



---

|           |               |
|-----------|---------------|
| <b>DA</b> | Ovn           |
| <b>FI</b> | Uuni          |
| <b>NO</b> | Ovn           |
| <b>SV</b> | Inbyggnadsugn |

---

|                |     |
|----------------|-----|
| Brugsanvisning | 2   |
| Käyttöohje     | 40  |
| Bruksanvisning | 79  |
| Bruksanvisning | 117 |

# VI TÆNKER PÅ DIG

---

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

Besøg vores hjemmeside for at:



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



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



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



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

---

|   |          |  |           |
|---|----------|--|-----------|
| <b>1. OM SIKKERHED.....</b>                     | <b>3</b> | <b>3. INSTALLATION.....</b>            | <b>9</b>  |
| 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        |
| <b>2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....</b>            | <b>5</b> | <b>4. PRODUKTBESKRIVELSE.....</b>      | <b>11</b> |
| 2.1 Installation.....                           | 5        | 4.1 Generelt overblik.....             | 11        |
| 2.2 El-forbindelse.....                         | 6        | 4.2 Tilbehør.....                      | 11        |
| 2.3 Brug.....                                   | 7        | <b>5. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES</b>      |           |
| 2.4 Vedligeholdelse og rengøring.....           | 8        | <b>OVNEN.....</b>                      | <b>12</b> |
| 2.5 Pyrolytisk selvrens.....                    | 8        | 5.1 Betjeningspanel.....               | 12        |
| 2.6 Indvendig belysning.....                    | 9        | <b>6. FØR BRUG FØRSTE GANG.....</b>    | <b>13</b> |
| 2.7 Service.....                                | 9        | 6.1 Indledende rengøring.....          | 13        |
| 2.8 Bortskaffelse.....                          | 9        | 6.2 Indledende forvarmning.....        | 13        |

|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>7. DAGLIG BRUG</b> .....                          | <b>13</b> | <b>11.3</b> Madlavningstabeller for<br>testinstitutter..... | <b>28</b> |
| 7.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner.....             | 14        | <b>12. VEDLIGEHOLDELSE OG<br/>RENGØRING</b> .....           | <b>30</b> |
| 7.2 Ovnfunktioner.....                               | 14        | 12.1 Bemærkninger om rengøring.....                         | 30        |
| 7.3 Bemærkninger til: Fugtig varmluft.               | 15        | 12.2 Fjernelse: Ovnribber .....                             | 31        |
| 7.4 Sådan indstilles: Hjælp<br>til tilberedning..... | 15        | 12.3 Anvendelse: Pyrolyserengøring...                       | 31        |
| 7.5 Hjælp til tilberedning<br>med opskrifter.....    | 16        | 12.4 Husk rengøring.....                                    | 32        |
| <b>8. URFUNKTIONER</b> .....                         | <b>21</b> | 12.5 Fjernelse og installation: Låge.....                   | 32        |
| 8.1 Urfunktioner.....                                | 21        | 12.6 Udskiftning: Lampe.....                                | 34        |
| 8.2 Sådan indstilles: Urfunktioner.....              | 21        | <b>13. FEJLFINDING</b> .....                                | <b>35</b> |
| <b>9. ANVENDELSE: TILBEHØR</b> .....                 | <b>23</b> | 13.1 Hvad gør du, hvis .....                                | 35        |
| 9.1 Isætning af tilbehør.....                        | 23        | 13.2 Servicedata.....                                       | 36        |
| 9.2 Termometer.....                                  | 23        | <b>14. ENERGIEFFEKTIV</b> .....                             | <b>36</b> |
| <b>10. EKSTRAFUNKTIONER</b> .....                    | <b>25</b> | 14.1 Produktoplysninger og<br>produktoplysningsark*.....    | 36        |
| 10.1 Lås.....  | 25        | 14.2 Energibesparelse.....                                  | 37        |
| 10.2 Automatisk slukning.....                        | 25        | <b>15. MENUSTRUKTUR</b> .....                               | <b>38</b> |
| 10.3 Køleventilator.....                             | 26        | 15.1 Menu.....  | 38        |
| <b>11. RÅD OG TIPS</b> .....                         | <b>26</b> | <b>16. MILJØHENSYN</b> .....                                | <b>38</b> |
| 11.1 Fugtig varmluft.....                            | 26        |   |           |
| 11.2 Fugtig varmluft -<br>anbefalet tilbehør.....    | 27        |   |           |

## 1. ⚠️ OM SIKKERHED

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

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

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

### 1.2 Generel sikkerhed

- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.

- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser 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 ovnrummet.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

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

|   |              |
|---|--------------|
| Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen) | 590 (600) mm |
| Kabinet, bredde   | 560 mm       |
| Kabinet, dybde  | 550 (550) mm |
| Højde foran på apparatet  | 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 EI-forbindelse



### **ADVARSEL!**

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- 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 <sup>2</sup> ) |
|-------------------|-------------------------------------|
| maksimum 1380     | 3 x 0.75                            |
| maksimum 2300     | 3 x 1                               |
| maksimum 3680     | 3 x 1.5                             |

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

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug (indendørs).
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.



### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Rengør 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 lbrugtagning, 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 lbrugtagning 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 lbrugtagning 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 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.

## 2.7 Service

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

## 2.8 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



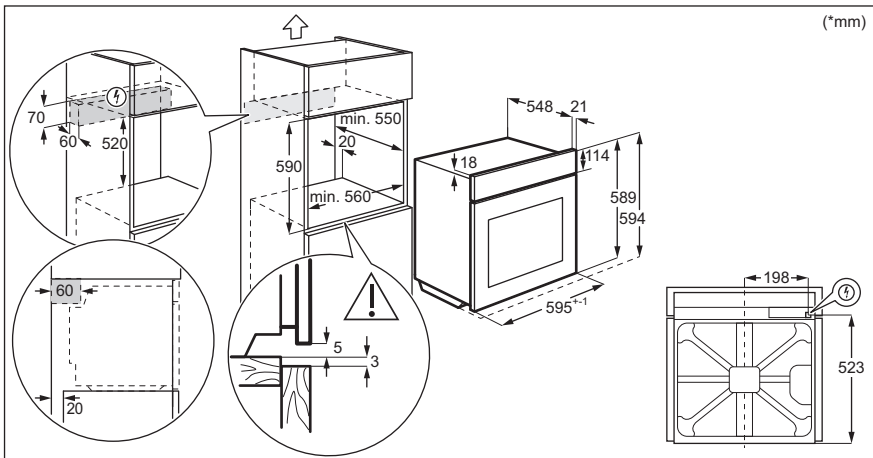
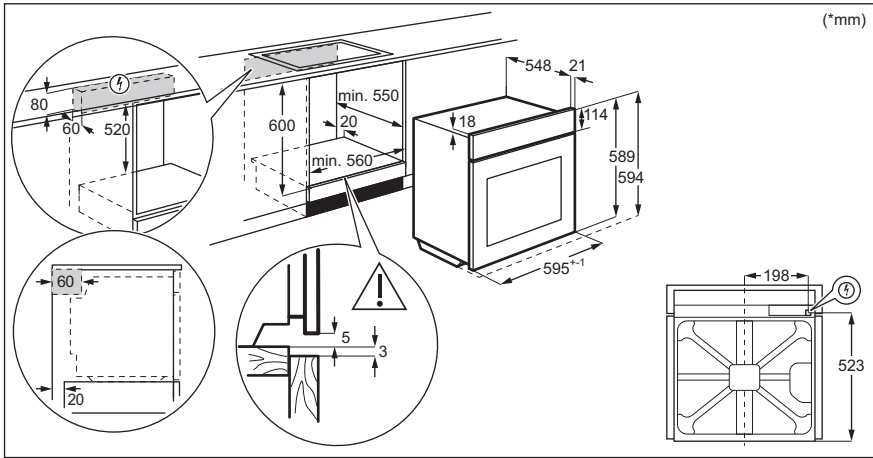
**YouTube**

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

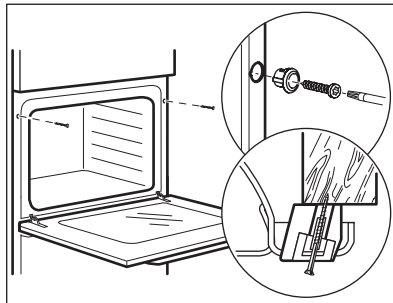
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



# INSTALLATION

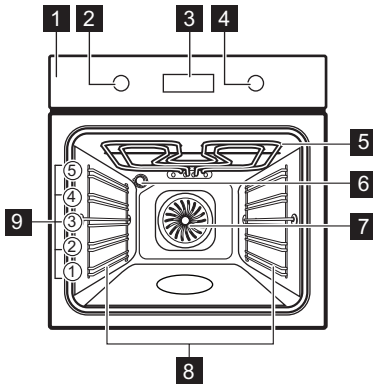


## 3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



## 4. PRODUKTBEKRIVELSE

### 4.1 Generelt overblik



- 1** Betjeningspanel
- 2** Knap til ovnfunktioner
- 3** Skærm
- 4** Kontrolknap
- 5** Varmelegeme
- 6** Ovnære
- 7** Blæser
- 8** Ovnribbe, udtagelig
- 9** Ovnriller







### 4.2 Tilbehør

- **Grillrist**  
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**  
Til kager og småkager.
- **Grill-/bradepande**  
Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.
- **Termometer**  
Til måling af, hvor gennemstegt maden er.
- **Teleskopskinner**  
Med teleskopskinnerne er det nemmere at sætte ovnristerne ind og tage dem ud.

# SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNER

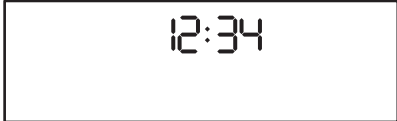

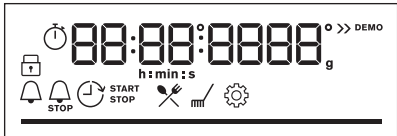
## 5. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNER










### 5.1 Betjeningspanel



| Sensorfelter til betjeningspanelet   |  |  |   |    | Tryk  | Drej knappen  |
|--|--|--|---|----|---|---|
| <br>Timer | <br>Hurtig opvarmning | <br>Lys | <br>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  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
| <br>Lås | <br>Hjælp til tilberedning | <br>Rengøring | <br>Indstillinger | <br>Hurtig opvarmning |
| <b>Indikatorer for timer:</b>  |                            | <br>STOP      |                   |                       |

|   |   |
|---|---|
| Statuslinje - til temperatur eller tid. |  |
| 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:                 |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  |  |  | <br><b>00:00</b><br>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 udtagelige ovnribber fra ovnen.  |
| Trin 2  | Indstil den maksimale temperatur for funktionen: <br>Lad ovnen være tændt i 1 time. |
| Trin 3  | Indstil den maksimale temperatur for funktionen: <br>Lad ovnen være tændt i 15 min. |
|  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.   |

## 7.2 Ovnfunktioner

### Standardovnfunktioner

| Ovnfunktion   | Applikation  |
|---|--|
| <br><b>Varmluft</b>          | Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme. |
| <br><b>Over-/undervarme</b>  | Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.   |
| <br><b>Frosne madvarer</b> | Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).                                      |
| <br><b>Pizza</b>           | Til at bage pizza. Til at lave en kraftig brunng og en sprød bund.   |
| <br><b>Undervarme</b>      | Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.   |
| <br><b>Optøning</b>        | Til optøning af mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de frosne madvarer.                          |

| Ovnfunktion  | Applikation   |
|--|---|
|  <p>Fugtig varmluft</p> | 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. |
|  <p>Grillstegning</p>   | Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.   |
|  <p>Turbogrill</p>      | Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.   |
|  <p>Menu</p>            | 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 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"> <li>• Termometer</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rød</li> <li>• Medium</li> <li>• Gennemstegt</li> </ul> |

| Hjælp til tilberedning - brug den til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne: |        |        |        |
|--|--------|--------|--------|
| Trin 1   | Trin 2 | Trin 3 | Trin 4 |






## Hjælp til tilberedning - brug den til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Åbn menuen.   | Vælg Hjælp til tilberedning. Tryk på OK.  | Vælg retten. Tryk på: OK  | Sæt retten i ovnen. Bekræft indstillingen.  |














## 7.5 Hjælp til tilberedning med opskrifter



















| Forklaring  |  |
|---|--|
|  | Termometer tilgængelig. Anbring Termometer i den tykkeste del af retten. Ovnen slukkes, når den indstillede Termometer temperatur er nået. |
|  | Forvarm ovnen, inden du begynder at lave mad.  |
|  | Ribbe.   |
























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
















|                  | Ret                      | Vægt                                    | Ribbe/Tilbehør  | Varighed |
|------------------|--------------------------|---|---|----------|
| <b>Oksekød</b> 🍖 |                          |   |   |          |
| P1               | Roastbeef, rød           | 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker      |   2; bageplade<br>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<br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen. | ~ 15 min |







|   | Ret  | Vægt                                 | Ribbe/Tilbehør   | Varighed  |
|---|--|--------------------------------------|--|-----------|
| P5  | <b>Oksesleg / braiseret</b> (højreb, øverste rund, tyk flanksteak) | 1,5 - 2 kg                           |   2; stegefad på <b>grillrist</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt det i ovnen.   | ~ 120 min |
| P6  | <b>Roastbeef, rød</b> (lavtemperaturstegning)                      | 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker   |   2; <b>bageplade</b><br>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  | <b>Roastbeef, medium</b> (lavtemperaturstegning)                   |                                      |  | ~ 85 min  |
| P8  | <b>Roastbeef, gennemstegt</b> (lavtemperaturstegning)              |                                      |  | ~ 130 min |
| P9  | <b>Filet, rød</b> (lavtemperaturstegning)                          | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker |   2; <b>bageplade</b><br>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   | <b>Filet, medium</b> (lavtemperaturstegning)                       |                                      |  | ~ 90 min  |
| P11   | <b>Filet, færdig</b> (lavtemperaturstegning)                       |                                      |  | ~ 120 min |
| <b>Kalvekød</b>    |  |                                      |  |           |
| P12   | <b>Kalvesteg</b> (f.eks. bov)                                      | 0,8 - 1,5 kg; 4 cm tykke stykker     |   2; stegefad på <b>grillrist</b><br>Brug dine yndlingskrydderier. Tilsæt væske. Tildækket steg.   | ~ 80 min  |
| <b>Svinekød</b>   |  |                                      |  |           |
| P13   | <b>Nakkesteg i nakkesteg</b>                                       | 1,5 - 2 kg                           |   2; stegefad på <b>grillrist</b><br>Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.   | ~ 120 min |

|   | Ret                        | Vægt  | Ribbe/Tilbehør  | Varighed  |
|---|----------------------------|---|---|-----------|
| P14   | <b>Pulled pork LTC</b>     | 1,5 - 2 kg                                  |   2; <b>bageplade</b><br>Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.  | ~ 215 min |
| P15   | <b>Mørbrad, frisk</b>      | 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker          |   2; stegefad på <b>grillrist</b><br>Brug dine yndlingskrydderier.  | ~ 55 min  |
| P16   | <b>Spareribs</b>           | 2 - 3 kg; brug rå, 2 - 3 cm tynde spareribs |  3; <b>bradepande</b><br>Tilsæt væske for at dække bunden af retten. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.   | 90 min    |
| <b>Lammekød</b>  |                            |   |   |           |
| P17   | <b>Lammeben med ben</b>    | 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm tykke stykker          |   2; stegefad på <b>bageplade</b><br>Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.  | ~ 130 min |
| <b>Fjerkræ</b>   |                            |   |   |           |
| P18   | <b>Hel kylling</b>         | 1 - 1,5 kg; frisk                           |   2; sammenkogt ret på <b>bageplade</b><br>Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.  | ~ 60 min  |
| P19   | <b>Halv kylling</b>        | 0,5 - 0,8 kg                                |   3; <b>bageplade</b><br>Brug dine yndlingskrydderier.  | ~ 40 min  |
| P20   | <b>Kyllingebryst</b>       | 180 - 200 g pr. stk.                        |    2; sammenkogt ret på <b>grillrist</b><br>Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. | ~ 25 min  |
| P21   | <b>Kyllingelår, friske</b> | -   |   3; <b>bageplade</b><br>Hvis du marinerede kyllingelår først, skal du indstille den lavere temperatur og tilberede dem længere.  | ~ 30 min  |





|   | Ret                  | Vægt                | Ribbe/Tilbehør   | Varighed  |
|---|----------------------|---------------------|--|-----------|
| P22   | And, hel             | 2 - 3 kg            |   2; stegefad på <b>grillrist</b><br>Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvdele af tilberedningstiden. | ~ 100 min |
| P23   | Gås, hel             | 4 - 5 kg            |   2; <b>bradepande</b><br>Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på bradepanden. Vend gås efter halvdele af tilberedningstiden.             | ~ 110 min |
| <b>Andet</b>   |                      |                     |  |           |
| P24   | Farsbrød             | 1 kg                |   2; <b>grillrist</b><br>Brug dine yndlingskrydderier.   | ~ 60 min  |
|  <b>Fisk</b>  |                      |                     |  |           |
| P25   | Hel fisk, grillstegt | 0,5 - 1 kg pr. fisk |   2 ; <b>bageplade</b><br>Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.   | ~ 30 min  |
| P26   | Fiskefilet           | -                   |   3; sammenkogt ret på <b>grillrist</b><br>Brug dine yndlingskrydderier.   | 20 min    |
| <b>Bagning/dessurter</b>    |                      |                     |  |           |
| P27   | Cheesecake           | -                   |  2;  28 cm springform på <b>grillrist</b>  | 90 min    |
| P28   | Æblekage             | -                   |  3; <b>bageplade</b>  | 45 min    |
| P29   | Æbletærte            | -                   |  2; tærte til <b>grillrist</b>  | 40 min    |
| P30   | Æbletærte            | -                   |  1;  22 cm tærteform på <b>grillrist</b>   | 60 min    |
| P31   | Brownies             | 2 kg                |  3; <b>bradepande</b>   | 30 min    |
| P32   | Chokolade-muffins    | -                   |  3; muffinbakke på <b>grillrist</b>   | 25 min    |

