstitut.....	198
6.2 Initial föruppvärmning.....	182	12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	199
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	183	12.1 Anmärkningar om rengöring.....	199
7.1		12.2 Hur man tar bort: Ugnstegar ...	200
Så här ställer du in: Tillagningsfunktion er.....	183	12.3 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring.....	200
7.2 Värmefunktioner.....	183	12.4 Påminnelse om rengöring.....	202
7.3 Anvisningar om: Bakning med fukt.....	184	12.5 Hur man rengör: Vattentank.....	202
7.4 Vattentank.....	185	12.6 Hur man tar bort och installerar: Luckan.....	203
7.5		12.7 Byte av: Lampa.....	205
Så här ställer du in: Tillagningshjälp..	185	13. FELSÖKNING.....	206
7.6 Tillagningshjälp.....	186	13.1 Vad gör jag om	206
8. KLOCKFUNKTIONER.....	191	13.2 Servicedata.....	207
8.1 Klockfunktioner.....	191	14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	208
8.2		14.1 Produktinformation och produktinformationsblad*.....	208
Så här ställer du in: Klockfunktioner..	191	14.2 Energibesparing.....	209
9. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR.....	193	15. MENYSTRUKTUR.....	209
9.1 Sätta in tillbehör.....	193	15.1 Meny.....	209
9.2 Matlagningstermometer.....	193	16. MILJÖSKYDD.....	210
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	195		
10.1 Knappplås.....	195		
10.2 Automatisk avstängning.....	195		

1. SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om 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 funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.

- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsfomar.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta ut alla tillbehör och avlägsna större avlagringar/spill från ugnsutrymmet före pyrolyrens rengöring.

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.
- Kontrollera, före installation av produkten, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	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
Inbyggnadsdjup för produkten	548 mm
Djup med öppen lucka	1022 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringssskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning



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 anslutningsladdan för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

Tillämplig 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. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabelarea (mm ²)
max. 1 380	3 x 0.75
max. 2 300	3 x 1
max. 3 680	3 x 1.5

Jordledaren (grön/gul ledare) skall vara 2 cm längre än fas- och neutralledarna (blå resp. brun ledare).

2.3 Använd



VARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER



VARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta former eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring



VARNING!

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 ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Pyrolysurengöring



VARNING!

Risk för skador / brand / kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
 - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolysurengöring.
- Håll barn och borta från produkten när pyrolysurengöring är igång. Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolysurengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
 - tillse god ventilation under och efter varje pyrolysurengöring.
 - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.

- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolysugnar.
 - Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolysrengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolysugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även släppa ut skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från pyrolysugnar/matlagningsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och eller personer med sjukdom.

2.6 Matlagning med ånga



VARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Öppna inte luckan till produkten under ångkokning.
 - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

2.7 Invändig belysning



VARNING!

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.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.8 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.9 Avyttring



VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- 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.

