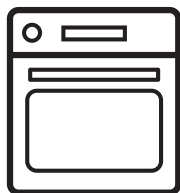




Electrolux



electrolux.com/register



OOP845NZ1

DA	Brugsanvisning Dampovn	2
EN	User Manual Steam oven	35
FI	Käyttöohje Höryuuni	68
NO	Bruksanvisning Dampovn	101
SV	Bruksanvisning Ångugn	133

VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores hjemmeside for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support



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



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

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter:

Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. BETJENINGSPANEL.....	10
6. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	10
7. DAGLIG BRUG.....	11
8. URFUNKTIONER.....	17
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	18
10. EKSTRAFUNKTIONER.....	22
11. RÅD OG TIPS.....	23
12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	25
13. FEJLFINDING.....	30
14. ENERGIEFFEKTIV.....	32
15. MENUSTRUKTUR.....	33
16. MILJØHENSYN.....	34

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.

- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- 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.
- Fjern al tilbehøret fra rummet i apparatet før pyrolyserengøring.

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 hånden.
- Installer apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	590 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	594 mm
Højde bagest på apparatet	576 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	569 mm
Apparatets indbygningsdybde	548 mm
Dybde med åben dør	1022 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.

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

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

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

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Jordledningen (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end den brun fase og de blå neutrale kabler.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller 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.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Pyrolyserengøring

ADVARSEL!

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

- Inden pyrolytisk rensning og forvarmning skal følgende fjernes fra ovnrummet:
 - Alle madrester, spildt olie og fedt
 - alle udtagelige genstande (herunder hylder, ovnribber osv., der følger med apparatet), især alle non-stick gryder, pander, plader, redskaber osv.

- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.
- Hold børn væk fra apparatet, mens pyrolyserengøringen er i gang. Ovnen bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring er en proces ved høj temperatur, som kan frigive dampe fra madrester og konstruktionsmaterialet. Derfor rådes forbrugerne på det kraftigste til at:
 - Sørg for god udluftning under og efter pyrolyserengøringen.
 - giv god ventilation under og efter den første forvarmning.
- Undgå at spilde eller komme vand på ovnlågen under og efter den pyrolyserengøringen for at undgå at beskadige ovnglassene.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester som beskrevet er ikke skadelige for mennesker, herunder børn, eller personer med helbredsproblemer.
- Hold kæledyr væk fra apparatet under og efter pyrolyserengøringen og forvarmningen. Små kæledyr (især fugle og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.

2.6 Tilberedning med kombidamp

ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

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

- Åbn apparatets låge forsigtigt efter tilberedning med damp.

2.7 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.8 Service

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

2.9 Bortskaffelse

ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæet ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. INSTALLATION

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

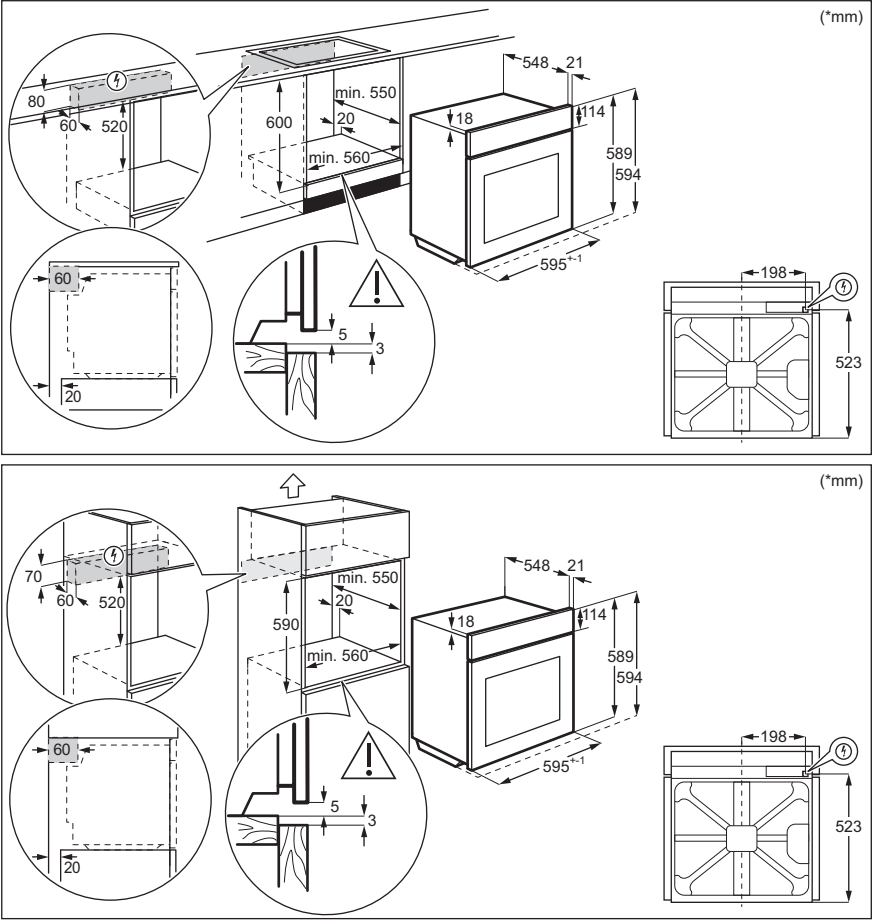
3.1 Indbygning



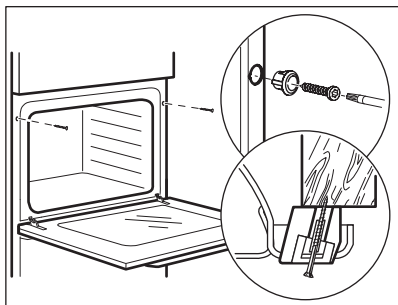
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

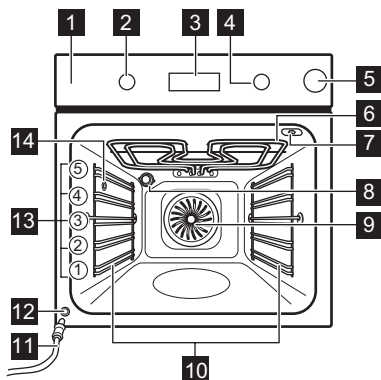


3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



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

4.2 Tilbehør

- **Grillrist**
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**
Til kager og småkager.
- **Grill-/bradepande**
Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.

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

5. BETJENINGSPANEL

5.1 Forsænkbare knapper

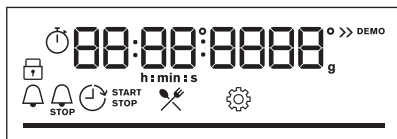
Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

5.2 Oversigt over betjeningspanel

Vælg en ovnfunktion for at tænde apparatet. Drej knappen for ovnfunktionerne til slukpositionen for at slukke for apparatet.

				OK
Timer	Hurtig opvarmning	Lys	Madlavningstermometer	Bekræft indstilling

5.3 Display



Display med vigtige funktioner.

Displaylamper

Grundlæggende indikatorer

				
Lås	Hjælp til tilberedning	Rengøring	Indstillinger	Hurtig opvarmning

Timerlamper

			
Minutur	Sluttid	Udskudt tid	Optimer

Statuslinje - til temperatur eller tid. Bjælken er helt rød, når apparatet når den indstillede temperatur.



Lampe for vandbeholder

		
---	---	---

Termometer Indikator



6. FØR BRUG FØRSTE GANG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Indledende rengøring

Inden første ibrugtagning rengøres den tomme ovn, og tiden indstilles:



00:00
Indstil tid. Tryk på: OK

6.2 Indledende forvarmning

Forvarm den tomme ovn, inden ibrugtagning.

- Trin 1

Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnribber ud af ovnen.
- Trin 2

Indstil den maksimale temperatur for funktionen: 
Lad ovnen være tændt i 1 t.
- Trin 3

Indstil den maksimale temperatur for funktionen: 
Lad ovnen være tændt i 15min.
-  Ovn

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

7. DAGLIG BRUG

 **ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Indstilling: Ovnfunktioner

- Trin 1

Drej knappen for ovnfunktionerne og vælg en ovnfunktion.
- Trin 2

Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.
-  >>

- tryk og hold inde for at slå funktionen til: Hurtig opvarmning. Den er ikke tilgængelig for visse ovnfunktioner.

Tilberedning med damp

Trin 1

Trin 2

Trin 3

Trin 4

Trin 5



°C

Tilberedning med damp

Tryk på vandbeholderens låg for at åbne den.

Kom 900 ml vand i vandbeholderen.

Skub vandbeholderen til dens oprindelige position.

Vælg dampovnfunktionen.

Indstil temperaturen.

7.2 Ovnfunktioner

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

7.3 Bemærkninger om:Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energiforbrugsklassen og økodesign (i overensstemmelse medEU 65/2014 ogEU 66/2014). Tests i overensstemmelse med:IEC/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.

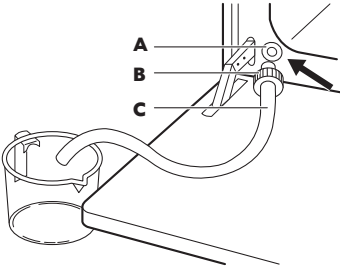
Se kapitlet “Råd” for at få vejledning om tilberedning,Fugtig varmluft.Se

kapitlet “Energiforbrug” for generelle anbefalinger til Energibesparelse, energibesparelse.

7.4 Vandtank

Lampe for vandtank	
	Tanken er fuld.
	Beholderen er halvt fuld.
	Beholderen er tom. Påfyld beholderen.
Hvis du hælder for meget vand i beholderen, sender sikkerhedsafløbsventilen det overskydende vand til bunden af ovnrummet. Fjern vandet med en svamp.	

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



7.5 Sådan indstiller du:Hjælp til tilberedning

Hver ret i denne undermenu har en anbefalet ovnfunktion og temperatur. Brug funktionen til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillinger. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedningen.

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

Til nogle retter kan du også tilberede med:		Den grad, en ret tilberedes ved:	
Termometer		- Rød - Medium - Gennemstegt	
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4



Åbn menuen.



Vælg Hjælp til tilberedning.
Tryk på **OK**.



Vælg retten. Tryk på: **OK**



Sæt retten i ovnen. Bekræft indstillingen.

7.6 Hjælp til tilberedning

Forklaring



Termometer tilgængelig. Anbring Termometer i den tykkeste del af retten. Ovnen slukkes, når den indstillede Termometer temperatur er nået.



Hæld vand i beholderen.

Forklaring



Forvarm ovnen, før du begynder tilberedningen.



Ribbe.

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten, som du kan kontrollere i tabellen.

Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
1 Roastbeef, rød		
2 Roastbeef, medium	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	  2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
3 Roastbeef, gennemstegt		
4 Steak, medium	180 - 220 g pr. stykke, 3 cm tykke skiver	   3; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
5 Oksesteg / braiseret (højreb, øverste rund, tyk flanksteak)	1.5 - 2 kg	  2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.
6 Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)		
7 Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	  2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
8 Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
9	Filet, rød (lavtemperaturstegning)		
10	Filet, medium (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	  2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
11	Filet, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
12	Kalvesteg (f.eks. bov)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm tykke stykker	  2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Tilsæt væske. Tildækket steg.
13	Flæskesteg eller svinnekam	1,5 - 2 kg	  1; stegefad på grillrist Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
14	Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1,5 - 2 kg	  2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
15	Mørbrad, fersk	1 - 1,5 kg; 5-6 cm tykke stykker	  2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
16	Spareribs	2 - 3 kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	 3; bradepande Tilsæt væske for at dække bunden af retten. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
17	Lammekølle med ben	1,5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker	  2; stegefad på bageplade Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
18	Hel kylling	1 - 1,5 kg; fersk	  2; sammenkogt ret på bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
19	Halv kylling	0,5 - 0,8 kg	  3; bageplade Brug dine yndlingskrydderier.
20	Kyllingebryst	180 - 200 g pr. stykke	   2; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.
21	Kyllingelår, ferske	-	   3; bageplade Hvis du har marineret kyllingelårene først, skal du indstille en lavere temperatur og tilberede dem i længere tid.
22	And, hel	2 - 3 kg	  2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.
23	Gås, hel	4 - 5 kg	  2; bradepande Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på bradepanden. Vend gæsen efter halvdelen af tilberedningstiden.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
24	Farsbrød	1 kg	 2; grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
25	Hel fisk, grillstegt	0.5 - 1 kg pr. fisk	 2; bageplade Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.
26	Fiskefilet	-	 3; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform på grillrist
28	Æblekage	-	 3; bageplade
29	Æbletærte	-	 2; tærteform på grillrist
30	Æbletærte	-	 1;  22 cm tærteform på grillrist
31	Brownies	2 kg af dej	 3; bradepande
32	Chokolademuffins	-	 3; muffinplade på grillrist
33	Brødkage	-	 2; brødform på grillrist
34	Bagte kartofler	1 kg	 2; bageplade Læg de hele kartofler med skræl på bagepladen.
35	Kartoffelbåde	1 kg	 3; bageplade beklædt med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær kartoflerne i stykker.
36	Grillede blandede grøntsager	1 - 1.5 kg	 3; bageplade beklædt med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær grøntsagerne i stykker.
37	Kroketter, frosne	0.5 kg	 3; bageplade
38	Pommes frites, frosne	0.75 kg	 3; bageplade
39	Kød/grøntsagslasagne med tørre pastaplader	1 - 1.5 kg	  1; sammenkogt ret på grillrist
40	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1 - 1.5 kg	  1; sammenkogt ret på grillrist Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
41	Pizza, tynd	-	  2; bageplade beklædt med bagepapir
42	Pizza, tyk	-	  2; bageplade beklædt med bagepapir
43	Quiche	-	 2; bageform på grillrist

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
44	Flute/ciabatta/hvidt brød	0.8 kg	 2; bageplade beklædt med bagepapir Der skal mere tid til hvidt brød.
45	Fuldkornsbrød/ rugbrød i brødform	1 kg	 2; bageplade beklædt med bagepapir / grillrist

8. URFUNKTIONER

8.1 Urfunktioner

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

8.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

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

Indstil: Minutur

 Timeren begynder straks at tælle ned.

Indstil: Tilberedningstid

Trin 1



Vælg en ovnfunktion og indstil temperaturen.

Trin 2



Tryk gentagne gange: .

Displayet viser:
0:00

STOP

Trin 3



Indstil tilberedningstiden.

Trin 4



Tryk: OK.

 Timeren begynder straks at tælle ned.

Indstil: Udskudt tid

Trin 1



Vælg ovnfunktion.

Trin 2



Tryk gentagne gange: .

Trin 3



Indstil starttiden.

Trin 4



Tryk: OK.

Displayet viser: aktu-
el tid

START

Displayet viser:
--:--
 STOP

Trin 5



Indstil sluttiden.

Trin 6



Tryk: OK.

 Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

9. BRUG AF TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

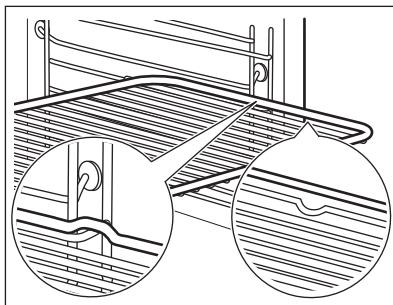
9.1 Isætning af tilbehør

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

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

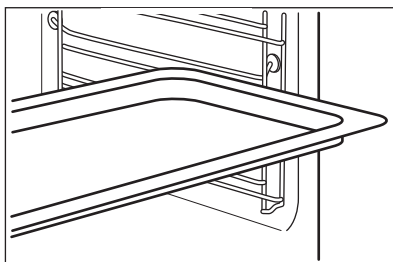
Grillrist:

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



Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



9.2 Termometer

Termometer - måler temperaturen i maden.

Der skal indstilles to temperaturer:

°C
Ovntemperaturen.


Kernetemperaturen.

For de bedste madlavningsresultater:

Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.

Brug den ikke til flydende retter.

Under tilberedning skal det forblive i retten.

9.3 Anvendelse: Termometer

Trin 1 Tænd for ovnen.

Trin 2 Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.

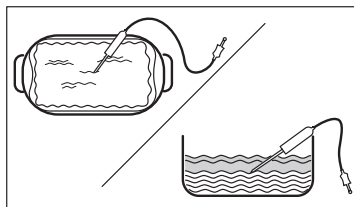
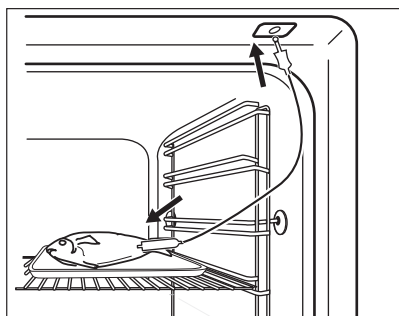
Trin 3 Indsæt: Termometer.

Kød, fjerkræ og fisk

Sammenkogte retter

Indsæt spidsen af Termometer i midten af kød, fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af Termometer er inde i retten.

Indsæt spidsen af Termometer lige midt i gryden. Termometer bør stabiliseres ét sted under bagning. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug stegefadets kant til at understøtte termometerets Termometer. Spidsen af Termometer må ikke berøre bunden af et stegefad.



Trin 4 Stik: Termometer i stikket på ovnens forside.
Displayet viser den aktuelle temperatur af: Termometer.

Trin 5  - tryk for at indstille termometerets kerntemperatur.

Trin 6 OK - tryk for at bekræfte.
Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.

Trin 7 Fjern Termometer stikket ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.



ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding. Termometer bliver varm. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden.

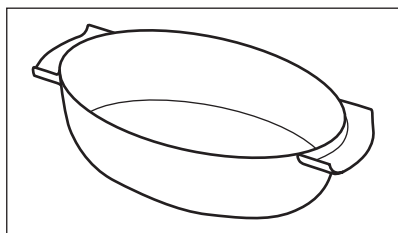
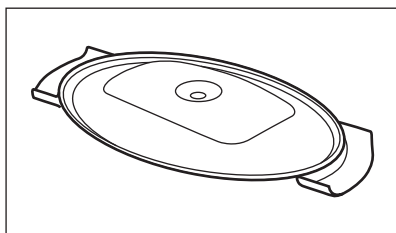
9.4 Tilbehør til tilberedning med damp



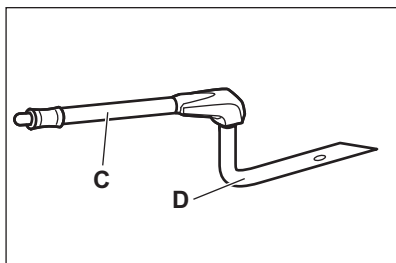
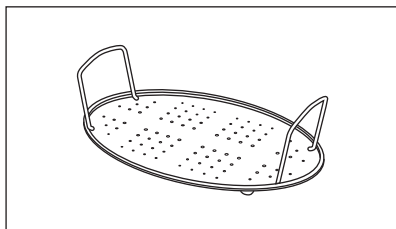
Dampsættets tilbehør leveres ikke sammen med ovnen. Kontakt den lokale forhandler for yderligere oplysninger.

Ildfaste fad til damptilberedning

Det ildfaste fad består af en glasskål (A), et låg (B), dyserør (C), dyse (D) og en stålgrill (E).

Glasskål (A)**Låg (B)****Dyse, dyserør og stålgrill.**

Dyserør (C) er til tilberedning med damp, dyse (D) er til direkte tilberedning med damp.

