



COP840X
OOP847NB

| | | |
|-----------|--|------------|
| DA | Brugsanvisning Dampovn | 2 |
| EN | User Manual Steam oven | 37 |
| FI | Käyttöohje Höryuuni | 72 |
| IS | Notendaleiðbeiningar Gufusjóðandi ofn | 107 |
| NO | Bruksanvisning Dampovn | 142 |
| SV | Bruksanvisning Ångugn | 176 |

Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores apparat.



I vores indsats for at være bæredygtige reducerer vi papirmaterialer og tilbyder komplette brugervejledninger på nettet. Få adgang til hele brugervejledningen på electrolux.com/manuals



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



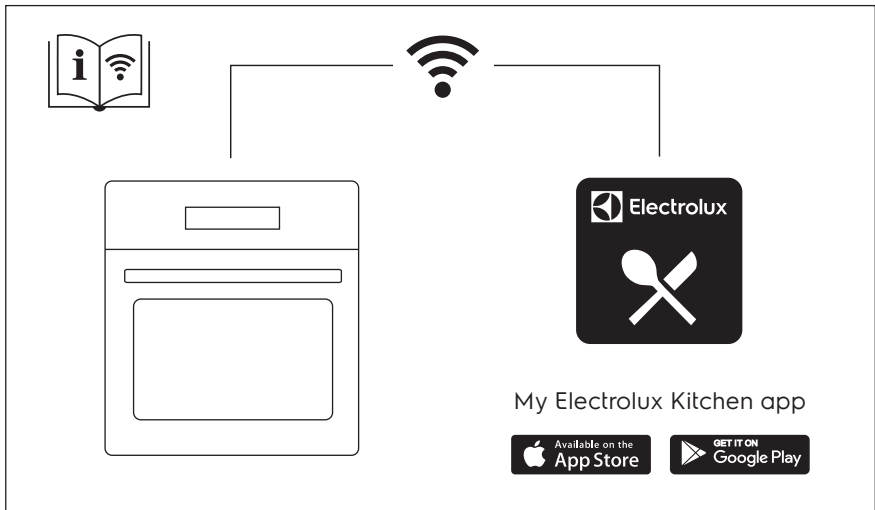
Hent **My Electrolux Kitchen**-appen for flere opskrifter, tips og fejlfinding.



Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. OM SIKKERHED..... | 4 |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER..... | 6 |
| 3. INSTALLATION..... | 9 |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE..... | 11 |
| 5. BETJENINGSPANEL..... | 11 |
| 6. FØR BRUG FØRSTE GANG..... | 12 |
| 7. DAGLIG BRUG..... | 14 |
| 8. URFUNKTIONER..... | 19 |
| 9. BRUG AF TILBEHØRET..... | 21 |
| 10. EKSTRAFUNKTIONER..... | 24 |
| 11. RÅD OG TIPS..... | 25 |
| 12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 28 |
| 13. FEJLFINDING..... | 33 |
| 14. ENERGIEFFEKTIV..... | 34 |
| 15. MENUSTRUKTUR..... | 35 |
| 16. MILJØHENSYN..... | 36 |



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 og mobile enheder med My Electrolux Kitchen .
- 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 damprensere til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- 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 håndtaget.
- 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 |
|--|---------|

| | |
|-------------------|---------|
| Monteringssskruer | 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 skruagevind 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 (mm ²) |
|-------------------|-------------------------------------|
| 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.
- Del ikke din Wi-Fi-adgangskode.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fæde 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 fæde 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 ovenlågen 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 tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. INSTALLATION

⚠ ADVARSEL!

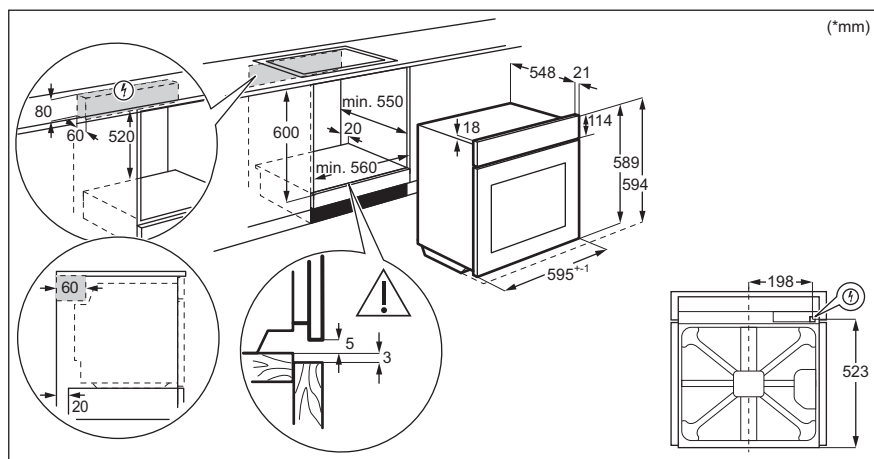
Se kapitlerne om sikkerhed.

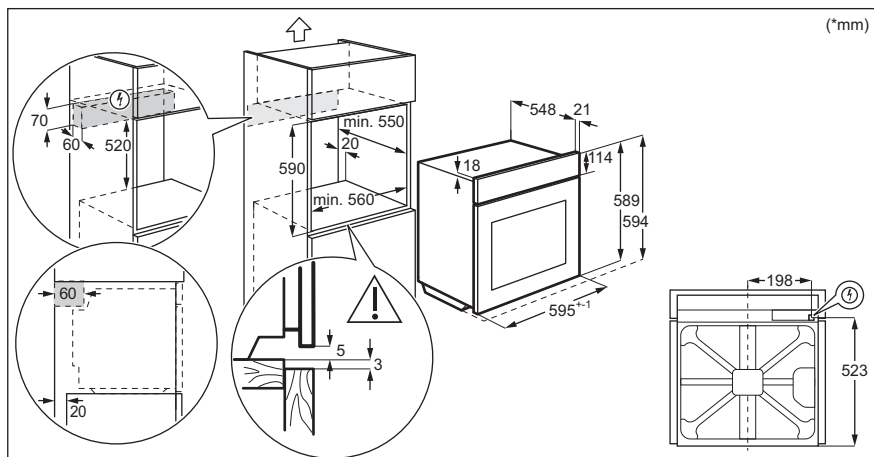
3.1 Indbygning



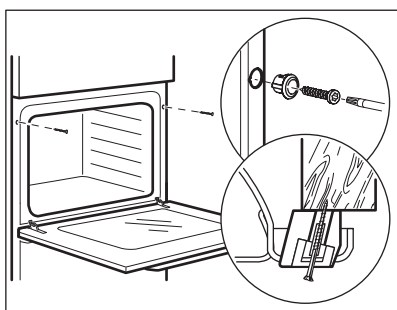
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



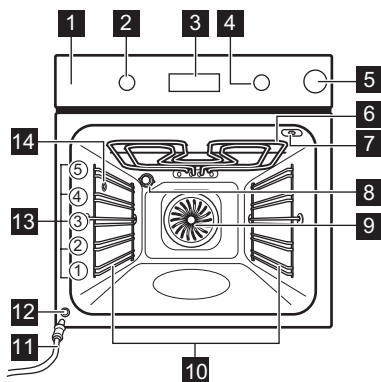


3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



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 Ovnperæ
- 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

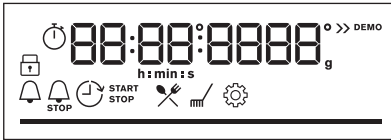
Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

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



Wi-Fi forbindelsen er slået til.



Fjernbetjent tilstand er tændt.

Wi-Fi indikator - blinker, når apparatet kan tilsluttes Wi-Fi.

Fjernbetjent tilstand indikator - apparatet kan fjernbetjenes.

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.

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


6.3 Trådløs forbindelse

For at tilslutte apparatet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
- En mobilenhed, der er forbundet til det samme trådløse netværk.

Trin 1 Sådan downloades My Electrolux Kitchen app'en: Scan QR-koden på typeskiltet med kameraet på din mobilenhed for at blive omdirigeret til Electrolux' hjemmeside. Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Du kan også downloade appen direkte fra app store.

Trin 2 Følg instruktionerne i introduktionen til appen.

Trin 3 Drej knappen for ovnfunktioner for at vælge: .

Trin 4 Drej betjeningsknappen for at vælge: Indstillinger. Tænd Wi-FiSe kapitlet "Menustruktur".

| | |
|--------------|-----------------------------------|
| Frekvens | 2,4 Ghz WLAN 2400 - 2483,5 Mhz |
| Protokol | IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM |
| Maks. effekt | EIRP < 20 dBm (100 mW) |
| Wi-fi-modul | NIUS-50 |

6.4 Softwarelicenser

Softwaren i dette produkt indeholder komponenter, som er baseret på fri og open

source-software. Electrolux anerkender bidragene fra de åbne software- og robotgrupper til udviklingsprojektet.

For at få adgang til kildekoden for disse gratis og åbne kildesoftwarekomponenter, hvis licensbetingelser kræver offentliggørelse, og for at se deres fulde oplysninger om copyright og gældende licensbetingelser, bedes du gå

ind på: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).

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 |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| 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. |

| Ovnfunktion | Applikation |
|--|---|
|  Pizza | Til at bage pizza. Til at lave en kraftig brunng 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. |



Varmluft, Over-/undervarme: Når du indstiller temperaturen til under 80 °C, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.

7.3 Bemærkninger om:Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energiforbrugsklassen og økodesign (i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 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.

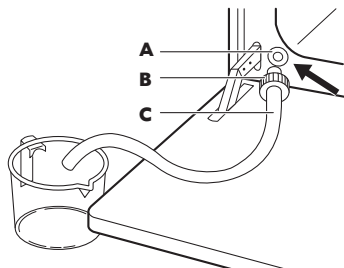
Tøm vandbeholderen

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



Åbn menuen.

Trin 2



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

Trin 3



Vælg retten. Tryk på: **OK**

Trin 4



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 temperatur på Termometer er nået.



Hæld vand i beholderen.