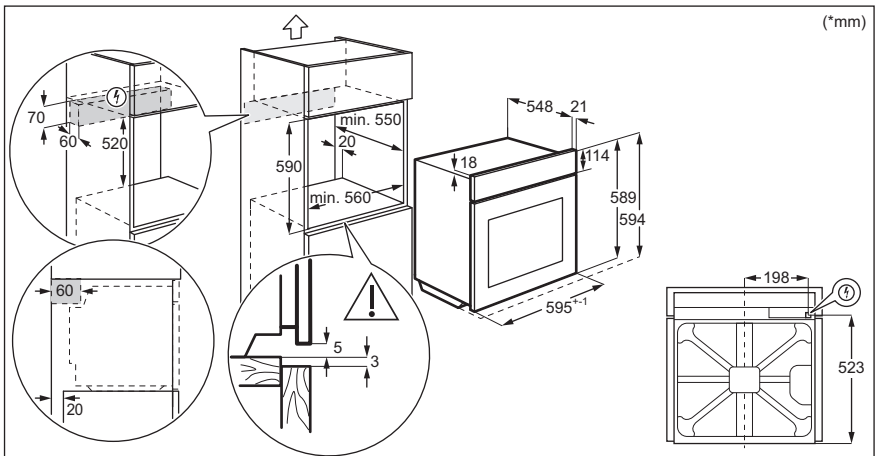
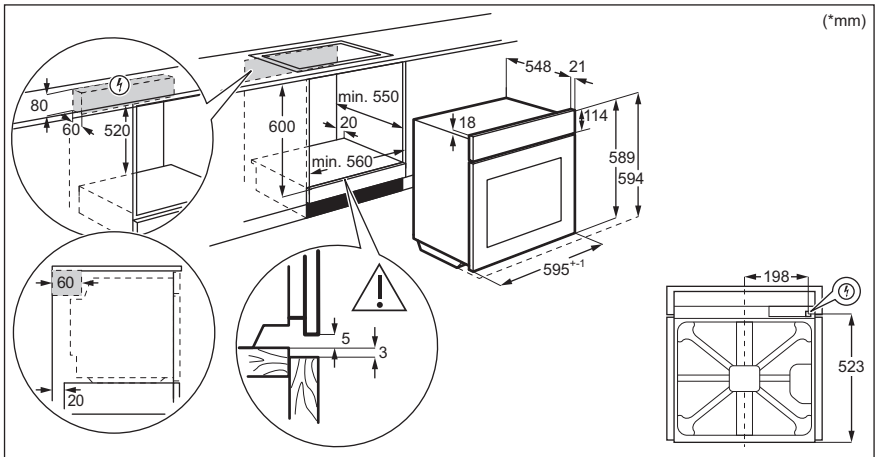
3.1 Inbyggnad



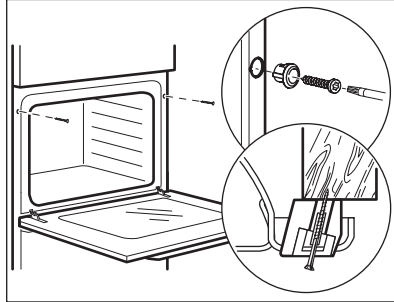
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

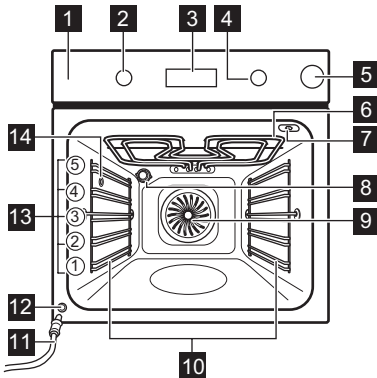


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3** Display
- 4** Inställningsratt
- 5** Vattenlåda
- 6** Värmeelement
- 7** Uttag för matlagningstermometern
- 8** Lampa
- 9** Fläkt
- 10** Ugnsstegar, borttagbara
- 11** Tömnings slang
- 12** Vattenutloppsventil
- 13** Hyllplaceringar
- 14** Ånginlopp

4.2 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Bakplåt**
För småfranska, kringlor och små bakverk.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen i maten.







SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN



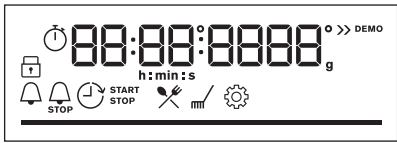
5. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN










5.1 Infällbara vred

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






5.2 Kontrollpanel

Sensorområden på kontrollpanelen					Tryck på	Vrid ratten
 Timer	 Snabbuppvärmning	 Belysning	 Matlagningstermometern	OK		
Välj en tillagningsfunktion för att sätta på ugnen.						
Ugnen stängs av genom att funktionsratten ställs i avstängt läge.						

	Om funktionsratten ställs i avstängt läge sätts displayen i standby-läge.
	När du lagar mat visar displayen den inställda temperaturen, klockslag och andra tillgängliga alternativ.
	Displayen med maximalt antal funktioner inställda.

Indikeringar på displayen				
 Knappås	 Tillagningshjälp	 Rengöring	 Inställningar	 Snabbuppvärmning
Timerindikatorer:		 STOP		





FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Förloppsindikator - visar uppnådd temperatur eller tid.		
Indikator för vattenbehållare		
		
Matlagningstermometer Indikator		




6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

 WARNING! Se Säkerhetsavsnitten.
--

6.1 Första rengöring

Före den första användningen ska den tomma ugnen rengöras och tiden ställas in på:			
			 00:00 Ställ in tidtagningen. Tryck på OK .