|  | Ret                                   | Vægt      | Ribbe/Tilbehør  | Varighed |
|--|---------------------------------------|-----------|---|----------|
| P33  | Brødkage                              | -         |  2; brødplade på <b>grillrist</b>  | 50 min   |
| <b>Grøntsager/tilbehør</b>      |                                       |           |   |          |
| P34  | Bagte kartofler                       | 1 kg      |  2; <b>bageplade</b><br>Læg de hele kartofler med skindet på bagepladen.   | 50 min   |
| P35  | Kartoffelbåde                         | 1 kg      |  3; <b>bageplade</b> foret med bagepapir<br>Brug dine yndlingskrydderier. Skær kartoflerne i stykker.                          | 35 min   |
| P36  | Grillede blandede grøntsager          | 1 -1,5 kg |  3; <b>bageplade</b> foret med bagepapir<br>Brug dine yndlingskrydderier. Skær grøntsagerne i stykker.                         | 30 min   |
| P37  | Kroketter, frosne                     | 0,5 kg    |  3; <b>bageplade</b>   | 25 min   |
| P38  | Pommes frites, frosne                 | 0,75 kg   |  3; <b>bageplade</b>   | 25 min   |
| <b>Gratiner, brød og pizza</b>  |                                       |           |   |          |
| P39  | Lasagne/sammenkogte retter med nudler | 1 -1,5 kg |  2; sammenkogt ret på <b>grillrist</b>  | 45 min   |
| P40  | Kartoffelgratin                       | 1 -1,5 kg |  1; sammenkogt ret på <b>grillrist</b>   | 50 min   |
| P41  | Pizza frisk, tynd                     | -         |   2; <b>bageplade</b> foret med bagepapir | 15 min   |
| P42  | Pizza frisk, tyk                      | -         |   2; <b>bageplade</b> foret med bagepapir | 25 min   |
| P43  | Quiche                                | -         |  2; bageform på <b>grillrist</b>   | 45 min   |




|     | Ret                                 | Vægt   | Ribbe/Tilbehør   | Varighed |
|-----|-------------------------------------|--------|--|----------|
| P44 | Flute/ciabatta/<br>hvidt brød       | 0,8 kg |   3; bageplade foret med bagepapir<br>Mere tid til hvidt brød. | 30 min   |
| P45 | Fuldkornsbrød/rugbrød<br>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.<br>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.   |










# URFUNKTIONER


| Indstil: Minutur   |   |   |   |
|--|---|---|---|
| Trin 1   | Displayet viser:<br>0:00<br> | Trin 2  | Trin 3  |
|           |   |  |  |
| Tryk på:  |   | Indstil Minutur   | Tryk: OK.   |

 Timeren begynder straks at tælle ned.

| Indstil: Tilberedningstid   |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|
| Trin 1  | Trin 2   | Displayet viser:<br>0:00<br><br>STOP | Trin 3  | Trin 4  |
|  |                       |   |  |  |
| Vælg en ovnfunktion og indstil temperaturen.                                      | Tryk gentagne gange:  |   | Indstil tilberedningstiden.   | Tryk: OK.   |

 Timeren begynder straks at tælle ned.

| Indstil: Udskudt tid   |  |  |   |   |   |   |  |
|--|--|--|---|---|---|---|--|
| Trin 1   | Trin 2   | Displayet viser:<br>aktuel tid<br><br>START | Trin 3  | Trin 4  | Displayet viser:<br>---:<br><br>STOP | Trin 5  | Trin 6   |
|  |                       |  |  |  |   |  |  |
| Vælg ovnfunktion.  | Tryk gentagne gange:  |  | Indstil starttiden.   | Tryk: OK.   |   | Indstil sluttiden.  | Tryk: OK.  |

 Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

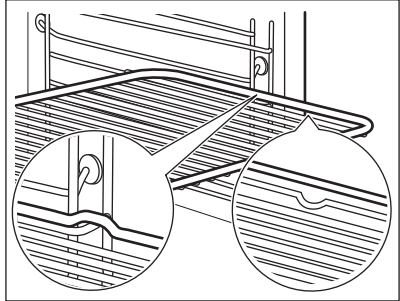
## 9. ANVENDELSE: TILBEHØR

### 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.

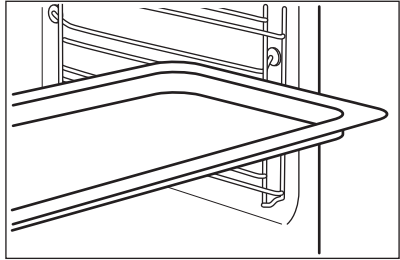
**Grillrist:**

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



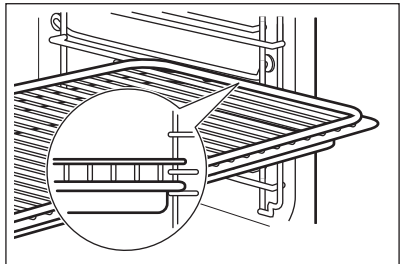
**Bageplade / Dyb bradepande:**

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



**Grillrist, Bageplade / Dyb bradepande:**

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



### 9.2 Termometer

Termometer- måler temperaturen i maden.

# ANVENDELSE: TILBEHØR

## Der skal indstilles to temperaturer:

°C  
Ovntemperaturen.

  
Kernetemperaturen.

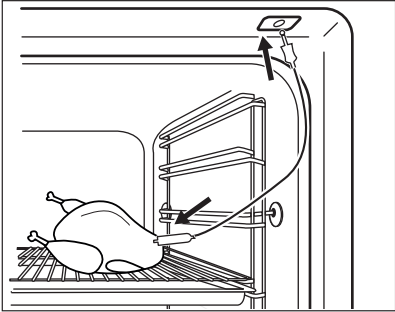
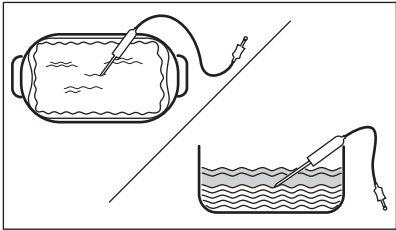
## For de bedste madlavningsresultater:

Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.



Brug den ikke til flydende retter.

Under tilberedning skal det forblive i retten.

## Anvendelse: Termometer







|   |  |
|---|--|
| <b>Trin 1</b>   | Tænd for ovnen.  |
| <b>Trin 2</b>   | Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.   |
| <b>Trin 3</b>   | Indsæt: Termometer.  |
| <b>Kød, fjerkræ og fisk</b>   | <b>Sammenkogte retter</b>  |
| 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. |
|    |   |
| <b>Trin 4</b>   | Stik Termometer i stikket på ovnens forside. Displayet viser den aktuelle temperatur af: Termometer.   |



|               |  |
|---------------|--|
| <b>Trin 5</b> |  - tryk for at indstille termometerets kerntemperatur.  |
| <b>Trin 6</b> | OK - tryk for at bekræfte.<br>Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.   |
| <b>Trin 7</b> | Tag Termometer-stikket ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.<br><div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <b>ADVARSEL!</b><br/>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

|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.</b>   |   |   |
| Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, kontrolpanelet låses.<br>Tænd den, når ovnen er slukket - ovnen kan ikke tændes, kontrolpanelet er låst.                               |   |   |
| <br>                                       |  OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til.<br>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

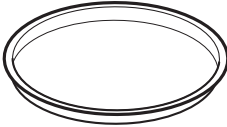
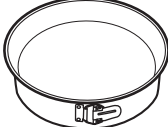


For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(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   |
| 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   |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|--|---|---|---|---|
| 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   |
| Vegetarisk omelet  | 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 ffade.








|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| <b>Pizzaform</b>   | <b>Bageform</b>   | <b>Ramekiner</b>  | <b>Tærtebundform</b>   |
| Mørk, ikke-reflekterende<br>28 cm diameter                                       | Mørk, ikke-reflekterende<br>26 cm diameter  | Keramisk<br>8 cm diameter,<br>5 cm højde  | Mørk, ikke-reflekterende<br>28 cm diameter   |

## 11.3 Madlavningstabeller for testinstitutter








### Information til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

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

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Æbletærte, 2 forme<br>Ø20 cm   | Varmluft  | Grillrist   | 2   | 160   | 70 - 90   | -   |
| Formkage, kageform<br>Ø26 cm   | Over-/undervarme  | Grillrist   | 2   | 170   | 40 - 50   | Forvarm ovnen i 10 minutter.  |
| Formkage, kageform<br>Ø26 cm   | Varmluft  | Grillrist   | 2   | 160   | 40 - 50   | Forvarm ovnen i 10 minutter.  |
| Formkage, kageform<br>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   | -   |
| Smørkager  | Over-/undervarme  | Bageplade   | 3   | 140 - 150   | 25 - 45   | -   |
| Toast, 4 - 6 stykker   | Grillstegning   | Grillrist   | 4   | maks.   | 2 - 3 minutter første side;<br>2 - 3 minutter anden side                                    | Forvarm ovnen i 3 minutter.   |

# VEDLIGEHOELDELSE OG RENGØRING

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |   |
|--|---|---|---|---|---|--|
| 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.<br>Forvarm ovnen i 3 minutter. |



## 12. VEDLIGEHOELDELSE OG RENGØRING




### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

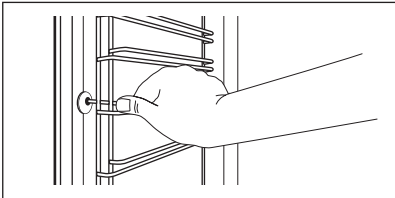
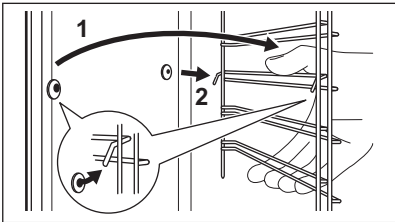
### 12.1 Bemærkninger om rengøring

|   |   |
|---|---|
| <br><b>Rengøringsmidler</b> | 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.   |
| <br><b>Hverdagsbrug</b>    | 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. |

|  |  |
|--|--|
| <br><b>Tilbehør</b> | Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen. |
|  | Rengør ikke slip let-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande.  |

## 12.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| <b>Trin 1</b> | Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.  |  |
| <b>Trin 2</b> | Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.  |   |
| <b>Trin 3</b> | Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.                            |  |
| <b>Trin 4</b> | Montér ovnribberne i modsat rækkefølge. Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad. |   |

## 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.

### 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. |
|---|--------------------------------|--|

# VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

| Pyrolyserengøring   |   |
|---|---|
| Trin 1  | Åbn menuen: Rengøring  . |
| <b>Valgmulighed</b>   | <b>Varighed</b>   |
| 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.   |
|  Ovn-pæren er slukket under rengøringen.  |   |
| Når ovnen har nået den indstillede temperatur, låses lågen. Indtil lågen låses op, viser displayet:<br> . |   |

| 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. |

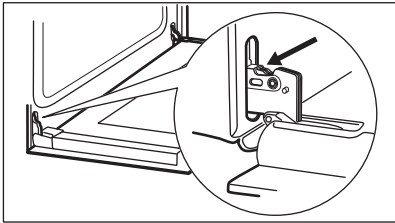
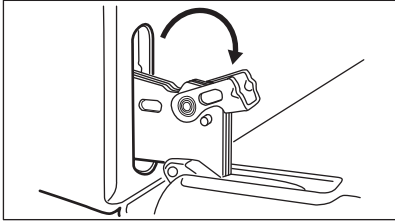
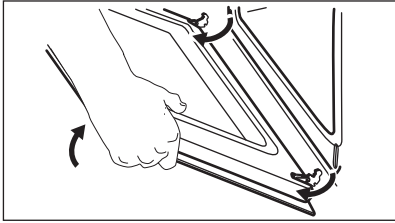
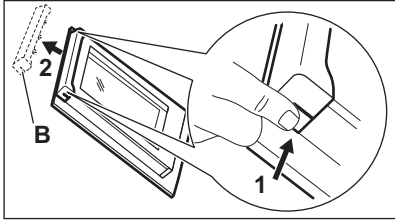
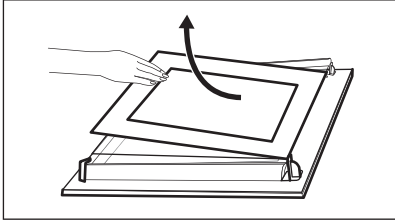
## 12.5 Fjernelse og installation: Låge

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

|   |
|---|
|  <b>FORSIGTIG!</b><br>Brug ikke ovnen uden glasset. |
|---|

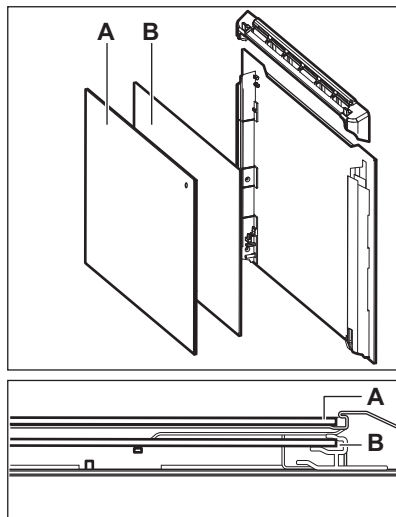


# VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

|               |   |  |
|---------------|---|--|
| <b>Trin 1</b> | Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.   |    |
| <b>Trin 2</b> | Løft armene helt på begge hængsler, og drej dem.  |  |
| <b>Trin 3</b> | Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk den så fremad, og tag den ud af lejet.   |    |
| <b>Trin 4</b> | Læg lågen på et fast underlag med et blødt stykke stof under.   |  |
| <b>Trin 5</b> | Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.  |    |
| <b>Trin 6</b> | Træk i lågelisten, og tag den ud.   |   |
| <b>Trin 7</b> | Hold ovnglassene i kanterne foroven, og træk dem forsigtigt ud en ad gangen. Start fra det øverste ovnglas. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne. |  |
| <b>Trin 8</b> | Rengør glassene med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt. Ovn-glasset må ikke komme i opvaskemaskinen.   |  |
| <b>Trin 9</b> | Montér ovnglassene og ovnlågen efter rengøring.   |  |

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

Sørg for at sætte det midterste ovnglas korrekt i lejerne.