Forklaring


















































Forvarm apparatet, 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, rosa i midten | 1 - 1.5kg; 4-5 cm tykke stykker |  2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet. |
| 3 | Roastbeef, gennemstegt | | |
| 4 | Steak, medium | 180 - 220g pr. stykke, 3 cm tykke skiver |   3; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet. |
| 5 | Oksesceg / braiseret (højreb, øverste rund, tyk flanksteak) | 1.5 - 2kg |   2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i apparatet. |
| 6 | Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning) | | |
| 7 | Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning) | 1 - 1.5kg; 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 apparatet. |
| 8 | Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning) | | |
| 9 | Filet, rød (lavtemperaturstegning) | | |
| 10 | Filet, medium (lavtemperaturstegning) | 0,5 - 1,5kg; 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 apparatet. |
| 11 | Filet, færdig (lavtemperaturstegning) | | |
| 12 | Kalvesteg (f.eks. bov) | 0.8 - 1.5kg; 4 cm tykke stykker |   2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Tilsæt væske. Tildækket steg. |
| 13 | Nakkekam eller kamsteg | 1.5 - 2kg |   1; stegefad på grillrist Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden. |
| 14 | Pulled pork (lavtemperaturstegning) | 1.5 - 2kg |   2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning. |
| 15 | Mørbrad, frisk | 1 - 1.5kg; 5-6 cm tykke stykker |   2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. |
| 16 | Spareribs | 2 - 3kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs |  3; bradepande Tilsæt væske for at dække bunden af retten. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden. |
| 17 | Lammeben med ben | 1.5 - 2kg; 7-9 cm tykke stykker |   2; stegefad på bageplade Tilføj væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden. |

| | Ret | Vægt | Ribbe/Tilbehør |
|----|----------------------|-----------------------|---|
| 18 | Hel kylling | 1 - 1.5kg; frisk |  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 - 0.8kg |  3; bageplade Brug dine yndlingskrydderier. |
| 20 | Kyllingebryst | 180 - 200g pr. stykke |   2; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. |
| 21 | Kyllingelår, friske | - |   3 bageplade Hvis du marinerede kyllingelår først, skal du indstille den lavere temperatur og tilberede dem længere. |
| 22 | And, hel | 2 - 3kg |   2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden. |
| 23 | Gås, hel | 4 - 5kg |   2 bradepande Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på bradepanden. Vend gås efter halvdelen af tilberedningstiden. |
| 24 | Farsbrød | 1kg |   2; grillrist Brug dine yndlingskrydderier. |
| 25 | Hel fisk, grillstegt | 0.5 - 1kg 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 | 2kg af dej |  3; bradepande |
| 32 | Chokolademuffins | - |  3; muffinbakke på grillrist |
| 33 | Brødkage | - |  2; brødplade på grillrist |
| 34 | Bagte kartofler | 1kg |  2; bageplade Læg de hele kartofler med skindet på bagepladen. |
| 35 | Kartoffelbåde | 1kg |  3; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær kartoflerne i stykker. |




| | Ret | Vægt | Ribbe/Tilbehør |
|----|--|-----------|---|
| 36 | Grillede blandede grøntsager | 1 - 1.5kg |  3; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær grøntsagerne i stykker. |
| 37 | Kroketter, frosne | 0.5kg |  3; bageplade |
| 38 | Pommes frites, frosne | 0.75kg |  3; bageplade |
| 39 | Kød/grøntsagslasagne med tørre pastaplader | 1 - 1.5kg |   1; sammenkogt ret på grillrist |
| 40 | Kartoffelgratin (rå kartofler) | 1 - 1.5kg |   1; sammenkogt ret på grillrist Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden. |
| 41 | Pizza frisk, tynd | - |   2; bageplade beklædt med bagepapir |
| 42 | Pizza frisk, tyk | - |   2; bageplade foret med bagepapir |
| 43 | Quiche | - |  2; bageform på grillrist |
| 44 | Flute/ciabatta/hvidt brød | 0.8kg |   2; bageplade foret med bagepapir Mere tid til hvidt brød. |
| 45 | Fuldkornsbrød/rugbrød i brødform | 1kg |   2; bageplade foret 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. |
|  Timeren begynder straks at tælle ned. | | |

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

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

Indstil: Udskudt tid

 Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

9. BRUG AF TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

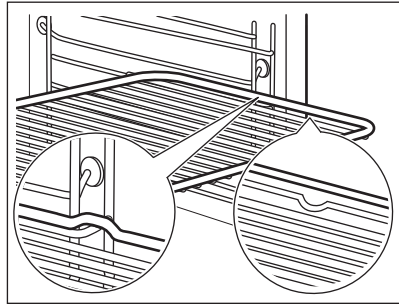
9.1 Isætning af tilbehør

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

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

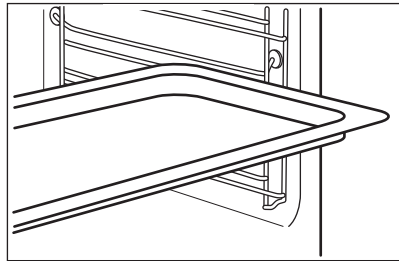
Grillrist:

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



Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



9.2 Termometer

Termometer - måler temperaturen i maden.

Der skal indstilles to temperaturer:


Ovntemperaturen.


Kernetemperaturen.

For de bedste madlavningsresultater:

Ingredienserne bør være ved stue-temperatur. 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.

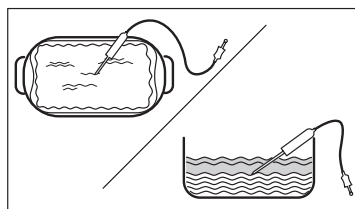
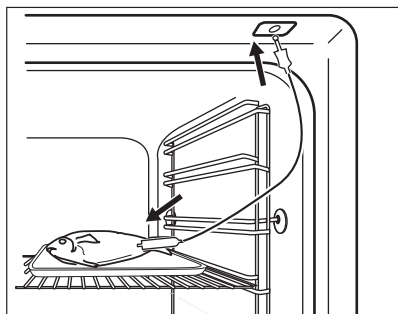
Trin 3 Indsæt: Termometer.

Kød, fjerkræ og fisk

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.

Sammenkogte retter

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

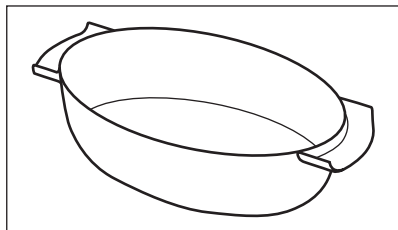


Dampsættets tilbehør leveres ikke sammen med ovnen. Kontakt den lokale forhandler for yderligere oplysninger.

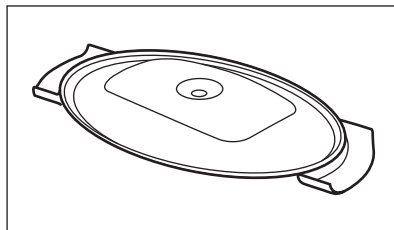
Ildfast fad til damptilberedning

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

Glasskål (A)

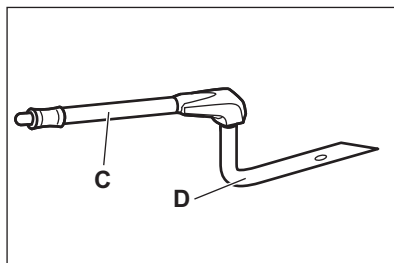


Låg (B)

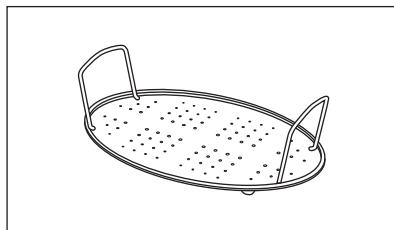


Dyse, dyserør og stålgrill.

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.



30 - 115

120 - 195



12.5

8.5



(°C)

200 - 245

250 - maksimum



(t)

5.5

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


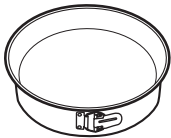

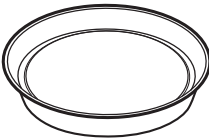
For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

|  |  |  (°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 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| 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 |
| 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 Middelhavslændene, 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 fad.

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

11.4 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 | - |
| 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



Rengøringsmidler

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.

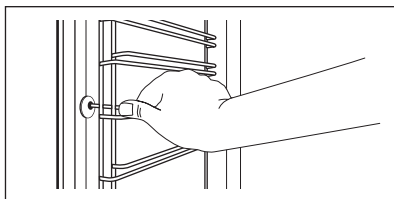
Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

12.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

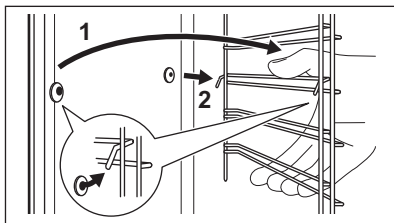
Trin 1 Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

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 tilbehør fra ovnen.

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

Pyrolyserengøring

Trin 1

Åbn menuen: Rengøring \overline{m} / .

Valgmulighed

Varighed

C1 - Let rengøring

1 h

C2 - Normal rengøring

1 h 30 min

C3 - Grundig rengøring

2 h 30 min

Trin 2

OK - tryk for at vælge rengøringsprogrammet.

Trin 3

OK - tryk for at starte rengøringen.

Trin 4

Drej knappen for ovnfunktioner til slukket efter rengøring.

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

Når rengøringen slutter:

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

Rengør ovenrummet med en blød klud.

Fjern resterne fra bunden af ovenrummet.

12.4 Husk rengøring

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

 blinker i displayet i 5 sek. efter hver tilberedning.

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

12.5 Rengøring: Vandtank

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

 Tøm vandbeholderen efter hver damptilberedning for at forhindre kalkrester.

Når rengøringen slutter:





Sluk for ovnen.

Tøm vandtanken. Se kapitlet Daglig brug, "Tømmning af vandtanken".

Skyld vandtanken og fjern kalkresterne med en blød klud.

Rengør afløbsrøret med varmt vand og mildt opvaskemiddel.

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

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

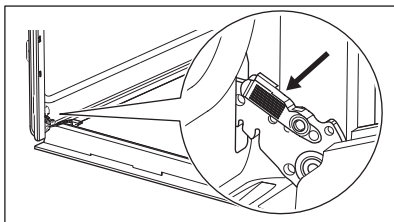
12.6 Fjernelse og installation: Låge

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.

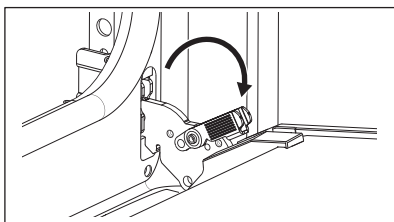
⚠ FORSIGTIG!

Brug ikke ovnen uden glaspanelerne.

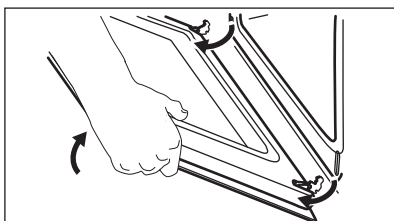
Trin 1 Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



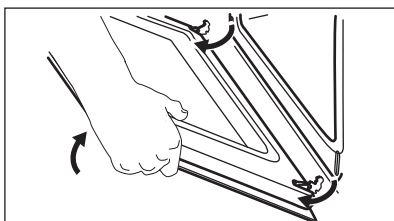
Trin 2 Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



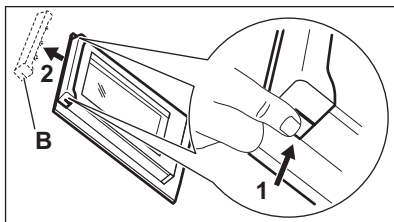
Trin 3 Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejset.



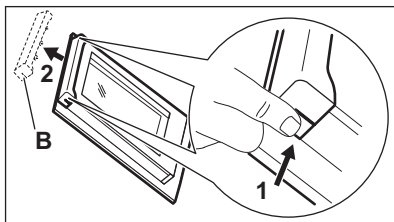
Trin 4 Læg lågen på en blød klud på en stabil overflade.