6.2 Initial föruppvärmning

Värm upp den tomma ugnen före första användning.	
Steg 1	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
Steg 2	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i en timme.
Steg 3	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i 15 minuter.
 Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.	

7. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner










Börja tillagningen	
Steg 1	Steg 2
Ställ in en tillagningsfunktion.	Ställ in temperaturen.

Ångtillagning				
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
Tryck på locket på vattenlådan för att öppna den.	Fyll på 9 dl vatten i vattenlådan.	Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.	Välj ångtillagningsfunktionen.	Ställ in temperaturen.

7.2 Värmefunktioner

Standardtillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Användning
<p>Varmluft</p>	För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme.

Tillagningsfunktion	Användning
 Över-/undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Fuktighet, låg	Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 Fryst mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
 Bakning med fukt	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.
 Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Meny	Så här öppnar du menyn: Tillagningshjälp, Rengöring, Inställningar.

7.3 Anvisningar om: Bakning med fukt




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

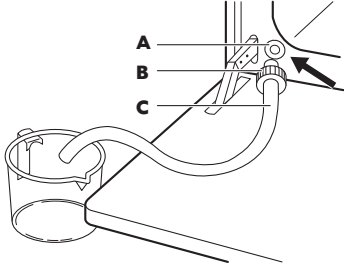
Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" Bakning med fukt. För instruktioner om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", energibesparing.

7.4 Vattentank

Kontrollampa för vattentank	
	Behållaren är full.
	Behållaren är halvfull.
	Behållaren är tom. Fyll på behållaren.
Om du håller för mycket vatten i behållaren hamnar överskottsvattnet till ugnens botten via säkerhetsutloppet. Torka upp vattnet med en svamp.	




Töm vattenbehållaren		
Steg 1	Stäng av ugnen, låt den stå öppen och vänta tills den har kallnat.	
Steg 2	Anslut tömningsslangen (C) till anslutningen (B) på utloppsventilen (A).	
Steg 3	Håll änden av röret under nivå A och tryck flera gånger på B för att samla upp kvarvarande vatten.	
Steg 4	Ta loss C och B och torka ur ugnen med en mjuk svamp.	

7.5 Så här ställer du in: Tillagningshjälp





Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion och temperatur. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:	I vilken grad maträtten ska tillagas:
<ul style="list-style-type: none"> Matlagningstermometer 	<ul style="list-style-type: none"> Rare Medel Välstekt


DAGLIG ANVÄNDNING

















Tillagningshjälp - använd det för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar:			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
			
Öppna menyn.	Välj Tillagningshjälp. Tryck på OK.	Välj maträtt. Tryck på OK.	Sätt in maträtten i ugnen. Bekräfta inställning.

7.6 Tillagningshjälp



















Teckenförklaring	
	Matlagningstermometer tillgängligt. Placera Matlagningstermometer i den tjockaste delen av rätten. Ugnen stängs av när inställd Matlagningstermometer temperatur har uppnåtts.
	Häll vatten i behållaren.
	Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.
	Ugnsnivå.

























När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
Nötkött 🍖				
P1	Rostbiff, röd	1–1,5 kg; skivor med tjocklek 4–5 cm	 2; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 40 min
P2	Rostbiff, medium			~ 50 min
P3	Rostbiff, välstekt			~ 60 min























	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Programtid
P4	Stek, medium	180–220 g per stycke; 3 cm tjocka skivor	  3; stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 15 min
P5	Rostbiff/bräserad (revbensspjäll, rund, tjock flé)	1,5–2 kg	  2; stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.	~ 120 min
P6	Rostbiff, röd (långsam tillagning)	1–1,5 kg; skivor med tjocklek 4–5 cm	  2; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 75 min
P7	Rostbiff, medium (långsam tillagning)			~ 85 min
P8	Rostbiff, välstekt (långsam tillagning)			~ 130 min
P9	Filé, röd (långsam tillagning)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tjocka bitar	  2; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 75 min
P10	Filé, medium (långsam tillagning)			~ 90 min
P11	Filé, klar (långsam tillagning)			~ 120 min
Kalkvött 				
P12	Kalvstek (t.ex. bog)	0,8–1,5 kg; 4 cm tjocka bitar	  2; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor. Tillsätt vätska. Täckt stek.	~ 80 min
Fläskvött  				
P13	Fläskstek, hals eller bog	1,5–2 kg	   1; stekfat på galler Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	~ 165 min