**Stålgrill (E)**

- Stil ikke det varme fad på kolde/våde overflader.
- Hæld ikke kolde væsker i fadet, når det er varmt.
- Brug ikke fadet på en varm kogesektion.
- Rengør ikke fadet med skurepulver, skuresvampe og pulvere.

9.5 Tilberedning med damp i et bagefad

Trin 1	Stil bagepladen på stålristen, og dæk den til med låget. Sæt dyserøret i hullet i låget. Sæt bagepladen på den anden ribbe fra bunden.
Trin 2	Tilslut dyserøret til dampåbningen.
Trin 3	Indstil ovnen til damptilberedning.

9.6 Direkte tilberedning med damp

Stil bagefadet på stålgrillen. Tilsæt noget vand. Brug ikke låget.

⚠ ADVARSEL!

Dysen kan være varm, når ovnen er tændt. Brug altid ovnhandsker. Fjern dysen fra ovnen, når du ikke bruger dampfunktionen.

Trin 1 Forbind dysen med dyserør. Tilslut dyserøret til dampåbningen.

Trin 2 Sæt bagepladen på første eller anden rille fra bunden. Sørg for, at dyserøret ikke sidder fast. Hold dysen væk fra varmelegemet.

Trin 3 Indstil ovnen til damptilberedning.

Når du tilbereder mad som f.eks. kylling, and, kalkun eller stor fisk, skal du sætte dysen inde i maden.

10. EKSTRAFUNKTIONER

10.1 Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, betjeningspanelet låses. Tænd den, når ovnen er slukket - den kan ikke tændes, betjeningspanelet er låst.



⏸ OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til.
Der lyder et signal.

⏸ OK - tryk og hold inde for at slukke.

ⓘ 3 x 🔒 - blinker, når låsen er slået til.

10.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen efter nogen tid, hvis en ovnfunktion er i gang, og du ikke ændrer nogen af 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 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

11. RÅD OG TIPS

11.1 Anbefalinger til tilberedning



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

Din ovn bager eller steger muligvis anderledes end den ovn, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldeposition for specifikke typer mad.

Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.

11.2 Fugtig varmluft

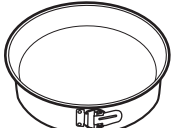
For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Boller, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	220	2	10 - 15
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	25 - 35
Brownie	bageplade eller bradepande	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	200	3	25 - 30
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	15 - 25
Victoriakager	bageform på rist	170	2	40 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	25 - 30
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 30
Småkager, 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

		 (°C)		 (min.)
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 Mid-delhavslan- dene, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	25 - 30

11.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

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

11.4 Madlavningstabeller for testinstitutter

Information til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/under- varme	Bageplade	3	170	20 - 35	-
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	-

				 (°C)	 (min)	
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/under-varme	Grillrist	2	180	70 - 90	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90	-
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm	Over-/under-varme	Grillrist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm	Varmluft	Grillrist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 min.
Smørkager	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smørkager	Over-/under-varme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 stykker	Grillstegning	Grillrist	4	maks.	1 - 5	Forvarm ovnen i 10 min.
Burgerbøf, 6 stk., 0,6 kg	Grillstegning	Grillrist, bradepande	4	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den fjerde rille, og bradepanden på den tredje rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdel af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 10 min.

12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmid-
ler

Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



Hverdagsbrug

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

Damp 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. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.



Tilbehør

Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

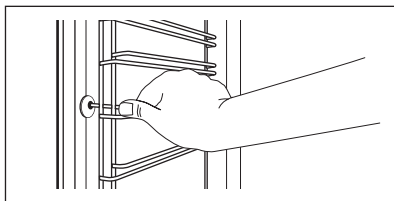
Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

12.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

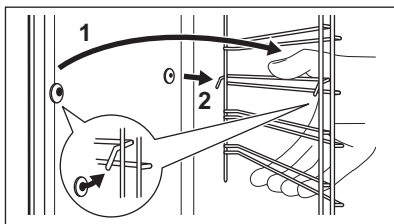
Trin 1 Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

Trin 2 Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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

Trin 4 Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.



12.3 Anvendelse: Pyrolyserengøring

Rengør ovnen med Pyrolyserengøring.

⚠ ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.

FORSIGTIG!

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

Før Pyrolyserengøring:

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

Fjern al tilbehøret fra ovnen.

Rengør ovnbunden og det indvendige lågeglas med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.

Pyrolyserengøring

Trin 1

Åbn menuen: Rengøring .

Valgmulighed

Varighed

C1 - Let rengøring

1 h

C2 - Normal rengøring

1 h 30 min

C3 - Grundig rengøring

2 h 30 min

Trin 2

OK - tryk for at vælge rengøringsprogrammet.

Trin 3

OK - tryk for at starte rengøringen.

Trin 4

Drej knappen for ovnfunktioner til slukket efter rengøring.

 Når rengøringen starter, låses ovnens låge, og lampen er slukket. Indtil lågen låses op, viser displayet: .

Når rengøringen slutter:

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

Rengør ovnrummet med en blød klud.

Fjern resterne fra bunden af ovnrummet.

12.4 Husk rengøring

Ovnen minder dig om, når du skal rengøre den med pyrolyserengøring.

 blinker i displayet i 5 sek. efter hver tilberedning.

For at deaktivere påmindelsen skal du indtaste Menu og vælg Indstillinger, Husk rengøring.

12.5 Rengøring: Vandtank

Trin 1

Sluk for ovnen.

Trin 2

Stil en dyb bradepande under dampåbningen.

Trin 3

Hæld vand i vandbeholderen: 850 ml. Tilsæt citronsyre: 5 tsk. Vent i 60 min.

Trin 4	Tænd for ovnen, og indstil funktionen: Fugtighed lav. Stil temperaturen på 230 °C. Sluk for ovnen efter 25 minutter og vent, til den er kold.
Trin 5	Tænd for ovnen, og indstil funktionen: Fugtighed lav. Stil temperaturen på mellem 130 og 230 °C. Sluk for ovnen efter 10 minutter og vent, til den er kold.

i Tøm vandbeholderen efter hver damptilberedning for at forhindre kalkrester.

Når rengøringen slutter:

Sluk for ovnen.	Tøm vandtanken. Se kapitlet Daglig brug, "Tømmning af vandtanken".	Skyl vandtanken og fjern kalkresterne med en blød klud.	Rengør afløbsrøret med varmt vand og mildt opvaskemiddel.
-----------------	--	---	---

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

Vandets hårdhed		Teststrimmel	Kalkaflejring (mg/l)	Vandklassificering	Rengør vandtanken hver
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 50	blødt	75 cyklusser - 2,5 måneder
2	8 - 14		51 - 100	moderat hårdt	50 cyklusser - 2 måneder
3	15 - 21		101 - 150	hårdt	40 cyklusser - 1,5 måned
4	22 - 28		over 151	meget hårdt	30 cyklusser - 1 måned

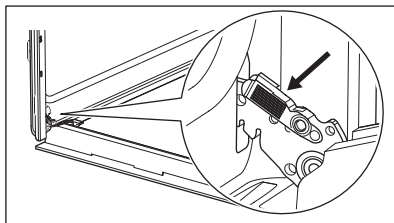
12.6 Fjernelse og installation: Låge

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

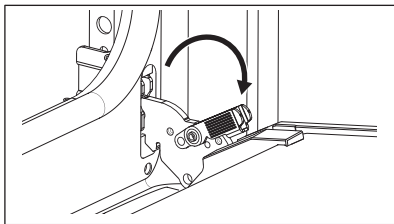
FORSIGTIG!

Brug ikke ovnen uden glaspanelerne.

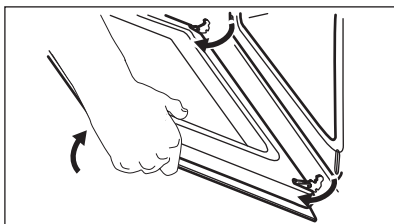
Trin 1 Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



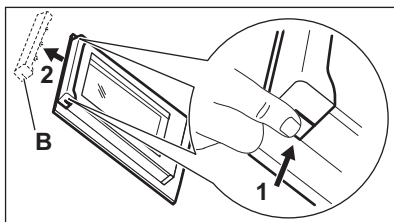
Trin 2 Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



Trin 3 Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.

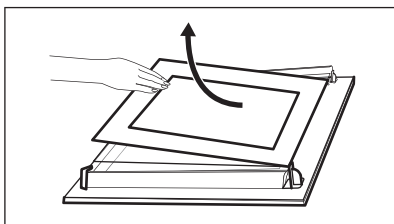


Trin 4 Læg lågen på en blød klud på en stabil overflade.

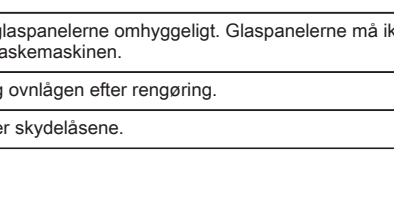


Trin 5 Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.

Trin 6 Træk lågelisten fremad, og tag den ud.



Trin 7 Hold i overkanten af lågens glaspaneler, og træk dem forsigtigt ud et ad gangen. Start med det øverste panel. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.

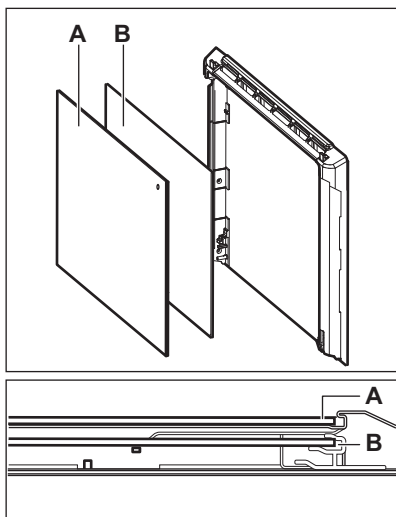


Trin 8 Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør glaspanelerne omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.

Trin 9 Montér glaspanelerne og ovnlågen efter rengøring.

Hvis døren er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

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



12.7 Udskiftning: Lampe



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

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

Før du udskifter pæren:

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

Baglampe

Trin 1 Drej glasset, og tag det af.

Trin 2 Rengør glasdækslet.

Trin 3 Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast 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.

Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt	
Problemer	Kontrollér, om ...
du ikke kan tænde eller betjene apparatet.	apparatet er sluttet korrekt til en strømforsyning.
Apparatet bliver ikke varmt.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Apparatet bliver ikke varmt.	Apparatets låge er lukket.
Apparatet bliver ikke varmt.	Sikringen er ikke sprunget.
Apparatet bliver ikke varmt.	Låsen er slået fra.
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	Apparatets låge er lukket.
Err F102	Lågelåsen er ikke ødelagt.
00:00	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.
Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte apparatet. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.	
Rengøring	
Problem	Kontrollér, om ...
Der er vand i ovnrummet.	Der er for meget vand i vandtanken.
 - kontrollampen er slukket.	Der er nok vand i vandtanken. Hvis vand begynder at lække i ovnen, og lampen stadig er slukket, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.
 - kontrollampen lyser.	Der er nok vand i beholderen. Hvis beholderen er fuld, og lampen stadigvæk er tændt, bedes du kontakte et autoriseret servicecenter.
Tilberedning med damp virker ikke.	Der er ingen kalkrester i dampåbningen.
Tilberedning med damp virker ikke.	Der er vand i vandbeholderen.

Rengøring

Det tager mere end tre minutter at tømme vandbeholderen eller vandlækager fra dampåbningen.

Der er ingen kalkrester i dampåbningen. Rengør vandbeholderen.

13.2 Servicedata

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

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktoplysninger og ark med produktoplysninger i henhold til EU's forordninger om økodesign og energimærkning

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	OOP845NZ1 949494806
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.69kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	72l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	32.9kg

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

14.2 Energibesparelse



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

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser
Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

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

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive 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

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
				
 - vælg for at åbne Menu.	Vælg indstillingen fra Menu struktur, og tryk på OK .	Vælg indstillingen.	OK - tryk for at bekræfte indstilling.	Justér værdien, og tryk på OK .

Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at forlade Menu.

Menu struktur					
Hjælp til tilberedning 		Rengøring 		Indstillinger 	
Indstillinger					
01	Aktuel tid	Skift	02	Lysstyrke display	1 - 5
03	Panelsignal	1 - Bip 2 - Klik 3 - Lyd fra	04	Signal volume	1 - 4
05	Termometer Handling	1 - Alarm og stop 2 - Alarm	06	Optimer	Tænd / sluk

Indstillinger					
07	Lys	Tænd / sluk	08	Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
09	Husk rengøring	Tænd / sluk	10	Demo funktion	Aktiveringskode: 2468
11	Softwareversion	Kontroller	12	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.

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.
Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.electrolux.com/support



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

- Warning / Caution-Safety information
- General information and tips
- Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	36
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	37
3. INSTALLATION.....	41
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	42
5. CONTROL PANEL.....	43
6. BEFORE FIRST USE.....	44
7. DAILY USE.....	44
8. CLOCK FUNCTIONS.....	50
9. USING THE ACCESSORIES.....	51
10. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	55
11. HINTS AND TIPS.....	56
12. CARE AND CLEANING.....	58
13. TROUBLESHOOTING.....	63
14. ENERGY EFFICIENCY.....	65
15. MENU STRUCTURE.....	66
16. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	67

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other

similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.

- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.

- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	590 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the ap- pliance	595 mm
Width of the back of the ap- pliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm
Built in depth of the appli- ance	548 mm
Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening mini- mum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

2.2 Electrical connection


WARNING!
 Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.

- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm²)
maximum 1380	3x0.75

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than the brown phase and blue neutral cables.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.

- do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Pyrolytic cleaning

WARNING!

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are advised to:
 - provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.
 - provide good ventilation during and after the initial preheating.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

2.6 Steam Cooking

WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
 - Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
 - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.7 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.8 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.9 Disposal

WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. INSTALLATION



WARNING!

Refer to Safety chapters.

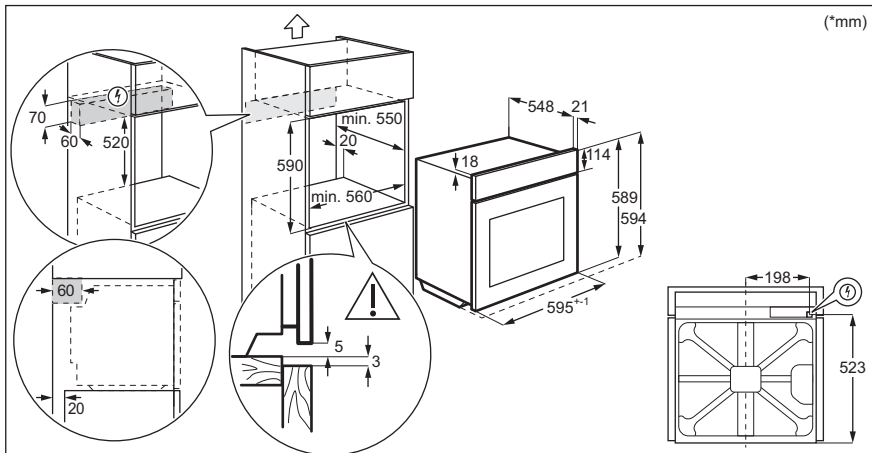
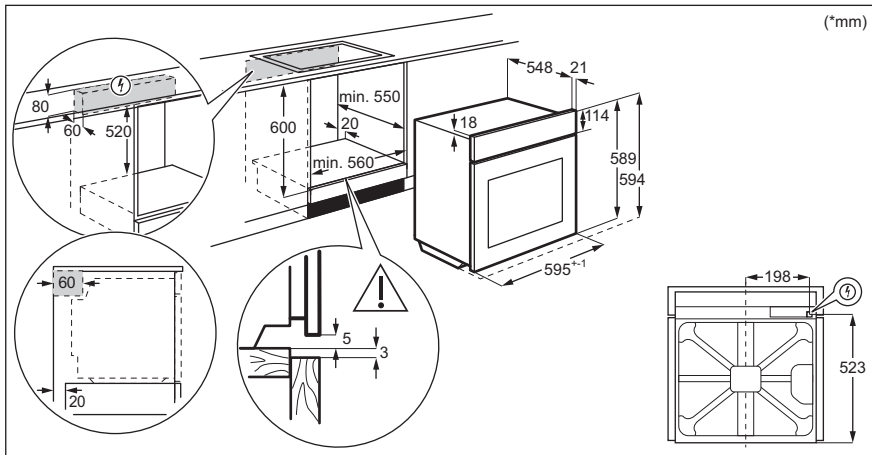
3.1 Building in



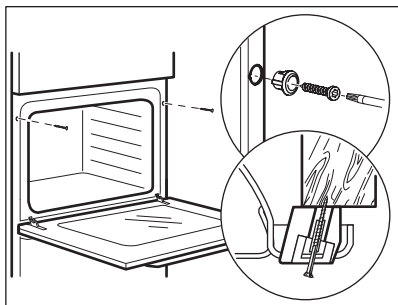
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

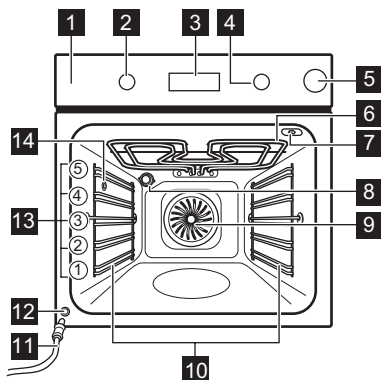


3.2 Securing the oven to the cabinet



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Display
- 4** Control knob
- 5** Water drawer
- 6** Heating element
- 7** Socket for the food sensor
- 8** Lamp
- 9** Fan
- 10** Shelf support, removable
- 11** Draining pipe
- 12** Water outlet valve
- 13** Shelf positions
- 14** Steam inlet

4.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**

- To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Patisserie tray**
For rolls, pretzels and small pastries.
- **Food sensor**
To measure how far the food is cooked.

5. CONTROL PANEL

5.1 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

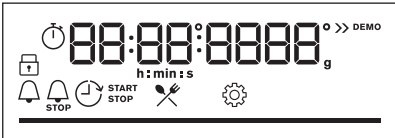
5.2 Control panel overview

Select a heating function to turn on the appliance. Turn the knob for the heating

functions to the off position to turn the appliance off.

				OK
Timer	Fast Heat Up	Light	Food Sensor	Confirm setting

5.3 Display

	Display with key functions.
---	-----------------------------

Display indicators

Basic indicators				
 Lock	 Assisted Cooking	 Cleaning	 Settings	 Fast Heat Up
Timer indicators				
 Minute minder	 End time	 Time Delay	 Uptimer	
Progress bar - for temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.				
				
Water tank indicators				
				
Food sensor indicator				

6. BEFORE FIRST USE

 WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Initial cleaning

Before the first use, clean the empty appliance and set the time:



00:00

Set the time. Press **OK**.

6.2 Initial preheating

Preheat the empty oven before the first use.

Step 1 Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.

Step 2 Set the maximum temperature for the function: 
Let the oven operate for 1 h.

Step 3 Set the maximum temperature for the function: 
Let the oven operate for 15 min.

 The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.

7. DAILY USE

 WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 How to set: Heating functions

Step 1 Turn the knob for the heating functions and select a heating function.

Step 2 Turn the control knob to set the temperature.

 - press and hold to turn on the function: Fast Heat Up. It is available for some oven functions.

Steam cooking

Step 1

Step 2

Step 3

Step 4

Step 5

Steam cooking



Press the cover of the water drawer to open it.



Fill the water drawer with 900 ml of water.



Push the water drawer to its initial position.



Select the steam heating function.