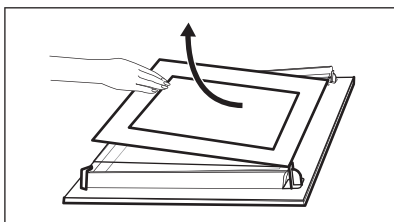
Trin 5 Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



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.

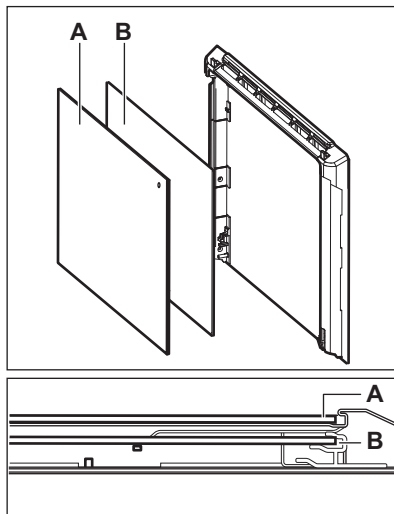


Trin 8 Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør glaspanelerne omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.

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 varrefast pære.

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 ... |
|---------|--------------------|
|---------|--------------------|

| Rengøring | |
|--|--|
| 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. |
| 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 | COP840X 949494862 OOP847NB 949494861 |
| Energieffektivitetsindeks | 81.2 |
| Energieffektivitetsklasse | A+ |
| Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand | 0.93kWh/cyklus |
| Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand | 0.69kWh/cyklus |
| Antal ovnrum | 1 |
| Varmekilde | Elektricitet |
| Lydstyrke | 72l |
| Type ovn | Indbygningsovn |

| | | |
|------|----------|--------|
| Vægt | COP840X | 32.9kg |
| | OOP847NB | 33.6kg |

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 ovns 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 |
| 07 | Lys | Tænd / sluk | 08 | Hurtig opvarmning | Tænd / sluk |
| 09 | Husk rengøring | Tænd / sluk | 10 | Wi-Fi | Tænd / sluk |
| 11 | Automatisk fjernbetjening | Tænd / sluk | 12 | Glem netværk | Ja/nej |
| 13 | Demo funktion | Aktiveringskode: 2468 | 14 | Softwareversion | Kontroller |
| 15 | 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.

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



In our drive to be sustainable, we are reducing paper assets and provide full user manuals online. Access your full user manual at electrolux.com/manuals



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



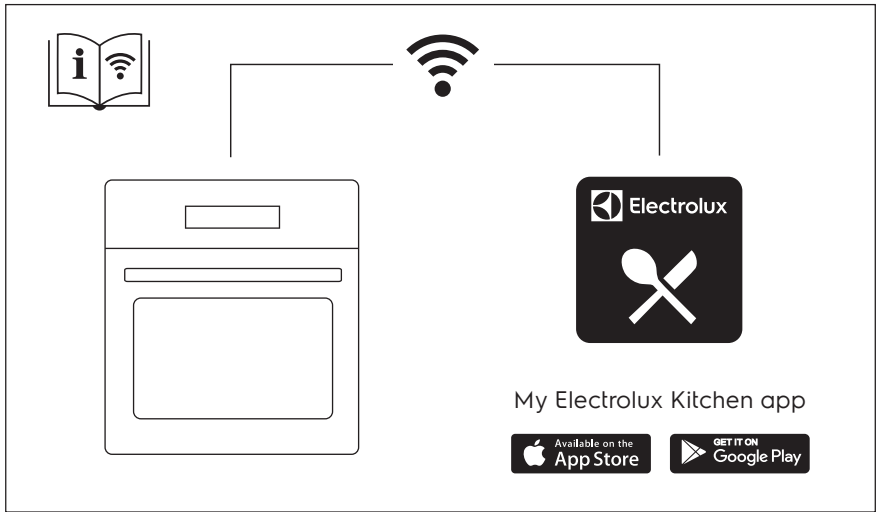
For more recipes, hints, troubleshooting download **My Electrolux Kitchen** app.



Subject to change without notice.

CONTENTS

| | |
|---------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION..... | 39 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS..... | 41 |
| 3. INSTALLATION..... | 44 |
| 4. PRODUCT DESCRIPTION..... | 46 |
| 5. CONTROL PANEL..... | 46 |
| 6. BEFORE FIRST USE..... | 47 |
| 7. DAILY USE..... | 49 |
| 8. CLOCK FUNCTIONS..... | 54 |
| 9. USING THE ACCESSORIES..... | 56 |
| 10. ADDITIONAL FUNCTIONS..... | 59 |
| 11. HINTS AND TIPS..... | 60 |
| 12. CARE AND CLEANING..... | 62 |
| 13. TROUBLESHOOTING..... | 67 |
| 14. ENERGY EFFICIENCY..... | 69 |
| 15. MENU STRUCTURE..... | 70 |
| 16. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 71 |



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 and mobile devices with My Electrolux Kitchen .
- 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 (mm ²) |
|-----------------|---|
| maximum 1380 | 3x0.75 |
| 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.
- Do not share your Wi-Fi password.

⚠ 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.

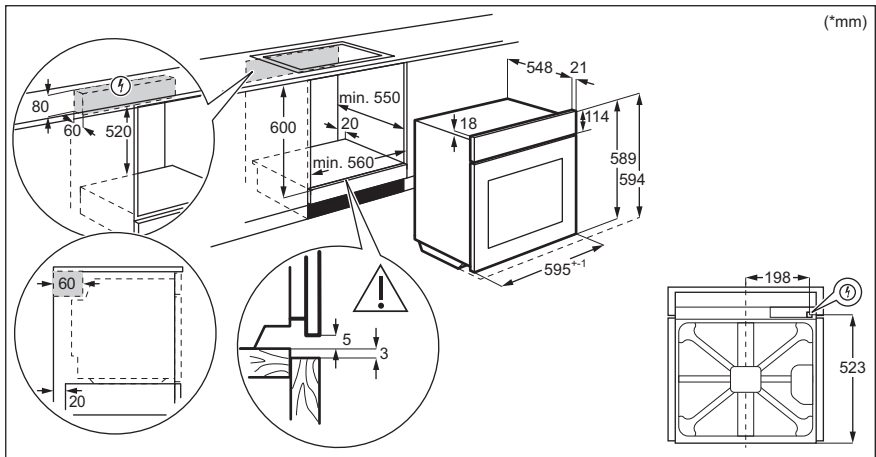
3.1 Building in

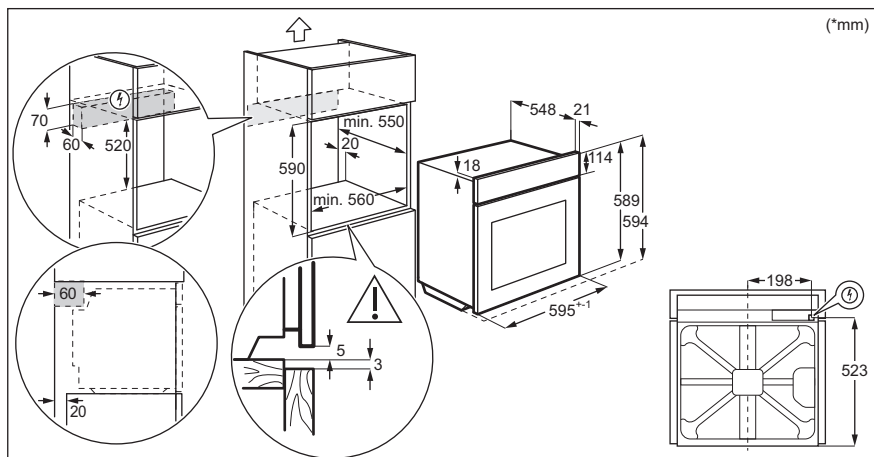


YouTube

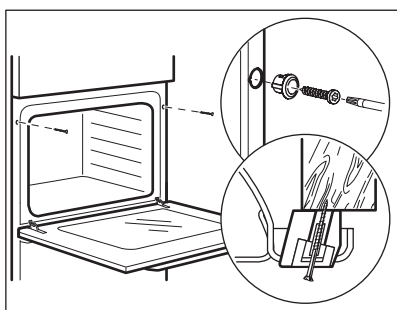
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



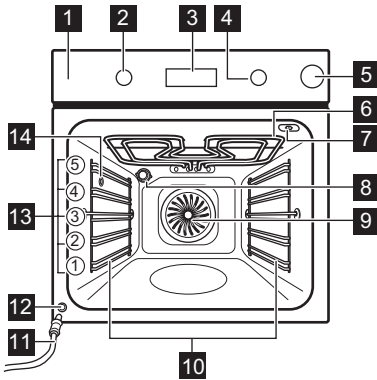


3.2 Securing the oven to the cabinet



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.

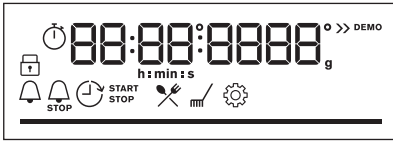
5.2 Control panel overview

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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| 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



Wi-Fi connection is turned on.



Remote operation is turned on.

Wi-Fi indicator - flashes when the appliance can be connected to Wi-Fi.

Remote operation indicator - the appliance can be controlled remotely.

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.


6.3 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

Step 1 To download My Electrolux Kitchen app: Scan the QR code on the rating plate with the camera on your mobile device to be redirected to Electrolux Homepage. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. You can also download the app directly from the app store.

Step 2 Follow the app onboarding instructions.

Step 3 Turn the knob for the heating functions to select: .

Step 4 Turn the control knob to select: Settings. Turn on Wi-Fi. Refer to "Menu Structure" chapter.

| | |
|--------------|-----------------------------------|
| Frequency | 2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz |
| Protocol | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Max Power | EIRP < 20 dBm (100 mW) |
| Wi-Fi module | NIUS-50 |

6.4 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open

source software. Electrolux acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and

applicable license terms, visit: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIUS).

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



Press the cover of the water drawer to open it.

Step 2



Fill the water drawer with 900 ml of water.

Step 3



Push the water drawer to its initial position.

Step 4



Select the steam heating function.

Step 5



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.

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



True Fan Cooking, Conventional Cooking: When you set the temperature below 80 °C the lamp automatically turns off after 30 sec.

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.

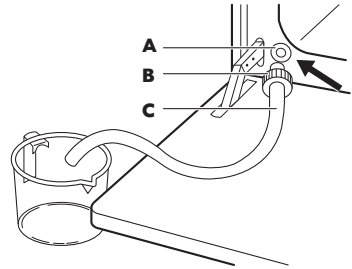


The tank is empty. Refill the tank.

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) | | |
| 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. |

| | Dish | Weight | Shelf level / Accessory |
|----|--------------------------|-----------------------|--|
| 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. |
| 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. |

| | Dish | Weight | Shelf level / Accessory |
|----|--|------------|---|
| 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 |

How to set: Time of day



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



Press: .

The display shows:
0:00


Step 2



Set the Minute minder

Step 3



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

STOP

Step 3




Set the cooking time.