## 12.6 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 glasdækslet.                                  |
| Trin 3 | Udskift pæren med en passende 300 °C varrefast pære. |
| Trin 4 | Montér glasdækslet.                                  |

## 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.                        |
| 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.                                  |

| Fejlkode   |  |
|--|--|
| 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. |  |

## 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 ovnens 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                                     | COP802X 949498461 |
| 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       | 33.2 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 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. |
|---|--|

| Trin 1   | Trin 2  | Trin 3   | Trin 4  | Trin 5  |
|--|---|--|---|---|
| <br> | <br>OK | <br><b>O1 - O12</b> | <br>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<br>2 - Klik<br>3 - Lyd fra | O4  | Signal volume              | 1 - 4                 |
| O5            | Termometer Handling | 1 - Alarm og stop<br>2 - Alarm     | O6  | Optimer                    | Tænd / sluk           |
| O7            | Lys                 | Tænd / sluk                        | O8  | Hurtig opvarmning          | Tænd / sluk           |
| O9            | Husk rengøring      | Tænd / sluk                        | O10 | Demo funktion              | Aktiveringskode: 2468 |
| 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](http://www.electrolux.com/support)



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

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



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

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



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

---

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>1. TURVALLISUUSTIEDOT</b> .....                         | <b>41</b> | <b>2.7 Huolto</b> .....                | <b>47</b> |
| 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus..... | 41        | 2.8 Hävittäminen.....                  | 47        |
| 1.2 Yleinen turvallisuus.....                              | 42        | <b>3. ASENNUS</b> .....                | <b>47</b> |
| <b>2. TURVALLISUUSOHJEET</b> .....                         | <b>43</b> | 3.1 Asentaminen kalusteeseen.....      | 47        |
| 2.1 Asennus.....   | 43        | 3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin..... | 48        |
| 2.2 Sähkökytkentä.....                                     | 44        | <b>4. TUOTEKuvaus</b> .....            | <b>49</b> |
| 2.3 Valitse.....   | 45        | 4.1 Yleiskatsaus.....                  | 49        |
| 2.4 Hoito ja puhdistus.....                                | 46        | 4.2 Varusteet.....                     | 49        |
| 2.5 Pyrolyysipuhdistus.....                                | 46        |  |           |
| 2.6 Sisävalaistus.....                                     | 47        |  |           |



|   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>5. UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ.....</b> | <b>50</b> | <b>11.2</b> Kosteaa kiertoilma – suositellut varusteet..... | <b>66</b> |
| 5.1 Käyttöpaneeli.....                                | 50        | <b>11.3</b> Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot.....      | 67        |
| <b>6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....</b>                      | <b>51</b> | <b>12. HOITO JA PUHDISTUS.....</b>                          | <b>69</b> |
| 6.1 Alkupuhdistus.....                                | 51        | 12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia.....              | 69        |
| 6.2 Alustava esikuuminen.....                         | 51        | 12.2 Irrottaminen: Kannattimet .....                        | 69        |
| <b>7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....</b>                    | <b>51</b> | 12.3 Käyttöohje: Pyrolyttinen puhdistus.....                | 70        |
| 7.1 Asetukset: Uunitoiminnot.....                     | 52        | 12.4 Muistutus puhdistamisesta.....                         | 71        |
| 7.2 Uunitoiminnot.....                                | 52        | 12.5 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku.....               | 71        |
| 7.3 Huomautus: Kosteaa kiertoilma.....                | 53        | 12.6 Vaihtaminen: Lamppu.....                               | 73        |
| 7.4 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus.....           | 53        | <b>13. VIANMÄÄRITYS.....</b>                                | <b>74</b> |
| 7.5 Avustava ruoanvalmistus sisältää reseptejä.....   | 54        | 13.1 Käyttöhäiriöt.....                                     | 74        |
| <b>8. KELLOTOIMINNOT.....</b>                         | <b>59</b> | 13.2 Huoltotiedot.....                                      | 75        |
| 8.1 Kellotoiminnot.....                               | 59        | <b>14. ENERGIATEHOKKUUS.....</b>                            | <b>75</b> |
| 8.2 Asetukset: Kellotoiminnot.....                    | 60        | 14.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*.....              | 75        |
| <b>9. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET.....</b>            | <b>61</b> | 14.2 Energiansäästö.....                                    | 76        |
| 9.1 Lisävarusteiden asennus.....                      | 61        | <b>15. VALIKKORAKENNE.....</b>                              | <b>77</b> |
| 9.2 Paistolämpömittari.....                           | 62        | 15.1 Valikko.....   | 77        |
| <b>10. LISÄTOIMINNOT.....</b>                         | <b>64</b> | <b>16. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....</b>                           | <b>78</b> |
| 10.1 Lukko.....                                       | 64        |   |           |
| 10.2 Automaattinen virrankatkaisu.....                | 64        |   |           |
| 10.3 Jäähdytyspuhallin.....                           | 65        |   |           |
| <b>11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....</b>                   | <b>65</b> |   |           |
| 11.1 Kosteaa kiertoilma.....                          | 65        |   |           |

## 1. TURVALLISUUSTIEDOT

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

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai

puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja lemmikkieläimet pois uunin lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä käytön jälkeen. Laitteen esillä olevat osat kuumentuvat käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

## 1.2 Yleinen turvallisuus

- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.

- Käytä suojakäsineitä poistaessasi 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 vaurioidukaan. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- 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 <sup>2</sup> ) |
|------------------|--|
| enintään 1 380   | 3 x 0.75                                       |
| enintään 2 300   | 3 x 1  |
| enintään 3 680   | 3 x 1.5  |

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

## 2.3 Valitse



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen 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.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Laitetta ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, kuten esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

## 2.4 Hoito ja puhdistus



### **VAROITUS!**

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen 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 pyrolyysitoiminnassa.

- Ennen pyrolyysi- tai käyttöönotto toiminnon 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 jäähdytsaukoista.
- 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 (varsinkin 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 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.

## 2.7 Huolto

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

## 2.8 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.

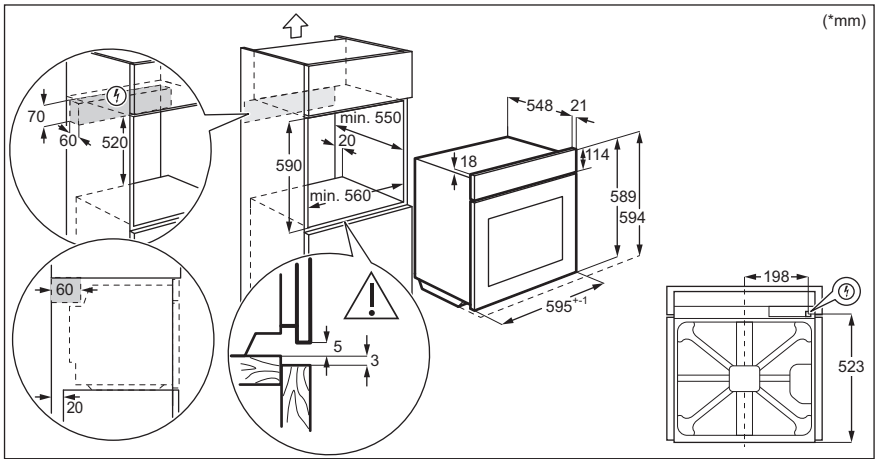
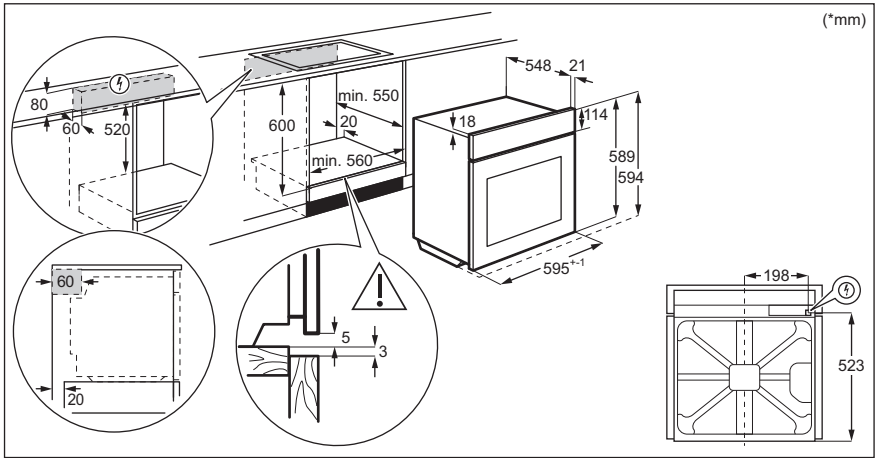
## 3.1 Asentaminen kalusteeseen



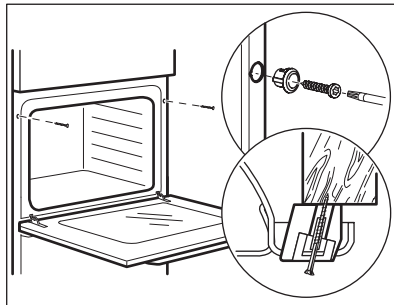
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





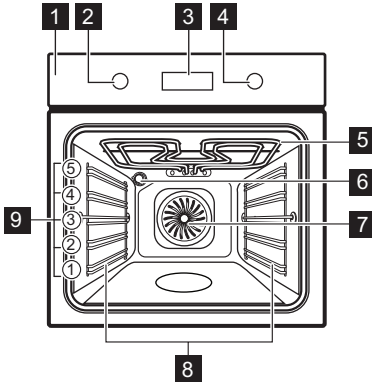
## 3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin





## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Yleiskatsaus



- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Uunitoimintojen kiertonuppi
- 3** Näyttö
- 4** Ohjausnuppi
- 5** Lämpövastus
- 6** Lamppu
- 7** Puhallin
- 8** Hyllykannatin, irrotettava
- 9** Hyllytasot







### 4.2 Varusteet



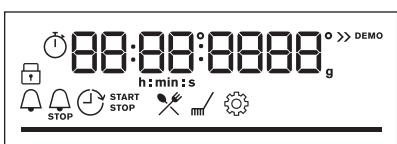
- **Paistoritilä**  
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Paistolevy**  
Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu**  
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **Paistolämpömittari**  
Mittaamaan, kuinka pitkälle ruoka on kypsynyt.
- **Teleskooppikannattimet**  
Ritilät ja pellit voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimilla.










# UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ.


## 5. UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ.

### 5.1 Käyttöpaneeli

| Käyttöpaneelin kosketuskentät   |   |  |   |    | Paina   | Kierrä nappivalitsinta  |
|---|---|--|---|----|---|---|
| <br>Ajastin  | <br>Pikakuu-<br>mennus | <br>Uuni-<br>valo | <br>Paistolämpö-<br>mittarin<br>kanssa | OK |  |  |
| Kytke uuni päälle valitsemalla uunitoiminto.  |   |  |   |    |   |   |
| Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nappivalitsin Off (pois päältä) -asentoon. |   |  |   |    |   |   |

|  |  |
|--|--|
|   | Kun uunitoimintojen nappivalitsin 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   |   |  |  |   |
|--|---|--|--|---|
| <br>Lukko | <br>Avustava ruoan-<br>valmistus | <br>Puhdistus | <br>Asetukset | <br>Pikakuu-<br>mennus |
| <b>Ajastimen merkkiva-<br/>lot:</b>  |                                  | <br>STOP      |               |                        |





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

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Paistolämpömittari merkkivalo |  |
|-------------------------------|---|




## 6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

|   |
|---|
|  <b>VAROITUS!</b><br>Lue turvallisuutta koskevat luvut. |
|---|

### 6.1 Alkupuhdistus

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| Ennen ensikäyttöä tyhjä uuni täytyy puhdistaa ja sen kelloon on asetettava seuraava arvo: |   |   |  |
|          |  |  | <br><b>00:00</b><br>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: <br>Anna uunin käydä yhden tunnin ajan. |
| 3. vaihe  | Aseta toiminnon maksimilämpötila: <br>Anna uunin käydä 15 minuutin ajan.  |
|  Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumennuksen aikana. Varmista tilan hyvä tuuletus. |  |

## 7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ






|   |
|---|
|  <b>VAROITUS!</b><br>Lue turvallisuutta koskevat luvut. |
|---|






## 7.1 Asetukset: Uunitoiminnot

| Ruoanlaiton aloitus   |   |
|---|---|
| 1. vaihe  | 2. vaihe  |
|  |  |
| Aseta kuumennustoiminto.  | Aseta lämpötilä.  |

## 7.2 Uunitoiminnot

### Vakiouunitoiminnot

| Kuumennustoiminto  | Sovellus   |
|--|--|
|  <p><b>Kiertoilma</b></p>       | Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötilä 20–40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnolle Ylä + alalämpö. |
|  <p><b>Ylä + alalämpö</b></p>   | Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.  |
|  <p><b>Pakasteet</b></p>      | Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.   |
|  <p><b>Pizza-toiminto</b></p> | Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.   |
|  <p><b>Alalämpö</b></p>       | Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.  |

| Kuumennustoiminto   | Sovellus  |
|---|---|
| <br><b>Sulatus</b>             | Ruuan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.   |
| <br><b>Kosteaa kiertoilmaa</b> | 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: Kosteaa kiertoilmaa. |
| <br><b>Grilli</b>              | Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.   |
| <br><b>Tehogrillaus</b>        | Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä rutiläsenossa. Gratinointi ja ruskistus.   |
| <br><b>Valikko</b>             | Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Puhdistus, Asetukset.   |

## 7.3 Huomautus: Kosteaa kiertoilmaa

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.

Ruonlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" Kosteaa kiertoilmaa. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus".




## 7.4 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:           | Ruuan kypsyytaso:  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Paistolämpömittari</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Puoliraaka</li> <li>Keskitaso</li> <li>Kypsä</li> </ul> |

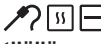

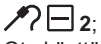
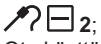

| Avustava ruoanvalmistus – käytä sitä ruokalajin nopeaan valmistukseen oletusasetuksilla: |  |   |   |
|--|--|---|---|
| 1. vaihe   | 2. vaihe   | 3. vaihe  | 4. vaihe  |
| <br>≡   | <br>✂ | <br>1 - 45 | <br>OK |
| Siirry valikkoon.  | Valitse Avustava ruoanvalmistus. Paina OK.   | Valitse ruokalaji.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

## 7.5 Avustava ruoanvalmistus sisältää reseptejä

















| Symbolien selitys   |   |
|---|---|
|  | Paistolämpömittari saatavana. Aseta Paistolämpömittari paksuimpaan kohtaan.<br>Kun asetettu Paistolämpömittari -osan lämpötila on saavutettu, uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä. |
|  | Esikuumenna uuni ennen ruokien asettamista uuniin.  |
|  | Hyllytaso.  |

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.























|                     | Ruoka-annos                     | Paino  | Hyllytaso / Lisävaruste  | Ajallinen kesto |
|---------------------|---------------------------------|--|--|-----------------|
| <b>Naudanliha</b> 🍖 |                                 |  |  |                 |
| P1                  | <b>Paahtopaisti, raaka</b>      | 1–1,5 kg; 4–5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita |   2; <b>paistopelti</b><br>Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta uuniin. | ~ 40 min        |
| P2                  | <b>Paahtopaisti, puolikypsä</b> |  |  | ~ 50 min        |
| P3                  | <b>Paahtopaisti, kypsä</b>      |  |  | ~ 60 min        |

|  | Ruoka-annos  | Paino  | Hyllytaso / Lisävaruste   | Ajallinen kesto |
|--|--|--|---|-----------------|
| P4   | <b>Pihvi, puolikypsä</b>   | 180–220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan   |  3; paistettava ruoka <b>paistoritilällä</b><br>Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.  | ~ 15 min        |
| P5   | <b>Naudanliha-paisti / hauduttu</b> (ensiluokkainen kylki-paisti, paras pyöreä, paksu kylki) | 1,5–2 kg   |  2; paistettava ruoka <b>paistoritilällä</b><br>Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Aseta uuniin.  | ~ 120 min       |
| P6   | <b>Paahtopaisti, raaka</b> (hidas kypsennys)   | 1–1,5 kg; 4–5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita   |  2; <b>paistopelti</b><br>Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.   | ~ 75 min        |
| P7   | <b>Paahtopaisti, puolikypsä</b> (hidas kypsennys)  |  |   | ~ 85 min        |
| P8   | <b>Paahtopaisti, kypsä</b> (hidas kypsennys)   |  |   | ~ 130 min       |
| P9   | <b>Filee, raaka</b> (hidas kypsennys)  | 0,5–1,5 kg; 5–6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita |  2; <b>paistopelti</b><br>Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin. | ~ 75 min        |
| P10  | <b>Filee, puolikypsä</b> (hidas kypsennys)   |  |   | ~ 90 min        |
| P11  | <b>Filee, kypsä</b> (hidas kypsennys)  |  |   | ~ 120 min       |
| <b>Vasikanliha</b>  |  |  |   |                 |

# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ












|  | Ruoka-annos                           | Paino  | Hyllytaso / Lisävaruste  | Ajallinen kesto |
|--|---------------------------------------|--|--|-----------------|
| P12  | Vasikanliha-paahtopaisti (esim. lapa) | 0,8–1,5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita |   2; paistettava ruoka <b>paistoritilällä</b><br>Käytä suosikkimausteitasi. Lisää nestettä. Paisti peitetty.   | ~ 80 min        |
| <b>Porsaanliha</b>    |                                       |  |  |                 |
| P13  | Porsaanpaisti, niska tai lapa         | 1,5–2 kg   |   2; paistettava ruoka on <b>paistoritilällä</b><br>Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.   | ~ 120 min       |
| P14  | Nyhtöporsaanliha LTC                  | 1,5–2 kg   |   2; <b>paistopelti</b><br>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; paistettava ruoka on <b>paistoritilällä</b><br>Käytä suosikkimausteitasi.   | ~ 55 min        |
| P16  | Siankyliki                            | 2–3 kg; käytä raakana, 2–3 cm ohuita kylkipaloja |  3; <b>syvä pannu</b><br>Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.  | 90 min          |
| <b>Lampaanliha</b>  |                                       |  |  |                 |
| P17  | Lampaankoipi luineen                  | 1,5–2 kg; 7–9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita |   2; paistoastia <b>paistopellillä</b><br>Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.   | ~ 130 min       |
| <b>Linnunliha</b>   |                                       |  |  |                 |
| P18  | Kana, kokonainen                      | 1–1,5 kg; tuore                                  |   2; pataruoka-astia <b>paistolevyllä</b><br>Käytä suosikkimausteitasi. Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen. | ~ 60 min        |



|   | Ruoka-annos                | Paino                 | Hyllytaso / Lisävaruste   | Ajallinen kesto |
|---|----------------------------|-----------------------|---|-----------------|
| P19   | Kana, puolikas             | 0,5–0,8 kg            |   3; <b>paistopelti</b><br>Käytä suosikkimausteitasi.   | ~ 40 min        |
| P20   | Kanan rintafilee           | 180–200 g per kappale |    2; pataruoka-astia <b>paistoritilällä</b><br>Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. | ~ 25 min        |
| P21   | Kanan koivet, tuoreet      | -                     |   3; <b>paistopelti</b><br>Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.  | ~ 30 min        |
| P22   | Kokonainen ankka           | 2–3 kg                |   2; paistettava ruoka <b>paistoritilällä</b><br>Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.   | ~ 100 min       |
| P23   | Kokonainen hanhi           | 4–5 kg                |   2; <b>syvä pannu</b><br>Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.   | ~ 110 min       |
| <b>Muu</b>    |                            |                       |   |                 |
| P24   | Lihamureke                 | 1 kg                  |   2; <b>paistoritilä</b><br>Käytä suosikkimausteitasi.  | ~ 60 min        |
|  <b>Kala</b>  |                            |                       |   |                 |
| P25   | Kokonainen kala, grillattu | 0,5–1 kg per kala     |   2; <b>paistopelti</b><br>Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteisi.   | ~ 30 min        |
| P26   | Kalafilee                  | -                     |   3; pataruoka-astia <b>paistoritilällä</b><br>Käytä suosikkimausteitasi.   | 20 min          |
| <b>Leivonnaiset ja jälkiruoat</b>    |                            |                       |   |                 |




# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ


|                                       | Ruoka-annos                | Paino    | Hyllytaso / Lisävaruste   | Ajallinen kesto |
|---------------------------------------|----------------------------|----------|---|-----------------|
| P27                                   | Juustokakku                | -        | ☐ 2; ∅ 28 cm joustomuotti <b>paistoritilällä</b>  | 90 min          |
| P28                                   | Omenakakku                 | -        | ☐ 3; leivinpelti  | 45 min          |
| P29                                   | Omenatorttu                | -        | ☐ 2; piirakkamuotti <b>paistoritilällä</b>  | 40 min          |
| P30                                   | Omenapiirakka              | -        | ☐ 1; ∅ 22 cm piirakkamuotti <b>paistoritilällä</b>  | 60 min          |
| P31                                   | Brownie                    | 2 kg     | ☐ 3; syvä pannu   | 30 min          |
| P32                                   | Suklaamuffinit             | -        | ☐ 3; muffinipelti <b>paistoritilällä</b>  | 25 min          |
| P33                                   | Murekekakku                | -        | ☐ 2; murekepannu <b>paistoritilällä</b>   | 50 min          |
| <b>Vihannesannokset/lisukkeet</b> 🥕🍅🌿 |                            |          |   |                 |
| P34                                   | Paistetut perunat          | 1 kg     | ☐ 2; leivinpelti<br>Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopelleille.                                   | 50 min          |
| P35                                   | Lohkoperunat               | 1 kg     | ☐ 3; <b>paistopelti</b> katettu leivinpaperilla<br>Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi.    | 35 min          |
| P36                                   | Grillatut seka-vihannekset | 1–1,5 kg | ☐ 3; <b>paistopelti</b> katettu leivinpaperilla<br>Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi. | 30 min          |
| P37                                   | Kuorukat, pakaste          | 0,5 kg   | ☐ 3; <b>paistopelti</b>   | 25 min          |
| P38                                   | Omenat, pakaste            | 0,75 kg  | ☐ 3; leivinpelti  | 25 min          |
| <b>Gratiinit, leipä ja pizza</b> 🍞🥖🍕  |                            |          |   |                 |

|     | Ruoka-annos  | Paino    | Hyllytaso / Lisävaruste  | Ajallinen kesto |
|-----|--|----------|--|-----------------|
| P39 | Lasagne / Nuudeli -vuokaruoka                              | 1–1,5 kg |  2; nuudeliannos paistoritilällä  | 45 min          |
| P40 | Perunapais-tos   | 1–1,5 kg |  1; nuudeliannos paistoritilällä  | 50 min          |
| P41 | Pizza tuore, ohut  | -        |   2; paistopelti leivinpaperilla katettu                                       | 15 min          |
| P42 | Pizza tuore, paksu   | -        |   2; paistopelti leivinpaperilla katettu                                       | 25 min          |
| P43 | Piirakka   | -        |  2; paistovuoka paistoritilällä   | 45 min          |
| P44 | Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä                          | 0,8 kg   |   3; paistopelti leivinpaperilla katettu<br>Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa. | 30 min          |
| P45 | Kokojyvä / Ruis / Tumma leipä kokojyväleipää limpupannulla | 1 kg     |   2; leivinpelti leivinpaperilla katettu / 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.                           |

| Kellotoiminto   | Sovellus  |
|---|---|
|  | Ajastin. Enintään 23 tuntia 59 minuttia. Tällä toiminnolla ei ole mitään vaikutusta uunin toimintaan.<br>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:  |

| Asetukset: Hälytinajastin  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| 1. vaihe   | Näytössä näkyy:<br>0:00<br> | 2. vaihe   | 3. vaihe   |
|                                    |   |  |  |
| Paina:                            |   | Aseta Hälytinajastin   | Paina: OK:   |
|  Ajastin käynnistyy välittömästi. |   |  |  |



# KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

## Asetukset: Kypsentämisaika

| 1. vaihe  | 2. vaihe  | Näytössä näkyy:<br>0:00<br><br>STOP | 3. vaihe                   | 4. vaihe  |
|---|---|--|----------------------------|---|
|  |                        |  |                            |  |
| Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.  | Paina toistuvasti:<br> |  | Kypsennysaika on asetettu. | Paina: OK:  |

 Ajastin käynnistyy välittömästi.

## Asetukset: Ajastin

| 1. vaihe   | 2. vaihe  | Näytössä näkyy kelloaika<br><br>KÄYNNISTÄ | 3. vaihe              | 4. vaihe  | Näytössä näkyy:<br>--:--<br> PY-SÄYTÄ | 5. vaihe  | 6. vaihe   |
|--|---|--|-----------------------|---|--|---|------------|
|  |                        |  |                       |  |  |  |            |
| Valitse uunitoiminto.  | Paina toistuvasti:<br> |  | Aseta käynnistysaika. | Paina: OK:  |  | Aseta pysäytysaika.   | Paina: OK: |

 Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

## 9. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

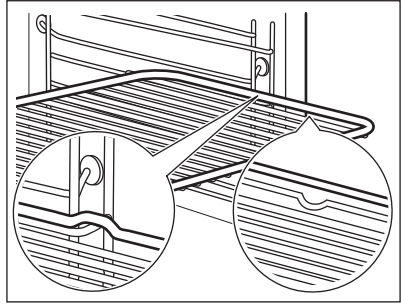
### 9.1 Lisävarusteiden asennus

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

# KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

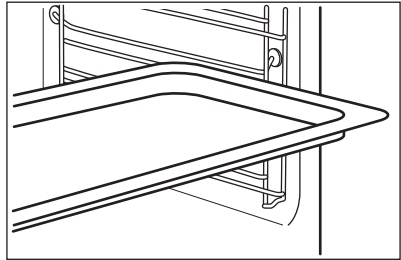
## Paistoritilä:

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



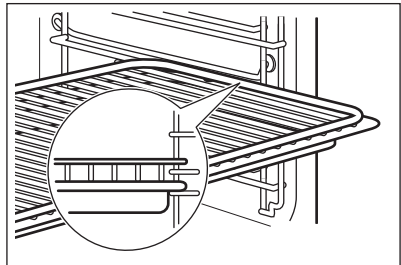
## Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjaukiskiskojen väliin.



## Paistoritilä, Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjaukiskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjaukiskiskoihin.



## 9.2 Paistolämpömittari

Paistolämpömittari – mittaa ruoan sisälämpötilan.

Asetettavia lämpötiloja on kaksi:

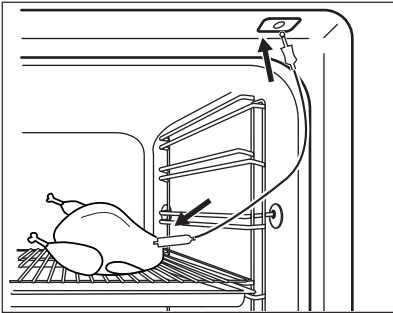
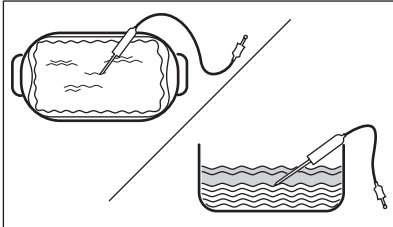

°C  
Uunin lämpötila.

  
Sisälämpötila.


## Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen

|   |   |   |
|---|---|---|
| Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä. | Älä käytä nestemäisten ruokien suhteen. | Mittari on jätettävä ruokaan kypsennyksen ajaksi. |
|---|---|---|

## Käyttöohje: Paistolämpömittari






|   |   |
|---|---|
| <b>1. vaihe</b>   | Kytke uuni päälle.  |
| <b>2. vaihe</b>   | Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.   |
| <b>3. vaihe</b>   | Lisää: Paistolämpömittari.  |
| <b>Liha-, lintu- ja kalaruoka</b>   | <b>Vuokaruoka</b>   |
| Aseta Paistolämpömittari kärki lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan, jos mahdollista. Varmista, että vähintään 3/4 Paistolämpömittari on ruoan sisällä. | 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. |
|   |   |
| <b>4. vaihe</b>   | Liitä Paistolämpömittari laitteen etukehyksessä olevaan pistorasiaan. Senhetkinen lämpötila näkyy näytössä: Paistolämpömittari.   |
| <b>5. vaihe</b>   |  - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.   |
| <b>6. vaihe</b>   | OK – paina vahvistaaksesi.<br>Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyyden varmistamiseksi.   |

# LISÄTOIMINNOT

|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>7. vaihe</b> | <p>Irrota Paistolämpömittari pistoke pistorasiasta ja poista ruoka uunista.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> <b>VAROITUS!</b><br/>Palovammojen vaara on olemassa, sillä Paistolämpömittari kuumeenee erittäin kuumaksi. Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.</p></div> |
|-----------------|--|



## 10. LISÄTOIMINNOT

### 10.1 Lukko

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

### 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   |
| 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 Kostea kiertoilma

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

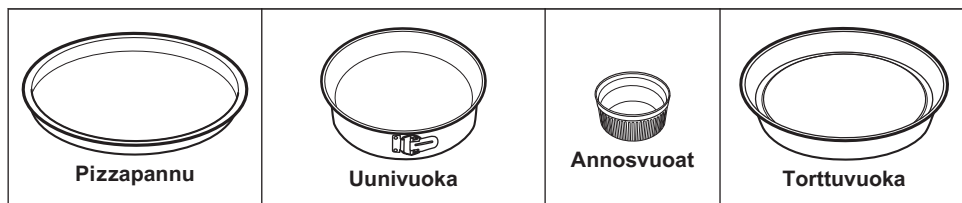
|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| Makeat sämpylät,<br>16 kappaletta  | leivinpelti tai uunipannu   | 180   | 2   | 20 - 30  |
| Sämpylät, 9 kap-<br>paletta  | leivinpelti tai uunipannu   | 180   | 2   | 30 - 40  |
| Pizza, pakaste,<br>0,35 kg   | ritilä  | 220   | 2   | 10 - 15  |
| Kääretorttu  | leivinpelti tai uunipannu   | 170   | 2   | 25 - 35  |
| Brownie  | leivinpelti tai uunipannu   | 175   | 3   | 25 - 30  |
| Kohokas, 6 kap-<br>paletta   | keraamiset annosvuoat<br>ritilällä  | 200   | 3   | 25 - 30  |
| Torttupohja  | torttuvuoka ritilällä   | 180   | 2   | 15 - 25  |
| Victoria-voileipä  | uunivuoka ritilällä   | 170   | 2   | 40 - 50  |
| Höyrytetty kala,<br>0,3 kg   | leivinpelti tai uunipannu   | 180   | 3   | 20 - 25  |
| Kokonainen kala,<br>0,2 kg   | leivinpelti tai uunipannu   | 180   | 3   | 25 - 35  |
| Kalafilee, 0,3 kg  | pizzapannu ritilällä  | 180   | 3   | 25 - 30  |
| Haudutettu liha,<br>0,25 kg  | leivinpelti tai uunipannu   | 200   | 3   | 35 - 45  |
| Shashlik, 0,5 kg   | leivinpelti tai uunipannu   | 200   | 3   | 25 - 30  |

# VIHJEITÄ JA NEUVOJA

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| 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 leivonnaiset, 20 kappaletta  | leivinpelti tai uunipannu   | 180   | 2   | 25 - 30  |
| Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta  | 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 ritilällä  | 200   | 3   | 25 - 30  |
| Välimeren vihannekset, 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.










|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| Tumma, heijastamaton<br>28 cm halkaisija | Tumma, heijastamaton<br>26 cm halkaisija | Keramiikka<br>halkaisija 8<br>cm, korkeus 5<br>cm | Tumma, heijastama-<br>ton<br>28 cm halkaisija |
|--|--|---|---|








## 11.3 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

### Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(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  | -   |
| Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm   | Kiertoilma  | Paistoritilä  | 2   | 160   | 70 - 90  | -   |

# VIHJEITÄ JA NEUVOJA

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |    |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm   | Ylä + alalämpö  | Paistoritilä  | 2   | 170   | 40 - 50  | Esikuumenna uunia 10 minuuttia.   |
| Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm   | Kiertoilma  | Paistoritilä  | 2   | 160   | 40 - 50  | Esikuumenna uunia 10 minuuttia.   |
| Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm   | Kiertoilma  | Paistoritilä  | 2 ja 4  | 160   | 40 - 60  | Esikuumenna uunia 10 minuuttia.   |
| Murokeksit   | Kiertoilma  | Leivinpelti   | 3   | 140 - 150   | 20 - 40  | -   |
| Murokeksit   | Kiertoilma  | Leivinpelti   | 2 ja 4  | 140 - 150   | 25 - 45  | -   |
| Murokeksit   | Ylä + alalämpö  | Leivinpelti   | 3   | 140 - 150   | 25 - 45  | -   |
| Paahtoleipä, 4-6 kpl   | Grilli  | Paistoritilä  | 4   | enint.  | 2-3 minuuttia ensimmäinen puoli; 2-3 minuuttia toinen puoli                                | Esikuumenna uunia 3 minuuttia.  |
| Naudanjauhelihapihvi, 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.<br>Esikuumenna uunia 3 minuuttia. |


## 12. HOITO JA PUHDISTUS





### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

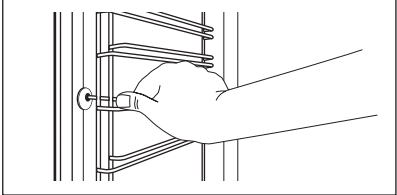
|   |  |
|---|--|
|  <p><b>Puhdistusai-<br/>neet</b></p> | Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa. |
|   | Käytä puhdistusainetta metallipintojen puhdistamiseen.   |
|   | Poista tahrat miedolla pesuaineella.   |

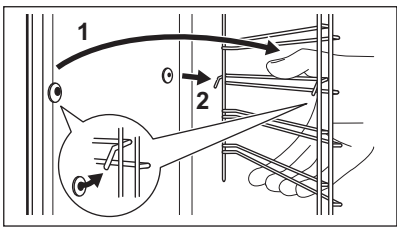
|  |  |
|--|--|
|  <p><b>Jokapäiväi-<br/>nen käyttö</b></p> | Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden roiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon.   |
|  | Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä uunia 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia uuniin 20 minuuttia pitemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen. |

|   |  |
|---|--|
|  <p><b>Lisävarusteet</b></p> | 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.

|                 |  |   |
|-----------------|--|---|
| <b>1. vaihe</b> | Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.      |  |
| <b>2. vaihe</b> | Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä. |   |

|                 |   |   |
|-----------------|---|---|
| <b>3. vaihe</b> | Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti sivuseinästä ja poista se.   |  |
| <b>4. vaihe</b> | Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä. Teleskooppisten liukukiskojen kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin. |   |

## 12.3 Käyttöohje: Pyrolyyttinen puhdistus

Puhdista uuni käyttäen Pyrolyyttinen puhdistus.

|  |  |
|--|--|
|  | <b>VAROITUS!</b><br>On olemassa palovammojen vaara.  |
|  | <b>HUOMIO!</b><br>Jos samaan kaappiin on asennettu muita laitteita, älä käytä niitä samaan aikaan tämän toiminnon kanssa. Se voi vahingoittaa uunia. |

| Ennen Pyrolyyttinen 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. |


| Pyrolyyttinen puhdistus       |   |
|-------------------------------|---|
| <b>1. vaihe</b>               | Siirry valikkoon: Puhdistus $\frac{mm}{/}$ .  |
| <b>Vaihtoehto</b>             | <b>Kesto</b>                                  |
| C1 - Kevyt puhdistus          | 1 h   |
| C2 - Normaali puhdistus       | 1 h 30 min                                    |
| C3 - Perusteellinen puhdistus | 2 h 30 min                                    |
| <b>2. vaihe</b>               | OK – paina puhdistustoiminnon valitsemiseksi. |
| <b>3. vaihe</b>               | OK – paina puhdistuksen käynnistämiseksi.     |

## Pyrolyyttinen puhdistus

### 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.

 vilkkuu näytöllä 5 sekuntia jokaisen ruoanlaittokerran jälkeen.

Kytke muistutus pois päältä syöttämällä Valikko ja valitsemalla Asetukset, Muistutus puhdistamisesta.