Set the temperature.

7.2 Heating functions

Heating function	Application
 True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
 Humidity Low	The function is suitable for meat, poultry, oven dishes and casseroles. Thanks to the combination of steam and heat, meat gets a tender and juicy texture along with a crusty surface.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.

Heating function	Application
≡ Menu	To enter the Menu: Assisted Cooking, Cleaning, Settings.

7.3 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations

refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

7.4 Water tank

Water tank indicator



The tank is full.



The tank is half full.

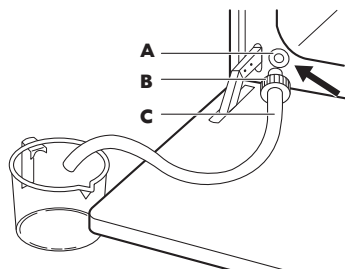


The tank is empty. Refill the tank.

If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the cavity. Remove the water with a sponge.

Emptying the water tank

- Step 1** Turn off the oven, leave it with the door open and wait until the oven is cold.
- Step 2** Connect the draining pipe (C) to the outlet valve (A) through the connector (B).
- Step 3** Keep the end of the pipe below the level of A and push B repeatedly to collect remaining water.
- Step 4** Detach the C and B and dry the oven with a soft sponge.



7.5 How to set: Assisted Cooking

Every dish in this submenu has a recommended heating function and temperature. Use the function to prepare a dish quickly with default settings. You can also adjust the time and the temperature during cooking.

When the function ends check if the food is ready.

For some of the dishes you can also cook with:

- Food Sensor

The degree to which a dish is cooked:

- Rare
- Medium
- Well done

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press OK .	Select the dish. Press OK .	Insert the dish to the oven. Confirm setting.

7.6 Assisted Cooking

Legend



Food sensor available. Place the Food sensor in the thickest part of the dish. The appliance turns off when the set Food sensor temperature is reached.



Add water to the tank.

Legend



Preheat the appliance before you start cooking.



Shelf level.

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
1 Roast Beef, rare		
2 Roast Beef, medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  2; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
3 Roast Beef, well done		
4 Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	   3; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
5 Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
6 Roast Beef, rare (slow cooking)		
7 Roast Beef, medium (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  2; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
8 Roast Beef, well done (slow cooking)		
9 Fillet, rare (slow cooking)		
10 Fillet, medium (slow cooking)	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  2; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
11 Fillet, done (slow cooking)		

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
12	Veal roast (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	  2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered.
13	Pork roast neck or shoulder	1.5 - 2 kg	  1; roasting dish on wire shelf Turn the meat after half of the cooking time.
14	Pulled pork (slow cooking)	1.5 - 2 kg	  2; baking tray Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
15	Loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices.
16	Spare Ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 3; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
17	Lamb leg with bones	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	  2; roasting dish on baking tray Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
18	Whole chicken	1 - 1.5 kg; fresh	  2; casserole dish on baking tray Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
19	Half chicken	0.5 - 0.8 kg	  3; baking tray Use your favourite spices.
20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	  2; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.
21	Chicken legs, fresh	-	  3; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
22	Duck, whole	2 - 3 kg	  2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
23	Goose, whole	4 - 5 kg	  2; deep pan Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
24	Meat loaf	1 kg	  2; wire shelf Use your favourite spices.
25	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	  2; baking tray Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.
26	Fish fillet	-	  3; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform tin on wire shelf
28	Apple cake	-	 3; baking tray
29	Apple tart	-	 2; pie form on wire shelf
30	Apple pie	-	 1;  22 cm pie form on wire shelf
31	Brownies	2 kg of dough	 3; deep pan
32	Chocolate muffins	-	 3; muffin tray on wire shelf
33	Loaf cake	-	 2; loaf pan on wire shelf
34	Baked potatoes	1 kg	 2; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
35	Wedges	1 kg	 3; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.
36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 3; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.
37	Croquets, frozen	0.5 kg	 3; baking tray
38	Pommes, frozen	0.75 kg	 3; baking tray
39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	  1; casserole dish on wire shelf
40	Potato gratin (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	  1; casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time.
41	Pizza fresh, thin	-	  2; baking tray lined with baking paper
42	Pizza fresh, thick	-	  2; baking tray lined with baking paper
43	Quiche	-	 2; baking tin on wire shelf
44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	  2; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan	1 kg	  2; baking tray lined with baking paper / wire shelf

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions

Clock Function	Application
 Minute minder	When the timer ends, the signal sounds.
 Cooking time	When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.
 Time Delay	To postpone the start and / or end of cooking.
 Uptimer	Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven. To turn on and off the Uptimer select: Menu, Settings.

8.2 How to set: Clock functions

How to set: Time of day		
Step 1	Step 2	Step 3
		
To change the time of day enter the menu and select Settings, Time of day.	Set the clock.	Press: OK.

How to set: Minute minder		
Step 1	Step 2	Step 3
		
Press:  .	Set the Minute minder	Press: OK.
 Timer starts counting down immediately.		

How to set: Cooking time

Step 1



Choose a heating function and set the temperature.

Step 2



Press repeatedly:



The display shows:
0:00



Step 3



Set the cooking time.

Step 4



Press: OK.

i Timer starts counting down immediately.

How to set: Time Delay

Step 1



Select the heating function.

Step 2



Press repeatedly:



Step 3



Set the start time.

Step 4



Press: OK.

The display shows: the time of day



START

The display shows:
--:--



STOP

Step 5



Set the end time.

Step 6



Press: OK.

i Timer starts counting down at a set start time.

9. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

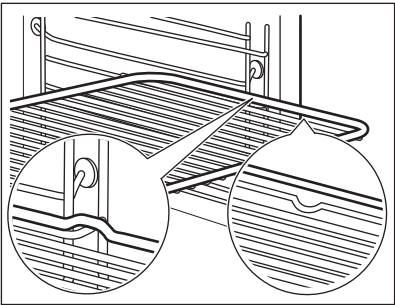
Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

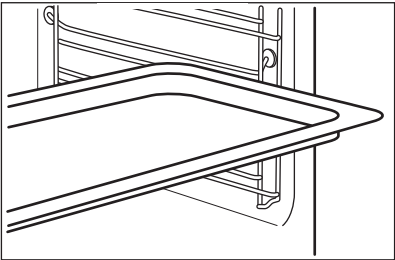
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip

devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

Wire shelf:
Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



Baking tray / Deep pan:
Push the tray between the guide bars of the shelf support.



9.2 Food Sensor

Food Sensor - measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

°C
The oven temperature.


The core temperature.

For the best cooking results:

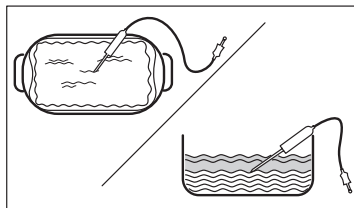
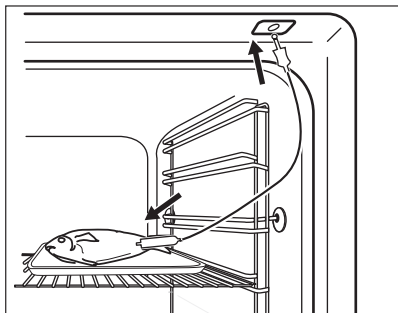
Ingredients should be at room temperature. Do not use it for liquid dishes. During cooking it must remain in the dish.

9.3 How to use: Food Sensor

Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
Step 3	Insert: Food Sensor.
Meat, poultry and fish	Casserole

Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish.

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



Step 4 Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven.
The display shows the current temperature of: Food Sensor.

Step 5  - press to set the core temperature of the sensor.

Step 6 OK - press to confirm.
When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.

Step 7 Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven.



WARNING!

There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.

9.4 Accessories for steam cooking

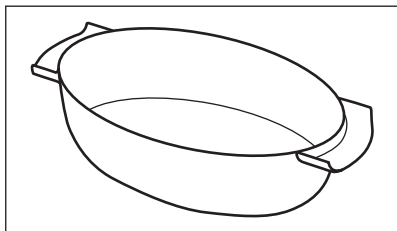


The steam kit accessories are not supplied with the oven. For more information, please contact your local supplier.

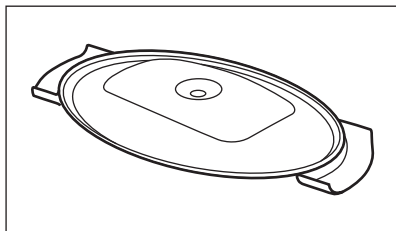
The dietary baking dish for steam cooking functions

Dietary Baking dish consists of a glass bowl (A), a lid (B), injector tube (C), injector (D), and a steel grill (E).

Glass bowl (A)

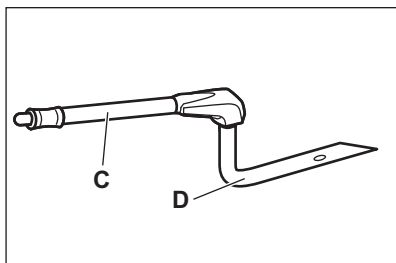


Lid (B)

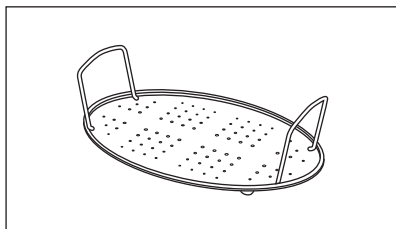


Injector, injector tube, and a steel grill.

Injector tube (C) is for steam cooking, injector (D) is for direct steam cooking.



Steel grill (E)



- Do not put the hot baking dish on cold / wet surfaces.
- Do not pour cold liquids into the baking dish when it is hot.
- Do not use the baking dish on a hot cooking surface.

- Do not clean the baking dish with abrasives, scourers and powders.

9.5 Steam cooking in a dietary baking dish

- | | |
|---------------|---|
| Step 1 | Put the baking dish on the steel grill and cover it with the lid. Put the injector tube into the hole in the lid. Put the baking dish onto the second shelf position from the bottom. |
| Step 2 | Connect the injector tube to the steam inlet. |
| Step 3 | Set the oven for the steam cooking function. |

9.6 Direct steam cooking

Put the baking dish on the steel grill. Add some water. Do not use the lid.



WARNING!

The injector may be hot when oven operates. Always use oven gloves. Remove the injector from the oven when you do not use steam function.

- | | |
|---------------|---|
| Step 1 | Connect injector with injector tube. Connect injector tube to the steam inlet. |
| Step 2 | Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom. Make sure that injector tube is not jammed. Keep the injector away from the heating element. |
| Step 3 | Set the oven for the steam cooking function. |

When you cook food such as chicken, duck, turkey or large fish, put the injector inside the food.

10. ADDITIONAL FUNCTIONS

10.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

Turn it on when the appliance works - the set cooking continues, the control panel is locked.
Turn it on when the appliance is off - it cannot be turned on, the control panel is locked.



OK - press and hold to turn on the function.
 OK - press and hold to turn it off.
A signal sounds.

3 x - flashes when the lock is turned on.

10.2 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

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



(°C)

250 - maximum



(h)

3

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food sensor, Time Delay.

10.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

11. HINTS AND TIPS

11.1 Cooking recommendations



The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

11.2 Moist Fan Baking

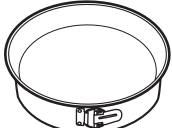
For the best results follow suggestions listed in the table below.

		 (°C)		 (min)
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Souffl�, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

11.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.

			
Pizza pan	Baking dish	Ramekins	Flan base tin
Dark, non-reflective 28 cm diameter	Dark, non-reflective 26 cm diameter	Ceramic 8 cm diameter, 5 cm height	Dark, non-reflective 28 cm diameter

11.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	-
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50	Preheat the oven for 10 min.
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Preheat the oven for 10 min.
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Preheat the oven for 10 min.
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pieces	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5	Preheat the oven for 10 min.
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg	Grill	Wire shelf, dripping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 10 min.

12. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.



Everyday Use

- Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.



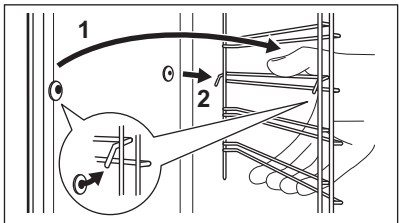
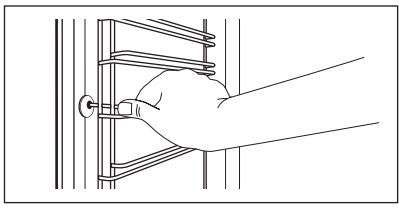
Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

12.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

- Step 1** Turn off the oven and wait until it is cold.
- Step 2** Pull the front of the shelf support away from the side wall.
- Step 3** Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.
- Step 4** Install the shelf supports in the opposite sequence.



12.3 How to use: Pyrolytic Cleaning

Clean the oven with Pyrolytic Cleaning.

WARNING!

There is a risk of burns.

CAUTION!

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

Before the Pyrolytic Cleaning:

Turn off the oven and wait until it is cold.

Remove all accessories.

Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.

Pyrolytic Cleaning

Step 1

Enter menu: Cleaning .

Option

Duration

C1 - Light cleaning

1 h

C2 - Normal cleaning

1 h 30 min

C3 - Thorough cleaning

2 h 30 min

Step 2

OK - press to select the cleaning programme.

Step 3

OK - press to start the cleaning.

Step 4

After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.

 When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. Until the door unlocks the display shows: .

When the cleaning ends:

Turn off the oven and wait until it is cold.

Clean the cavity with a soft cloth.

Remove the residue from the bottom of the cavity.

12.4 Cleaning Reminder

The oven reminds you when to clean it with pyrolytic cleaning.

 flashes in the display for 5 sec after each cooking session.

To turn off the reminder enter the Menu and select Settings, Cleaning Reminder.

12.5 How to clean: Water tank

Step 1 Turn off the oven.

Step 2 Place a deep pan below the steam inlet.

Step 3 Pour water into the water drawer: 850 ml. Add citric acid: 5 teaspoons. Wait for 60 min.

Step 4 Turn on the oven and set the function: Humidity Low. Set the temperature to 230 °C. Turn off the oven after 25 min and wait until it is cold.

Step 5 Turn on the oven and set the function: Humidity Low. Set the temperature between 130 and 230 °C. Turn off the oven after 10 minutes and wait until it is cold.

i To prevent limestone residue empty the water tank after each steam cooking.

When the cleaning ends:

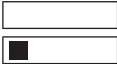
Turn off the oven.

Empty the water tank.
Refer to Daily use,
"Emptying the water
tank" chapter.

Rinse the water tank and clean
the remaining limestone residue
with a soft cloth.

Clean the drain pipe with
warm water and a mild
detergent.

The table below shows water hardness range (dH) with the corresponding level of calcium deposit and the quality of water. When water hardness exceeds level 4, fill the water drawer with bottled water.

Water hardness		Test strip	Calcium deposit (mg/l)	Water classi- fication	Clean the wa- ter tank every
Level	dH				
1	0 - 7		0 - 50	soft	75 cycles - 2.5 months
2	8 - 14		51 - 100	moderately hard	50 cycles - 2 months
3	15 - 21		101 - 150	hard	40 cycles - 1.5 months
4	22 - 28		over 151	very hard	30 cycles - 1 month

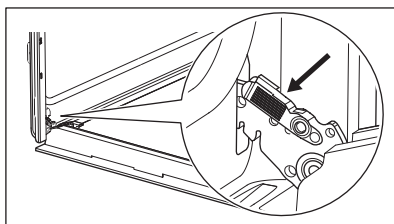
12.6 How to remove and install: Door

The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

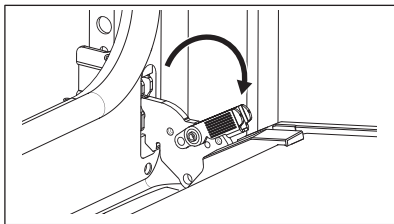
CAUTION!

Do not use the oven without the glass panels.

Step 1 Open the door fully and hold both hinges.

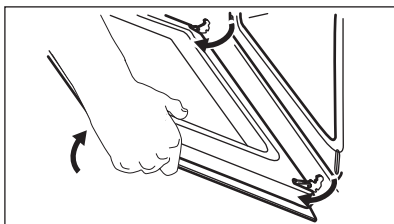


Step 2 Lift and pull the latches until they click.



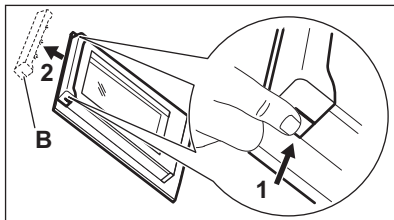
Step 3 Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.

Step 4 Put the door on a soft cloth on a stable surface.

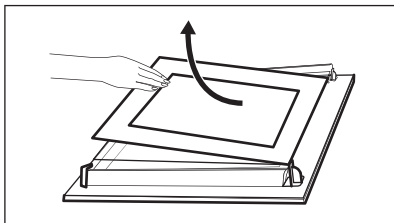


Step 5 Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.

Step 6 Pull the door trim to the front to remove it.



Step 7 Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.



Step 8 Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

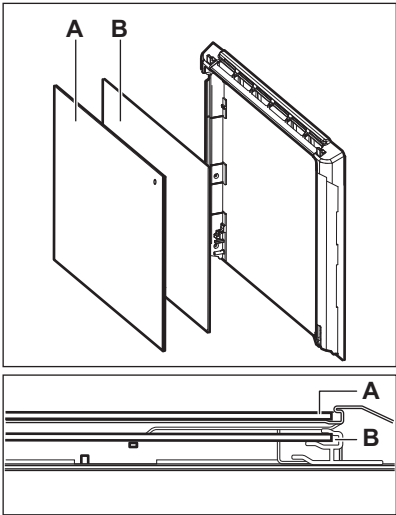
Step 9 After cleaning, install the glass panels and the oven door.

If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

Make sure that you put the glass panels (A and B) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel, each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier.

When installed correctly the door trim clicks.

Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



12.7 How to replace: Lamp

**WARNING!**

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Before you replace the lamp:		
Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Back lamp

Step 1	Turn the glass cover to remove it.
Step 2	Clean the glass cover.
Step 3	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
Step 4	Install the glass cover.

13. TROUBLESHOOTING

**WARNING!**

Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

The appliance does not turn on or does not heat up	
Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The appliance door is closed.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	The Lock is off.
Components	
Problem	Check if...
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is turned on.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The Food sensor does not operate.	The plug of the Food sensor is fully inserted into the socket.
Error codes	
The display shows...	Check if...
Err C2	You removed the Food sensor plug from the socket.
Err C3	The appliance door is closed or the door lock is not broken.
Err F102	The appliance door is closed.
Err F102	The door lock is not broken.
00:00	There was a power cut. Set the time of day.
If the display shows an error code that is not in this table turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.	
Cleaning	
Problem	Check if...
There is water in the appliance cavity.	There is not too much water in the water tank.
 - indicator is off.	There is enough water in the water tank. If water starts to leak in the appliance, and the indicator is still off contact an Authorised Service Centre.
 - indicator is on.	There is enough water in the tank. If the tank is full and the indicator is still on contact an Authorised Service Centre.
The steam cooking does not work.	There is no lime residue in the steam inlet opening.

Cleaning

The steam cooking does not work.

There is water in the water tank.

It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.

There is no lime residue in the steam inlet opening.
Clean the water tank.

13.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)

Product number (PNC)

Serial number (S.N.)

14. ENERGY EFFICIENCY

14.1 Product Information and Product Information Sheet according to EU Ecodesign and Energy Labelling Regulations

Supplier's name	Electrolux
Model identification	OOP845NZ1 949494806
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	32.9 kg
IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.	