Step 4



Press: **OK**.

 Timer starts counting down immediately.

How to set: Time Delay


Step 1



Select the heating function.

Step 2



Press repeatedly: .

The display shows: the time of day



START

Step 3



Set the start time.

Step 4



Press: **OK**.

The display shows:
--:--
 STOP

Step 5




Set the end time.

Step 6



Press: **OK**.

 Timer starts counting down at a set start time.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

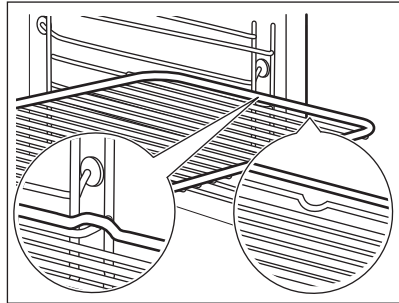
9.1 Inserting accessories

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.

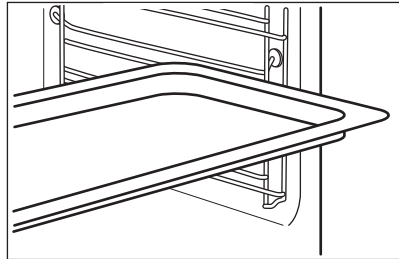
Wire shelf:

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:



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

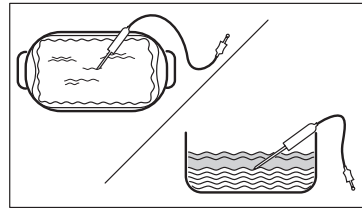
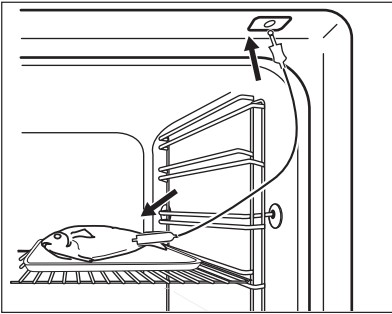
-
- Step 1** Turn on the oven.
-
- Step 2** Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
-
- Step 3** Insert: Food Sensor.
-


Meat, poultry and fish

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.

Casserole

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

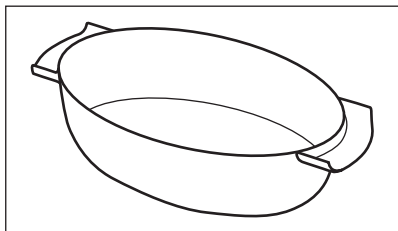


The steam kit accessories are not supplied with the oven. For more information, please contact your local supplier.

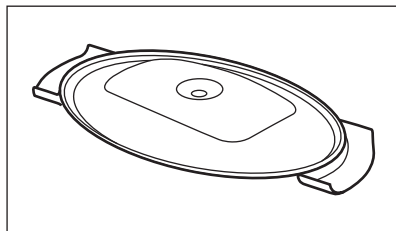
The dietary baking dish for steam cooking functions

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)

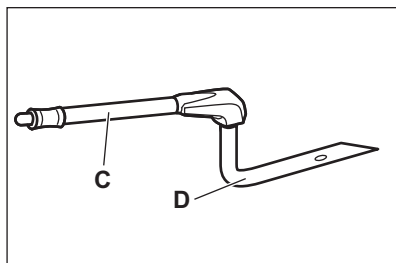


Lid (B)

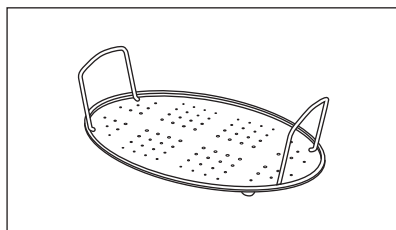


Injector, injector tube, and a steel grill.

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. A signal sounds.  **OK** - press and hold to turn it off.

 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

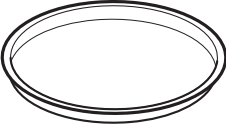
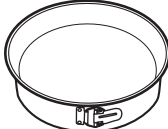


For the best results follow suggestions listed in the table below.

|  |  |  (°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 |
| Soufflè, 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.

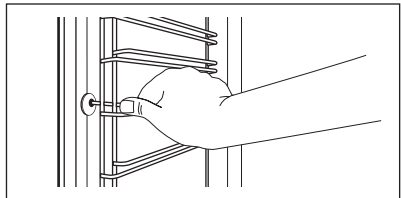
Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

12.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

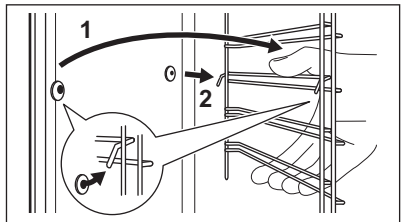
Step 1 Turn off the oven and wait until it is cold.

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



 - press to select the cleaning programme.

Step 3

 - 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.

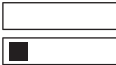



Step 5 Turn on the oven and set the function: Humidity Low. Set the temperature between 130 and 230 °C. Turn off the oven after 10 minutes and wait until it is cold.

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 |

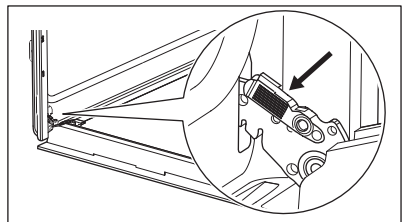
12.6 How to remove and install: Door

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.

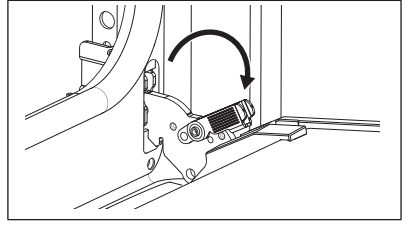
⚠ CAUTION!

Do not use the oven without the glass panels.

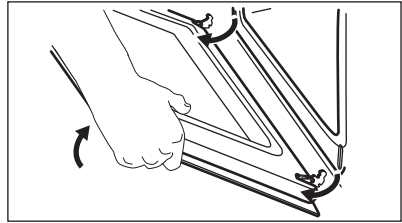
Step 1 Open the door fully and hold both hinges.



Step 2 Lift and pull the latches until they click.



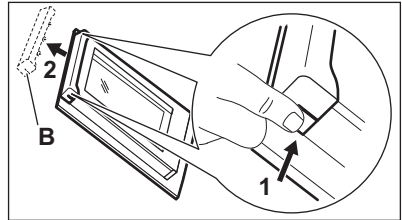
Step 3 Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



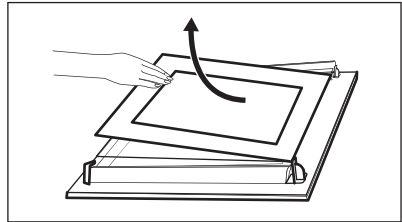
Step 4 Put the door on a soft cloth on a stable surface.

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.

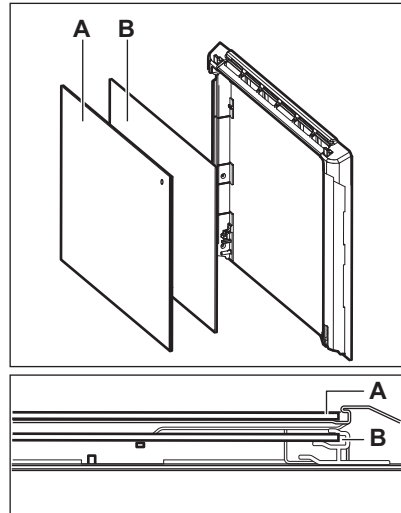


Step 8 Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

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 | COP840X 949494862 OOP847NB 949494861 | |
| 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 | COP840X | 32.9 kg |
| | OOP847NB | 33.6 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 | Wi-Fi | On / Off |
| 11 | Auto remote operation | On / Off | 12 | Forget network | Yes / No |
| 13 | Demo mode | Activation code: 2468 | 14 | Software version | Check |
| 15 | 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.

Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Vähennämme paperin käyttöä suojellaksemme ympäristöä. Täydelliset ohjekirjat ovat saatavilla verkossa. Täydellinen ohjekirja on saatavilla osoitteessa electrolux.com/manuals



Voit tarkastella käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita osoitteessa electrolux.com/support



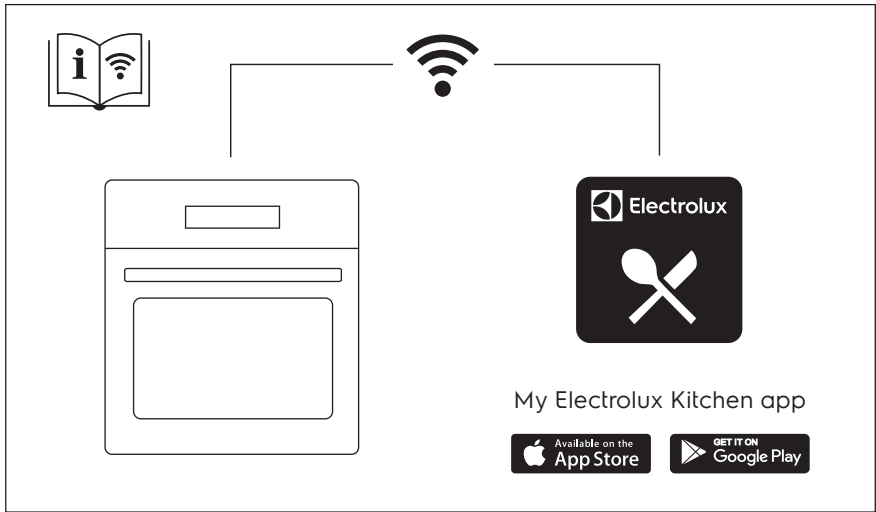
Saat lisää reseptejä, vinkkejä, vianetsintäohjeita lataamalla **My Electrolux Kitchen** sovellus.



Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

| | |
|-------------------------------------|-----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT..... | 74 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET..... | 76 |
| 3. ASENNUS..... | 79 |
| 4. TUOTEKUVAUS..... | 81 |
| 5. KÄYTTÖPANEELI..... | 81 |
| 6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ..... | 82 |
| 7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 84 |
| 8. KELLOTOIMINNOT..... | 89 |
| 9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN..... | 91 |
| 10. LISÄTOIMINNOT..... | 94 |
| 11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA..... | 95 |
| 12. HOITO JA PUHDISTUS..... | 98 |
| 13. VIANMÄÄRITYS..... | 103 |
| 14. ENERGIAEHTOKUUS..... | 104 |
| 15. VALIKKORAKENNE..... | 105 |
| 16. YMPÄRISTÖNSUOJELU..... | 106 |



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 helpopääsyisessä 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 ja mobiililaitteilla My Electrolux Kitchen .
- 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 vältytään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lampua 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 sähkötyöllä.

| | |
|--|--------------|
| 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 luukkuun tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkin 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 olottuilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit Euroopassa:

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

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. Alkoholin sisältävien 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.

- Älä jaa Wi-Fi-salasanasi muille.

VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai 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 Pyrolyttinen puhdistus

VAROITUS!

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

- Ennen pyrolyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätilasta:
 - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvariskeet/-jäämät.
 - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut ritilät, kiskot jne.) erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Lue huolella pyrolyttistä puhdistusta koskevat ohjeet.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyttinen puhdistus on käynnissä. Laite kuumenee hyvin voimakkaasti ja kuumaa ilmaa poistuu etupuolella olevista jäähdytysaukoista.
- Pyrolyttinen puhdistus on korkeassa lämpötilassa tapahtuva toimenpide, jonka aikana voi vapautua höyryjä ruoanlaittojäämistä ja rakennemateriaaleista, ja siksi käyttäjää suositellaan voimakkaasti toimimaan seuraavasti:
 - järjestämään hyvä tuuletus pyrolyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen.
 - järjestämään hyvä ilmanvaihto esilämmityksen aikana ja sen jälkeen.

- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Yllä kuvatut pyrolyttisistä uuneista / ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.
- Kaikkien pyrolyttisten uunien korkeassa lämpötilassa tapahtuva pyrolyttinen puhdistus voi vaurioittaa kattiloiden, pannujen, leivinpeltien, ruokailuvälineiden jne. tarttumattomia pintoja, ja niistä voi myös muodostua alhaisen tason haitallisia höyryjä.

2.6 Höyrytoiminto

VAROITUS!

Siiitä 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 lampuja.

2.8 Huolto

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

2.9 Hävittäminen

⚠ VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

3. ASENNUS

⚠ VAROITUS!

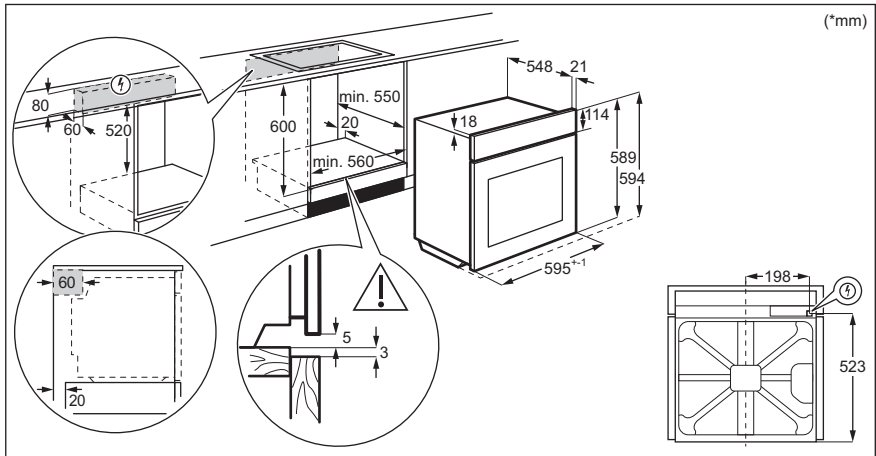
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

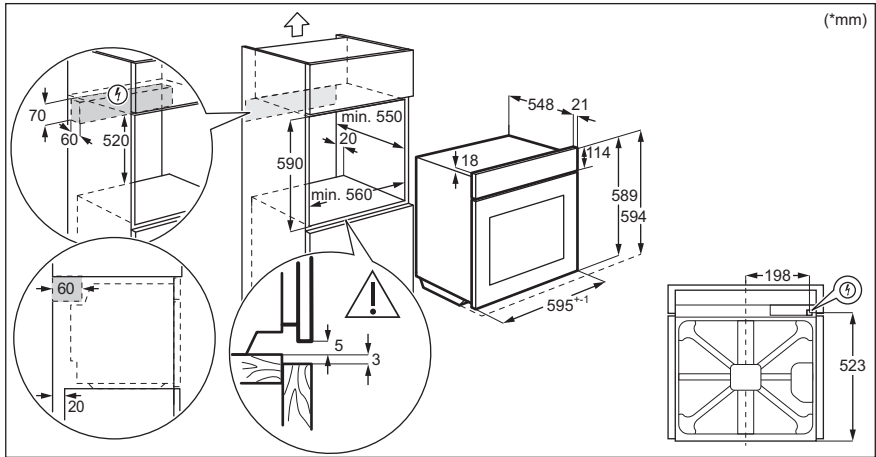
3.1 Asentaminen kalusteeseen



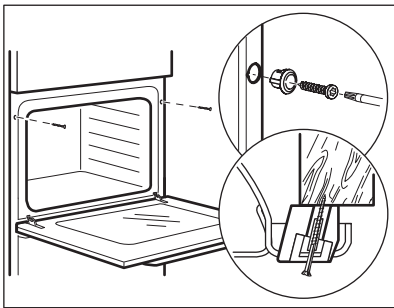
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



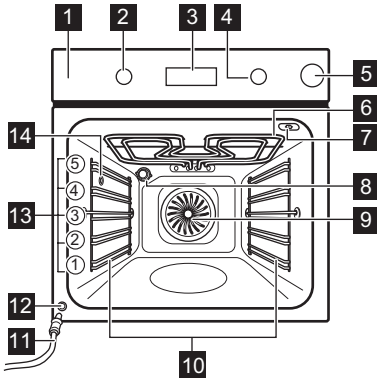


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen kiertonappi
- 3 Näyttö
- 4 Ohjausnappi
- 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

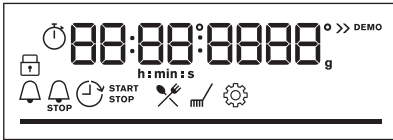
Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

5.2 Ohjauspaneelin yleisnäkymä

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



5.3 Näyttö



Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

Näytön merkkivalot

Perusmerkkivalot



Lukko



Avustava ruoanvalmistus



Puhdistus



Asetukset



Pikakuumennus

Ajastimen merkkivalot



Hälytinajastin



Lopetus



Ajastin



Ajastin



Wi-Fi-yhteys -yhteys on kytketty päälle.



Etäohjaus on kytketty toimintaan.

Wi-Fi-yhteys merkkivalo – vilkkuu, kun laitteen voidaan muodostaa Wi-Fi-yhteys.

Etäohjaus merkkivalo – laitetta voidaan etäohjata.

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



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.

6.3 Langaton yhteys

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

- langattoman verkon Internet-yhteydellä
- samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen

1. vaihe Lataa My Electrolux Kitchen -sovellus: Skannaa arvokilvessä oleva QR-koodi mobiililaitteesi kameralla, jolloin sinut ohjataan Electroluxin verkkosivuille. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.

2. vaihe Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.

3. vaihe Uunitoimintojen kierto-nappia kääntämällä voit valita: 

4. vaihe Säätonappia kääntämällä voit valita: Asetukset. Kytke toimintaan Wi-Fi-yhteys. Katso luku "Valikkorakenne".

| | |
|---------------|----------------------------------|
| Taajuus | 2,4 GHz WLAN |
| | 2400 - 2483,5 MHz |
| Protokolla | IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM |
| Enimmäisteho | EIRP < 20 dBm (100 mW) |
| Wi-Fi-moduuli | NIUS-50 |

6.4 Ohjelmistolisenssit

Tämän tuotteen ohjelmisto sisältää komponentteja, jotka perustuvat ilmaisohjelmistoihin ja avoimen lähdekoodin ohjelmistoihin. Electrolux kiitollisena ilmoittaa, että kehittämisprojektissa on käytetty avoimen lähdekoodin ohjelmistoja ja robotiikkayhteisöjen osallistumista.

Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoimen lähdekoodin ohjelmistojen

komponentteja, joiden käyttöoikeusehdot edellyttävät julkaisemista, ja nähdä kaikki ao. tekijänoikeustiedot ja sovellettavat käyttöoikeusehdot, vieraile sivustoilla: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (kansio NIUS).

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: Pikakuuennus. Se on käytettävissä vain joidenkin uunitoimintojen yhteydessä.

Höyrykypsennys

1. vaihe



Paina vesilokeron kantaa avataksesi sen.

2. vaihe



Laita vesilokeroon 900 ml vettä.

3. vaihe



Työnnä vesilokero alkuasentoonsa.

4. vaihe



Valitse höyryuunitoiminto.

5. vaihe



Aseta lämpötila.

7.2 Uunitoiminnot

Kuumennustoiminto Käyttökohde



Kiertoilma

Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen 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, uuniruo'ille ja padoille/paistoksille. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, sekä samalla rapeapintaista.



Pizza-toiminto

Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.



Alalämpö

Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.



Pakasteet

Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkopurunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.



Kosteaa kiertoilmaa

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



Grilli

Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahdaminen.



Tehogrillaus

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



Valikko

Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Puhdistus, Asetukset.



Kiertoilma, Ylä + alalämpö: Kun lämpötila on asetettu alle 80 °C:seen, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

7.3 Huomautuksia:Kosteaa kiertoilmaa



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 Kosteaa kiertoilmaa. Yleissuosituksia energian säästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus".

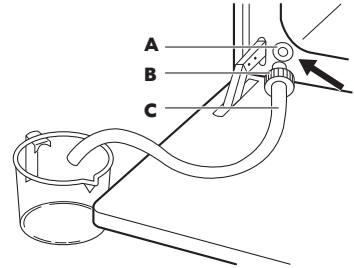
7.4 Vesisäiliö

| Vesisäiliön merkkivalo | |
|---|------------------------------------|
|  | Säiliö on täysi. |
|  | Säiliö on täytetty puoleen väliin. |

| Vesisäiliön merkkivalo | |
|---|--|
|  | Säiliö on tyhjä. Täytä säiliö uudelleen. |
| Jos lisäät säiliöön liikaa vettä, ylimääräinen vesi valuu uunin pohjalle turvapoistoaukon kautta. Poista vesi käyttämällä sientä. | |

Vesisäiliön tyhjentäminen






- 1. vaihe** Sammuta uuni, jätä sen luukku auki ja odota, kunnes uuni on kylmä.
- 2. vaihe** Kytke tyhjennysputki (C) poistiventtiin (A) liittimen (B) kautta.
- 3. vaihe** Pidä putken pää tason A alapuolella ja työnnä liittintä B toistuvasti, jotta voit poistaa jäljellä 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 kypsytämisen aikana.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

| Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa: | | Ruoan kypsyytaso: | |
|---|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Paistolämpömittari | | <ul style="list-style-type: none"> Puoliraaka Keskitaso Kypsä | |
| 1. vaihe | 2. vaihe | 3. vaihe | 4. vaihe |
|  |  |  |  |
| ≡ |  | P1 - P... | OK |
| 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 ruoan paksuimpaan kohtaan.

Kun asetettu Paistolämpömittari-lämpötila on saavutettu, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Symbolien selitys



Lisää vettä säiliöön.




