## 12.5 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

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



### HUOMIO!

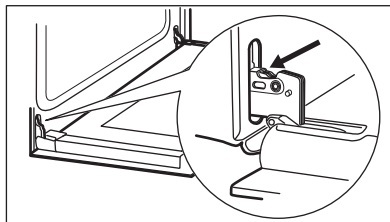
Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

### 1. vaihe

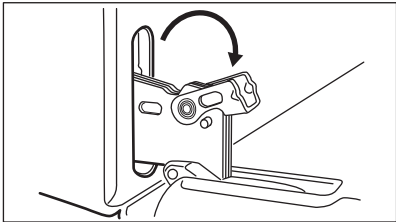
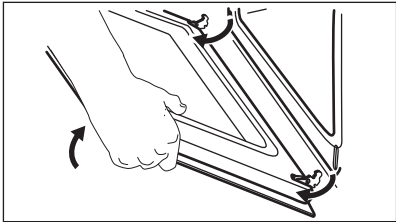
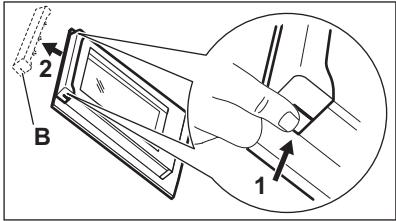
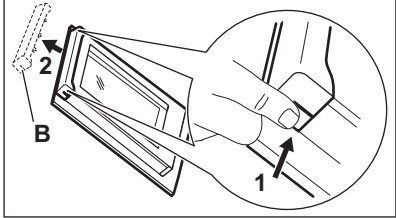
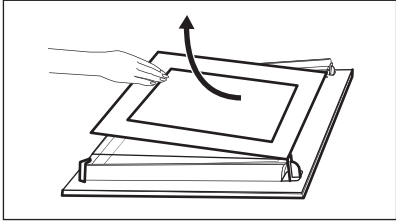
Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.

### 2. vaihe

Nosta ja käännä saranoissa olevat viivut kokonaan.

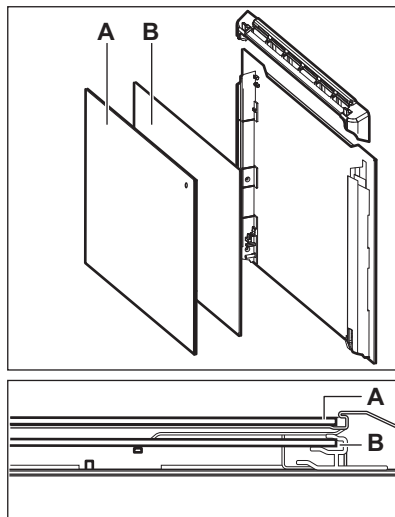


# HOITO JA PUHDISTUS

|                 |  |   |
|-----------------|--|---|
| <b>3. vaihe</b> | Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.                    |   |
| <b>4. vaihe</b> | Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle.   |   |
| <b>5. vaihe</b> | Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.           |   |
| <b>6. vaihe</b> | Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.   |   |
| <b>7. vaihe</b> | Pitele luukun lasilevyjä niiden yläreunasta ja vedä ne varoen ulos. Aloita ylimmästä levystä. Varmista, että lasi irtaoo kannattimista kokonaan. |   |
| <b>8. vaihe</b> | Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.                       |  |
| <b>9. vaihe</b> | Asenna lasilevyt ja uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.  |   |



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



## 12.6 Vaihtaminen: Lamppu



### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.  
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

| Ennen lampun vaihtamista:                                |                                     |                              |
|--|-------------------------------------|------------------------------|
| 1. vaihe   | 2. vaihe                            | 3. vaihe                     |
| Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. | Irrota uunin pistoke pistorasiasta. | Peitä uunin pohja kankaalla. |

## Takalamppu

|          |   |
|----------|---|
| 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 näkyy... | Tarkista, jos...  |
| Err C2            | Osan Paistolämpömittari pistoke on irrotettu pistorasiasta. |

| Virhekoodit   |  |
|---|--|
| 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.                    |
| 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. |  |

## 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  | COP802X 949498461 |
| 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  | 33.2 kg.                      |

\* Euroopan unionissa EU-määräyksien 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-aineita 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.

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

## 15. VALIKKORAKENNE

### 15.1 Valikko



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

| 1. vaihe   | 2. vaihe  | 3. vaihe   | 4. vaihe  | 5. vaihe  |
|--|---|--|---|---|
| <br> | <br>OK | <br><b>O1 - O12</b> | <br>OK |  |
| Valitse Valikko, Asetukset.  | Vahvista asetus.  | Valitse asetus.  | Vahvista asetus.  | Sääda arvoa ja paina OK.  |

| Asetukset |                              |   |     |                         |                       |
|-----------|------------------------------|---|-----|-------------------------|-----------------------|
| O1        | Kellonaika                   | Muuta   | O2  | Näytön kirkkaus         | 1 - 5                 |
| O3        | Painikeäänet                 | 1 – Ääni-merkki<br>2 – Painikeäänet<br>3 – Ääni pois päältä | O4  | Äänenvoimakkuus         | 1 - 4                 |
| O5        | Paistolämpömittari Toimipide | 1 – Hälytys ja pysäytys<br>2 – Hälytys                      | O6  | Ajastin                 | Päälle/Pois päältä    |
| O7        | Uunivalo                     | Päälle/Pois päältä  | O8  | Pikakuumennus           | Päälle/Pois päältä    |
| O9        | Muistutus puhdistamisesta    | Päälle/Pois päältä  | O10 | Demo-toiminto           | Aktivointikoodi: 2468 |
| 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](http://www.electrolux.com/support)



Registrer produktet for å få bedre service:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



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

|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>1. SIKKERHETSINFORMASJON.....</b>             | <b>80</b> | <b>2.8 Avfallshåndtering.....</b>         | <b>86</b> |
| 1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker..... | 80        | <b>3. MONTERING.....</b>                  | <b>86</b> |
| 1.2 Generell sikkerhet.....                      | 81        | 3.1 Bygge inn.....                        | 86        |
| <b>2. SIKKERHETSANVISNINGER.....</b>             | <b>82</b> | 3.2 Slik fester du ovnen til skapet.....  | 87        |
| 2.1 Montering.....                               | 82        | <b>4. PRODUKTBEKRIVELSE.....</b>          | <b>88</b> |
| 2.2 Elektrisk tilkobling.....                    | 83        | 4.1 Generell oversikt.....                | 88        |
| 2.3 Bruk.....                                    | 84        | 4.2 Tilbehør.....                         | 88        |
| 2.4 Stell og rengjøring.....                     | 85        | <b>5. SLIK SLÅR DU OVNE PÅ OG AV.....</b> | <b>89</b> |
| 2.5 Pyrolytisk rengjøring.....                   | 85        | 5.1 Betjeningspanel.....                  | 89        |
| 2.6 Innvendig lys.....                           | 86        |   |           |
| 2.7 Tjenester.....                               | 86        |   |           |

|  |            |   |            |
|--|------------|---|------------|
| <b>6. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....</b>         | <b>90</b>  | <b>11.2 Baking med fukt –</b>                   |            |
| 6.1 Første gangs rengjøring.....             | 90         | anbefalt tilbehør.....                          | 105        |
| 6.2 Første gangs forvarming.....             | 90         | <b>11.3 Tilberedningstabeller for</b>           |            |
| <b>7. DAGLIG BRUK.....</b>                   | <b>90</b>  | testinstitutter.....                            | 105        |
| <b>7.1</b>                                   |            | <b>12. STELL OG RENGJØRING.....</b>             | <b>107</b> |
| Slik stiller du inn: Varmefunksjoner.....    | 91         | <b>12.1 Merknader om rengjøring.....</b>        | 107        |
| <b>7.2 Varmefunksjoner.....</b>              | 91         | <b>12.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter .....</b> | 108        |
| <b>7.3 Merknader om: Baking med fukt....</b> | 92         | <b>12.3 Bruk: Pyrolytisk rengjøring.....</b>    | 108        |
| <b>7.4 Slik stiller du inn:</b>              |            | <b>12.4 Husk Å Rengjøre !.....</b>              | 109        |
| Assistert matlaging.....                     | 92         | <b>12.5 Slik fjerner du og</b>                  |            |
| <b>7.5 Assistert matlaging</b>               |            | installerer: Dør.....                           | 109        |
| med oppskrifter.....                         | 93         | <b>12.6 Slik bytter du: Ovnslampe.....</b>      | 111        |
| <b>8. KLOKKEFUNKSJONER.....</b>              | <b>98</b>  | <b>13. FEILSØKING.....</b>                      | <b>112</b> |
| 8.1 Klokkefunksjonene.....                   | 98         | <b>13.1 Hva må gjøres, hvis.....</b>            | 112        |
| <b>8.2</b>                                   |            | <b>13.2 Servicedata.....</b>                    | 113        |
| Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene... .. | 98         | <b>14. ENERGIEFFEKTIV.....</b>                  | <b>113</b> |
| <b>9. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR.....</b>       | <b>100</b> | <b>14.1 Produktinformasjon og</b>               |            |
| 9.1 Innsetting av tilbehør.....              | 100        | produktinformasjonsark* .....                   | 113        |
| 9.2 Steketermometer.....                     | 100        | <b>14.2 Energisparing.....</b>                  | 114        |
| <b>10. TILLEGGSFUNKSJONER.....</b>           | <b>102</b> | <b>15. MENYSTRUKTUR.....</b>                    | <b>115</b> |
| <b>10.1 Sperre.....</b>                      | 102        | <b>15.1 Meny.....</b>                           | 115        |
| <b>10.2 Automatisk utkopling.....</b>        | 102        | <b>16. BESKYTTELSE AV MILJØET.....</b>          | <b>115</b> |
| <b>10.3 Kjølevifte.....</b>                  | 103        |   |            |
| <b>11. RÅD OG TIPS.....</b>                  | <b>103</b> |   |            |
| 11.1 Baking med fukt.....                    | 103        |   |            |

## 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:** Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler blir varme under bruk.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

## 1.2 Generell sikkerhet

- 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.

# SIKKERHETSANVISNINGER

---

- 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 |
| 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 sprekken 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.
- Apparatet 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

# SIKKERHETSANVISNINGER

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

| Totalt strømforbruk (W) | Ledningstverrsnitt (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 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.

- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk (innendørs).
- 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.
  - 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.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Den må ikke brukes til andre formål, for eksempel oppvarming av rommet.
- Ha alltid ovnsdøren lukket når stekeovnsdøren er 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 stikkontakten 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 overflødig 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.

# MONTERING

---

## 2.6 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 rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

## 2.7 Tjenester

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

## 2.8 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.

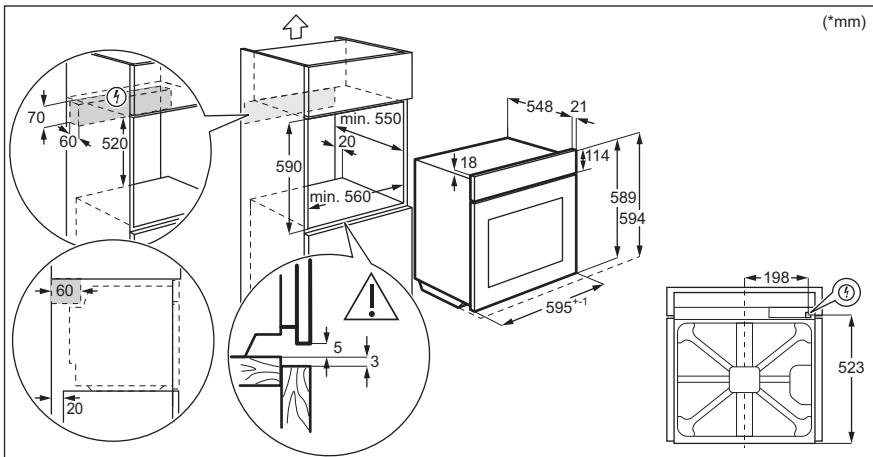
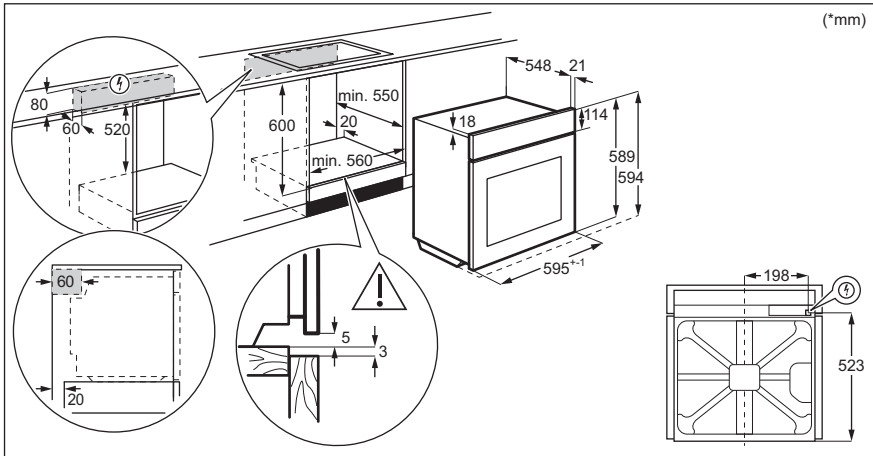
## 3.1 Bygge inn

**YouTube**

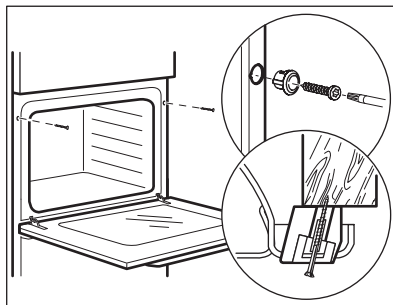
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





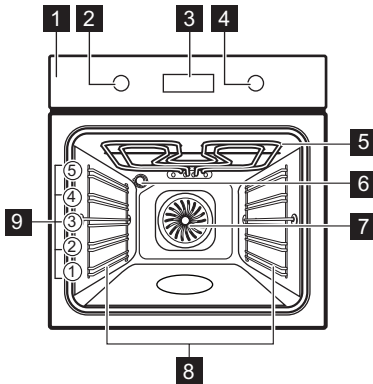
## 3.2 Slik fester du ovnen til skapet



## 4. PRODUKTBEKRIVELSE

---

### 4.1 Generell oversikt



- 1** Betjeningspanel
- 2** Bryter for ovnsfunksjoner
- 3** Display
- 4** Betjeningsbryter
- 5** Varmeelement
- 6** Lys
- 7** Vifte
- 8** Uttakbare brettstiger
- 9** Hyllenivåer







### 4.2 Tilbehør

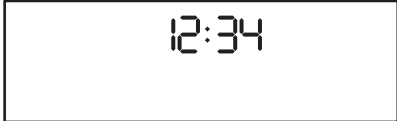

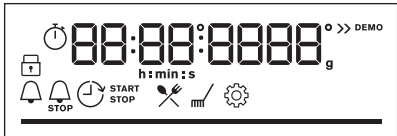
- **Rist**  
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**  
For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**  
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.
- **Steketermometer**  
For å måle hvor langt maten er stekt.
- **Teleskopiske glideskinner**  
Med teleskopskinnene kan du enkelt sette inn og ta ut rister.












## 5. SLIK SLÅR DU OVNEN PÅ OG AV



### 5.1 Betjeningspanel

| Sensorfelt for betjeningspanel   |   |  |  |    | Trykk på  | Drei bryteren   |
|--|---|--|--|----|---|---|
| <br>Timer | <br>Hurtigoppvarming | <br>Lys | <br>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   |   |   |  |   |
|--|---|---|--|---|
| <br>Sperr | <br>Assistert matlagning | <br>Rengjøring | <br>Oppsett | <br>Hurtigoppvarming |
| <b>Timer-indikatorer:</b>  |                          |                |             |                      |

# FØR FØRSTE GANGS BRUK

|   |   |
|---|---|
| Fremdriftslinje – for temperatur eller tid. |  |
| 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:                         |   |   |  |
|---|---|---|--|
|  |  |  | <br><b>00:00</b><br>Still inn tiden. Trykk på OK. |

### 6.2 Første gangs forvarming

| Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.   |  |
|--|--|
| <b>Steg 1</b>  | Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.   |
| <b>Steg 2</b>  | Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: <br>La ovnen stå på i 1 time.      |
| <b>Steg 3</b>  | Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: <br>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.   |

## 7.2 Varmefunksjoner

### Standard ovnsfunksjoner

| Ovnsfunksjon   | Anvendelse  |
|--|---|
|  <p>Ekte Varmluft</p>       | Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Angi temperaturen 20–40 °C lavere enn Over- og undervarme. |
|  <p>Over- og undervarme</p> | For å bake og steke på én brett plassering.   |
|  <p>Frossen mat</p>       | For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommefrites, potetbåter og vårruller) sprøere.                             |
|  <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.  |

| Ovnfunksjon   | Anvendelse  |
|---|---|
|  <p>Tining</p>               | For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.  |
|  <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>Gratinerer 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 Meny: 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 matlaginginstruksjonene se kapittelet «Råd og tips» Baking med fukt. For generelle anbefalinger om energisparing se kapittelet «Energieffektivitet», Energisparing.