14.2 Energy saving



The appliance has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows

the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

15. MENU STRUCTURE

15.1 Menu

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
- select to enter the Menu.	Select the option from Menu structure and press OK .	Select the setting.	OK - press to confirm setting.	Adjust the value and press OK .
Turn the knob for the heating functions to the off position to exit the Menu.				

Menu structure		
Assisted Cooking	Cleaning	Settings

Settings					
01	Time of day	Change	02	Display brightness	1 - 5
03	Key tones	1 - Beep 2 - Click 3 - Sound off	04	Buzzer volume	1 - 4
05	Food Sensor Action	1 - Alarm and stop 2 - Alarm	06	Uptimer	On / Off
07	Light	On / Off	08	Fast Heat Up	On / Off
09	Cleaning Reminder	On / Off	10	Demo mode	Activation code: 2468
11	Software version	Check	12	Reset all settings	Yes / No

16. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

SINUN PARHAAKSESI

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

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



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

www.electrolux.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	69
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	71
3. ASENNUKSEEN.....	74
4. TUOTEKUVAUS.....	76
5. KÄYTTÖPANEELI.....	76
6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	77
7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	78
8. KELLOTOIMINNOT.....	83
9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	85
10. LISÄTOIMINNOT.....	88
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	89
12. HOITO JA PUHDISTUS.....	92
13. VIANMÄÄRITYS.....	97
14. ENERGIATEHOKKUUS.....	98
15. VALIKKORAKENNE.....	99
16. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	100

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.

- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- 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. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- 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 liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta 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 laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	590 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	569 mm
Laitteen asennussyvyys	548 mm
Leveys luukun ollessa auki	1022 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm

Kiinnitysruuvit

4x25 mm

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen 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: suojakytimet, 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

Katso kaapelin osan kokonaisteho arvokilvestä. Katso myös taulukkoa:

Kokonaisteho (W)	Virtajohdon poikkipinta-ala (mm ²)
enintään 1 380	3x0.75
enintään 2 300	3x1
enintään 3 680	3x1.5

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

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja lämpöainepitoisten 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 lopetettua ruoanlaittoa.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattiat voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

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

2.5 Pyrolyyttinen puhdistus

VAROITUS!

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

- Ennen pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätilasta:
 - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät.
 - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut ritilät, kiskot jne.) erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Lue huolella pyrolyyttistä puhdistusta koskevat ohjeet.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyyttinen puhdistus on käynnissä. Laitte kuumenee hyvin voimakkaasti ja kuumaa ilmaa poistuu etupuolella olevista jäähdytysaukoista.
- Pyrolyyttinen puhdistus on korkeassa lämpötilassa tapahtuva toimenpide, jonka aikana voi vapautua höyryjä ruuanlaittojäämistä ja rakennemateriaaleista, ja siksi käyttäjää suositellaan voimakkaasti toimimaan seuraavasti:
 - järjestämään hyvä tuuletus pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen.
 - järjestämään hyvä ilmanvaihto esilämmityksen aikana ja sen jälkeen.
- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Yllä kuvatut pyrolyyttisistä uuneista / ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät

ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.
- Kaikkien pyrolyyttisten uunien korkeassa lämpötilassa tapahtuva pyrolyyttinen puhdistus voi vaurioittaa kattiloiden, pannujen, leivinpeltien, ruokailuvälineiden jne. tarttumattomia pintoja, ja niistä voi myös muodostua alhaisen tason haitallisia höyryjä.

2.6 Höyrytoiminto

VAROITUS!

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

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

2.7 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.8 Huolto

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

2.9 Hävittäminen

⚠ VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

3. ASENNUS

⚠ VAROITUS!

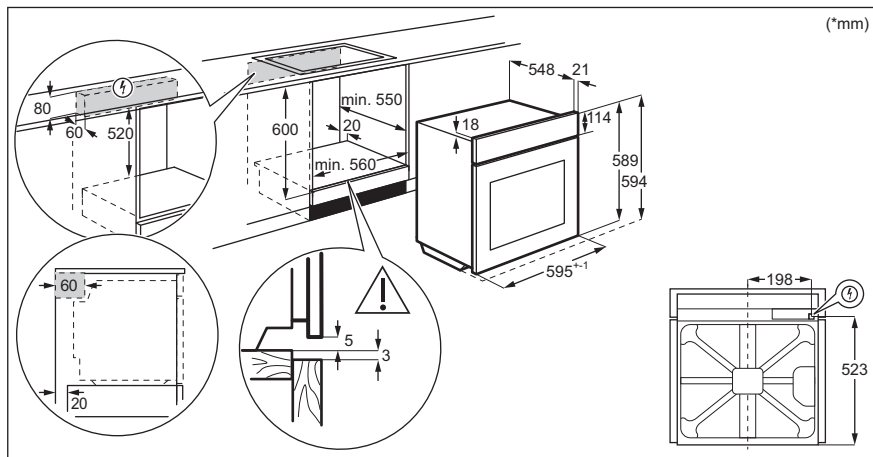
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

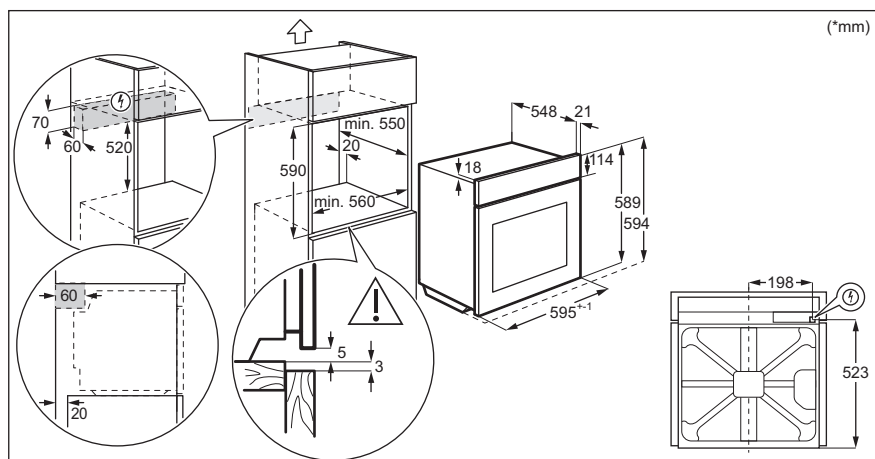
3.1 Asentaminen kalusteeseen



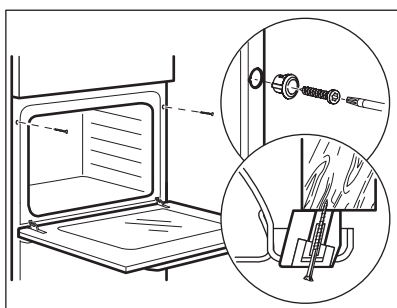
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



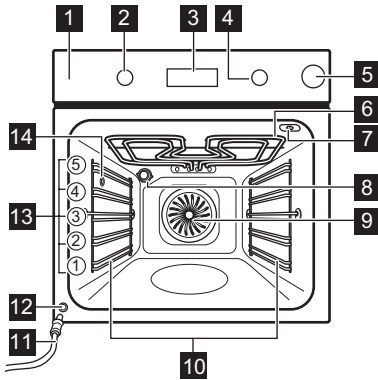


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



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

4.2 Varusteet

- **Paistoritilä**
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Paistolevy**
Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.

- **Ammattilaispelti**
Käytetään sämpylöiden ja muiden pienten leivonnaisten paistamiseen.
- **Paistolämpömittari**
Mittaamaan, kuinka pitkälle ruoka on kypsynyt.

5. KÄYTTÖPANEELI

5.1 Sisäänpainettava vääntimet

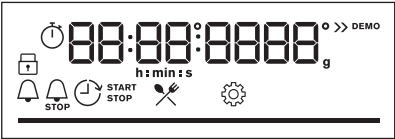
Paina väännintä käyttääksesi laitetta.
Väännin tulee ulos.

5.2 Ohjauspaneelin yleisnäkymä

Käynnistä laite valitsemalla uunitoiminto.
Sammuta uuni kääntämällä väännin off-
asentoon.

				OK
Ajastin	Pikakuuennus	Uunivalo	Paistolämpömittari	Vahvista asetus

5.3 Näyttö



Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

Näytön merkkivalot

Perusmerkkivalot



Lukko



Avustava ruoanvalmis-
tus



Puhdistus



Asetukset



Pikakuumennus

Ajastimen merkkivalot



Hälytinajastin



Lopetus



Aikaviive



Ajastin

Edistymistä osoittava palkki – lämpötilan tai ajan kulumisen seuraamiseen. Kun laite saavuttaa asetetun lämpötilan, osoitinpalkki on kokonaan pu-
nainen.



Vesisäiliön merkkivalot



Paistolämpömittari merkkivalo



6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Alkupuhdistus

Ennen ensikäyttöä tyhjä laite täytyy puhdistaa ja sen kelloon on asetettava seuraava arvo:



00:00

Aseta aika. Paina OK.

6.2 Alustava esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Vaihe 1	Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.
Vaihe 2	Aseta toiminnon enimmäislämpötila:  Anna uunin käydä 1 t ajan.
Vaihe 3	Aseta toiminnon enimmäislämpötila:  Anna uunin käydä 15 min ajan.
 Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumennuksen aikana. Varmista huoneen hyvä tuuletus.	

7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

 **VAROITUS!**
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Asettaminen: Uunitoiminnot

1. vaihe	Valitse uunitoiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.
2. vaihe	Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
 - paina ja pidä painettuna kytkääksesi päälle toiminnon: Pikakuuminen. Se on käytettävissä vain joidenkin uunitoimintojen yhteydessä.	

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

7.2 Uunitoiminnot

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentaminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetettava 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Ylä + alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 Matala kosteus	Toiminto soveltuu lihalle, lintupaistille, uuniruoille ja padoille/paistoksille. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, sekä samalla rapeapintaista.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
 Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkopurunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
 Kostea kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kostea kiertoilma.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paattaminen.
 Tehogrillaus	Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Valikko	Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Puhdistus, Asetukset.

7.3 Huomautuksia:Kostea kiertoilma

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

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

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

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" kohdassa Kostea kiertoilma.Yleissuosituksia energian

säästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus".

7.4 Vesisäiliö

Vesisäiliön merkkivalo



Säiliö on täysi.



Säiliö on täytetty puoleen väliin.

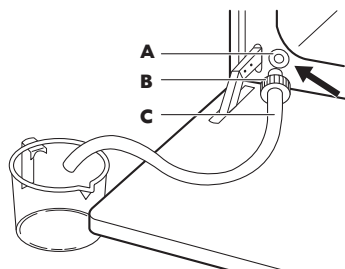


Säiliö on tyhjä. Täytä säiliö uudelleen.

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

Vesisäiliön tyhjentäminen

- 1. vaihe** Sammuta uuni, jätä sen luukku auki ja odota, kunnes uuni on kylmä.
- 2. vaihe** Kytke tyhjennysputki (C) poistoventtiiliin (A) liittimen (B) kautta.
- 3. vaihe** Pidä putken pää tason A alapuolella ja työnnä liitintä B toistuvasti, jotta voit poistaa jäljellä olevaa vettä.
- 4. vaihe** Irrota C ja B ja kuivaa uuni sienellä.



7.5 Asettaminen: Avustava ruoanvalmistus

Tämän alavalikon kaikki ruokalajit sisältävät uunitoiminto- ja lämpötilasuosituksen. Käytä toimintoa ruoan nopeaan valmistamiseen oletusasetuksilla. Voit myös säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen aikana.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:

Ruoan kypsyytaso:

- Paistolämpömittari

- Puoliraaka
- Keskitaso
- Kypsä

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
Siirry valikkoon.	Valitse Avustava ruoanvalmistus. Paina OK.	Valitse ruokalaji. Paina OK.	Laita ruokalaji uuniin. Vahvista asetus.

7.6 Avustava ruoanvalmistus

Symbolien selitys



Paistolämpömittari saatavilla. Aseta Paistolämpömittari paksuimpaan kohtaan. Kun asetettu Paistolämpömittari -osan lämpötila on saavutettu, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.



Lisää vettä säiliöön.

Symbolien selitys



Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.



Hyllytaso.

Näytössä näkyy **P** ja ruokalajin **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
1	Paahtopaisti, raaka		
2	Paahtopaisti, puolikypsä	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; paistopelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
3	Paahtopaisti, kypsä		
4	Pihvi, puolikypsä	180 - 220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	  3; paistettava ruoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
5	Naudanliha paisti / haudutettu (ensiluokainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1.5 - 2 kg	  2; paistettava ruoka on paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.
6	Paahtopaisti, raaka (hidas kypsennys)		
7	Paahtopaisti, puolikypsä (hidas kypsennys)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; leivinpelti Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
8	Paahtopaisti, kypsä (hidas kypsennys)		
9	Filee, raaka (hidas kypsennys)		
10	Filee, puolikypsä (hidas kypsennys)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistopelti Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
11	Filee, kypsä (hidas kypsennys)		
12	Vasikanliha paisto (esim. lapa)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistettava ruoka on paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Lisää nestettä. Paisti peitetty.
13	Porsaanpaisti, niska tai lapa	1.5 - 2 kg	  1; paistovuoka paistoritilällä Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
14	Pulled pork (matalalämpö)	1.5 - 2 kg	  2; paistopelti Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
15	Kylki, tuore	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistovuoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.
16	Siankylki	2 - 3 kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylkiä	 3; syvä pannu Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
17	Lampaankoipi linnun	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistovuoka leivinpellillä Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
18	Kana, kokonainen	1 - 1.5 kg; tuoreena	 2; pataruoka-astia leivinpellillä Käytä suosikkimausteitasi. Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
19	Kana, puolikas	0.5 - 0.8 kg	 3; paistopelti Käytä suosikkimausteitasi.
20	Kanan rintafilee	180 - 200 g kappaletta kohti	  2; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla.
21	Kanan koivet, tuoreet	-	 3; paistopelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.
22	Kokonainen ankka	2 - 3 kg	  2; paistettava ruoka on paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.
23	Kokonainen hanhi	4 - 5 kg	  2; syvä pannu Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.
24	Lihamureke	1 kg	  2; paistoritilä Käytä suosikkimausteitasi.
25	Kokonainen kala, grillattu	0.5 - 1 kg kalaa kohti	  2; paistopelti Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteisi.
26	Kalafilee	-	  3; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.
27	Juustokakku	-	 2;  28 cm irtopohjavuoka paistoritilällä
28	Omenakakku	-	 3; leivinpelti
29	Omenatorttu	-	 2; piirakkavuoka paistoritilällä
30	Omenapiirakka	-	 1;  22 cm piirakkamuotti paistoritilällä
31	Brownie	2 kg taikinaa	 3; syvä pannu
32	Suklaamuffinit	-	 3; muffinipelti paistoritilällä
33	Murekekakku	-	 2; leipävuoka paistoritilällä
34	Paistetut perunat	1 kg	 2; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille.
35	Lohkoperunat	1 kg	 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
36	Grillatut sekavihannekset	1 - 1.5 kg	 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi.
37	Kuorukat, pakaste	0.5 kg	 3; paistopelti
38	Omenat, pakaste	0.75 kg	 3; leivinpelti
39	Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyllä	1 - 1.5 kg	  1; nuudeliannos paistoritilällä
40	Perunapaistos (raa'asta perunasta)	1 - 1.5 kg	  1; nuudeliannos paistoritilällä Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.
41	Pizza tuore, ohut	-	  2; paistopelti katettu leivinpaperilla
42	Pizza tuore, paksu	-	  2; leivinpelti , jossa päällä leivinpaperi
43	Piirakka	-	 2; paistovuoka paistoritilällä
44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0.8 kg	  2; leivinpelti vuorattu leivinpaperilla Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.
45	Kokojuvä / Ruis / Tumma leipä kokojuväleipää limppupannulla	1 kg	  2; leivinpelti , jossa päällä leivinpaperi / paistoritilällä

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoiminnot

Kellotoiminto	Käyttökohde
 Hälytinajastin	Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.
 Kypsentämisaika	Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy.
 Aikaviive	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
 Ajastin	Enintään 23 tuntia 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin käyttöön. 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	2. vaihe	3. vaihe
		
Näytössä näkyy: 0:00 	Aseta Hälytinajastin	Paina: OK.
 Ajastin käynnistyy välittömästi.		

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

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

9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

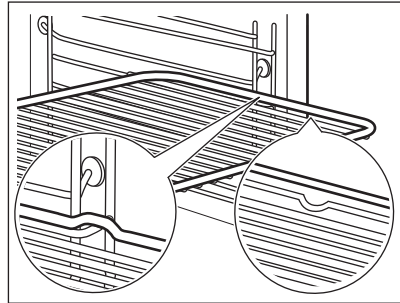
9.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen

estämisessä. Riti­län korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

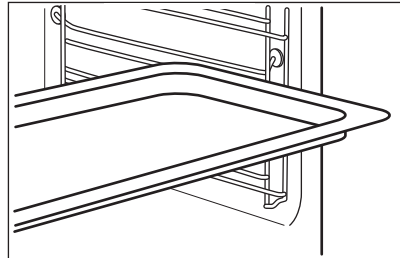
Paistoritilä:

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



Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



9.2 Paistolämpömittari

Paistolämpömittari – mittaa ruoan sisälämpötilan.

Asetettavia lämpötiloja on kaksi:



Uunin lämpötila.



Sisälämpötila.

Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen

Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.

Älä käytä nestemäisten ruokien suhteen.

Mittari on jätettävä ruokaan kypsennyksen ajaksi.

9.3 Käyttöohje: Paistolämpömittari

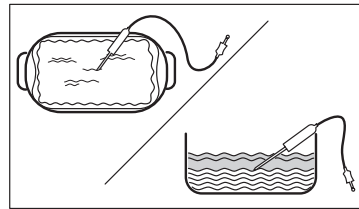
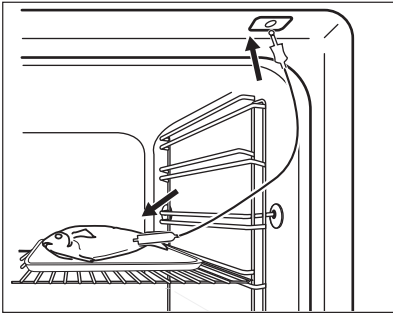
1. vaihe Kytke uuni päälle.
2. vaihe Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.
3. vaihe Lisää: Paistolämpömittari.

Liha-, lintu- ja kalaruoka

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

Vuokaruoka

Aseta kärki Paistolämpömittari tarkalleen paistoksen keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikalleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta silikonikahva tukevasti uunivuolan reunaa vasten. Paistolämpömittari. Kärki Paistolämpömittari ei saa koskettaa uunivuolan pohjaan.



4. vaihe Liitä Paistolämpömittari laitteen etukehyksessä olevaan pistorasiaan. Senhetkinen lämpötila näkyy näytössä: Paistolämpömittari.
5. vaihe  - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. vaihe OK – paina vahvistaaksesi. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyyden varmistamiseksi.
7. vaihe Irrota Paistolämpömittari pistoke pistorasiasta ja ota ruoka uunista.



VAROITUS!

Laitteen kuumetessa on olemassa Paistolämpömittari palovammojen vaara. Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.