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 - 1.5kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita | 2; leivinpelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen. |
| 3 | Paahtopaisti, kypsä | | |
| 4 | Pihvi, puolikypsä | 180 - 220g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan | 3; paistettava ruoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen. |
| 5 | Naudanlihapaisti / haudutettu (ensiluokkainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki) | 1.5 - 2kg | 2; paistettava ruoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen. |
| 6 | Paahtopaisti, raaka (hidas kypsennys) | | |
| 7 | Paahtopaisti, puolikypsä (hidas kypsennys) | 1 - 1.5kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita | 2; leivinpelti Ota käyttöön suosikkiresepteesi 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; leivinpelti Ota käyttöön suosikkiresepteesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen. |
| 11 | Filee, kypsä (hidas kypsennys) | | |
| 12 | Vasikanlihapaahtopaisti (esim. lapa) | 0.8 - 1.5kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita | 2; paistettava ruoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Lisää nestettä. Paisti peitetty. |
| 13 | Porsaanpaisti, niska tai lapa | 1.5 - 2kg | 1; paistovuoka paistoritilällä Käännä liha kypsennyksen puolivälissä. |




| | Ruoka-annos | Paino | Hyllytaso / Lisävaruste |
|----|----------------------------|---|--|
| 14 | Pulled pork (matalalämpö) | 1.5 - 2kg |  2; leivinpelti Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen. |
| 15 | Kylki, tuore | 1 - 1.5kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita |  2; paistettava ruoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. |
| 16 | Siankyliki | 2 - 3kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylikiä |  3; syvä pannu Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä. |
| 17 | Lampaankoipi luisineen | 1.5 - 2kg; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita |  2; paistovuoka leivinpellillä Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä. |
| 18 | Kana, kokonainen | 1 - 1.5kg; tuoreena |  2; uunivuoka leivinpellillä Käytä suosikkimausteitasi. Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen. |
| 19 | Kana, puolikas | 0.5 - 0.8kg |  3; leivinpelti Käytä suosikkimausteitasi. |
| 20 | Kanan rintafilee | 180 - 200g kappaletta kohti |  2; paistosastia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. |
| 21 | Kanan koivet, tuoreet | - |  3; leivinpelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään. |
| 22 | Kokonainen ankk | 2 - 3kg |  2; paistettava ruoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankk kypsennyksen puolivälissä. |
| 23 | Kokonainen hanhi | 4 - 5kg |  2; syvä pannu Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä. |
| 24 | Lihamureke | 1kg |  2; paistoritilä Käytä suosikkimausteitasi. |
| 25 | Kokonainen kala, grillattu | 0.5 - 1kg kalaa kohti |  2; leivinpelti Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteeksi. |
| 26 | Kalafilee | - |  3; paistosastia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. |
| 27 | Juustokakku | - |  2;  28 cm irtopohjavuoka paistoritilällä |
| 28 | Omenakakku | - |  3; leivinpelti |
| 29 | Omenatorttu | - |  2; piirakkavuoka paistoritilällä |

| | Ruoka-annos | Paino | Hyllytaso / Lisävaruste |
|----|---|--------------|---|
| 30 | Omenapiirakka | - | 1; 22 cm piirakkamuotti paistoritilällä |
| 31 | Brownie | 2kg taikinaa | 3; syvä pannu |
| 32 | Suklaamuffinit | - | 3; muffinipelti paistoritilällä |
| 33 | Murekekakku | - | 2; leipävuoka paistoritilällä |
| 34 | Paistetut perunat | 1kg | 2; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille. |
| 35 | Lohkoperunat | 1kg | 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi. |
| 36 | Grillatut sekavihannekset | 1 - 1.5kg | 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi. |
| 37 | Kuorukat, pakaste | 0.5kg | 3; paistopelti |
| 38 | Omenat, pakaste | 0.75kg | 3; leivinpelti |
| 39 | Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyllä | 1 - 1.5kg | 1; uunivuoka paistoritilällä |
| 40 | Perunapaistos (raa'asta perunasta) | 1 - 1.5kg | 1; paistosastia paistoritilällä Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä. |
| 41 | Pizza tuore, ohut | - | 2; leivinpelti vuorattu leivinpaperilla |
| 42 | Pizza tuore, paksu | - | 2; paistopelti katettu leivinpaperilla |
| 43 | Piirakka | - | 2; paistovuoka paistoritilällä |
| 44 | Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä | 0.8kg | 2; paistopelti katettu leivinpaperilla Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa. |
| 45 | Kokojuvä / Ruis / Tumma leipä kokojuväleipää limppupannulla | 1kg | 2; leivinpelti , jossa päällä leivinpaperi / paistoritilällä |

8. KELLOTOIMINNOT


8.1 Kellotoiminnot








| Kellotoiminto | Käyttökohde |
|----------------|---|
| Hälytinajastin | Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki. |

| Kellotoiminto | Käyttökohde |
|---|---|
|  Kypsentämisaika | Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy. |
|  Ajastin | 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 |
|  |  |  |
| Paina:  . | 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 toistuvasti:  . | | Paina: OK. |
|  Ajastin käynnistyy välittömästi. | | | |

Asetukset: Ajastin


1. vaihe



Valitse uunitoiminto.

2. vaihe



Paina toistuvasti: 

Näytössä näkyy kellonaika



KÄYNNISTÄ

3. vaihe



Aseta käynnistysaika.

4. vaihe



Paina: OK.

Näytössä näkyy: --:--



PYSÄYTÄ

5. vaihe



Aseta pysäytysaika.



Paina: OK.

 Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

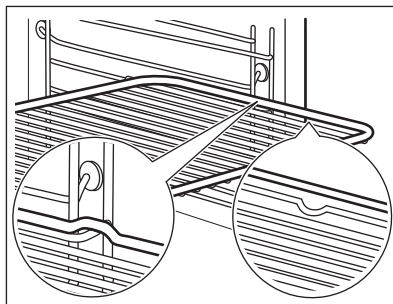
estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

9.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen

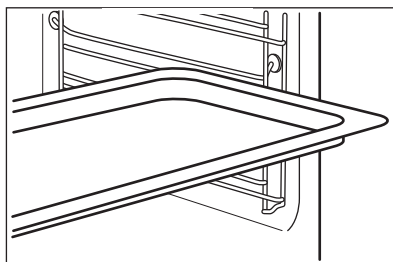
Paistoritilä:

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:

°C
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.

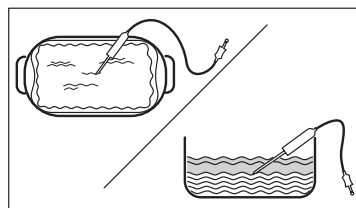
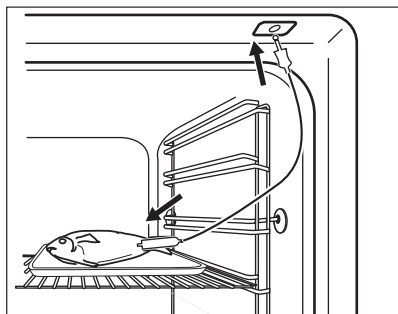
3. vaihe Lisää: Paistolämpömittari.

Liha-, lintu- ja kalaruoka

Aseta kärki Paistolämpömittari lihan tai kalan keskelle 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

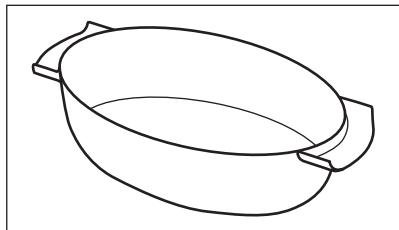


Höyrykypsennyssetin lisävarusteita ei toimiteta uunin mukana. Lisätietoja saat paikalliselta edustajalta

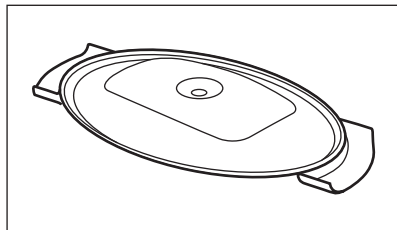
Uunivuoka ruoan höyrykypsennystoimintoihin

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

Lasikulho (A)

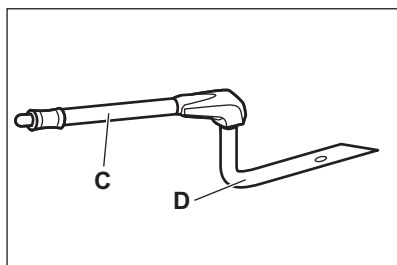


Kansi (B)

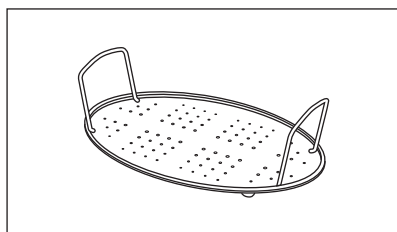


Suutin, suutinputki ja teräsgrilli.

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 puhdistu uunivuokaa hankaavilla aineilla, teräsharjalla ja jauheilla.

9.5 Höyrykypsennys uunivuoassa

| | |
|-----------------|--|
| 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. |

Kypsentäessäsi ruokia kuten kanaa, ankkua, 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 kytetään 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



(°C)



(tunti)

200 - 245

5.5

250 – enintään

3

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

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 riipuvat reseptistä ja käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä. Laitteesi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennyssajat ja kannattintasot eri ruokalajeille. Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

11.2 Kostea 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 ritilällä

200

3

25 - 30

Torttupohja

torttuvuoka ritilällä

180

2

15 - 25

Victoria-voileipä

uunivuoka ritilällä

170

2

40 - 50

Höyrytetty kala, 0,3 kg

leivinpelti tai uunipannu

180

3

20 - 25






Kokonainen kala, 0,2 kg

leivinpelti tai uunipannu

180

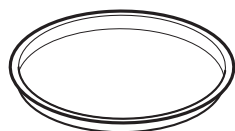
3

25 - 35

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Kalafilée, 0,3 kg | pizzapannu ritilällä | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Haudutettu liha, 0,25 kg | leivinpelti tai uunipannu | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0,5 kg | leivinpelti tai uunipannu | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Pikkuleivät, 16 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Macaron leivos, 24 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffinssit, 12 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Suolaiset leivonnaiset, 20 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Pikkutortut, 8 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Kasvismunakas | pizzapannu ritilällä | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Välimeren vihannekset, 0,7 kg | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 4 | 25 - 30 |

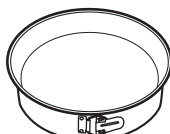
11.3 Kostea kiertoilma – suositellut varusteet

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



Pizzapannu

Tumma, heijastamaton
28 cm halkaisija



Uunivuoka

Tumma, heijastamaton
26 cm halkaisija



Annosvuokat

Keramiikka
halkaisija 8 cm,
korkeus 5 cm










Torttuvatkuoka

Tumma, heijastamaton
28 cm halkaisija

11.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

Tiedoksi testuslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|--|--|--|
| Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) | Ylä + alalämpö | Leivinpelti | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| 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. |
| Naudanjauhelihapihvi, 6 kappaletta, 0,6 kg | Grilli | Paistoritilä, uunipannu | 4 | enint. | 20 - 30 | Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruokaa keittoajan puolivälissä. 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 mikrokiutuliinaa 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 laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokiutuliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Tarvikkeet

Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokiutuliinaa, lämmintä vettä ja mietoja puhdistusaineita. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

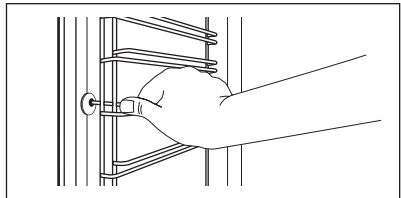
Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

12.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

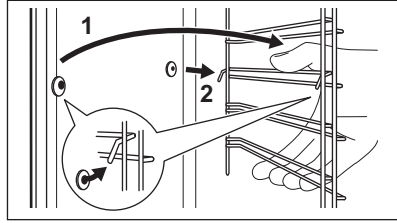
1. vaihe Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.