## 7.4 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"> <li>Steketermometer</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rå</li> <li>Medium – rosa</li> <li>Godt stekt</li> </ul> |














| Assistert matlaging – bruk den til å tilberede en rett raskt med standardinnstillinger: |   |   |   |
|---|---|---|---|
| Steg 1  | Steg 2  | Steg 3  | Steg 4  |
|        |  |  |  |
| Gå inn i menyen.  | Velg Assistert matlaging. Trykk OK.   | Velg retten. Trykk på OK.   | Sett retten inn i ovnen. Bekreft innstilling.                                     |




















## 7.5 Assistert matlaging med oppskrifter
























| Bildetekst  |  |
|---|--|
|  | Steketermometer tilgjengelig. Plasser Steketermometer i den tykkeste delen av retten. Stekeovnen slår seg av når den innstilte Steketermometer temperatur er nådd. |
|  | Forvarm ovnen før du begynner matlagingen.   |
|  | Bretthøyde.  |

Når funksjonen er ferdig, kontroller at maten er klar.


















|                       | Rett                  | Vekt                           | Bretthøyde / tilbehør  | Tid for steketid |
|-----------------------|-----------------------|--------------------------------|--|------------------|
| <b>Storfe kjøtt</b> 🍖 |                       |                                |  |                  |
| P1                    | Roastbiff, rå         | 1–1,5 kg; 4–5 cm tykke stykker |  2; stekebrett<br>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  | <b>Biff, medium</b>                                  | 180–220 g per stykke; 3 cm tykke skiver |   3; stekeform på rist<br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.   | ~ 15 min         |
| P5  | <b>Oksestek / brasert</b> (ribbe, rund, tykk flanke) | 1,5–2 kg                                |   2; stekeform på rist<br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i ovnen.  | ~ 120 min        |
| P6  | <b>Roastbiff, rå</b> (langtidssteiking)              | 1–1,5 kg; 4–5 cm tykke stykker          |   2; stekebrett<br>Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykvernet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen. | ~ 75 min         |
| P7  | <b>Roastbiff, medium</b> (langtidssteiking)          |   |   | ~ 85 min         |
| P8  | <b>Roastbiff, godt stekt</b> (langtidssteiking)      |   |   | ~ 130 min        |
| P9  | <b>Filet, rå</b> (langtidssteiking)                  | 0,5–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker        |   2; stekebrett<br>Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykvernet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen. | ~ 75 min         |
| P10   | <b>Filet, middels</b> (langtidssteiking)             |   |   | ~ 90 min         |
| P11   | <b>Filet, fullført</b> (langtidssteiking)            |   |   | ~ 120 min        |
| <b>Kalv</b>    |  |   |   |                  |
| P12   | <b>Kalvestek</b> (f.eks. skulder)                    | 0,8–1,5 kg; 4 cm tykke stykker          |   2; stekeform på rist<br>Bruk favorittkrydderet ditt. Tilsett væske. Stek det tildekket.   | ~ 80 min         |
| <b>Svinekjøtt</b>   |  |   |   |                  |



|   | Rett                    | Vekt                                    | Brethøyde / tilbehør   | Tid for steketid |
|---|-------------------------|---|--|------------------|
| P13   | Svinestek eller skulder | 1,5–2 kg                                |   2; stekeform på rist<br>Snu kjøttet etter halve steketiden.  | ~ 120 min        |
| P14   | Pulled pork LTS         | 1,5–2 kg                                |   2; stekebrett<br>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<br>Bruk favorittkrydderet ditt.   | ~ 55 min         |
| P16   | Spareribs               | 2–3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynn spare-ribs |  3; langpanne<br>Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.   | 90 min           |
| <b>Lammekjøtt</b>  |                         |   |  |                  |
| P17   | Lammelår med ben        | 1,5–2 kg; 7–9 cm tykke stykker          |   2; stekeform på stekebrett<br>Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.   | ~ 130 min        |
| <b>Fjærkre</b>     |                         |   |  |                  |
| P18   | Hel kylling             | 1–1,5 kg; fersk                         |   2; gryterett på stekebrett<br>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<br>Bruk favorittkrydderet ditt.  | ~ 40 min         |
| P20   | Kyllingbryst            | 180–200 g per stykke                    |   2; gryterett på rist<br>Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.                               | ~ 25 min         |
| P21   | Kyllinglår, ferske      | -                                       |   3; stekebrett<br>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<br>Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden. | ~ 100 min        |
| P23   | Hel gås           | 4–5 kg            |   2; langpanne<br>Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrettet. Snu gåsen etter halve steketiden.       | ~ 110 min        |
| <b>Andre</b>   |                   |                   |  |                  |
| P24   | Kjøttpudding      | 1 kg              |   2; rist<br>Bruk favorittkrydderet ditt.  | ~ 60 min         |
|  <b>Fisk</b>  |                   |                   |  |                  |
| P25   | Hel fisk, grillet | 0,5–1 kg per fisk |   2; stekebrett<br>Fyll fisken med smør og bruk favorittkrydder og urter.  | ~ 30 min         |
| P26   | Fiskefilét        | -                 |   3; gryterett på rist<br>Bruk favorittkrydderet ditt.   | 20 min           |
| <b>Søtbakst / desserter</b>    |                   |                   |  |                  |
| P27   | Ostekake          | -                 |  2;  28 cm rund form 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           |
| <b>Grønnsaker / tilbehør</b>     |                            |          |  |                  |
| P34   | Bakte poteter              | 1 kg     |  2; <b>stekebrett</b><br>Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.  | 50 min           |
| P35   | Båter                      | 1 kg     |  3; <b>stekebrett</b> med bakepapir<br>Bruk favorittkrydderet ditt. Skjær potetene i biter.   | 35 min           |
| P36   | Stekt blandede grønnsaker  | 1–1,5 kg |  3; <b>stekebrett</b> med bakepapir<br>Bruk favorittkrydderet ditt. Del grønnsakene i stykker.  | 30 min           |
| P37   | Croquettes, frossen        | 0,5 kg   |  3; <b>stekebrett</b>   | 25 min           |
| P38   | Pommes frites, frossen     | 0,75 kg  |  3; <b>stekebrett</b>   | 25 min           |
| <b>Gratenger, brød og pizza</b>  |                            |          |  |                  |
| P39   | Lasagne / nudelgryte       | 1–1,5 kg |  2; gryterett på rist  | 45 min           |
| P40   | Potetgrateng               | 1–1,5 kg |  1; gryterett på rist   | 50 min           |
| P41   | Fersk pizza, tynn          | -        |   2; <b>stekebrett</b> med bakepapir                                 | 15 min           |
| P42   | Pizza fersk, tykk          | -        |   2; <b>stekebrett</b> med bakepapir                                 | 25 min           |
| P43   | Quiche                     | -        |  2; stekeform på rist   | 45 min           |
| P44   | Baguette / Ciabatta / loff | 0,8 kg   |   3; <b>stekebrett</b> med bakepapir<br>Det trengs mer tid for loff. | 30 min           |

# KLOKKEFUNKSJONER

|     | Rett                                     | Vekt | Brethøyde / tilbehør   | Tid for steketid |
|-----|--|------|--|------------------|
| 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.   |


## Slik angir du: Varselur

| Steg 1  | Displayet viser:<br>00:00<br> | 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:<br>00:00<br><br>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:<br>tid på dagen<br><br>START | Steg 3  | Steg 4  | Displayet viser:<br>---:<br><br>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.

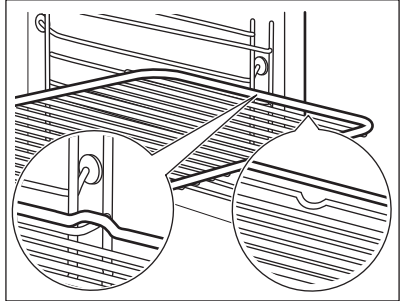
## 9. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR

### 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.

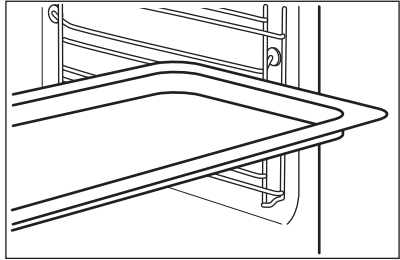
**Rist:**

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



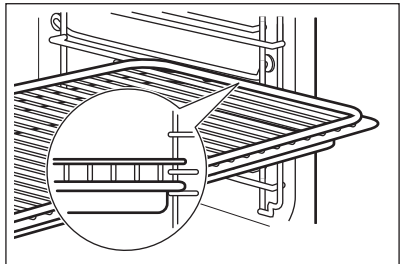
**Stekebrett / Langpanne:**

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.

## To temperaturer må stilles inn:

°C  
Ovnstemperaturen.

  
Kjernetemperaturen.

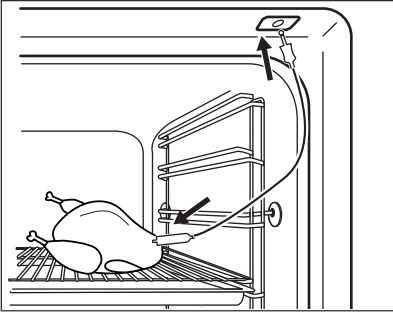
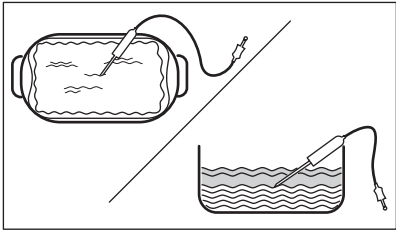
## Slik får du best tilberedningsresultater:

Ingrediensene bør holde romtemperatur.



Ikke bruk det til flytende retter.

Det må stå i retten under tilberedningen.

## Bruk: Steketermometer






|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Steg 1</b>  | Slå på ovnen.  |  |
| <b>Steg 2</b>  | Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.   |  |
| <b>Steg 3</b>  | Sett inn: Steketermometer.   |  |
| <b>Kjøtt, fjærkre og fisk</b>  | <b>Gryterett</b>   |  |
| 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. |  |
|   |   |  |
| <b>Steg 4</b>  | Sett Steketermometer i kontakten på fremsiden av ovnen. Displayet viser den aktuelle temperaturen til: Steketermometer.  |  |

# TILLEGGSFUNKSJONER

|               |   |
|---------------|---|
| <b>Steg 5</b> |  – trykk for å angi kjernetemperaturen til sensoren.   |
| <b>Steg 6</b> | OK – trykk for å bekrefte.<br>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.  |
| <b>Steg 7</b> | Fjern Steketermometer pluggen fra kontakten og ta retten ut av ovnen.<br><div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>ADVARSEL!</b><br/>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

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>Denne funksjonen forhindrer at ovnsfunksjonen endres ved et uhell.</b>   |  |   |
| Slå den på når ovnen er på – den innstilte tilberedningen fortsetter og betjeningspanelet er låst.<br>Slå den på når ovnen er av – ovnen kan ikke slås på og betjeningspanelet er låst.                     |  |   |
| <br>OK   |  OK – trykk og hold for å slå på funksjonen.<br>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   |

|  |   |
|--|---|
|  (°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 gjær-<br>bakst, 16 stk   | stekebrett eller langpan-<br>ne   | 180  | 2   | 20 - 30   |
| Rundstykker, 9<br>stk  | stekebrett eller langpan-<br>ne   | 180  | 2   | 30 - 40   |
| Frossen pizza,<br>0,35 kg  | stekerist   | 220  | 2   | 10 - 15   |
| Rullekake  | stekebrett eller langpan-<br>ne   | 170  | 2   | 25 - 35   |
| Brownies   | stekebrett eller langpan-<br>ne   | 175  | 3   | 25 - 30   |
| Soufflé, 6 stk   | keramisk ildfast form på<br>rist  | 200  | 3   | 25 - 30   |
| Sukkerbrødbunn   | sukkerbrødbunn-form på<br>rist  | 180  | 2   | 15 - 25   |
| Formkake med<br>syltetøy   | bakeform på rist  | 170  | 2   | 40 - 50   |




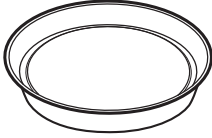
# RÅD OG TIPS

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(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.

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| <b>Pizzapanne</b>  | <b>Kakeform</b>   | <b>Ramekins</b>   | <b>Form for karamellpudding</b>  |
| Mørk, ikke-reflekterende<br>28 cm diameter                                       | Mørk, ikke-reflekterende<br>26 cm diameter  | Keramisk<br>8 cm diameter,<br>5 cm høyde  | Mørk, ikke-reflekterende<br>28 cm diameter   |








## 11.3 Tilberedningstabeller for testinstitutter








### Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(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   | -   |

# RÅD OG TIPS

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Eplepai,<br>2 former<br>Ø 20 cm  | Ekte Varm-<br>luft  | Rist  | 2   | 160   | 70 - 90   | -   |
| Formka-<br>ke, ka-<br>keform<br>Ø26 cm   | Over- og<br>undervar-<br>me   | Rist  | 2   | 170   | 40 - 50   | Forvarm ovnen i<br>10 minutter.   |
| Formka-<br>ke, ka-<br>keform<br>Ø26 cm   | Ekte Varm-<br>luft  | Rist  | 2   | 160   | 40 - 50   | Forvarm ovnen i<br>10 minutter.   |
| Formka-<br>ke, ka-<br>keform<br>Ø26 cm   | Ekte Varm-<br>luft  | Rist  | 2 og 4  | 160   | 40 - 60   | Forvarm ovnen i<br>10 minutter.   |
| Kjeks  | Ekte Varm-<br>luft  | Steke-<br>brett   | 3   | 140 -<br>150  | 20 - 40   | -   |
| Kjeks  | Ekte Varm-<br>luft  | Steke-<br>brett   | 2 og 4  | 140 -<br>150  | 25 - 45   | -   |
| Kjeks  | Over- og<br>undervar-<br>me   | Steke-<br>brett   | 3   | 140 -<br>150  | 25 - 45   | -   |
| Smør-<br>brød, 4 -<br>6 styk-<br>ker   | Grill   | Rist  | 4   | maks.   | 2 - 3 mi-<br>nutter på<br>den ene<br>siden; 2 -<br>3 minutter<br>på den<br>andre si-<br>den | Forvarm ovnen i 3<br>minutter.  |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(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!

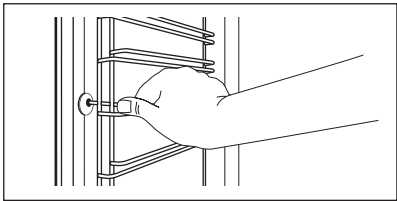
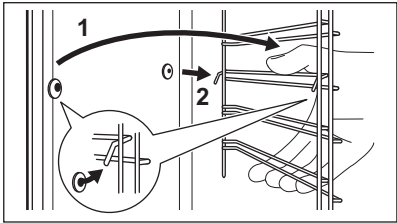
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 12.1 Merknader om rengjøring

|   |   |
|---|---|
| <br><b>Rengjøringsmidler</b> | 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.   |
| <br><b>Hverdagsbruk</b>    | 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. |
| <br><b>Tilbehør</b>        | 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 brettstignene for å rengjøre ovnen.

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| <b>Steg 1</b> | Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.   |  |
| <b>Steg 2</b> | Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen.   |   |
| <b>Steg 3</b> | Trekk den bakre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen og ta den ut.                           |  |
| <b>Steg 4</b> | Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge. Holderne på de uttrekkbare skinnene må peke forover. |   |

## 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

|                      |   |  |
|----------------------|---|--|
| <b>Steg 1</b>        | Gå inn i meny: Rengjøring  . |  |
| <b>Mulighet</b>      | <b>Varighet</b>   |  |
| C1 - Lett rengjøring | 1 h   |  |

| Pyrolytisk rengjøring  |   |
|--|---|
| C2 - Normal rengjøring   | 1 h 30 min  |
| C3 - Grundig rengjøring  | 2 h 30 min  |
| <b>Steg 2</b>  | OK - trykk for å velge rengjøringsprogrammet.                           |
| <b>Steg 3</b>  | OK – trykk for å starte rengjøringen.                                   |
| <b>Steg 4</b>  | 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 !

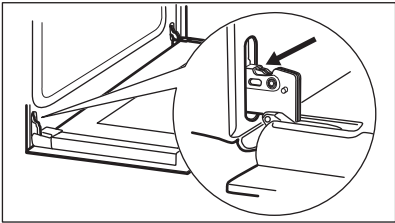
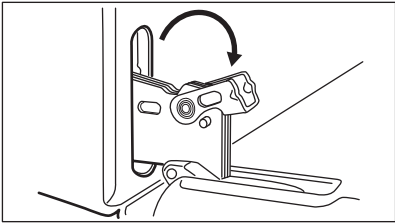
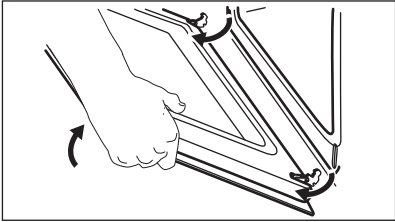
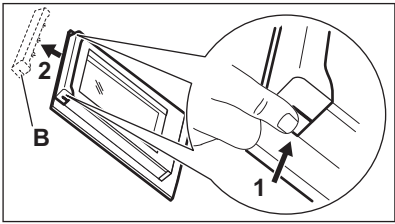
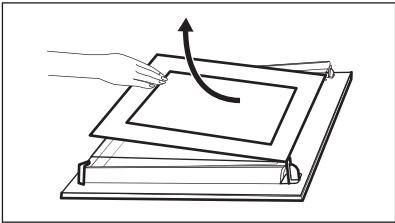
| Ovnen påminner deg når den skal rengjøres med pyrolytisk rengjøring.   |  |
|--|--|
|  blinker i displayet i 5 sekunder etter hver tilberedningsøkt. | For å slå av påminnelsen, må du taste inn Meny og velg Oppsett, Husk Å Rengjøre !. |

## 12.5 Slik fjerner du og installerer: Dør

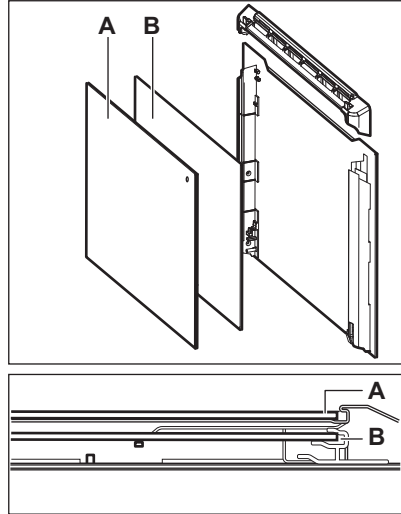
Ovnsdøren har tre glasspaneler. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre det. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.

|  |
|--|
|  <b>FORSIKTIG!</b><br>Ikke bruk ovnen uten glassene. |
|--|

# STELL OG RENGJØRING

|               |   |  |
|---------------|---|--|
| <b>Steg 1</b> | Åpne døren helt, og hold begge hengslene.   |    |
| <b>Steg 2</b> | Løft og dreii spakene helt på begge hengsler.   |  |
| <b>Steg 3</b> | Lukk ovnsdøren halvveis til første åpne posisjon. Trekk og løft så døren ut- over og ta den ut av holderen.   |    |
| <b>Steg 4</b> | Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.   |  |
| <b>Steg 5</b> | Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.   |    |
| <b>Steg 6</b> | Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.   |  |
| <b>Steg 7</b> | Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Begynn med det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene. |   |
| <b>Steg 8</b> | Rengjør glasspanelene med såpe og vann. Tørk glasspanelet omhyggelig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.   |  |
| <b>Steg 9</b> | Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.  |  |

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 innvendige glasspanelet riktig i holderne.