9.4 Varusteet höyrykypsennykseen

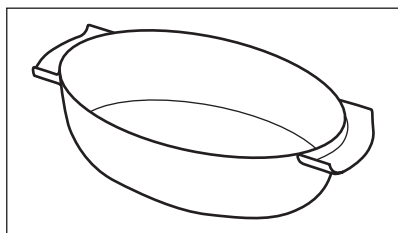


Höyrykypsennyssetin lisävarusteita ei toimiteta uunin mukana. Lisätietoja saat paikalliselta edustajalta

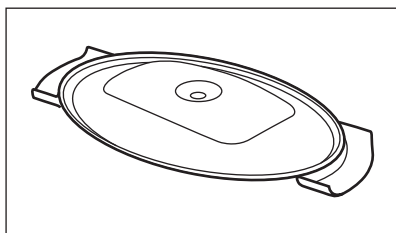
Uunivuoka ruoan höyrykypsennystoimintoihin

Uunivuoka ruokaa varten koostuu lasikulhosta (A), kannesta (B), suutinputkesta (C), suuttimesta (D) ja teräsgrillistä (E).

Lasikulho (A)

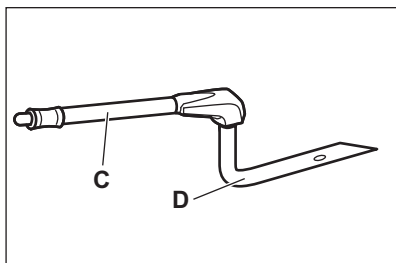


Kansi (B)

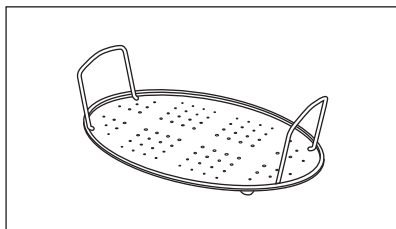


Suutin, suutinputki ja teräsgrilli.

Suutinputki (C) on höyrykypsennystä varten, suutin (D) on välitöntä höyrykypsennystä varten.



Teräsgrilli (E)



- Älä aseta kuumaa uunivuokaa kylmälle/märälle alustalle.
- Älä kaada kylmiä nesteitä kuumaan uunivuokaan.
- Älä käytä uunivuokaa kuumilla alustoilla.

- Älä puhdista uunivuokaa hankaavilla aineilla, teräsharjalla ja jauheilla.

9.5 Höyrykypsennys uunivuokaassa

- | | |
|-----------------|--|
| 1. vaihe | Aseta uunivuoka teräsgrillille ja peitä se kannella. Aseta suutinputki kannessa olevaan reikään. Aseta uunivuoka toiselle paikalle pohjalta katsoen. |
| 2. vaihe | Yhdistä suutinputki höyryntuloaukkoon. |
| 3. vaihe | Aseta uuni höyrykypsennystoiminnolle. |

9.6 Välitön höyrykypsennys

Aseta uunivuoka teräsgrillille. Lisää vettä. Älä käytä kantta.

 **VAROITUS!**

Suutin saattaa olla kuuma uunia käytettäessä. Käytä aina uunikintaita. Poista suutin uunista, kun et käytä höyrytoimintoa

1. vaihe

Yhdistä suutin suutinputkeen. Yhdistä suutinputki höyryntuloaukkoon.

2. vaihe

Aseta uunivuoka ensimmäiselle tai toiselle paikalle pohjalta katsoen. Varmista, ettei suutinputki ole tukossa. Pidä suutin loitolla kuumennuselementistä.

3. vaihe

Aseta uuni höyrykypsennystoiminnolle.

Kypsentaessasi ruokia kuten kanaa, ankkaa, kalkkunaa tai suurta kalaa, aseta suutin ruoan sisälle.

10. LISÄTOIMINNOT

10.1 Lukko

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

Kytke se päälle, kun laite toimii – valittu ruoanlaitto jatkuu ja ohjauspaneeli on lukittu.
Kytke se päälle laitteen ollessa pois päältä – laitetta ei voi nyt kytkeä päälle. Ohjauspaneeli on lukittu.




Kytke toiminto päälle painamalla painiketta  OK.
Äänimerkki kuuluu.

 OK – paina ja pidä painettuna kytkäksesi sen pois päältä.

 3 x  – vilkkuu, kun lukko kytketään päälle.

10.2 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite 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

 (°C)	 (tunti)
250 – enintään	3

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

10.3 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

11.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

Laitteesi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannattintasot eri ruokalajeille.

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

11.2 Kosteä kiertoilma

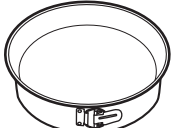
Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Sämpylät, 9 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	30 - 40
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	220	2	10 - 15
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	25 - 35
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	175	3	25 - 30
Kohokas, 6 kappaletta	keraamiset annosvuokat rutilällä	200	3	25 - 30
Torttupohja	torttuvuoka rutilällä	180	2	15 - 25
Victoria-voileipä	uunivuoka rutilällä	170	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	20 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilée, 0,3 kg	pizzapannu rutilällä	180	3	25 - 30
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	25 - 30
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (min)
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 ritalällä	200	3	25 - 30
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	25 - 30

11.3 Kosteaa kiertoilma – suositellut varusteet

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

			
Pizzapannu	Uunivuoka	Annosvuokat	Torttuvuoka
Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija	Tumma, heijastamaton 26 cm halkaisija	Keramiikka halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija

11.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

				 (°C)	 (min)	
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	3	170	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
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	-
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	170	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 min.
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 min.
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2 ja 4	160	40 - 60	Esikuumenna uunia 10 min.
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.	1 - 5	Esikuumenna uunia 10 min.
Naudanjauhelihafiletti, 6 kappaletta, 0,6 kg	Grilli	Paistoritilä, uunipannu	4	enint.	20 - 30	Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruokaa keittajan puolelles. Esikuumenna uunia 10 min.

12. HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.

Kosteutta voi tiivistyä laitteen sisälle tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voit vähentää pitämällä laitetta päällä 10 minuutin ajan ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia laitteen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Tarvikkeet

Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

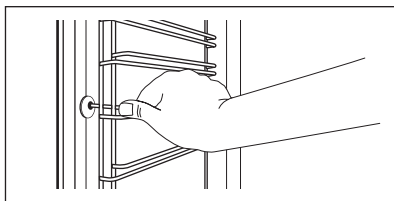
Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

12.2 Irrottaminen: Kannattimet

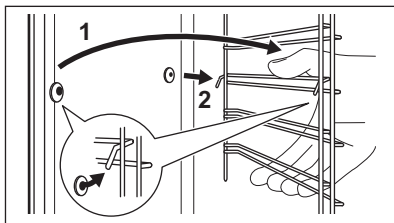
Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

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

2. vaihe Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



- 3. vaihe** Vedä uunipeltien kannatinkiskon taka-osa irti sivuseinästä ja poista se.
- 4. vaihe** Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.



12.3 Käyttöohje: Pyrolyyttinen puhdistus

Puhdista uuni käyttäen Pyrolyyttinen puhdistus.



VAROITUS!

On olemassa palovammojen vaara.



HUOMIO!

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

Ennen 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

1. vaihe

Siirry valikkoon: Puhdistus .

Vaihtoehto

Kesto

C1 - Kevyt puhdistus

1 h

C2 - Normaali puhdistus

1 h 30 min

C3 - Perusteellinen puhdistus

2 h 30 min

2. vaihe

OK – paina puhdistustoiminnon valitsemiseksi.

3. vaihe

OK – paina puhdistuksen käynnistämiseksi.

4. vaihe

Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nappivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.



Kun puhdistus käynnistyy, uuninluukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Kunnes luukku kukittuu, näytöllä näkyy: .

Puhdistuksen päätyttyä:

Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.

Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

Poista jäämät uunin pohjasta.

12.4 Muistutus puhdistamisesta

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

12.5 Puhdistaminen: Vesisäiliö

1. vaihe	Kytke uuni pois päältä.
2. vaihe	Aseta uunipannu höyryntuloaukon alapuolelle.
3. vaihe	Kaada vettä vesilokeroon: 850 ml. Lisää sitruunahappoa: 5 teelusikallista. Odota 60 minuuttia.
4. vaihe	Kytke uuni toimintaan ja valitse toiminto: Alhainen suhteellinen kosteus. Aseta lämpötilaksi 230 °C. Kytke uuni pois päältä 25 minuutin kuluttua ja odota, että se jäähtyy.
5. vaihe	Kytke uuni toimintaan ja valitse toiminto: Alhainen suhteellinen kosteus. Aseta lämpötilaksi 130–230 °C. Kytke uuni pois päältä 10 minuutin kuluttua ja odota, että se jäähtyy.

 Tyhjennä vesisäiliö aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen kalkkijäämien muodostumisen välttämiseksi.

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

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

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

12.6 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

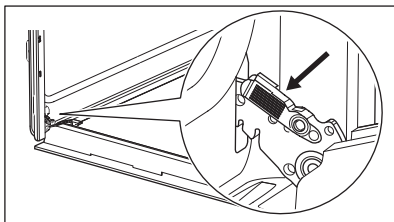
Uunin luukussa on kolme lasipaneelia. Voit irrottaa uunin luukun ja sisäiset lasipaneelit niiden puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.



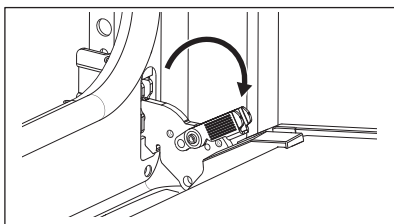
HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

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

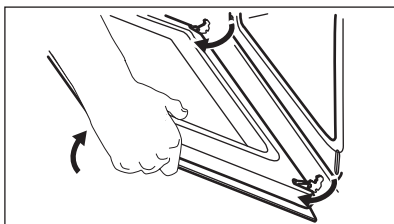


- 2. vaihe** Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



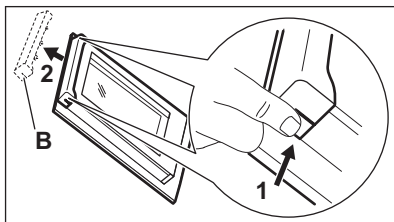
- 3. vaihe** Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.

- 4. vaihe** Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.

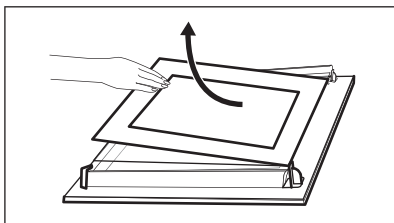


- 5. vaihe** Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmiin puoliin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin vapauttaaksesi pidiketiivisteet.

- 6. vaihe** Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.



- 7. vaihe** Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne varovasti yksi kerrallaan ulos. Aloita yläpaneelistä. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.

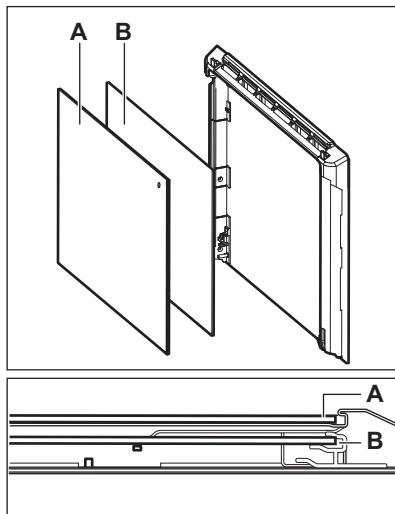


8. vaihe Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.

9. vaihe Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.

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

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



12.7 Vaihtaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Ennen lampun vaihtamista:

1. vaihe

Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.

2. vaihe

Irrota uunin pistoke pistorasiasta.

3. vaihe

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.

13. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Käyttöhäiriöt...

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

Laite ei käynnisty tai ei kuumene

Ongelma	Tarkista, jos...
Et saa laitetta käynnistymään tai et voi käyttää sitä.	Laite on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.
Laite ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Laite ei kuumene.	Laitteen luukku on kiinni.
Laite ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.
Laite ei kuumene.	Painikelukitus on poissa päältä.

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.
Err C3	Laitteen luukku on suljettu tai luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Err F102	Laitteen luukku on kiinni.
Err F102	Luukun lukko ei ole vaurioitunut.
00:00	On tapahtunut virtakatkko. Aseta kellonaika.

Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä sitten laite uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

Puhdistus	
Ongelma	Tarkista, jos...
laitteen sisätilassa on vettä.	Vesisäiliössä ei ole liikaa vettä.
 – merkkivalo on pois päältä.	Vesisäiliössä on riittävästi vettä. Jos laitteen sisältä alkaa tulla vettä eikä merkkivalo vieläkään pala, ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen.
 – merkkivalo on päällä.	Säiliössä on riittävästi vettä. Jos säiliö on täysi ja merkkivalo palaa edelleen, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
Höyrykypsennys ei toimi.	Höyryntuloaukossa ei ole kalkkijäämiä.
Höyrykypsennys ei toimi.	Vesisäiliössä on vettä.
Vesisäiliön tyhjentäminen tai veden vuotaminen höyryntuloaukosta kestää yli kolme minuuttia.	Höyryntuloaukossa ei ole kalkkijäämiä. Puhdista vesisäiliö.

13.2 Huoltotiedot

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

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

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

14. ENERGIA TEHOKKUUS

14.1 EU:n ekologisen suunnittelun ja energiamerkintätuotetiedot ja tuotetietolomake

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunniste	OOP845NZ1 949494806
Energiatehokkuusluokka	81.2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.69kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	72l

Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	32.9kg

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

14.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta 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 laitteen, näytössä näkyy jälkilämpö. Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineita lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineiden kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

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

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

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

15. VALIKKORAKENNE

15.1 Valikko

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
≡ – valitse, jotta voit siirtyä kohteeseen Valikko.	Valitse lisätoiminto Valikko-rakenteesta ja paina OK.	Valitse asetus.	OK - vahvista asetukset painamalla.	Sääda arvoa ja paina OK.

Suoritettua siivousta käännä uunitoimintojen nappivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon poistuaaksesi Valikko-valikosta.

Valikko rakenne

Avustava ruoanvalmistus 

Puhdistus 

Asetukset 

Asetukset

01	Kellonaika	Muuta	02	Näytön kirkkaus	1 - 5
03	Painikeäänet	1 – Äänimerkki 2 – Painikeäänet 3 – Ääni pois päältä	04	Äänenvoimakkuus	1 - 4
05	Paistolämpömittari Toimen- pide	1 – Hälytys ja pysäytys 2 – Hälytys	06	Ajastin	Päälle/Pois päältä
07	Uunivalo	Päälle/Pois päältä	08	Pikakuumennus	Päälle/Pois päältä
09	Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois päältä	10	Demo-toiminto	Aktivointikoodi: 2468
11	Ohjelmistoversio	Tarkista	12	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

16. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

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

VI TENKER PÅ DEG

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

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.electrolux.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:

www.registerelectrolux.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:

www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

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

 **Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon**

 **Generell informasjon og tips**

 **Miljøinformasjon**

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	102
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	103
3. MONTERING.....	106
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	108
5. BETJENINGSPANEL.....	108
6. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	109
7. DAGLIG BRUK.....	110
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	115
9. BRUKE TILBEHØRET.....	117
10. TILLEGGSFUNKSJONER.....	120
11. RÅD OG TIPS.....	121
12. STELL OG RENGJØRING.....	123
13. FEILSØKING.....	128
14. ENERGIEFFEKTIV.....	130
15. MENYSTRUKTUR.....	131
16. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	132

1. ⚠️ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelaen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen 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 produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette produktet.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- 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 overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

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 fottey.
- 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 produkt døren 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 produktet	594 mm
Høyden av baksiden av produktet	576 mm
Bredden av fronten av produktet	595 mm
Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	569 mm
Produktets 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 jordat.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordat 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 stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten 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 stikkkontakten.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:

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

Se den totale effekten på typeskiltet for å finne delen av kabelen.Du kan også se tabellen:

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm²)
maks 1380	3x0.75
maks 2300	3x1
maks 3680	3x1.5

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være 2 cm lenger enn den brune fasen og de blå nøytrale kablene.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det 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 produktet 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 produktet 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 produktet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.

- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slippeprodukter, 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 pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming skal du fjerne følgende fra ovnsrommet:
 - eventuelle overflødig matrester, olje eller fett/avleiringer.
 - alle uttakbare gjenstander (inkludert hyller, sideskinner osv. som følger med produktet) spesielt Superclean gryter, panner, brett, redskaper osv.
- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn borte fra apparatet mens pyrolytisk rengjøring er i gang. Produktet

blir svært varmt og varm luft slippes ut fra ventilasjonsåpningene foran.

- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, og derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
 - sørg for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
 - sørg for god ventilasjon under og etter første forvarming.
- Ikke søl eller påfør vann på ovnsdøren under og etter den pyrolytiske rengjøringen for å unngå å skade glasspanelene.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.
- Hold kjøledyr unna produktet under og etter pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming. Små kjøledyr (spesielt fugler og reptiler) kan være svært følsomme for temperaturendringer og avgitt røyk.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring av alle pyrolytiske ovner og kan også være en kilde for lave nivåer av skadelige gasser.

2.6 Dampkoking

ADVARSEL!

Brannfare eller skade på produktet.

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

3. MONTERING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

2.7 Innvendig lys

ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

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

2.8 Tjenester

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

2.9 Avfallshåndtering

ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

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

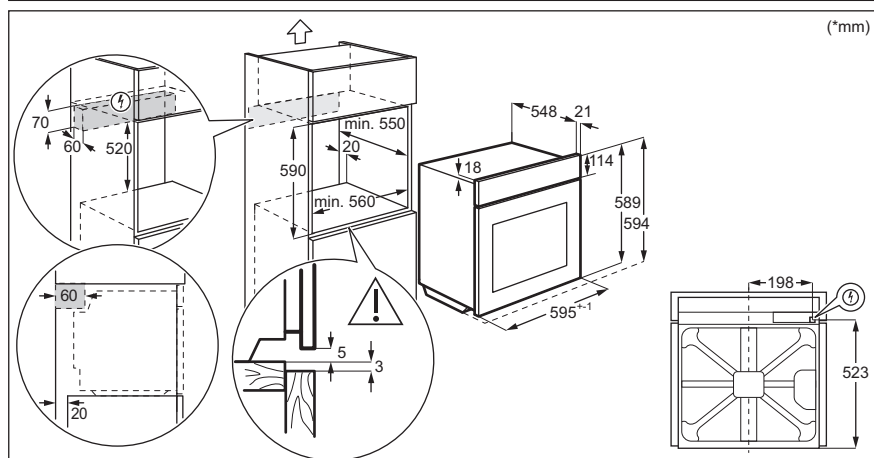
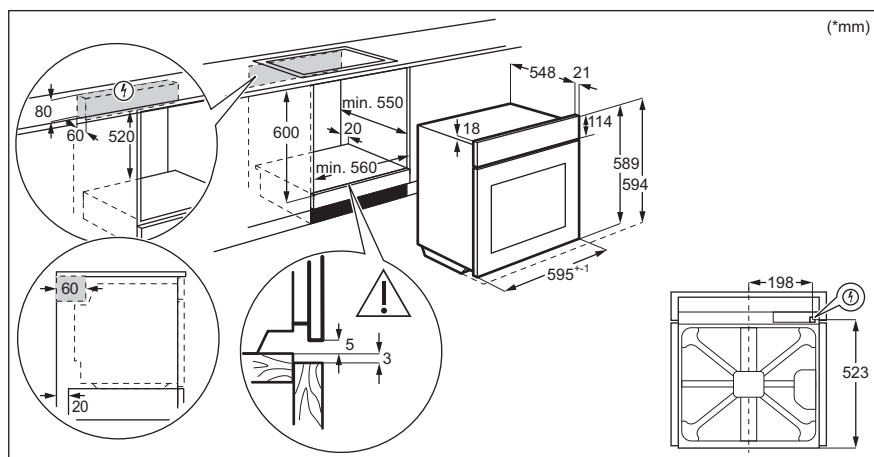
3.1 Bygge inn



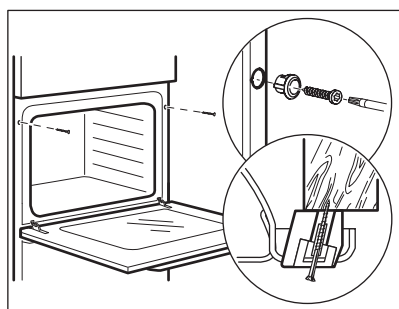
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



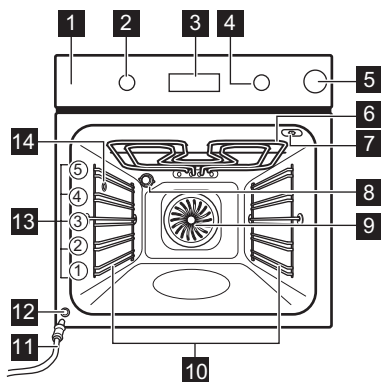


3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKT BESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



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

4.2 Tilbehør

- **Rist**
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.