2. vaihe Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



3. vaihe Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti sivuseinästä ja poista se.

4. vaihe Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.



12.3 Käyttöohje: Pyrolyttinen puhdistus

Puhdista uuni käyttäen Pyrolyttinen puhdistus.

VAROITUS!

On olemassa palovammojen vaara.

HUOMIO!

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

Ennen Pyrolyttinen puhdistus:


kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.

poista kaikki lisävarusteet

Puhdista uunin pohja ja sisempi luukun lasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ja käyttämällä pehmeää puhdistusliinaa.

Pyrolyttinen puhdistus

1. vaihe

Siirry valikkoon: Puhdistus .

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 ruoanlaitto-
keran jälkeen.

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

12.5 Puhdistaminen: Vesisäiliö

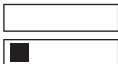



- 1. vaihe** Kytke uuni pois päältä.
- 2. vaihe** Aseta uunipannu höyryntuloaukon alapuolelle.
- 3. vaihe** Kaada vettä vesilokeroon: 850 ml. Lisää sitruunahappoa: 5 teelusikallista. Odota 60 minuuttia.
- 4. vaihe** Kytke uuni toimintaan ja valitse toiminto: Alhainen suhteellinen kosteus. Aseta lämpötilaksi 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, täytyy 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 |

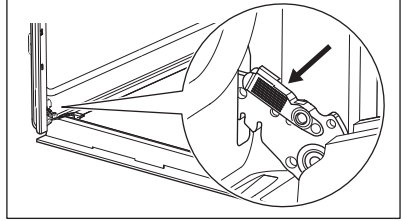
12.6 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

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.

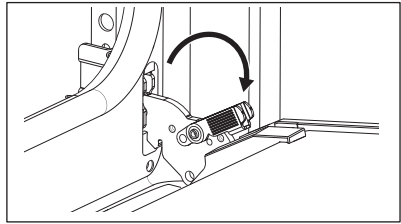
⚠ HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

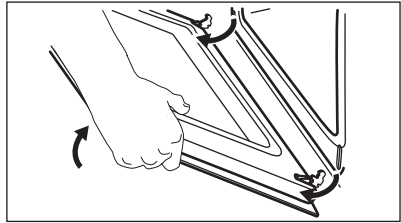
- 1. vaihe** Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



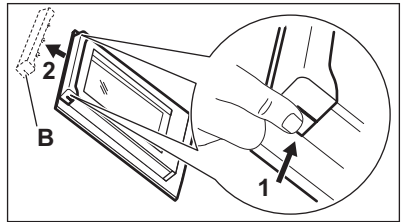
- 2. vaihe** Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



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

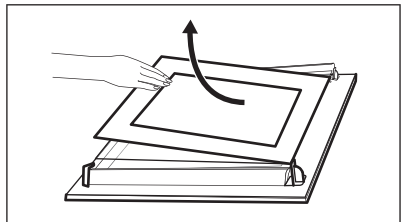


- 4. vaihe** Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.



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

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



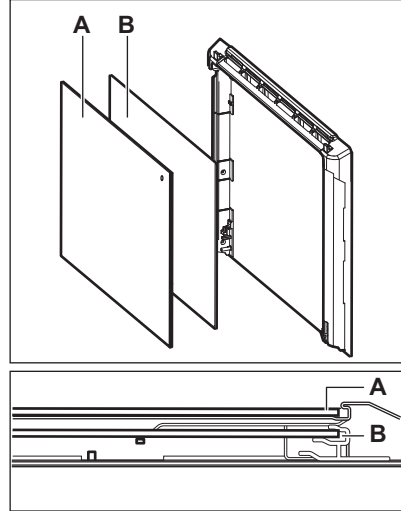
- 7. vaihe** Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne varovasti yksi kerrallaan ulos. Aloita yläpaneelistä. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.

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 Vaihdaminen: 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 näky... | 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 virtakatko. 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. ENERGIAEHOVUUS

14.1 EU:n ekologisen suunnittelun ja energiamerkintätuotetiedot ja tuotetietolomake

| | |
|--|---|
| Toimittajan nimi | Electrolux |
| Mallin tunnistus | COP840X 949494862 OOP847NB 949494861 |
| Energiatohokkuusluokka | 81.2 |
| Energiatohokkuusluokka | 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 | COP840X | 32.9kg |
| | OOP847NB | 33.6kg |

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 luukkuu 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 kypsennyksen 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 syyttää 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 asetus painamalla.

Sääda arvoa ja paina OK.

Suoritetuasi puhdistuksen käänna uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon poistuaksesi 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 | Äänenoimakkuus | 1 - 4 |
| 05 | Paistolämpömittari Toimenpide | 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 | Wi-Fi-yhteys | Päälle/Pois päältä |
| 11 | Automaattinen kauko-ohjaus | Päälle/Pois päältä | 12 | Unohda verkko | Kyllä / Ei |
| 13 | Demo-toiminto | Aktivointikoodi: 2468 | 14 | Ohjelmistoversio | Tarkista |
| 15 | 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.

Velkomin(n) til Electrolux! Þakka þér fyrir að velja heimilistækið okkar.



Til að auka sjálfbærni höfum við ákveðið að draga úr pappírnotkun og bjóðum nú notendahandbækur í heild sinni á netinu. Fáðu aðgang að notendahandbók þinni í heild sinni á electrolux.com/manuals



Fáðu leiðbeiningar um notkun, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar á electrolux.com/support



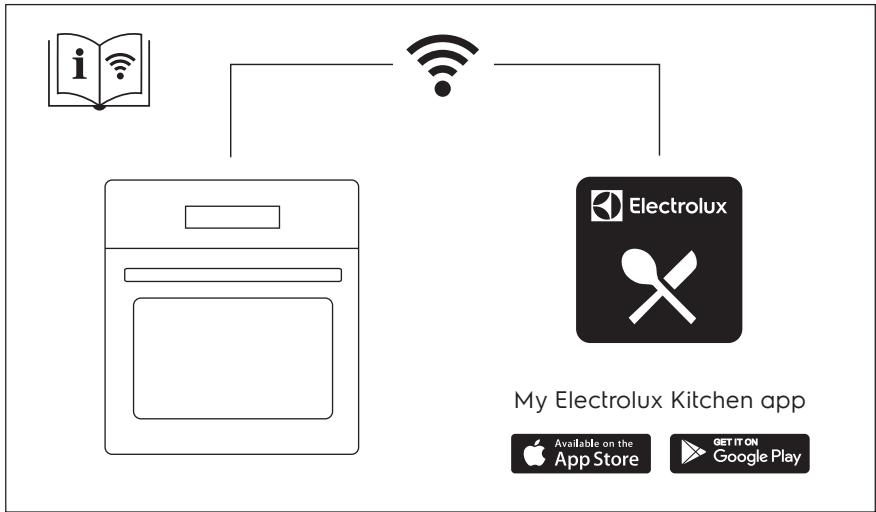
Til að fá fleiri uppskriftir, hugmyndir eða aðstoð skaltu sækja **My Electrolux Kitchen** appið.



Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

| | |
|------------------------------|-----|
| 1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR..... | 109 |
| 2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR..... | 111 |
| 3. INNSETNING..... | 114 |
| 4. VÖRULÝSING..... | 116 |
| 5. STJÓRNBOÐ..... | 116 |
| 6. FYRIR FYRSTU NOTKUN..... | 117 |
| 7. DAGLEG NOTKUN..... | 119 |
| 8. TÍMASTILLINGAR..... | 124 |
| 9. AÐ NOTA FYLGIHLUTI..... | 126 |
| 10. VIÐBÓTARSTILLINGAR..... | 129 |
| 11. GÓÐ RÁÐ..... | 130 |
| 12. UMHIRÐA OG HREINSUN..... | 132 |
| 13. BILANALET..... | 137 |
| 14. ORKUNÝTNI..... | 139 |
| 15. SKIPULAG VALMYNDAR..... | 140 |
| 16. UMHVERFISMÁL..... | 141 |



1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið og fartækið með My Electrolux Kitchen .
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

1.2 Almenn t öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum

sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn heimilisnotkun.

- Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki og skipta um snúruna.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagns- og vatnsinntaki áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.
- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða álíka hæfur aðili að skipta um hana til að forðast hættu vegna rafmagns.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Gæta ætti varúðar þegar hitunarelementin eru snert eða yfirborð holrýmis heimilistækisins.
- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Notaðu aðeins þann matarmæli (kjöthitamæli) sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.
- Fyrir hitahreinsun skaltu fjarlægja alla aukahluti og allt sem er inni í rými heimilistækisins.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Uppsetning

ÁDVÖRUN!

Einingis löggildur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp ófninn skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

| | |
|--|--------------|
| Lágmarkshæð skáps (Lágmarkshæð skáps undir vinnuborði) | 590 (600) mm |
| Breidd skáps | 560 mm |
| Dýpt skáps | 550 (550) mm |
| Hæð heimilistækis að framan | 594 mm |
| Hæð heimilistækis að aftan | 576 mm |
| Breidd heimilistækis að framan | 595 mm |
| Breidd heimilistækis að aftan | 559 mm |
| Dýpt heimilistækisins | 569 mm |
| Innbýggð dýpt heimilistækisins | 548 mm |
| Dýpt með opna hurð | 1022 mm |
| Lágmarksstærð loftops. Op er staðsett neðst á bakhlíð | 560x20 mm |

| | |
|---|---------|
| Lengd rafmagnssnúru. Snúra er staðsett í hægra horni bakhlíðar | 1500 mm |
|---|---------|

| | |
|--------------|---------|
| Festiskrúfur | 4x25 mm |
|--------------|---------|

2.2 Rafmagnstenging

ÁDVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar afgangjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúru.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta rafmagnssnúrunar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum.

Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarviðd.

- Lokaðu alveg hurð heimilistækisins áður en þú tengir rafmagnsklóna við innstunguna.
- Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

Tegundir kapla sem hægt er að nota fyrir uppsetningu eða endurnýjun í Evrópu:

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

Fyrir þann hluta vírsins vísast til heildarorkunnar á upplýsingaspjaldinu. Þú getur einnig vísað til töflunnar:

| Heildarafi (W) | Hluti vírsins (mm ²) |
|----------------|----------------------------------|
| hámark 1380 | 3x0.75 |
| hámark 2300 | 3x1 |
| hámark 3680 | 3x1.5 |

Jarðtengingin (grænn / gulur vír) verður að vera 2 cm lengri en brúni fasavírinn og blái hlutlausí vírinn.