DAGLIG ANVÄNDNING

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P14	Pulled pork (långsam tillag-ning)	1,5–2 kg	  2; bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.	~ 215 min
P15	Karré, färsk	1–1,5 kg; 5–6 cm tjocka skivor	  2; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor.	~ 55 min
P16	Revbensspjäll	2–3 kg; använd råa, 2–3 cm tjocka revbensspjäll	 3 långpanna Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	90 min
Lamm 				
P17	Lammfiol med ben	1,5–2 kg; 7–9 cm tjocka stycken	  2; stekfat på galler Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	~ 130 min
Fågelkött 				
P18	Hel kyckling	1–1,5 kg; färsk	  2; stekgryta på plåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.	~ 60 min
P19	Halv kyckling	0,5–0,8 kg	  3; bakplåt Använd dina favoritkryddor.	~ 40 min
P20	Kycklingbröst	180–200 g per bit	   2; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.	~ 25 min
P21	Kycklinglår, färska	-	  3; bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.	~ 30 min

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Programtid
P22	Hel anka	2–3 kg	  2; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	~ 100 min
P23	Hel gås	4–5 kg	  2 långpanna Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.	~ 110 min
Annat 				
P24	Köttfärslimpa	1 kg	  2; galler Använd dina favoritkryddor.	~ 60 min
Fisk 				
P25	Hel fisk gril-lad	0,5–1 kg per fisk	  2; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.	~ 30 min
P26	Fiskfilé	-	   3; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor.	35 min
Söta bakverk/efterrätter   				
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform på galler	90 min
P28	Äppelkaka	-	 3; bakplåt	45 min
P29	Äppelpaj	-	 2; pajform på galler	40 min
P30	Äppelpaj	-	 1;  22 cm pajform på galler	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3; långpanna	30 min
P32	Chokladmuffins	-	 3; muffinsbricka på galler	25 min





DAGLIG ANVÄNDNING

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P33	Limpkaka	-	 2; brödform på galler	50 min
Grönsaker/smårätter   				
P34	Bakad potatis	1 kg	 2; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.	50 min
P35	Klyftor	1 kg	 3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar.	35 min
P36	Grillade grönsaker	1–1,5 kg	 3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar.	30 min
P37	Croquettes, frysta	0,5 kg	 3; bakplåt	25 min
P38	Pommes frites, frysta	0,75 kg	 3; bakplåt	25 min
Gratänger, bröd och pizza   				
P39	Kött / grönsakslasagne med torra plattor	1–1,5 kg	  2; stekgryta på galler	55 min
P40	Potatisgratäng (rå potatis)	1–1,5 kg	  1; stekgryta på galler Vänd rätten efter halva tillagningstiden.	60 min
P41	Färsk pizza, tunn	-	   2; bakplåt täckt med bakplåtspapper	35 min
P42	Färsk pizza, tunn	-	  2; bakplåt täckt med bakplåtspapper	25 min
P43	Quiche	-	 2; bakform på galler	45 min




	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P44	Baguette/ ciabatta/ljust bröd	0,8 kg	  2; bakplåt täckt med bakplåt-spapper Mer tid behövs för ljust bröd.	50 min
P45	Blandkorn/ rågbröd/ mörkt bland- kornsbröd i form	1 kg	  2; bakplåt täckt med bakplåtspapper / galler	60 min

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Klockfunktioner






Klockfunktion	Program
	Signalur. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal.
	Tillagningstid. När inställd tid har gått avges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stoppas.
	Tidsfördröjning. För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
	Upptimer. Längsta möjliga tid är 23 tim och 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Slå på och stäng av Upptimer genom att välja: Meny, Inställningar.

8.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Så här ställer du in: Klockslag		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
Ändra tidpunkt genom att öppna menyn och välja Inställningar och Tidpunkt.	Ställ tiden	Tryck på: OK.







KLOCKFUNKTIONER

Så här ställer du in: Signalur

Steg 1	Displayen visar: 0:00 	Steg 2	Steg 3
			
Tryck på: 		Ställ in Signalur	Tryck på: OK.










i Timern startar nedräkningen omedelbart.