- **Proffbrett**
For rundstykker, saltstenger og småkaker.
- **Steketermometer**
For å måle hvor langt maten er stekt.

5. BETJENINGSPANEL

5.1 Skjult lås

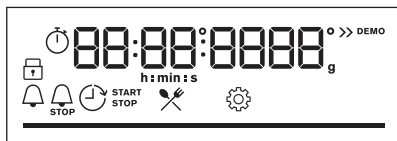
For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.

5.2 Oversikt over betjeningspanel

Velg en ovnsfunksjon for å slå på produktet. Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av ovnen.

				OK
Timer	Hurtigoppvarming	Lys	Steketermometer	Bekreft innstilling

5.3 Display



Display med nøkkelfunksjoner.

Displayindikatorer

Grunnleggende indikatorer



Sperre



Assistert matlaging



Rengjøring



Innstillinger



Hurtigoppvarming

Timer-indikatorer



Varselur



Sluttid



Utsatt tid



Tidsinnstilling

Fremdriftslinje – for temperatur eller tid. Linjen er helt rød når ovnen når den innstilte temperaturen.



Vanntank-indikator



Stekermometer indikator



6. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Første gangs rengjøring

Rengjør den tomme ovnen før første bruk og angi tiden:



00:00

Still inn tiden. Trykk på **OK**.

6.2 Første gangs forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

Steg 1	Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.
Steg 2	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 1 t.
Steg 3	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 15 min.
 Ovnen kan avgis lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.	

7. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Slik angir du: Varmefunksjoner

Steg 1	Vri bryteren for ovnsfunksjoner og velg en ovnsfunksjon.
Steg 2	Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.
	– trykk og hold for å slå på funksjonen: Hurtigoppvarming. Den er ikke tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner.

Matlaging med damp

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

7.2 Varmefunksjoner

Varmefunksjon	Anvendelse
 Ekte Varmluft	Slik baker du på opptil tre hyllennivåer samtidig og tørker mat. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.
 Over- og undervarme	For å bake og steke på ett hyllennivå.

Varfefunksjon	Anvendelse
 Fuktighet lav	Funksjonen er egnet for kjøtt, fjærkre, ovnsretter og gryteretter. Kombinasjonen av damp og varme gjør at kjøttet får en mør og saftig konsistens sammen med en sprø overflate.
 Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brunng og sprø bunn.
 Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
 Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
 Baking med fukt	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.
 Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
 Gratinerng med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassering. For å gratinere og brunne.
 Meny	For å gå inn i Meny: Assistert matlaging, Rengjøring, Innstillinger.

7.3 Merknader på:Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

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

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.

For matlagingsinstruksjonene se kapittelet «Råd og tips», Baking med fukt. For generelle anbefalinger om energisparing se kapittelet «Energieffektivitet», Energisparing.

7.4 Vanntank

Vanntank-indikator



Beholderen er full.



Tanken er halvfull.

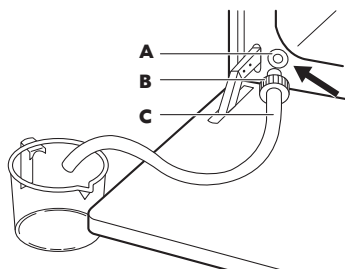


Tanken er tom. Fyll på tanken.

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

Tømme vanntanken

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



7.5 Slik stiller du inn: Assistert matlaging

Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt ovnsfunksjon og temperatur. Bruk funksjonen til å tilberede en rett raskt med standardinnstillinger. Du kan også justere tiden og temperaturen under matlagingen.

Når funksjonen er ferdig, kontroller at maten er klar.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med: Tilberedningsgrad:

- Steketermometer
- Rå
- Medium – rosa
- Godt stekt

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
≡	✂	P1 - P...	OK
Gå inn i menyen.	Velg Assistert matlaging. Trykk på OK.	Velg retten. Trykk på OK.	Sett retten inn i ovnen. Bekreft innstilling.

7.6 Assistert matlaging

Bildetekst



Steketermometer tilgjengelig. Plasseres i Stekeovnen slår seg av når den innstilte Steketermometer temperaturen er nådd.



Tilsett vann i tanken.

Bildetekst



Forvarm produktet før du starter tilberedningen.



Breththøyde.

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten som du kan kontrollere i tabellen.

	Rett	Vekt	Breththøyde / tilbehør
1	Roastbiff, rå		
2	Roastbiff, medium	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tykke stykker	 2; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
3	Roastbiff, godt stekt		
4	Biff, medium	180 - 220 g per stykk; 3 cm tykke skiver	 3; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
5	Oksestek / brasert (ribbe, rund, tykk flanke)	1.5 - 2 kg	 2; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.
6	Roastbiff, rå (langtidssteking)		
7	Roastbiff, medium (langtidssteking)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tykke stykker	 2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykvernet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
8	Roastbiff, godt stekt (langtidssteking)		
9	Filet, rå (langtidssteking)		
10	Filet, middels (langtidssteking)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker	 2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykvernet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
11	Filet, fullført (langtidssteking)		
12	Kalvestek (f.eks. skulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker	 2; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Tilsett væske. Stek det tildekket.
13	Svinestek eller skulder	1.5 - 2 kg	 1; stekeform på rist Snu kjøttet etter halve steketiden.
14	Pulled pork (langsom tilberedning)	1.5 - 2 kg	 2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
15	Fersk filet	1 - 1.5 kg; 5–6 cm tykke stykker	 2; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt.
16	Spareribs	2 - 3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynne ribber	 3; langpanne Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.
17	Lammelår med ben	1.5 - 2 kg; 7–9 cm tykke stykker	 2; stekeform på stekebrett Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.
18	Hel kylling	1 - 1.5 kg; fersk	 2; gryterettallerken på stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.

	Rett	Vekt	Breththøide / tilbehør
19	Halv kylling	0.5 - 0.8 kg	 3; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt.
20	Kyllingbryst	180 - 200 g per stykk	 2; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.
21	Kyllinglår, ferske	-	 3; stekebrett Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.
22	Hel and	2 - 3 kg	 2; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.
23	Hel gås	4 - 5 kg	 2; langpanne Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrettet. Snu gåsen etter halve steketiden.
24	Kjøttpudding	1 kg	 2; rist Bruk favorittkrydderet ditt.
25	Hel fisk, grillet	0.5 - 1 kg per fisk	 2; stekebrett Fyll fisken med smør og bruk favorittkrydder og urter.
26	Fiskefilét	-	 3; gryterettallerken på risten Bruk favorittkrydderet ditt.
27	Ostekake	-	 2;  28 cm rund form på rist
28	Eplekake	-	 3; stekebrett
29	Epleterte	-	 2; paiform på rist
30	Eplekake	-	 1;  22 cm paiform på rist
31	Brownies	2 kg av deig	 3; langpanne
32	Sjokolademuffins	-	 3; muffinsbrett på rist
33	Brødkake	-	 2; loff-form på rist
34	Bakte poteter	1 kg	 2; stekebrett Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.
35	Kiler	1 kg	 3; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Skjær potetene i biter.
36	Stekt blandede grønnsaker	1 - 1.5 kg	 3; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Del grønnsakene i stykker.

	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
37	Croquetter, frossen	0.5 kg	 3; stekebrett
38	Pommes frites, frossen	0.75 kg	 3; stekebrett
39	Kjøtt- / grønnsakslagsagna med tørre pastaplater	1 - 1.5 kg	  1; gryterett på rist
40	Potetgrateng (råpoteter)	1 - 1.5 kg	  1; gryterett på rist Roter retten etter halve tilberedningstiden.
41	Fersk pizza, tynn	-	  2; stekebrett med bakepapir
42	Pizza fersk, tykk	-	  2; stekebrett med bakepapir
43	Quiche	-	 2; stekeform på rist
44	Baguette / Ciabatta / loff	0.8 kg	  2; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff.
45	Kornt / rugbrød / mørkt brød i brødform	1 kg	  2; stekebrett med bakepapir / rist

8. KLOKKEFUNKSJONER

8.1 Klokkefunksjonene

Klokkefunksjon	Anvendelse
 Varselur	Når tidtakeren er ferdig høres et lydsignal.
 Tilberedningstid	Når tidtakeren er ferdig høres lydsignal og ovnsfunksjonen stopper.
 Utsatt tid	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
 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, Innstillinger.

8.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene

Slik angir du: Tid på dagen		
Steg 1	Steg 2	Steg 3

Slik angir du: Tid på dagen



For å endre klokkeslett, gå inn i menyen og velg Innstillinger, Klokkeslett.



Still klokken.



Trykk på: OK.

Slik angir du: Varselur

Steg 1



Trykk på: .

Displayet viser:
0:00


Steg 2



Angi Varselur

Steg 3



Trykk på: OK.

 Timeren starter nedtellingen med det samme.

Slik angir du: Tilberedningstid

Steg 1



Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.

Steg 2



Trykk gjentatte ganger: .

Displayet viser:
0:00

STOP

Steg 3



Still inn tilberedningstiden.

Steg 4



Trykk på: OK.

 Timeren starter nedtellingen med det samme.

Slik angir du: Utsatt tid

Steg 1



Velg ovnsfunksjon.

Steg 2



Trykk gjentatte ganger: .

Displayet viser: tid på dagen

START

Steg 3



Angi starttid.

Steg 4



Trykk på: OK.

Displayet viser:
--:--
 STOPP

Steg 5



Angi ferdig-tid.

Steg 6



Trykk på: OK.

 Timer startet å telle ned ved innstilt starttid.

9. BRUKE TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

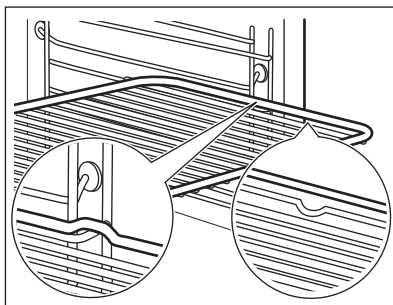
9.1 Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også

tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

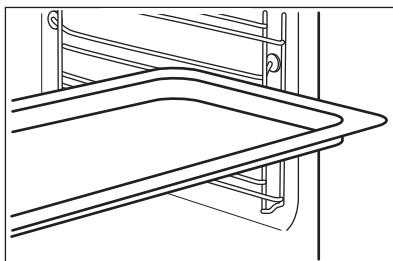
Rist:

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



Stekebrett / Langpanne:

Skvy brettet inn i sporene på brettstigen.



9.2 Steketermometer

Steketermometer – måler temperaturen inne 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.

9.3 Bruk: Steketermometer

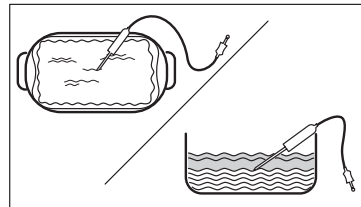
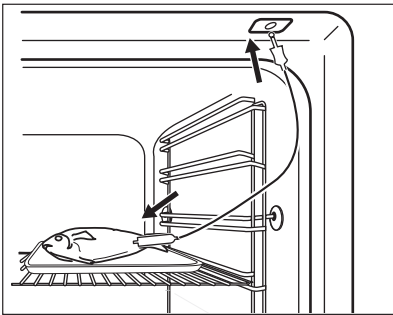
Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.
Steg 3	Sett inn: Steketermometer.

Kjøtt, fjærkre og fisk

Sett inn 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.

Gryterett

Sett inn spissen på Steketermometer nøyaktig i midten av gryten. 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. Spissen på Steketermometer skal ikke berøre bunnen av en ildfast form.



Steg 4	Plugg Steketermometer i kontakten på fremsiden av ovnen. Displayet viser den aktuelle temperaturen til: Steketermometer.
Steg 5	 – trykk for å angi kjernetemperaturen til sensoren.
Steg 6	OK – trykk for å bekrefte. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Du kan velge å stoppe eller å fortsette tilberedningen for å sikre at maten er godt stekt.
Steg 7	Fjern Steketermometer pluggen fra kontakten og ta retten ut av ovnen.

ADVARSEL!

Det er fare for brannskader når Steketermometer blir varm. Vær forsiktig når du trekker ut pluggen på sensoren og fjerner den fra maten.

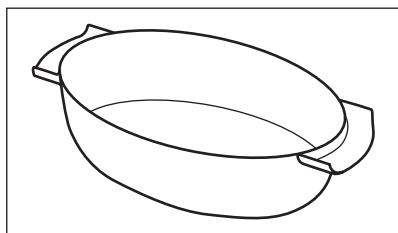
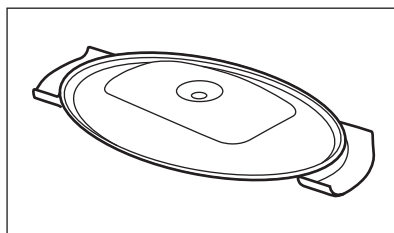
9.4 Tilbehør til dampkoking



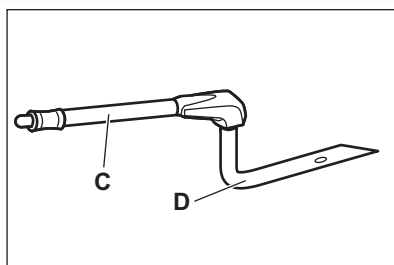
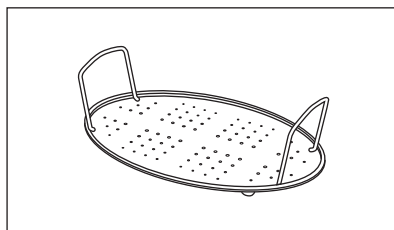
Tilbehøret til dampkoking følger ikke med ovnen. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.

Diettform for dampkokingsfunksjoner

Diettform består av en glassbolle (A), et lokk (B), injektorrør (C), injektor (D) og en stålgrill (E).

Glassbolle (A)**Lokk (B)****Injektor, injektorslange og en stålgrill.**

Injektorrør (C) er for dampkoking, injektoren (D) er for direkte dampkoking.

**Stålgrill (E)**

- Ikke legg den varme ildfaste formen på kalde / våte overflater.
- Ikke hell kalde væsker i formen når det er varmt.
- Ikke bruk stekeformen på en varm kokeflate.

- Ikke rengjør formen med slipemidler, skrubber og pulver.

9.5 Dampkoking i en diettform

Steg 1

Legg formen på stålgrillen og dekk den til med lokket. Sett injektorslangen inn i hullet i lokket. Sett formen på den andre brett plasseringen nedenfra.

Steg 2

Koble injektorslangen til damptilførselen.

Steg 3

Still inn ovnen for dampkoking.

9.6 Direkte dampkoking

Legg formen på stålgrillen. Tilsett litt vann. Ikke bruk lokket.

ADVARSEL!

Injektoren kan være varm når ovnen er i bruk. Bruk alltid grillvotter. Fjern injektoren fra ovnen når du ikke bruker dampfunksjonen.

- | | |
|---------------|---|
| Steg 1 | Koble injektoren med injektorslange. Koble injektorslangen til damptilførselen. |
| Steg 2 | Sett stekebrettet på første eller andre brett plassering nedenfra. Kontroller at injektorslangen ikke sitter fast. Hold injektoren unna varmeelementet. |
| Steg 3 | Still inn ovnen for dampkoking. |

Når du tilbereder mat som kylling, and, kalkun eller stor fisk, sett injektoren inn i maten.

10. TILLEGGSFUNKSJONER

10.1 Sperre

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

Slå den på når produktet er i gang – den angitte matlagingen fortsetter, betjeningspanelet er låst. Slå den på når produktet er av – den kan ikke slås på, betjeningspanelet er låst.



 OK – trykk og hold for å slå på funksjonen.
Det høres et lydsignal.

 OK – trykk og hold inne for å slå den av.

 3 x  – blinker når låsen er slått på.

10.2 Automatisk utkopling

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

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



250 – maksimum



3

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

10.3 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

11. RÅD OG TIPS

11.1 Råd om tilberedning



Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet ditt kan muligens bake eller steke på en annen måte enn det gamle produktet ditt gjorde. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

11.2 Baking med fukt

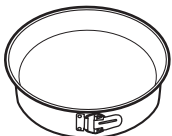
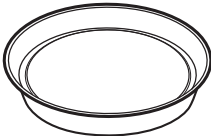
Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

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

		 (°C)		 (min)
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

11.3 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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

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

11.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter

Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Over- og undervarme	Stekebrett	3	170	20 - 35	-
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	-

				 (°C)	 (min)	
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	Rist	2	180	70 - 90	-
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varmluft	Rist	2	160	70 - 90	-
Fettfritt sukerbrød, kakeform Ø 26 cm	Over- og undervarme	Rist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fettfritt sukerbrød, kakeform Ø 26 cm	Ekte Varmluft	Rist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fettfritt sukerbrød, kakeform Ø 26 cm	Ekte Varmluft	Rist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 min.
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	3	140 - 150	20 - 40	-
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Kjeks	Over- og undervarme	Stekebrett	3	140 - 150	25 - 45	-
Smørbrød, 4 - 6 stykker	Grill	Rist	4	maks.	1 - 5	Forvarm ovnen i 10 min.
Biffburger, 6 biter, 0,6 kg	Grill	Rist, langpanne	4	maks.	20 - 30	Plasser stekeristen på det fjerde hyllnivået og langpannen på det tredje hyllnivået i ovnen. Snu maten halvveis inn i tilberedningstiden. Forvarm ovnen i 10 min.

12. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmid-
ler

Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



Hverdagsbruk

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.

Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene i døren. For å redusere kondensen, kan du la produktet være i gang i 10 minutter før du lager mat. Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.



Tilbehør

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

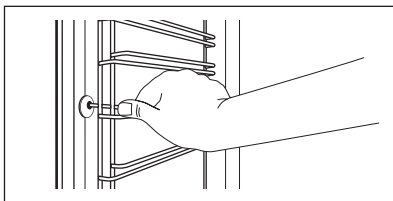
Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

12.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstignene for å rengjøre ovnen.

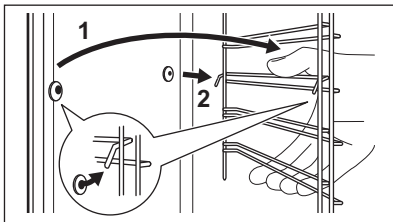
Steg 1 Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.