## 12.6 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

|               |   |
|---------------|---|
| <b>Steg 1</b> | Drei glassdekselet for å ta det av.                                 |
| <b>Steg 2</b> | Rengjør glassdekselet.  |
| <b>Steg 3</b> | Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C. |
| <b>Steg 4</b> | 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.                            | Barnesikringen 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.         |



| Feilkoder   |   |
|---|---|
| Err F102  | Ovnsdøren er lukket.                      |
| Err F102  | Dørlåsen er ikke ødelagt.                 |
| 00:00   | Det var strømbrytning. 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. |   |

## 13.2 Servicedata

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

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                                       | COP802X 949498461 |
| Energieffektivitetsindeks                                  | 81.2              |
| Energieffektivitetsklasse                                  | A+                |
| Energiforbruk med standard matmengde, over- og under-varme | 0.93 kWh/syklus   |
| Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus           | 0.69 kWh/syklus   |

|              |                |
|--------------|----------------|
| Antall ovner | 1              |
| Varmekilde   | Elektrisitet   |
| Volum        | 72 l           |
| Ovnstyper    | Innbyggingsovn |
| Masse        | 33.2 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.

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. |
|---|---|

| Steg 1   | Steg 2  | Steg 3   | Steg 4  | Steg 5  |
|--|---|--|---|---|
| <br> | <br>OK | <br><b>O1 - O12</b> | <br>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<br>2 – Klikk<br>3 – Lyd av | O4  | Summerlyd                       | 1 - 4                 |
| O5      | Steketermometer Handling | 1 – Alarm og stopp<br>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 .

# MENYSTRUKTUR

---

sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

## 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 den 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](http://www.electrolux.com/support)



registrera din produkt för bättre service:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



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

|  |            |  |            |
|--|------------|--|------------|
| <b>1. SÄKERHETSINFORMATION.....</b>                              | <b>118</b> | <b>2.7 Service.....</b>                      | <b>124</b> |
| 1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning..... | 118        | <b>2.8 Avyttring.....</b>                    | <b>124</b> |
| 1.2 Allmän säkerhet.....   | 119        | <b>3. INSTALLATION.....</b>                  | <b>124</b> |
| <b>2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....</b>                            | <b>120</b> | 3.1 Inbyggnad.....                           | 124        |
| 2.1 Installation.....  | 120        | 3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet..... | 125        |
| 2.2 Elanslutning.....  | 121        | <b>4. PRODUKTBESKRIVNING.....</b>            | <b>126</b> |
| 2.3 Använd.....  | 122        | 4.1 Allmän översikt.....                     | 126        |
| 2.4 Underhåll och rengöring.....                                 | 123        | 4.2 Tillbehör.....                           | 126        |
| 2.5 Pyrolyrensrengöring.....                                     | 123        |  |            |
| 2.6 Invändig belysning.....                                      | 124        |  |            |

|   |            |   |            |
|---|------------|---|------------|
| <b>5. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN.....</b> | <b>127</b> | <b>10.3</b> Kylfläkt.....                                 | <b>141</b> |
| 5.1 Kontrollpanel.....                                | 127        | <b>11. RÅD OCH TIPS.....</b>                              | <b>141</b> |
| <b>6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....</b>                 | <b>128</b> | 11.1 Bakning med fukt.....                                | 141        |
| 6.1 Första rengöring.....                             | 128        | 11.2 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör.....     | 142        |
| 6.2 Initial föruppvärmning.....                       | 128        | 11.3 Tillagningstabeller för testinstitut.....            | 143        |
| <b>7. DAGLIG ANVÄNDNING.....</b>                      | <b>128</b> | <b>12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....</b>                     | <b>144</b> |
| 7.1   |            | 12.1 Anmärkningar om rengöring.....                       | 144        |
| Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner.....      | 128        | 12.2 Hur man tar bort: Ugnstegar ...                      | 145        |
| 7.2 Värmefunktioner.....                              | 129        | 12.3 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring.....        | 145        |
| 7.3 Anvisningar om: Bakning med fukt.....             | 130        | 12.4 Påminnelse om rengöring.....                         | 147        |
| 7.4   |            | 12.5 Hur man tar bort och installerar: Lucka.....         | 147        |
| Så här ställer du in: Tillagningshjälp..              | 130        | 12.6 Byte av: Lampa.....                                  | 148        |
| 7.5 Tillagningshjälp med recept.....                  | 131        | <b>13. FELSÖKNING.....</b>                                | <b>149</b> |
| <b>8. KLOCKFUNKTIONER.....</b>                        | <b>136</b> | 13.1 Vad gör jag om .....                                 | 149        |
| 8.1 Klockfunktioner.....                              | 136        | 13.2 Servicedata.....                                     | 150        |
| 8.2   |            | <b>14. ENERGIEFFEKTIVITET.....</b>                        | <b>151</b> |
| Så här ställer du in: Klockfunktioner..               | 136        | 14.1 Produktinformation och produktinformationsblad*..... | 151        |
| <b>9. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR.....</b>                  | <b>138</b> | 14.2 Energibesparing.....                                 | 151        |
| 9.1 Sätta in tillbehör.....                           | 138        | <b>15. MENYSTRUKTUR.....</b>                              | <b>152</b> |
| 9.2 Matlagningstermometer.....                        | 138        | 15.1 Meny.....  | 152        |
| <b>10. TILLVALSFUNKTIONER.....</b>                    | <b>140</b> | <b>16. MILJÖSKYDD.....</b>                                | <b>153</b> |
| 10.1 Knapplös.....                                    | 140        |   |            |
| 10.2 Automatisk avstängning.....                      | 140        |   |            |

## 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!** Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

## 1.2 Allmän säkerhet

- 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 ugnsgformar.

# SÄKERHETSINSTRUKTIONER

---

- 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 ugnsstegar 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.

|  |              |
|--|--------------|
| 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   |
| Monteringskruvar   | 4x25 mm   |

## 2.2 Elanslutning



### **VARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av 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

# SÄKERHETSINSTRUKTIONER

## 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 <sup>2</sup> ) |
|------------------|------------------------------|
| 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.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- 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.



### **VARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
  - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
  - 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.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Ugnen får inte användas för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning.
- Tillaga alltid med ugnsluckan 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



### **WARNING!**

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet 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 Pyrolysrengöring



### **WARNING!**

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 pyrolysrengöring.
- Håll barn och borta från produkten när pyrolysrengöring är igång. Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolysrengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
  - tillse god ventilation under och efter varje pyrolysrengöring.
  - 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 pyrolyslugnar.
  - 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 pyrolyslugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.

# INSTALLATION

---

- 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 pyrolytiska rester är inte skadliga för människor, inklusive barn och äldre personer med sjukdom.

## 2.6 Invändig belysning



### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Avyttring



### **WARNING!**

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

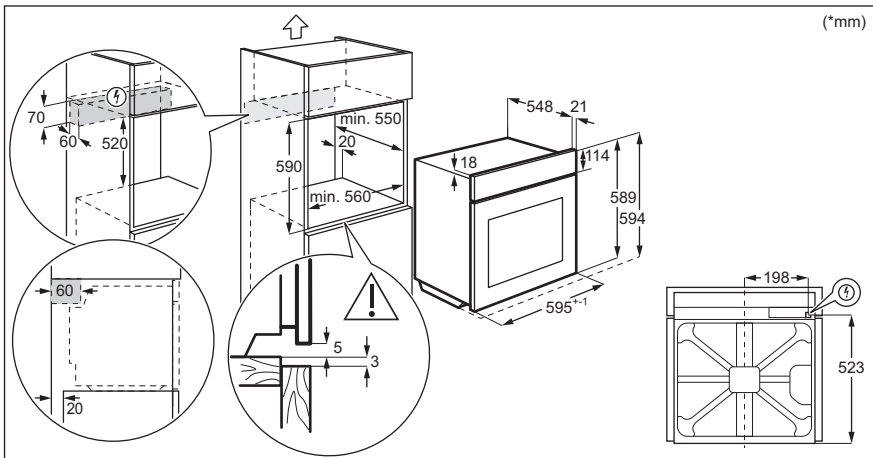
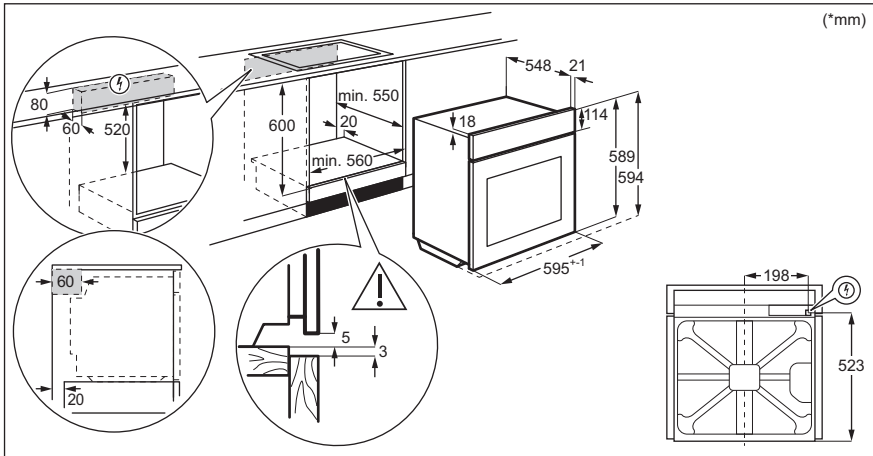


**YouTube**

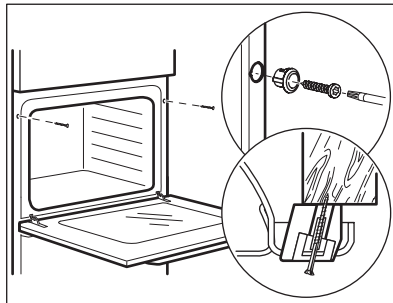
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





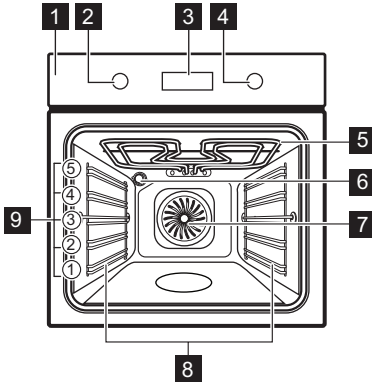
## 3.2 Säkring av ugnen i inbyggadsskåpet



## 4. PRODUKTBESKRIVNING

---

### 4.1 Allmän översikt









- 1** Kontrollpanel
- 2** Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3** Display
- 4** Inställningsratt
- 5** Värmeelement
- 6** Lampa
- 7** Fläkt
- 8** Ugnsstegar, borttagbara
- 9** Hyllplaceringar



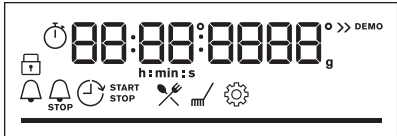
### 4.2 Tillbehör










- **Galler**  
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**  
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Matlagningstermometer**  
För att mäta temperaturen i maten.
- **Teleskopskenor**  
Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugns gallren.


## 5. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

### 5.1 Kontrollpanel

| Sensorområden på kontrollpanelen   |   |  |   |    | Tryck på  | Vrid ratten   |
|--|---|--|---|----|---|---|
| <br>Timer | <br>Snabbuppvärmning | <br>Belysning | <br>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   |   |  |  |   |
|---|---|--|--|---|
| <br>Knapplås | <br>Tillagningshjälp | <br>Rengöring | <br>Inställningar | <br>Snabbuppvärmning |
| <b>Timerindikatorer:</b>  |                      |               |                   |                      |

|  |   |
|--|---|
| <b>Förloppsindikator</b> - visar uppnådd temperatur eller tid. |  |
|--|---|

# FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Matlagningstermometer Indikator



## 6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



**VARNING!**

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







| Börja tillagningen  |   |
|---|---|
|  |  |
| Ställ in en tillagningsfunktion.  | Ställ in temperaturen.  |

## 7.2 Värmefunktioner

### Standardtillagningsfunktioner

| Tillagningsfunktion  | Användning   |
|--|--|
| <br><b>Varmluft</b>         | För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme. |
| <br><b>Över-/undervärme</b> | Bakning och stekning på en ugnsnivå.   |
| <br><b>Fryst mat</b>       | För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.                                |
| <br><b>Pizza/Paj</b>      | För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.  |
| <br><b>Undervärme</b>     | För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.   |
| <br><b>Upptining</b>      | För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.                      |

| Tillagningsfunktion  | Användning  |
|--|---|
|  <p><b>Bakning med fukt</b></p>   | 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. |
|  <p><b>GRILL</b></p>              | För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.   |
|  <p><b>Varmluftsgrillning</b></p> | Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.   |
|  <p><b>Meny</b></p>               | 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 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"> <li>Matlagningstermometer</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rare</li> <li>Medel</li> <li>Välstekt</li> </ul> |




| Tillagningshjälp - använd det för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar: |               |               |               |
|--|---------------|---------------|---------------|
| <b>Steg 1</b>  | <b>Steg 2</b> | <b>Steg 3</b> | <b>Steg 4</b> |

## Tillagningshjälp - använd det för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar:






|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Öppna menyn.  | Välj Tillagningshjälp.<br>Tryck på OK.  | Välj maträtt. Tryck på<br>OK.   | Sätt in maträtten i ugnen. Bekräfta inställning.                                  |

## 7.5 Tillagningshjälp med recept








### Teckenförklaring


















|   |   |
|---|---|
|  | Matlagningstermometer tillgängligt. Placera Matlagningstermometer i den tjockaste delen av rätten.<br>Ugnen stängs av när inställd Matlagningstermometer temperatur har uppnåtts. |
|  | Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.  |
|  | Ugnsnivå.   |

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.
























|                  | Maträtt                 | Vikt  | Ugnsnivå / tillbehör  | Program-tid |
|------------------|-------------------------|---|---|-------------|
| <b>Nötkött</b> 🍖 |                         |   |   |             |
| P1               | Rostbiff, röd           | 1–1,5 kg;<br>skivor med<br>tjocklek 4–5<br>cm     |   2; bakplåt<br>Stek köttet i några minuter i en het stek-panna. Sätt in i ugnen.   | ~ 40 min    |
| P2               | Rostbiff, me-<br>dium   |   |   | ~ 50 min    |
| P3               | Rostbiff, väl-<br>stekt |   |   | ~ 60 min    |
| P4               | Stek, medium            | 180–220 g<br>per stycke;<br>3 cm tjocka<br>skivor |    3; stekfat på galler<br>Stek köttet i några minuter i en het stek-panna. Sätt in i ugnen. | ~ 15 min    |




