Så här ställer du in: Tillagningstid

Steg 1	Steg 2	Displayen visar: 0:00  STOP	Steg 3	Steg 4
				
Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen.	Tryck upprepade gånger på: 		Ställ in tillagningstiden.	Tryck på: OK.

i Timern startar nedräkningen omedelbart.

Så här ställer du in: Tidsfördröjning

Steg 1	Steg 2	Displayen visar: tidpunkt  START	Steg 3	Steg 4	Displayen visar: --:--  STOPP	Steg 5	Steg 6
							
Välj tillagningsfunktion.	Tryck upprepade gånger på: 		Ställ in starttiden.	Tryck på: OK.		Ställ in sluttiden.	Tryck på: OK.

i Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.

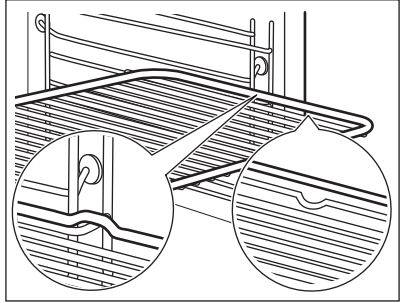
9. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

9.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tippssäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

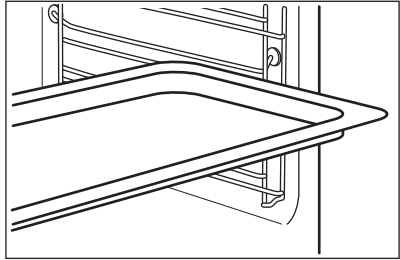
Galler:

Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



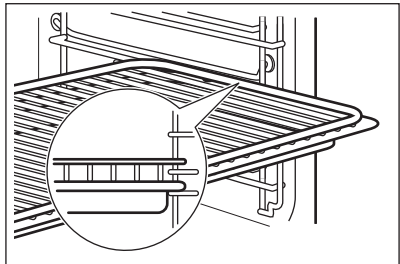
Bakplåt / Djup form:

Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.



Galler, Bakplåt / Djup form:

Skjut in bakplåten mellan ugnsstegarnas ledskenor och ugnsgallret på ledskenorna ovanför.



9.2 Matlagningstermometer

Matlagningstermometer- mäter temperaturen inuti maten.

ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

Två temperaturer ska ställas in:

°C
Ugnstemperaturen.


Tillagningstemperaturen.

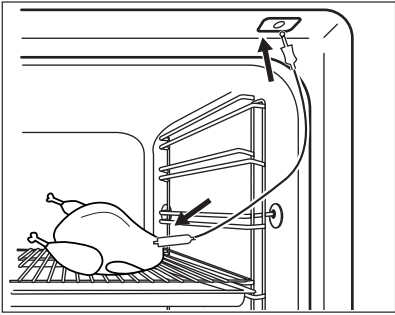
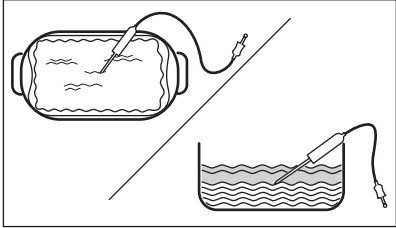
För bästa resultat:



Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.

Den är inte lämplig för flytande rätter.

Under tillagning ska den vara inuti maten.






Så här använder du: Matlagningstermometer

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
Steg 3	Sätt in: Matlagningstermometer.
Kött, fågel och fisk	Gryta
Sätt i spetsen på Matlagningstermometer i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av Matlagningstermometer är instucken.	Placera spetsen på Matlagningstermometer mitt i ugnsrätten. Matlagningstermometer ska sitta stabil på samma ställe under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på formen som stöd för silikonhandtaget på Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte komma i kontakt med formens botten.
	
Steg 4	Anslut Matlagningstermometer i uttaget framtill i ugnen. På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.

Steg 5	 - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.
Steg 6	OK – tryck för att bekräfta. En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.
Steg 7	Dra ut Matlagningstermometer ur uttaget och ta ut maten ur ugnen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  WARNING! Det finns risk för brännskador när Matlagningstermometer blir het. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten. </div>



10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.		
Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst. Slå på den när ugnen är avstängd – ugnen kan inte sättas på, kontrollpanelen är låst.		
	 OK – tryck och håll inne för att slå på funktionen. En ljudsignal hörs.	 OK – tryck och håll inne för att stänga av den.
 3 x  – blinkar när låset slås på.		