Steg 2 Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen.



Steg 3 Trekk den bakre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen og ta den ut.

Steg 4 Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.



12.3 Bruk: Pyrolytisk rengjøring

Rengjør ovnen med Pyrolytisk rengjøring.

⚠ ADVARSEL!

Fare for brannskader.

FORSIKTIG!

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

Før Pyrolytisk rengjøring:

Slå ovnen av, og vent til den er kald.

Fjern alt tilbehør.

Rengjør ovnsogn og det innvendige dør-glasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.

Pyrolytisk rengjøring

Steg 1

Gå inn i meny: Rengjøring .

Mulighet

Varighet

C1 - Lett rengjøring

1 h

C2 - Normal rengjøring

1 h 30 min

C3 - Grundig rengjøring

2 h 30 min

Steg 2

OK - trykk for å velge rengjøringsprogrammet.

Steg 3

OK – trykk for å starte rengjøringen.

Steg 4

Etter rengjøring, dreier bryteren for varmefunksjoner til av-posisjonen.

 Når rengjøringen starter, er ovnsdøren låst og lampen er av. Frem til døren låses opp, viser displayet: .

Når rengjøringen er over:

Slå ovnen av, og vent til den er kald.

Rengjør ovnsrommet med en myk klut.

Fjern resten fra bunnen av ovnen.

12.4 Rengjøringspåminnelse

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 Innstillinger, Rengjøringspåminnelse.

12.5 Slik rengjør du: Vanntank

Steg 1

Slå av ovnen.

Steg 2

Plasser en langpanne under damptilførselen.

Steg 3

Hell vann i vannskuffen: 850 ml. Tilsett sitronsyre: 5 teskjeer. Vent i 60 minutter.

- Steg 4** Slå på ovnen og still inn funksjonen: Fuktighet lav. Sett temperature til 230 °C. Slå ovnen av etter 25 minutter og vent til den er kald.
- Steg 5** Slå på ovnen og still inn funksjonen: Fuktighet lav. Still temperaturen mellom 130 og 230 °C. Slå av ovnen etter 10 minutter vent til den er kald.

i For å forhindre kalkrester tøm vanntanken hver gang du har brukt dampkoking.

Når rengjøringen er slutt:

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

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

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

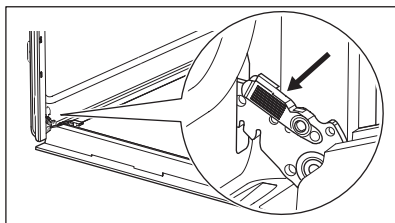
12.6 Slik fjerner du og installerer: Dør

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

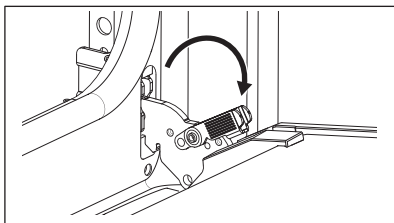
⚠ FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten de glasspanelene.

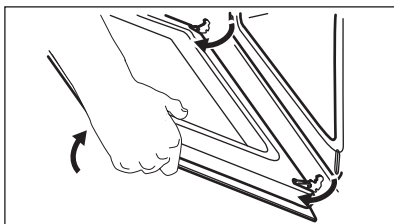
- Steg 1** Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



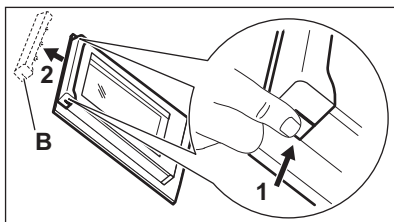
Steg 2 Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



Steg 3 Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.

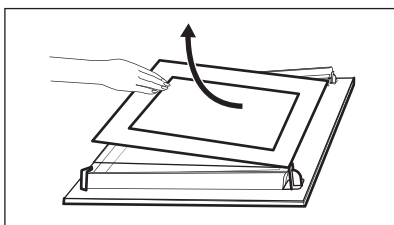


Steg 4 Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.

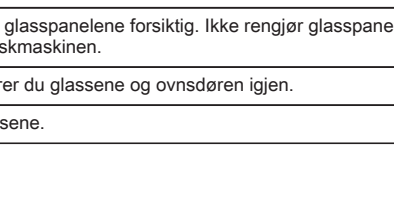


Steg 5 Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.

Steg 6 Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.



Steg 7 Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Start fra det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.

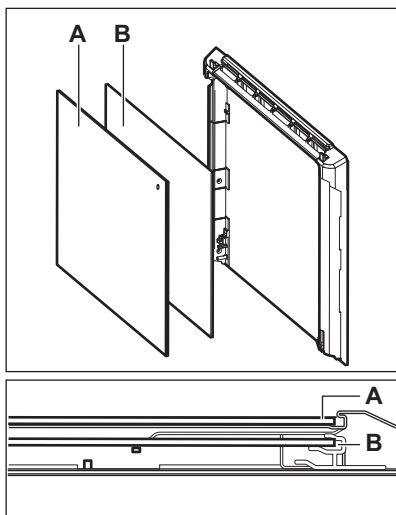


Steg 8 Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

Steg 9 Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.

Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

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



12.7 Slik bytter du: Ovnslampe



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

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

Før du skifter pæren:

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

Bakre ovnslampe

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

13. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva må gjøres, hvis...

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

Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet	
Problem	Kontroller at...
Du kan ikke aktivere eller betjene apparatet.	Apparatet er riktig koblet til strømforsyningen.
Produktet blir ikke varmt.	Den automatiske utkopplingsfunksjonen er deaktivert.
Produktet blir ikke varmt.	Døren til produktet er lukket.
Produktet blir ikke varmt.	Sikringen har gått.
Produktet blir ikke varmt.	Låsen 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 stikkkontakten.
Err C3	Døren er lukket eller dørlåsen er ikke ødelagt.
Err F102	Døren til produktet 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 servicesenter.

Rengjøring	
Problem	Kontroller at...
Det er vann i produktet.	Det er ikke for mye vann i vanntanken.
 – indikatoren er av.	Det er tilstrekkelig vann i vanntanken. Hvis vann lekker inn i apparatet og indikatoren fortsatt er av, ta kontakt med et autorisert servicesenter.
 – indikatoren er på.	Det er nok vann i tanken. Hvis tanken er full og indikatoren fremdeles er på, kontakt et autorisert servicesenter.
Matlaging med damp virker ikke.	Det er ingen kalkrester i åpningen for damptilførsel.
Matlaging med damp virker ikke.	Det er vann i vanntanken.

Rengjøring

Det tar mer enn tre minutter å tømme vanntanken eller vannet fra damptilførselen.

Det er ingen kalkrester i åpningen for damptilførsel. Rengjør vanntanken.

13.2 Servicedata

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

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

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark i henhold til EU-forordninger om økodesign og energimerking

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	OOP845NZ1 949494806
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.69kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	32.9kg

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

14.2 Energisparing



Produktet har noen funksjoner som hjelper deg å spare energi under vanlig matlaging.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne produkt døren 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 produktet før matlaging.

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av produktet viser skjermen restvarmen. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes. Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

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 s. Du kan slå på ovnslampen igjen, men dette reduserer forventet energibesparing.

15. MENYSTRUKTUR

15.1 Meny

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
– velg for å gå inn i Meny.	Velg alternativet fra Meny strukturen og trykk på OK .	Velg innstillingen.	OK – trykk for å bekrefte innstillingen.	Juster verdien og trykk OK .
Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å gå ut av Meny.				
Meny struktur				
Assistert matlaging	Rengjøring		Innstillinger	

Innstillinger					
01	Tid på dagen	Endre	02	Skjermlysstyrke	1 - 5
03	Tastelyder	1 – Pip 2 – Klikk 3 – Lyd av	04	Summerlyd	1 - 4
05	Steketermometer Handling	1 – Alarm og stopp 2 – Alarm	06	Tidsinnstilling	På/Av
07	Lys	På/Av	08	Hurtigoppvarming	På/Av
09	Rengjøringspåminnelse	På/Av	10	Demomodus	Aktiveringskode: 2468
11	Programvareversjon	Kontroller	12	Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei

16. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

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

VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	134
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	136
3. INSTALLATION.....	139
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	141
5. KONTROLLPANELEN.....	141
6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	142
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	143
8. KLOCKFUNKTIONER.....	148
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	150
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	153
11. RÅD OCH TIPS.....	154
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	156
13. FELSÖKNING.....	161
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	163
15. MENYSTRUKTUR.....	164
16. MILJÖSKYDD.....	165

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.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.

- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrepp.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg 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 bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk 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 täkta 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 ugnen, 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 produkt	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
Monteringsskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

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

Se den totala effekten på typskylten för kabelavsnittet. Du kan också se tabellen:

Total effekt (W)	Kabelarea (mm ²)
max. 1 380	3x0.75
max. 2 300	3x1
max. 3 680	3x1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än den bruna fasen och de blå neutrala kablarna.

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta former 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.
- Fruktsjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

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

2.5 Pyrolytisk rengöring



VARNING!

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

- Innan den katalytiska rengöringen och föruppvärmningen startas ska följande tas bort från ugnen:
 - Eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, ugnsstegar osv., som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, redskap osv. med non-stick-beläggning.
- Läs noga igenom alla instruktioner för pyrolytisk rengöring.
- Håll barn borta från produkten när pyrolytisk rengöring är igång. Produkten blir mycket varm och varm luft släpps ut från de främre ventilationsöppningarna.
- Pyrolytisk rengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmaterial, och därför bör användaren:
 - Ombesörja god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
 - ge god ventilation under och efter den första förvärmningen.
- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolytisk rengöring för att undvika att skada glasrutorna.
- Ångor som släpps ut från pyrolytisk rengöring/matlagningsrester är inte skadliga för

människor, inte heller för barn och eller personer med olika sjukdomstillstånd.

- Håll små husdjur borta från produkten under och efter pyrolytisk rengöring och den initiala föruppvärmningen. Små sällskapsdjur (särskilt fåglar och reptiler) kan vara mycket känsliga för temperaturförändringar och avgivna ångor.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolytiska ångor och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.

2.6 Matlagning med ånga



VARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

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

2.7 Invändig belysning



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

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

2.8 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.

- Använd endast originalreservdelar.

2.9 Avyttring

⚠ VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.

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

3. INSTALLATION

⚠ VARNING!

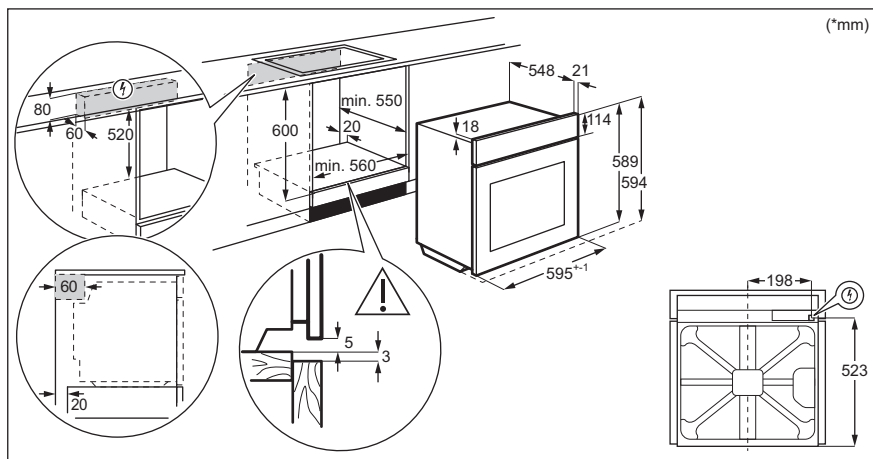
Se Säkerhetsavsnitten.

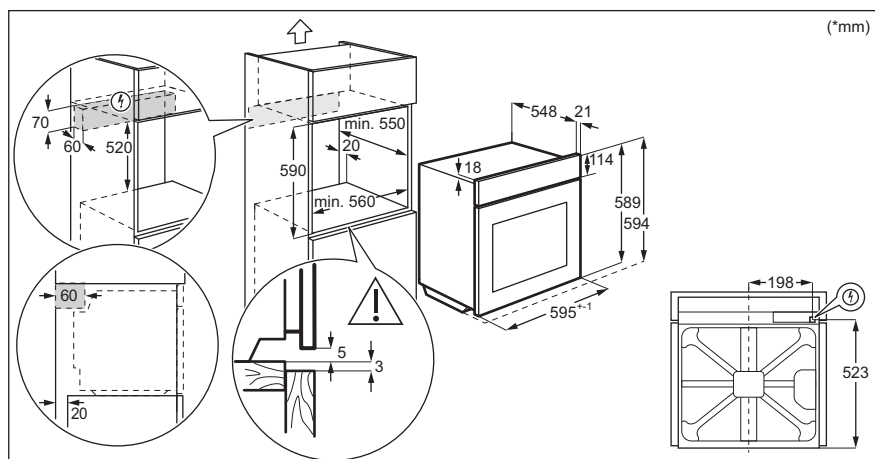
3.1 Inbygggnad



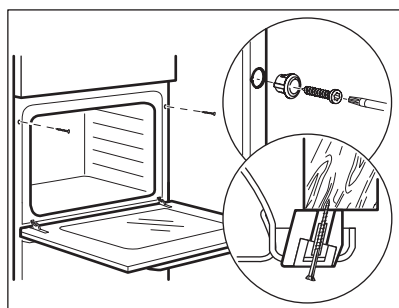
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



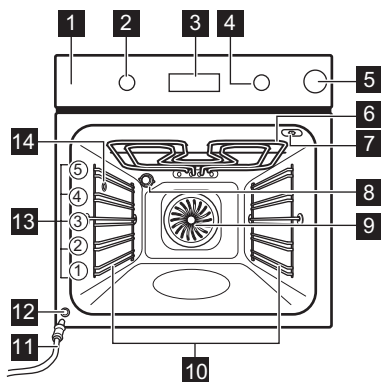


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



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

4.2 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.

- **Bakplåt**
För småfranska, kringlor och små bakverk.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen i maten.

5. KONTROLLPANELEN

5.1 Infällbara vred

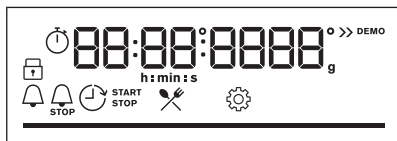
För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

5.2 Översikt av kontrollpanelen

Välj en tillagningsfunktion för att slå på produkten. Ugnen stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge.

				OK
Timer	Snabbuppvärmning	Belysning	Matlagningstermo- meter	Bekräfta inställning.

5.3 Display



Display med inställda knappfunktioner.

Indikeringar på displayen

Grundläggande indikatorer



Knapplås



Assisterad matlagning



Rengöring



Inställningar



Snabbuppvärmning

Timer-indikatorer



Signalur



Sluttid



Tidsfördröjning



Upptimer

Färdighetsindikator - visar uppnådd temperatur eller tid. Stapeln är helt röd när ugnen når den inställda temperaturen.

Indikator för vattenbehållare



Matlagningstermometer Indikator



6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Första rengöring

Före den första användningen ska den tomma ugnen rengöras och tiden ställas in:



00:00

Ställ in tidtagningen. Tryck på **OK**.

6.2 Initial föruppvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

Steg 1	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
Steg 2	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i 1t.
Steg 3	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i 15min.
 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

Steg 1	Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktion:
Steg 2	Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.
	– tryck och håll inne för att aktivera funktionen: Snabbuppvärmning. Tillgänglig för vissa ugnsfunktioner.

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

7.2 Tillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Program
 Varmluft	För tillagning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Över-/undervärme	Tillagning och stekning på en ugnsnivå.

Tillagningsfunktion	Program
	Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.
Fuktighet, låg	
	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
Pizza/Paj	
	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
Undervärme	
	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
Fryst mat	
	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.
Bakning med fukt	
	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
Grill	
	Varmluftsstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
Varmluftsgrillning	
	Så här öppnar du menyn: Assisterad matlagning, Rengöring, Inställningar.
Meny	

7.3 Anteckningar om: Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesigns(enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

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

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

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" Bakning med fukt För instruktioner

om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", energibesparing.

7.4 Vattentank

Kontrollampa för vattentank



Behållaren är full.



Behållaren är halvfull.

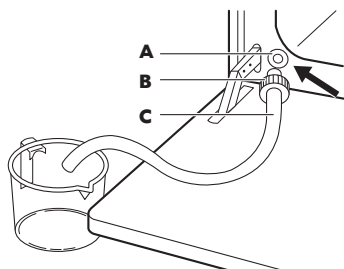


Behållaren är tom. Fyll på behållaren.

Om du håller för mycket vatten i behållaren hamnar överskottsvattnet till ugnens botten via säkerhetsutloppet. Torka upp vattnet med en svamp.

Töm vattenbehållaren

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



7.5 Hur man ställer in: Assisterad matlagning

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen tillagningsfunktion och temperatur. Använd funktionen för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:

- Matlagningstermometer

Till vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare
- Medium
- Well Done

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
			
≡		P1 - P...	OK
Öppna menyn.	Välj Assisterad matlagning. Tryck på OK.	Välj maträtt. Tryck på OK.	Sätt in maträtten i ugnen. Bekräfta inställning.

7.6 Assisterad matlagning

Teckenförklaring



Matlagningstermometer tillgänglig. Placera Matlagningstermometer i den tjockaste delen av maträtten. Ugnen stängs av när inställd Matlagningstermometer temperatur har uppnåtts.

Teckenförklaring



Häll vatten i behållaren.



Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.



Ugnsnivå.

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
1	Rostbiff, rare		
2	Rostbiff, medium	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tjocka bitar	  2; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
3	Rostbiff, välstekt		
4	Biff, medium	180 - 220 g per bit; 3 cm tjocka skivor	  3; tillaga i ugnform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
5	Rostbiff/bräserad (Hel entrecote, innanlår, fransyska))	1.5 - 2 kg	  2; tillaga i ugnform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
6	Rostbiff, rare (långsam tillagning)		
7	Rostbiff, medium (långsam tillagning)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tjocka bitar	  2; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
8	Rostbiff, välstekt (långsam tillagning)		
9	Filé, rare (långsam tillagning)		
10	Filé, medium (långsam tillagning)	0,5–1,5kg; 5–6 cm tjocka bitar	  2; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
11	Filé, genomstekt (långsam tillagning)		
12	Kalvstek (t.ex. bog)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tjocka bitar	  2; tillaga i ugnform på galler Använd dina favoritkryddor. Tillsätt vätska. Övertäckt stek.
13	Fläskstek, hals eller bog	1.5 - 2 kg	  1; tillaga i ugnform på galler Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
14	Pulled pork (långsam tillagning)	1.5 - 2 kg	  2; bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
15	Karré, färsk	1 - 1.5 kg; 5–6 cm tjocka bitar	  2; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor.
16	Revbensspjäll	2 - 3 kg; använd råa, 2–3 cm tunna revbensspjäll	 3 långpanna Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
17	Lammfiol med ben	1.5 - 2 kg; 7–9 cm tjocka bitar	  2; tillaga i ugnform på galler Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
18	Hel kyckling	1 - 1.5 kg; färsk	  2; gryta på bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
19	Halv kyckling	0.5 - 0.8 kg	  3; bakplåt Använd dina favoritkryddor.
20	Kycklingbröst	180 - 200 g per styck	  2; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.
21	Kycklinglår, färska	-	  3; bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.
22	Hel anka	2 - 3 kg	  2; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet i ugnsformen. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
23	Hel gås	4 - 5 kg	  2; långpanna Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.
24	Köttfärslimpa	1 kg	  2; galler Använd dina favoritkryddor.
25	Hel fisk grillad	0.5 - 1 kg per fisk	  2; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.
26	Fiskfilé	-	  3; ugnsrätter på galler Använd dina favoritkryddor.
27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform på galler
28	Äppelkaka	-	 3; bakplåt
29	Äppeltarte	-	 2; pajform på galler
30	Äppelpaj	-	 1;  22 cm pajform på galler
31	Brownies	2 kg av deg	 3; långpanna
32	Chokladmuffins	-	 3; muffinsbricka på galler
33	Limpkaka	-	 2; brödform på galler
34	Bakad potatis	1 kg	 2; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.
35	Klyftor	1 kg	 3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar.
36	Grillade grönsaker	1 - 1.5 kg	 3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
37	Croquettes, frysta	0.5 kg	3; bakplåt
38	Pommes frites, frysta	0.75 kg	3; bakplåt
39	Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor	1 - 1.5 kg	1; stekgryta på galler
40	Potatisgratäng (rå potatis)	1 - 1.5 kg	1; stekgryta på galler Vänd rätten efter halva tillagningstiden.
41	Färsk pizza, tunn	-	2 bakplåt täckt med bakplåtspapper
42	Färsk pizza, tunn	-	2; bakplåt täckt med bakplåtspapper
43	Quiche	-	2; bakform på galler
44	Baguette/ciabatta/ljust bröd	0.8 kg	2 bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.
45	Blandkorn/rågbröd/mörkt blandkornsbröd i form	1 kg	2; bakplåt täckt med bakplåtspapper / galler

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Klockfunktioner

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

8.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Så här ställer du in: Klockslag		
Steg 1	Steg 2	Steg 3

Så här ställer du in: Klockslag



Ändra tidpunkt genom att öppna menyn och välja
Inställningar och Tid.