# DAGLIG ANVÄNDNING





|  | Maträtt  | Vikt  | Ugnsnivå / tillbehör   | Program-tid |
|--|--|---|--|-------------|
| P5   | <b>Rostbiff/<br/>bräserad</b> (revbensspjäll, rund, tjock flé) | 1,5–2 kg                                      |  <b>2</b> ; stekfat på <b>galler</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.   | ~ 120 min   |
| P6   | <b>Rostbiff, röd</b><br>(långsam tillagning)                   | 1–1,5 kg;<br>skivor med<br>tjocklek 4–5<br>cm |  <b>2</b> ; <b>bakplåt</b><br>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   | <b>Rostbiff, medium</b> (långsam tillagning)                   |   |  | ~ 85 min    |
| P8   | <b>Rostbiff, välstekt</b> (långsam tillagning)                 |   |  | ~ 130 min   |
| P9   | <b>Filé, röd</b> (långsam tillagning)                          | 0,5–1,5 kg;<br>5–6 cm<br>tjocka bitar         |  <b>2</b> ; <b>bakplåt</b><br>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  | <b>Filé, medium</b> (långsam tillagning)                       |   |  | ~ 90 min    |
| P11  | <b>Filé, klar</b> (långsam tillagning)                         |   |  | ~ 120 min   |
| <b>Kalvkött</b>   |  |   |  |             |
| P12  | <b>Kalvstek</b> (t.ex. bog)                                    | 0,8–1,5 kg;<br>4 cm tjocka bitar              |  <b>2</b> ; stekfat på <b>galler</b><br>Använd dina favoritkryddor. Tillsätt vätska. Täckt stek.  | ~ 80 min    |
| <b>Fläskkött</b>  |  |   |  |             |
| P13  | <b>Fläskstek, hals eller bog</b>                               | 1,5–2 kg                                      |  <b>2</b> ; stekfat på <b>galler</b><br>Vänd köttet efter halva tillagningstiden.   | ~ 120 min   |

|  | Maträtt             | Vikt  | Ugnsnivå / tillbehör   | Program-tid |
|--|---------------------|---|--|-------------|
| P14  | Pulled pork<br>LTC  | 1,5–2 kg  |   2; bakplåt<br>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<br>Använd dina favoritkryddor.  | ~ 55 min    |
| P16  | Revbensspjäll       | 2–3 kg; använd råa, 2–3 cm tjocka revbensspjäll |  3 långpanna<br>Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfattet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.   | 90 min      |
| <b>Lamm</b>       |                     |   |  |             |
| P17  | Lammfiol med ben    | 1,5–2 kg; 7–9 cm tjocka stycken                 |   2; stekfat på galler<br>Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.                                       | ~ 130 min   |
| <b>Fågelkött</b>  |                     |   |  |             |
| P18  | Hel kyckling        | 1–1,5 kg; färsk                                 |   2; stekgryta på plåt<br>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<br>Använd dina favoritkryddor.  | ~ 40 min    |
| P20  | Kycklingbröst       | 180–200 g per bit                               |   2; stekgryta på galler<br>Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.                | ~ 25 min    |
| P21  | Kycklinglår, färska | -   |   3; bakplåt<br>Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.                 | ~ 30 min    |

# DAGLIG ANVÄNDNING





|  | Maträtt           | Vikt              | Ugnsnivå / tillbehör   | Programtid |
|--|-------------------|-------------------|--|------------|
| P22  | Hel anka          | 2–3 kg            |   2; stekfat på <b>galler</b><br>Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden. | ~ 100 min  |
| P23  | Hel gås           | 4–5 kg            |   2 <b>långpanna</b><br>Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.     | ~ 110 min  |
| <b>Annat</b>    |                   |                   |  |            |
| P24  | Köttfärslimpa     | 1 kg              |   2; <b>galler</b><br>Använd dina favoritkryddor.  | ~ 60 min   |
|  <b>Fisk</b>   |                   |                   |  |            |
| P25  | Hel fisk gril-lad | 0,5–1 kg per fisk |   2; <b>bakplåt</b><br>Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.  | ~ 30 min   |
| P26  | Fiskfilé          | -                 |   3; stekgryta på <b>galler</b><br>Använd dina favoritkryddor.   | 20 min     |
| <b>Söta bakverk/efterrätter</b>    |                   |                   |  |            |
| P27  | Cheesecake        | -                 |  2;  28 cm springform på <b>galler</b>   | 90 min     |
| P28  | Äppelkaka         | -                 |  3; <b>bakplåt</b>  | 45 min     |
| P29  | Äppelpaj          | -                 |  2; pajform på <b>galler</b>  | 40 min     |
| P30  | Äppelpaj          | -                 |  1;  22 cm pajform på <b>galler</b>  | 60 min     |
| P31  | Brownies          | 2 kg              |  3; <b>långpanna</b>  | 30 min     |
| P32  | Chokladmuffins    | -                 |  3; muffinsbricka på <b>galler</b>  | 25 min     |

|  | Maträtt               | Vikt     | Ugnsnivå / tillbehör   | Program-tid |
|--|-----------------------|----------|--|-------------|
| P33  | Limpkaka              | -        |  2 brödform på <b>galler</b>  | 50 min      |
| <b>Grönsaker/smårätter</b>          |                       |          |  |             |
| P34  | Bakad potatis         | 1 kg     |  2; <b>bakplåt</b><br>Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.  | 50 min      |
| P35  | Klyftor               | 1 kg     |  3 <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper<br>Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar.                                 | 35 min      |
| P36  | Grillade grönsaker    | 1–1,5 kg |  3 <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper<br>Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar.                               | 30 min      |
| P37  | Croquettes, frysta    | 0,5 kg   |  3; <b>bakplåt</b>  | 25 min      |
| P38  | Pommes frites, frysta | 0,75 kg  |  3; <b>bakplåt</b>  | 25 min      |
| <b>Gratänger, bröd och pizza</b>    |                       |          |  |             |
| P39  | Lasagne/nudelgryta    | 1–1,5 kg |  2; stekgryta på <b>galler</b>   | 45 min      |
| P40  | Potatisgratäng        | 1–1,5 kg |  1; stekgryta på <b>galler</b>  | 50 min      |
| P41  | Färsk pizza, tunn     | -        |   2; <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper | 15 min      |
| P42  | Färsk pizza, tunn     | -        |   2; <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper | 25 min      |
| P43  | Quiche                | -        |  2 bakform på <b>galler</b>   | 45 min      |




|     | Maträtt   | Vikt   | Ugnsnivå / tillbehör  | Program-tid |
|-----|---|--------|---|-------------|
| P44 | Baguette/<br>ciabatta/ljust<br>bröd                           | 0,8 kg |   3; bakplåt täckt med bakplåtspapper<br>Mer tid behövs för ljust bröd. | 30 min      |
| P45 | Blandkorn/<br>rågbröd/<br>mörkt bland-<br>kornsbröd i<br>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.<br>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.   |









## Så här ställer du in: Signalur

| Steg 1  | Displayen visar:<br>0:00<br> | 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:<br>0:00<br><br>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:<br>tidpunkt<br><br>START | Steg 3  | Steg 4  | Displayen visar:<br>--:--<br><br>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.

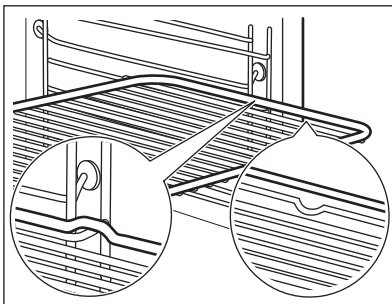
## 9. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

### 9.1 Sätta in tillbehör

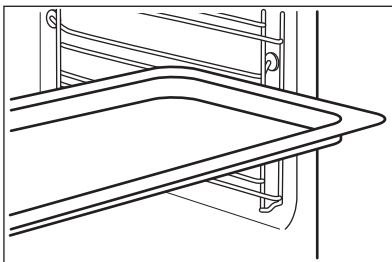
Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tippssäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

**Galler:**

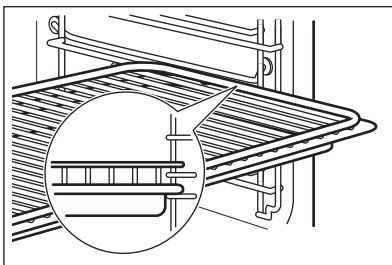
Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.

**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.

## Två temperaturer ska ställas in:

°C  
Ugnstemperaturen.

  
Tillagningstemperaturen.

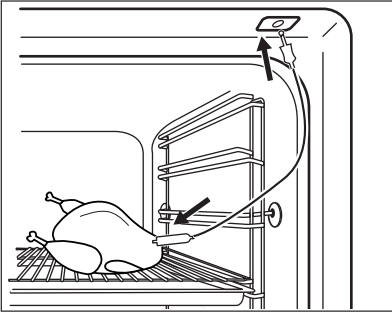
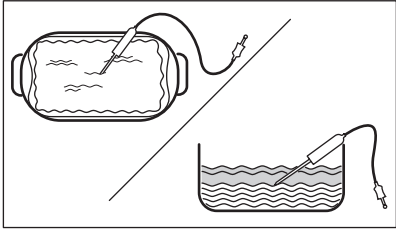
## För bästa resultat:

Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.



Den är inte lämplig för flytande rätter.

Under tillagning ska den vara inuti maten.

## Så här använder du: Matlagningstermometer







|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>Steg 1</b>   | Slå på ugnen.   |  |
| <b>Steg 2</b>   | Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.   |  |
| <b>Steg 3</b>   | Sätt in: Matlagningstermometer.   |  |
| <b>Kött, fågel och fisk</b>   | <b>Gryta</b>  |  |
| 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. |  |
|    |    |  |
| <b>Steg 4</b>   | Anslut Matlagningstermometer i uttaget framtill i ugnen. På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.  |  |

# TILLVALSFUNKTIONER

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



## 10. TILLVALSFUNKTIONER

### 10.1 Knapplås

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.</b>   |  |   |
| Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst.<br>Slå på den när ugnen är avstängd – ugnen kan inte sättas på, kontrollpanelen är låst.               |  |   |
| <br>                                |  OK – tryck och håll inne för att slå på funktionen.<br>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   |
| max 250  | 3   |

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.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|--|---|---|---|---|
| Vetebullar, 16 st  | långpanna eller djup form   | 180   | 2   | 20 - 30   |
| Frallor, 9 st  | långpanna eller djup form   | 180   | 2   | 30 - 40   |
| Frost 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   |
| Sockerkaksbotten   | flan-form på galler   | 180   | 2   | 15 - 25   |
| Viktoriakaka   | gratängform 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   |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(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.

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| <b>Pizzaform</b>   | <b>Ugnsform</b>   | <b>Portionsform</b>   | <b>Tårtbottenform</b>  |
| Mörk, icke reflekterande<br>28 cm diameter   | Mörk, icke reflekterande<br>26 cm diameter  | Keramik<br>8 cm diameter,<br>5 cm hög   | Mörk, icke reflekterande<br>28 cm diameter   |








## 11.3 Tillagningstabeller för testinstitut

### Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60705-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(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

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(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

|   |   |
|---|---|
| <br><b>Rengöringsmedel</b> | 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.   |

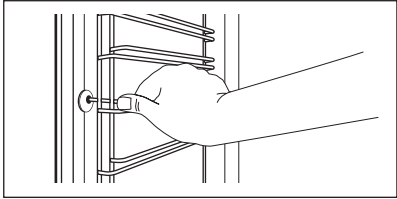
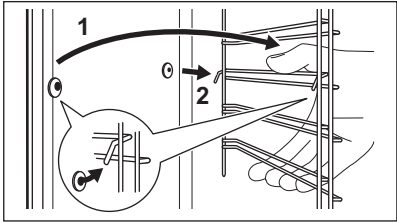


|   |  |
|---|--|
|  <p><b>Används varje dag</b></p> | <p>Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettsamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.</p> <p>Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före tillagning. Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.</p> |
|---|--|

|   |   |
|---|---|
|  <p><b>Tillbehör</b></p> | <p>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.</p> <p>Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.</p> |
|---|---|



## 12.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

|                      |   |  |
|----------------------|---|--|
| <p><b>Steg 1</b></p> | <p>Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.</p>  |  |
| <p><b>Steg 2</b></p> | <p>Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.</p>   |   |
| <p><b>Steg 3</b></p> | <p>Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.</p>                      |  |
| <p><b>Steg 4</b></p> | <p>Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning. Låsstiften på teleskopskenorna måste peka framåt.</p> |  |



## 12.3 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

Rengör ugnen med Pyrolytisk rengöring.

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>VARNING!</b><br/>Det finns risk för brännskador.</p>   |
|  | <p><b>FÖRSIKTIGHET!</b><br/>Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen.</p> |


# 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  |   |
|---|---|
| <b>Steg 1</b>   | Öppna meny: Rengöring $\text{m}/$ .                                     |
| <b>Funktion</b>   | <b>Koktid</b>   |
| C1 - Lätt rengöring   | 1 h   |
| C2 - Normal rengöring   | 1 h 30 min  |
| C3 - Grundlig rengöring   | 2 h 30 min  |
| <b>Steg 2</b>   | OK - tryck för att välja rengöringsprogrammet.                          |
| <b>Steg 3</b>   | OK - tryck för att starta rengöringen.                                  |
| <b>Steg 4</b>   | 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:<br> |   |

| 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. |

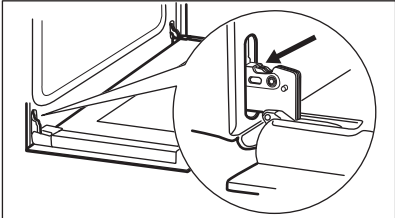
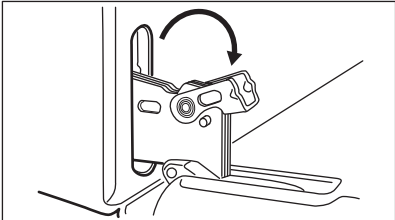
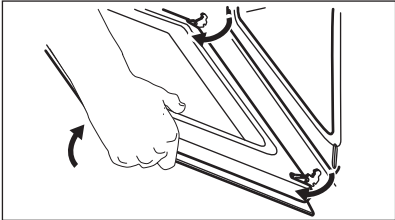
## 12.5 Hur man tar bort och installerar: Lucka

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

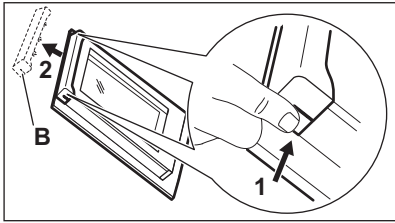
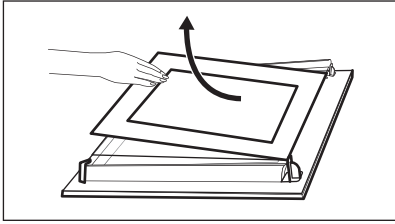


### FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glasrutorna.

|               |  |  |
|---------------|--|--|
| <b>Steg 1</b> | Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.  |    |
| <b>Steg 2</b> | Lyft upp och vrid spakarna på de två gångjärnen.   |  |
| <b>Steg 3</b> | Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats. |   |
| <b>Steg 4</b> | Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.   |  |
| <b>Steg 5</b> | Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.                       |  |

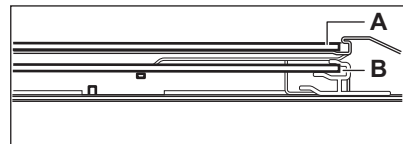
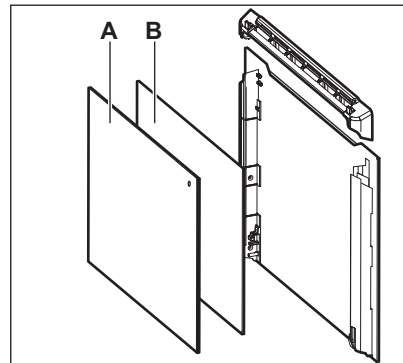
# SKÖTSEL OCH RENGÖRING

|               |   |  |
|---------------|---|--|
| <b>Steg 6</b> | Dra lucklisten framåt för att ta bort den.  |  |
| <b>Steg 7</b> | Håll i glasrutorna i övre kanten och dra försiktigt ut dem en efter en. Börja med den översta glasrutorna. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut. |  |
| <b>Steg 8</b> | Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.   |  |
| <b>Steg 9</b> | När rengöringen är klar, sätt tillbaka glasrutorna och ugnsluckan.  |  |

Var noga med att sätta tillbaka glasrutorna (A och B) i rätt ordning. Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glasrutorna, varje glasruta ser olika ut för att förenkla demontering och montering.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklistan.

Se till att den mellersta glasrutorna placeras korrekt i sina skåror.



## 12.6 Byte av: Lampa



### **VARNING!**

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

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Steg 1</b> | Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.                      |
| <b>Steg 2</b> | Rengör glasskyddet.  |
| <b>Steg 3</b> | Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C. |
| <b>Steg 4</b> | Sätt tillbaka glasskyddet.                                       |

## 13. FELSÖKNING



### WARNING!

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... |

| Komponenter                                     |   |
|---|---|
| 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.           |
| 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. |   |

## 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.)                                      | ..... |
| Produktnummer (PNC)                                | ..... |
| Serienummer (S.N.)                                 | ..... |

## 14. ENERGIEFFEKTIVITET

### 14.1 Produktinformation och produktinformationsblad\*

|  |                   |
|--|-------------------|
| Leverantörens namn   | Electrolux        |
| Modellidentifiering  | COP802X 949498461 |
| 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  | 33.2 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 tätningslist 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.

# MENYSTRUKTUR

## 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. |
|---|--|



| Steg 1  | Steg 2   | Steg 3   | Steg 4   | Steg 5   |
|---|--|--|--|--|
| <br> | <br>OK | <br>O1 - O12 | <br>OK |  |
| Välj Meny, Inställningar.   | Bekräfta inställning.  | Välj inställning.  | Bekräfta inställning.  | Justera värdet och tryck på OK.  |

| Inställningar |           |                                     |    |                      |       |
|---------------|-----------|-------------------------------------|----|----------------------|-------|
| O1            | Klockslag | Ändra                               | O2 | Ljusstyrka i display | 1 - 5 |
| O3            | Knappljud | 1 - Pip<br>2 - Klick<br>3 - Ljud av | O4 | Ljudvolym            | 1 - 4 |



| Inställningar |                              |                                |     |                              |                      |
|---------------|------------------------------|--------------------------------|-----|------------------------------|----------------------|
| O5            | Matlagningstermometer Åtgärd | 1 - Larm och stopp<br>2 - Larm | O6  | Upptimer                     | På/Av                |
| O7            | Belysning                    | På/Av                          | O8  | Snabbuppvärmning             | På/Av                |
| O9            | Påminnelse om rengöring      | På/Av                          | O10 | Demoläge                     | Aktiveringskod: 2468 |
| 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](http://www.electrolux.com/shop)



867360450-A-482021