10.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.

 (°C)	 (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximalt	3

RÅD OCH TIPS

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Tidsfördröjning.






10.3 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.

11. RÅD OCH TIPS

11.1 Bakning med fukt


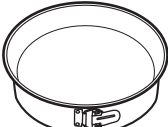


För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

		 (°C)		 (min.)
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Fryst pizza, 0,35 kg	galler	220	2	10 - 15
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djup form	175	3	25 - 30
Sufflé, 6 st	keramiska ramekiner på galler	200	3	25 - 30
Socketkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
Viktoriakaka	gratångform på galler	170	2	40 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	25 - 30
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min.)
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mandelbiskvier, 24 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	25 - 30
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30

11.2 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör








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

			
Pizzaform	Ugnsform	Portionsformar	Tårtbottenform
Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter








11.3 Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Småkakor, 20 st/plåt	Över-/undervärme	Bakplåt	3	170	20 - 30	-
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/undervärme	Galler	2	180	70 - 90	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-
Sockerkaka i 26 cm kakform	Över-/undervärme	Galler	2	170	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka i 26 cm kakform	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka i 26 cm kakform	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

				 (°C)	 (min)	
Mördeg-skakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördeg-skakor	Över-/undervärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-
Rostat bröd, 4–6 bitar	Grill	Galler	4	max.	2–3 minuter första sidan, 2–3 minuter andra sidan	Förvärm ugnen i 3 minuter.
Hamburgare, 6 bitar, 0,6 kg	Grill	Galler och långpanna	4	max.	20 - 30	Placera gallret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen i 3 minuter.


12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING




VARNING!


Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

 Rengöringsmedel	Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.

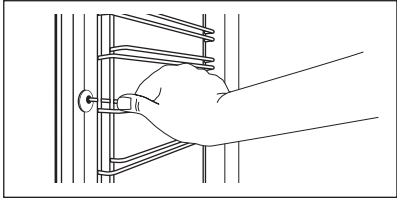
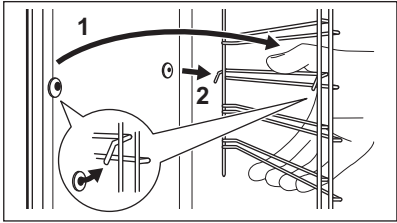
SKÖTSEL OCH RENGÖRING

 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.

Steg 1	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	
Steg 2	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.	
Steg 3	Dra den bakre änden av ugnstegen bort från sidoväggen och ta bort den.	
Steg 4	Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.	

12.3 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

Rengör ugnen med Pyrolytisk rengöring.

	VARNING! Det finns risk för brännskador.
--	--



	FÖRSIKTIGHET! Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen.
--	--

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Före Pyrolytisk rengöring:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör.	Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.
---	-----------------------	---


Pyrolytisk rengöring

Steg 1	Öppna meny: Rengöring $\text{m}/$.	
Funktion	Koktid	
C1 - Lätt rengöring	1 h	
C2 - Normal rengöring	1 h 30 min	
C3 - Grundlig rengöring	2 h 30 min	
Steg 2	OK - tryck för att välja rengöringsprogrammet.	
Steg 3	OK – tryck för att starta rengöringen.	
Steg 4	Efter rengöring, vrid på vredet för värmefunktioner till avstängt läge.	
 Ugnslampan är släckt under rengöringen.		
När ugnen har nått den inställda temperaturen låses luckan. Tills luckan låses upp visar displayen: 		


När rengöringen är klar:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa.	Ta bort rester från ugnens botten.
---	---	------------------------------------

12.4 Påminnelse om rengöring


Ugnen påminner dig om när den ska rengöras med pyrolysrengöring.	
 blinkar på displayen i 5 sekunder efter varje tillagning.	För att stänga av påminnelsen, ange Meny och välj Inställningar, Påminnelse om rengöring.