Ställ tiden



Tryck på: OK.

Så här ställer du in: Signalur

Steg 1



Tryck på: .

Displayen visar:
0:00


Steg 2



Ställ in Signalur

Steg 3



Tryck på: OK.

 Timern startar nedräkningen omedelbart.

Så här ställer du in: Tillagningstid

Steg 1



Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen.

Steg 2



Tryck upprepade gånger på: .

Displayen visar:
0:00

STOP

Steg 3



Ställ in tillagningstiden.

Steg 4



Tryck på: OK.

 Timern startar nedräkningen omedelbart.

Så här ställer du in: Tidsfördröjning

Steg 1



Välj tillagningsfunktion.

Steg 2



Tryck upprepade gånger på: .

Steg 3



Ställ in starttiden.

Steg 4



Tryck på: OK.

Displayen visar: tidpunkt

START

Displayen visar:
--:--
 STOPP

Steg 5



Ställ in sluttiden.

Steg 6



Tryck på: OK.

 Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

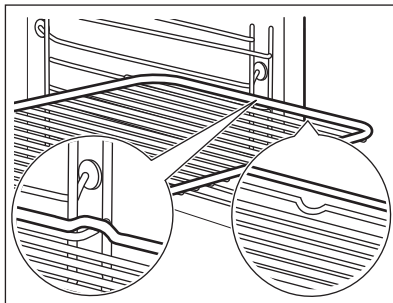
tipssäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

9.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten.
Fördjupningarna är för också enheterna

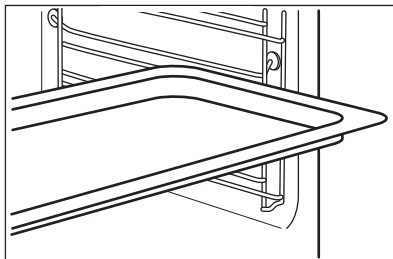
Galler:

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



Bakplåt / Djup form:

Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.



9.2 Matlagningstermometer

Matlagningstermometer- mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:



Ugnstemperaturen.



Tillagningstemperaturen.

För bästa resultat:

Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.

Den är inte lämplig för flytande rätter.

Under tillagning ska den vara inuti maten.

9.3 Så här använder du: Matlagningstermometer

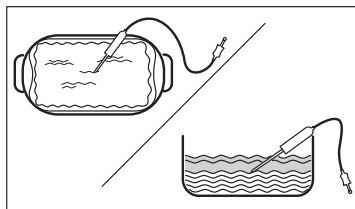
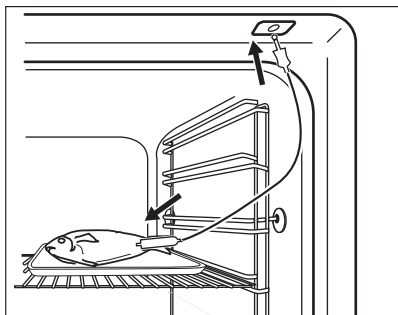
- | | |
|---------------|---|
| Steg 1 | Slå på ugnen. |
| Steg 2 | Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur. |
| Steg 3 | Sätt in: Matlagningstermometer. |

Kött, fågel och fisk

Sätt in spetsen på Matlagningstermometer i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av Matlagningstermometer är inuti det du tillagar.

Gryta

Sätt in spetsen på Matlagningstermometer exakt i mitten av grytan. Matlagningstermometer ska sitta stabilt på samma ställe under tillagningen. Använd en fast ingrediens för det. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för silikonhandtaget. Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



- | | |
|---------------|--|
| Steg 4 | Kontakt Matlagningstermometer i uttaget framtill i ugnen. På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer. |
| Steg 5 |  - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen. |
| Steg 6 | OK – tryck för att bekräfta.
En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad. |
| Steg 7 | Dra ut Matlagningstermometer kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen. |

VARNING!

Det finns risk för brännskador när Matlagningstermometer blir varm. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

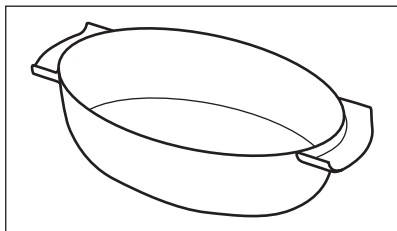
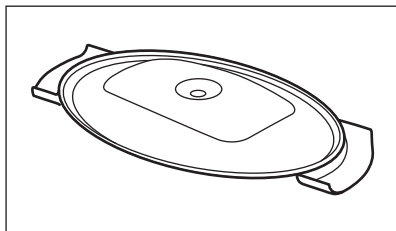
9.4 Tillbehör för ångtillagning



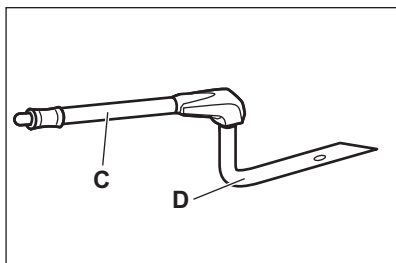
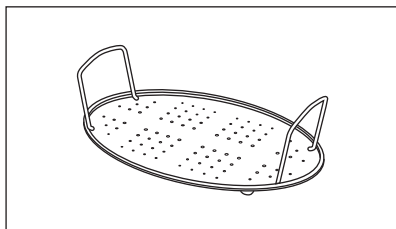
Tillbehören i ångsatsen medföljer inte ugnen. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

Lågkaloriformen för ångtillagningsfunktioner

Lågkaloriformen består av en glasskål (A), ett lock (B), injektorrör (C), injektor (D) och ett stålgaller (E).

Glasskål (A)**Lock (B)****Injektor, injektorrör och en stånggaller.**

Injektorröret (C) är avsett för ångkokning, injektorn (D) är avsedd för direkt ångkokning.

**Stånggaller (E)**

- Sätt inte den heta formen på kalla eller våta ytor.
- Häll inte kalla vätskor i formen när den är varm.
- Använd inte formen på en het kokyta.

- Rengör inte formen med slipmedel, skurmedel eller skurpulver.

9.5 Ångtillagning i en lågkaloriform

Steg 1

Sätt formen på stånggrillen och täck med locket. Sätt injektorröret i hålet i locket. Sätt formen på den andra ugsnivån nedifrån.

Steg 2

Anslut injektorröret till ånginloppet.

Steg 3

Ställ in ugnen för ångtillagningsfunktionen.

9.6 Direkt ångkokning

Sätt formen på stålgrillen. Tillsätt lite vatten. Använd inte locket.

 **WARNING!**

Injektorn kan vara varm när ugnen är igång. Använd alltid ugnshandskar. Ta ut injektorn ur ugnen när du inte använder ångfunktionen.

Steg 1

Anslut injektorn med injektorröret. Anslut injektorröret till ånginloppet.

Steg 2

Sätt formen på den första eller andra ugnsnivån nedifrån.
Kontrollera att injektorröret inte har fastnat. Håll injektorn borta från värmeelementet.

Steg 3

Ställ in ugnen för ångtillagningsfunktionen.

När du lagar mat som kyckling, anka, kalkon eller större fiskar ska injektorn placeras inuti maten.

10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst. Slå på den när ugnen är avstängd – den kan inte slås på, kontrollpanelen är låst.




 **OK** – tryck och håll inne för att slå på funktionen.
En ljudsignal hörs.

 **OK** – tryck och håll inne för att stänga av den.

 3 x  – blinkar när låset slås på.

10.2 Automatisk avstängning

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

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

 (°C)	 (tim)
250 - maximalt	3

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

10.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

11. RÅD OCH TIPS

11.1 Tillagningsrekommendationer



Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.
Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.
Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

11.2 Bakning med fukt

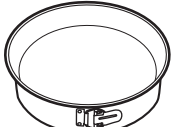
För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

		 (°C)		 (min.)
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Fryst pizza, 0,35 kg	galler	220	2	10 - 15
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djup form	175	3	25 - 30
Sufflé, 6 st	keramiska ramekiner på galler	200	3	25 - 30
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
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 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
Mördegkakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30

		 (°C)		 (min.)
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

11.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

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

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

11.4 Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Småkakor, 20 st/plåt	Över-/under-värme	Bakplåt	3	170	20 - 35	-
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-/under-värme	Galler	2	180	70 - 90	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Fettfri sock- erkaka, kakform Ø26 cm	Över-/under- värme	Galler	2	170	40 - 50	Förvärm ugnen till 10 min.
Fettfri sock- erkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50	Förvärm ugnen till 10 min.
Fettfri sock- erkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Förvärm ugnen till 10 min.
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördegskakor	Över-/under- värme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-
Rostat bröd, 4–6 bitar	Grill	Galler	4	max.	1 - 5	Förvärm ugnen till 10 min.
Hamburgare, 6 stycken, 0,6 kg	Grill	Galler, långpanna	4	max.	20 - 30	Placera gallret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen till 10 min.

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Rengöring



Rengöringsmedel

Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalledar.

Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.



**För användning
varje dag**

Rengör ugsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugsutrymmet med enbart en mikrofiberduk efter varje användning.



Tillbehör

Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

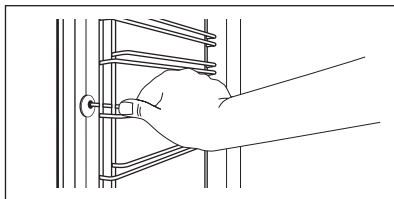
Använd inte rengöringsmedel med slip-effekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

12.2 Hur man tar bort: Ugsstegar

Ta bort ugsstegarna vid rengöring av ugnen.

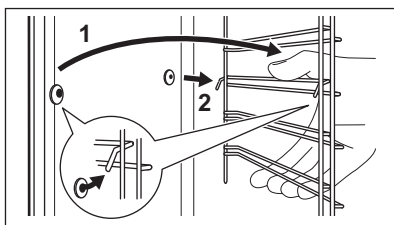
Steg 1 Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Steg 2 Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



Steg 3 Dra den bakre änden av ugsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.

Steg 4 Sätt tillbaka ugsstegar i omvänd ordning.



12.3 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

Rengör ugnen med Pyrolytisk rengöring.

⚠ VARNING!

Det finns risk för brännskador.

⚠ FÖRSIKTIGHET!

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

Före Pyrolytisk rengöring:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Ta ut alla tillbehör.

Rengör ugsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.

Pyrolytisk rengöring	
Steg 1	Öppna meny: Rengöring  .
Funktion	Koktid
C1 - Lätt rengöring	1 h
C2 - Normal rengöring	1 h 30 min
C3 - Grundlig rengöring	2 h 30 min
Steg 2	OK - tryck för att välja rengöringsprogrammet.
Steg 3	OK - tryck för att starta rengöringen.
Steg 4	Efter rengöring, vrid på vredet för värmefunktioner till avstängt läge.
 När rengöringen startar låses ugnsluckan och lampan släcks. Tills luckan låses upp visar displayen:  .	
När rengöringen är klar:	
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa.
Ta bort rester från ugnens botten.	

12.4 Påminnelse om rengöring

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

12.5 Hur man rengör: Vattentank

Steg 1	Stäng av ugnen.
Steg 2	Sätt en långpanna under ånginloppet.
Steg 3	Häll vatten i vattenlådan: 850 ml. Tillsätt citronsyra: 5 tsk. Vänta i 60 minuter.
Steg 4	Sätt på ugnen och välj funktionen: Fuktighet, låg. Ställ in temperaturen 230 °C. Stäng av ugnen efter 25 min och vänta tills den har kallnat.
Steg 5	Sätt på ugnen och välj funktionen: Fuktighet, låg. Välj en temperatur mellan 130 och 230 °C. Stäng av ugnen efter 10 min och vänta tills den har kallnat.
 Töm vattentanken efter varje ångkokning för att förhindra kalkavlagringar.	
När rengöringen är klar:	
Stäng av ugnen.	Töm vattenbehållaren. Se avsnittet "Tömma vattenbehållaren" i "Daglig användning".
Skölj ur vattenbehållaren och torka bort kvarvarande kalkrester med en mjuk trasa.	Rengör tömningsslangen med varmt vatten och handdiskmedel.

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

Vattenhårdhet		Testremsa	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassificering	Rengör vattenbehållaren efter
Nivå	dH				
1	0 - 7		0 - 50	mjukt	75 cykler – 2,5 månader
2	8 - 14		51 - 100	medelhårt	50 cykler – 2 månader
3	15 - 21		101 - 150	hårt	40 cykler – 1,5 månader
4	22 - 28		över 151	mycket hårt	30 cykler – 1 månad

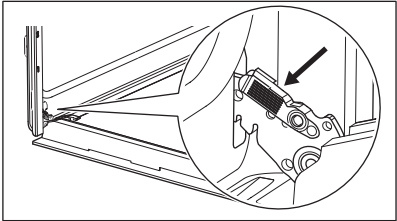
12.6 Hur man tar bort och installerar: Luckan

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

**FÖRSIKTIGHET!**
Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

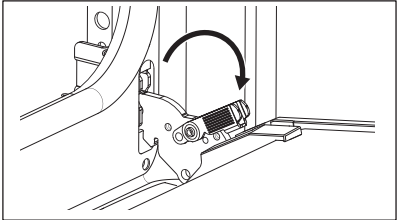
Steg 1

Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



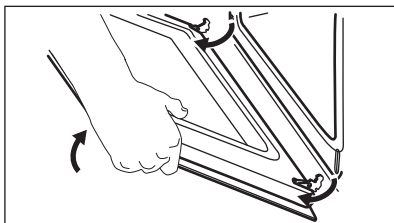
Steg 2

Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



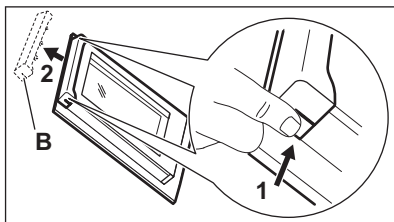
Steg 3 Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra därefter för att ta bort luckan från sin plats.

Steg 4 Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.

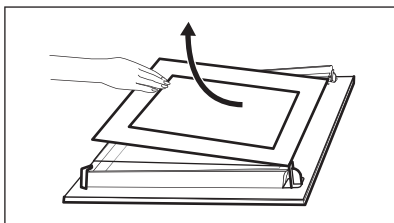


Steg 5 Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.

Steg 6 Dra lucklisten framåt för att ta bort den.



Steg 7 Håll i luckglaspanelerna i den övre kanten och dra försiktigt ut dem en i taget. Börja från den övre panelen. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.

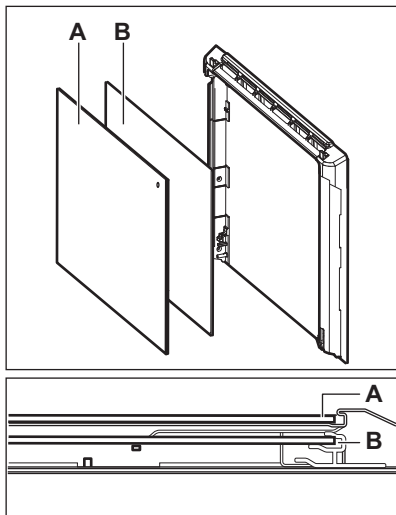


Steg 8 Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.

Steg 9 När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan.

Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.

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



12.7 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

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

13. FELSÖKNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om ...

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

Ugnen slås inte på eller värms inte upp	
Problem	Kontrollera att...
Det går inte att starta eller använda produkten.	Produkten är korrekt ansluten till eluttaget.
Produkten värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Produkten värms inte upp.	Produktsens lucka är stängd.
Produkten värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.
Produkten värms inte upp.	Låset är avstängt.

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

Felkoder	
Displayen visar ...	Kontrollera att...
Err C2	Matlagningstermometer kontakten har tagits bort från uttaget.
Err C3	Ugnsluckan är stängd och ugnslåset är inte trasigt.
Err F102	Produktsens lucka är stängd.
Err F102	Ugnslåset är inte trasigt.
00:00	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.

Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

Rengöring	
Problem	Kontrollera att...
Det finns vatten i ugnsutrymmet.	Det finns inte för mycket vatten i vattenbehållaren.
 -indikatorn är släckt.	Det finns tillräckligt med vatten i behållaren. Kontakta ett behörigt servicecenter om det börjar läcka vatten i ugnen och indikatorn fortfarande är släckt.
 -indikatorn är tänd.	Det finns tillräckligt med vatten i behållaren. Om tanken är full och indikatorn fortfarande lyser, kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Ångkokning fungerar inte.	Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning.

Rengöring

Ångkokning fungerar inte.

Det finns vatten i vattenbehållaren.

Det tar mer än tre minuter att tömma vattentanken eller vatten läcker från ångöppningen.

Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning. Rengör vattenbehållaren.

13.2 Servicedata

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

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförfordningar

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	OOP845NZ1 949494806
Energieffektivitetsindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.93kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.69kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	72l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	32.9kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

14.2 Energibesparing



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

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan 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.

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

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
- välj för att öppna Meny.	Välj alternativet i Meny strukturen och tryck på OK .	Välj inställningen.	OK – tryck för att bekräfta inställningen.	Justera värdet och tryck på OK .

Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

Meny-struktur

Assisterad matlagning

Rengöring

Inställningar

Inställningar					
01	Klockslag	Ändra	02	Ljusstyrka i display	1 - 5
03	Knappljud	1 - Pip 2 - Klick 3 - Ljud av	04	Ljudvolym knappar	1 - 4
05	Matlagningstermometer Åtgärd	1 - Larm och stopp 2 - Larm	06	Upptimer	På/Av
07	Belysning	På/Av	08	Snabbuppvärmning	På/Av
09	Påminnelse om rengöring	På/Av	10	Demoläge	Aktiveringskod: 2468
11	Programversion	Kontrollera	12	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.