12.5 Hur man rengör: Vattentank

Steg 1	Stäng av ugnen.
Steg 2	Sätt en långpanna under ånginloppet.
Steg 3	Häll vatten i vattenlådan: 850 ml. Tillsätt citronsyra: 5 tsk. Vänta i 60 minuter.
Steg 4	Sätt på ugnen och välj funktionen: Fuktighet, låg. Ställ in temperaturen 230 °C. Stäng av ugnen efter 25 min och vänta tills den har kallnat.
Steg 5	Sätt på ugnen och välj funktionen: Fuktighet, låg. Välj en temperatur mellan 130 och 230 °C. Stäng av ugnen efter 10 min och vänta tills den har kallnat.
 Töm vattentanken efter varje ångkokning för att förhindra kalkavlagringar.	

När rengöringen är klar:			
Stäng av ugnen.	Töm vattenbehållaren. Se avsnittet "Tömma vattenbehållaren" i "Daglig användning".	Skölj ur vattenbehållaren och torka bort kvarvarande kalkrester med en mjuk trasa.	Rengör tömningsslangen med varmt vatten och handdiskmedel.

I tabellen nedan anges vattnets hårdhetsgrad (dH) och motsvarande nivå av kalkavlagringar och vattnets kvalitet. När vattenhården överskrider nivå 4 fyller du vattenlådan med vatten på flaska.

Vattenhårdhet		Testremsa	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassificering	Rengör vattenbehållaren efter
Nivå	dH				
1	0 - 7	<input type="text"/>  <input type="text"/>	0 - 50	mjukt	75 cykler – 2,5 månader

Vattenhårdhet		Testremsa	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassificering	Rengör vattenbehållaren efter
Nivå	dH				
2	8 - 14		51 - 100	medelhårt	50 cykler – 2 månader
3	15 - 21		101 - 150	hårt	40 cykler – 1,5 månader
4	22 - 28		över 151	mycket hårt	30 cykler – 1 månad

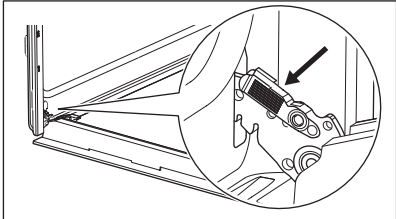
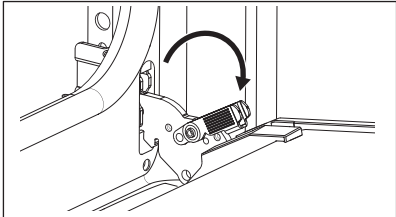
12.6 Hur man tar bort och installerar: Luckan

Ugnsluckan har tre glaspaneler. Du kan avlägsna ugnsluckan och de inre glaspanelerna för att rengöra dem. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.

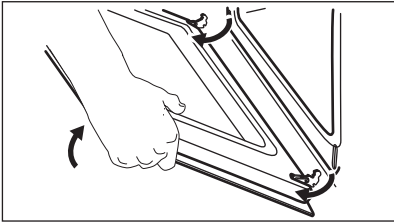
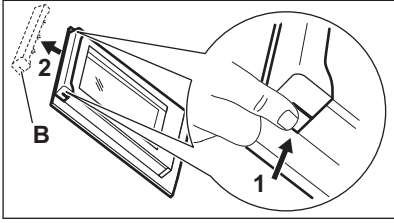
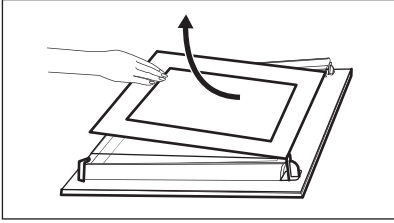


FÖRSIKTIGHET!

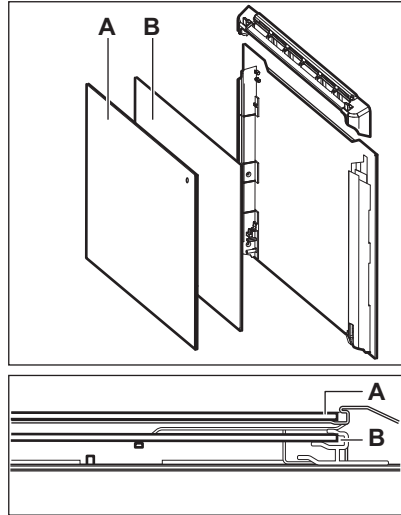
Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

<p>Steg 1</p>	<p>Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.</p>	
<p>Steg 2</p>	<p>Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.</p>	

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Steg 3	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra sedan för att ta bort dörren från dess säte.	
Steg 4	Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.	
Steg 5	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.	
Steg 6	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
Steg 7	Håll i luckglaspanelerna i den övre kanten och dra försiktigt ut dem en i taget. Börja från den övre panelen. Se till att glasrutorna glider i skåroarna hela vägen ut.	
Steg 8	Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.	
Steg 9	När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan.	
Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.		

Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna (A och B) i rätt ordning. Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen, varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.
När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.
Se till att du monterar mittpanelen av glas i sätena korrekt.



12.7 Byte av: Lampa



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

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

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

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
Steg 2	Rengör glasskyddet.
Steg 3	Byt ut lampan mot en passande som är värmestålig upp till 300 °C.
Steg 4	Sätt tillbaka glasskyddet.

13. FELSÖKNING

**VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om ...



Om något saknas i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Ugnen slås inte på eller värms inte upp	
Problem	Kontrollera att...
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är korrekt ansluten till eluttaget.
Ugnen värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Ugnen värms inte upp.	Ugnsluckan är stängd.
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är avaktiverat.

Komponenter	
Problem	Kontrollera att...
Belysningen är släckt.	Bakning med fukt - är påslagen.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.
Funktionen Matlagningstermometer fungerar inte.	Kontakten till Matlagningstermometer är ordentligt isatt i uttaget.

Felkoder	
Displayen visar ...	Kontrollera att...
Err C2	Matlagningstermometer kontakten har tagits bort från uttaget.
Err C3	Ugnsluckan är stängd och ugnslåset är inte trasigt.

Felkoder	
Err F102	Ugnsluckan är stängd.
Err F102	Ugnslåset är inte trasigt.
00:00	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.
Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.	

Rengöring	
Problem	Kontrollera att...
Det finns vatten i ugnsutrymmet.	Det finns inte för mycket vatten i vattenbehållaren.
 -indikatorn är släckt.	Det finns tillräckligt med vatten i behållaren. Kontakta ett behörigt servicecenter om det börjar läcka vatten i ugnen och indikatorn fortfarande är släckt.
 -indikatorn är tänd.	Det finns tillräckligt med vatten i behållaren. Om tanken är full och indikatorn fortfarande lyser, kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Ångkokning fungerar inte.	Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning.
Ångkokning fungerar inte.	Det finns vatten i vattenbehållaren.
Det tar mer än tre minuter att tömma vattentanken eller vatten läcker från ångöppningen.	Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning. Rengör vattenbehållaren.

13.2 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:	
Modell (MOD.)

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Produktnummer (PNC)

.....

Serienummer (S.N.)

.....

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	COP846X1 949494799
Energieffektivitetsindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, fläktkraftläge	0.69 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	72 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	35.0 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 hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

14.2 Energibesparing



Denna ugn har funktioner som möjliggör energibesparing under tillagningen.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte luckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningsslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

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

Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

15. MENYSTRUKTUR

15.1 Meny

	☰ - välj för att öppna Meny.
--	------------------------------



Meny-struktur		
Tillagningshjälp	Rengöring	Inställningar

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
☰	OK	01 - 012	OK	

Välj Meny, Inställningar.	Bekräfta inställning.	Välj inställningen.	Bekräfta inställning.	Justera värdet och tryck på OK.
---------------------------	-----------------------	---------------------	-----------------------	---------------------------------

Inställningar					
O1	Klockslag	Ändra	O2	Ljusstyrka i display	1 - 5
O3	Knappljud	1 - Pip 2 - Klick 3 - Ljud av	O4	Ljudvolym	1 - 4
O5	Matlagningstermometer Åtgärd	1 - Larm och stopp 2 - Larm	O6	Upptimer	På/Av
O7	Belysning	På/Av	O8	Snabbuppvärmning	På/Av
O9	Påminnelse om rengöring	På/Av	O10	Demoläge	Aktiveringskod: 2 468
O11	Programversion	Kontrollera	O12	Återställ alla inställningar	ja/nej

16. 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



867368797-B-4 12022