2.3 Notkun

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. Heitt loft getur losnað út.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í sneringu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnuvæði eða geymslusræði.
- Opnið hurð heimilistækisins varlega. Notkun efna sem innihalda áfengi getur valdið blöndu af áfengi og lofti.

- Láttu ekki neista eða opinn eld komast í sneringu við heimilistækið þegar þú opnar hurðina.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnunum í, nálægt, eða á heimilistækið.
- Deildu ekki Wi-Fi aðgangsorðinu þínu.

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljáhúðinni:
 - setjið ekki ofnáhöld eða aðra hluti beint á botn heimilistækisins.
 - setjið ekki álpappír beint á botn heimilistækisins.
 - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
 - látið ekki raka rétti og rök matvæli vera inni í heimilistækinu eftir að matreiðslu er lokið.
 - farið varlega þegar aukahlutir eru fjarlægðir eða settir upp.
- Aflitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpa skúffu fyrir rakar kökur. Ávaxtasafi veldur blettum sem geta verið varanlegir.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef heimilistækið er uppsett bak við innréttingarplötu (t.d. hurð) þá þarf að ganga úr skugga um að hurðin sé aldrei lokuð þegar tækið er í notkun. Hiti og raki geta safnast upp bak við lokaða innréttingarplötu og leitt til skemmda á tækinu, ytra byrði tækisins eða gólfi. Því skal ekki loka innréttingarplötunni fyrr en tækið hefur náð að kólna að fullu eftir notkun.

2.4 Umhirða og hreinsun

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og aftengja rafmagnsklóna frá rafmagnsinnstungunni.

- Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt. Hætta er á því að glerplöturnar brotni.
- Skiptið umsvifalaust um glerplötur ef þær verða fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Farðu varlega þegar þú tekur hurðina af heimilistækinu. Hurðin er þung!
- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Hreinsaðu tækið með rökum og mjúkum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki rispandi efni, stálull, leysiefni eða málmhluti.
- Ef þú notar ofnasprey skaltu fara eftir öryggisleiðbeiningum á umbúðum þess.

2.5 Hreinsun með eldglæðingu

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum / eldsvoða / uppgufun efna (gufaureykur) við eldglæðingarstillingu.

- Áður en hreinsun með eldglæðingu fer fram og forhitun fer í gang skaltu fjarlægja úr ofnrýminu:
 - Allar matarleifar, dreggjar, olíu eða feiti sem lekið hefur niður.
 - alla hluti sem hægt er að losa (þ.m.t. plötur, plötubera í hliðum o.s.frv. sem fylgja heimilistækinu), sérstaklega alla viðloðunarfría potta, pönnur, bakka, áhöld o.s.frv.
- Lestu leiðbeiningar fyrir eldglæðingu vandlega.
- Haldið börnum frá heimilistækinu þegar hreinsun með eldglæðingu stendur yfir. Heimilistækið verður mjög heitt og berst heitt loft úr loftopum að framan.
- Hreinsun með eldglæðingu er aðgerð með háum hita sem getur losað gufur út frá leifum eftir eldun og byggingarefni og er því mælt með fyrir notendur að:
 - tryggja góða loftræstingu meðan á hreinsun með eldglæðingu stendur og eftir hana.
 - tryggja góða loftræstingu meðan á forhitun stendur og eftir hana.
- Skvettu ekki né heldur settu vatn á ofnhurðina á meðan hreinsun með eldglæðingu stendur eða eftir hana til að forðast skemmdir á glerplötunum.

- Gufur sem koma frá öllum ofnum með eldglæðingu / matarleifum samkvæmt lýsingu eru ekki skaðlegar fyrir manneskjur, þ.m.t. börn eða fólk með undirliggjandi sjúkdóma.
- Haldið gæludýrum frá heimilistækinu á meðan hreinsun með eldglæðingu og forhitun stendur yfir. Lítil gæludýr (sérstaklega fuglar og skriðdýr) geta verið mjög viðkvæm fyrir breytingum á hitastigi og uppgufun.
- Viðloðunarfrítt yfirborð á pottum, pönnum, bökkum, áhöldum o.s.frv. geta orðið fyrir skemmdum vegna mikils hita við eldglæðingu í öllum ofnum sem búnir eru eldglæðingu og geta líka gefið frá sér lítilllega skaðlegar gufur.

2.6 Eldað við gufu

AÐVÖRUN!

Hætta á bruna og skemmdum á heimilistækinu.

- Gufa sem sleppur út getur valdið brunasárum:
 - Ekki opna hurðina á heimilistækinu á meðan eldað er með gufu.
 - Opnaðu hurðina á tækinu varlega þegar eldað hefur verið með gufu.

2.7 Innri lýsing

AÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilysingu.

2.8 Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.
- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

2.9 Förgun

⚠ **AÐVÖRUN!**

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.
- Fjarlægðu hurðarlokuna til að koma í veg fyrir að börn eða gæludýr festist inni í heimilistækinu.

3. INNSETNING

⚠ **AÐVÖRUN!**

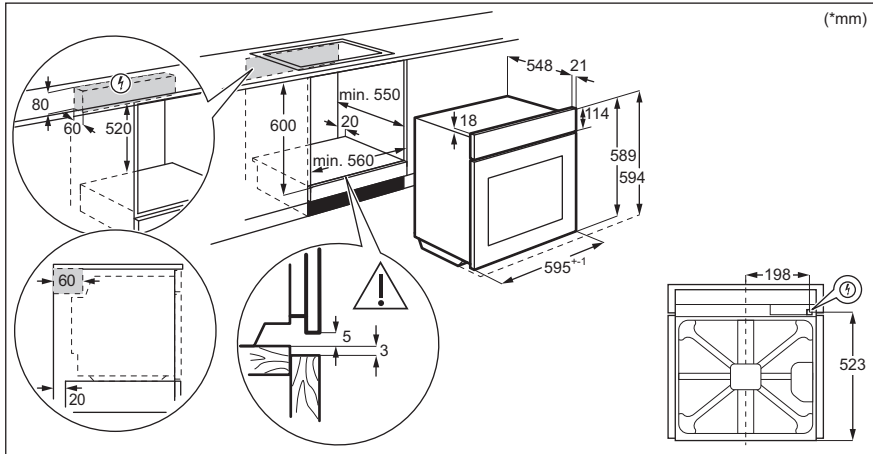
Sjá kafla um Öryggismál.

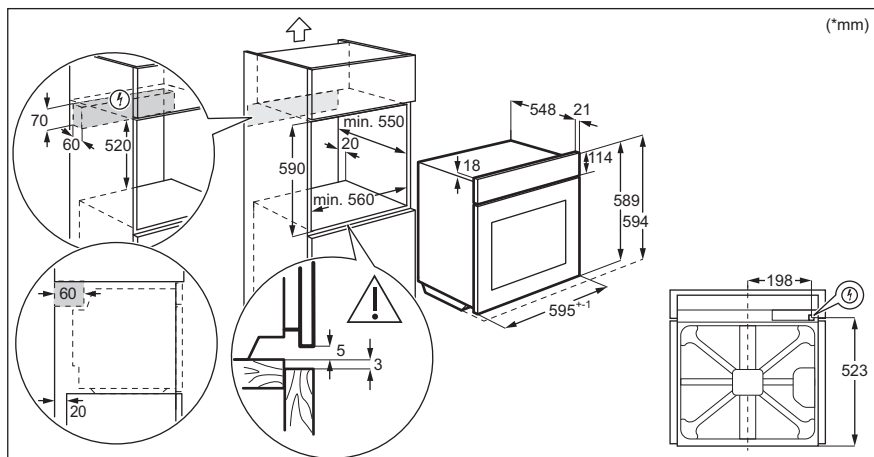
3.1 Innbyggt



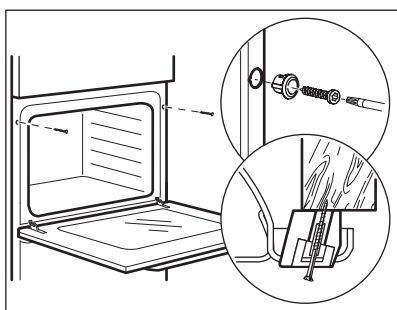
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



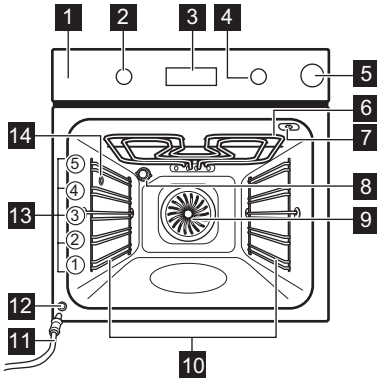


3.2 Ofninn festur við skápinn



4. VÖRULÝSING

4.1 Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Hnúður fyrir hitunaraðgerðir
- 3 Skjár
- 4 Stjórnhnúður
- 5 Vatnsskúffa
- 6 Hitunareining
- 7 Innstunga fyrir matvælaskynjara
- 8 Ljós
- 9 Vifta
- 10 Hilluberarar, lausir
- 11 Afrennslisrör
- 12 Úttaksloki vatns
- 13 Hillustöður
- 14 Gufuinntak

4.2 Aukabúnaður

- **Vírhilla**
Fyrir eldunaráhöld, kökuform, steikur.
- **Bökunarplata**
Fyrir kökur og smákökur.
- **Grill- / steikingarskúffa**
Til að baka og steikja eða sem ílát til að safna fitu.

- **Patisserie-bakki**
Fyrir rúllutertur, saltkringlur og lítil sætabrauð.
- **Matvælaskynjari**
Til að mæla eldun á matvælum.

5. STJÓRNBORÐ

5.1 Inndraganlegir hnúðar

Til að nota heimilistækið skaltu ýta á hnúðinn. Hnúðurinn kemur út.

5.2 Yfirlit yfir stjórnborð

Veldu hitunaraðgerð til að kveikja á heimilistækinu. Snúðu hnúðnum fyrir

hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt til að slökka á heimilistækinu.



Tímastillir



Hröð upphitun



Létt

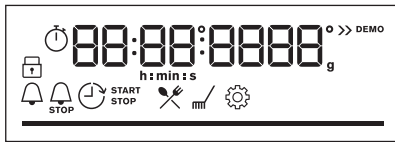


Matvælaskynjari

OK

Staðfesta stillingu

5.3 Skjár



Skjár með lykilaðgerðum.

Skjávísar

Grunnvísar



Lás



Eldunaraðstoð



Hreinsun



Stillingar



Hröð upphitun

Tímatökuvísar



Minútumælir



Lokatími



Tímaseinkun



Upptalning



Kveikt er á Wi-Fi tengingu.



Kveikt er á Fjarstýring.

Wi-Fi vísir - blikkar þegar hægt er að tengja heimilistækið við Wi-Fi.

Fjarstýring vísir - hægt er að fjarstýra heimilistækinu.

Framvindustika - fyrir hitastig eða tíma. Stíkan er alveg rauð þegar heimilistækið nær innstilltu hitastigi.

Vatnsgeymisvísar



Matvæslaskynjari vísir



6. FYRIR FYRSTU NOTKUN

ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Upphafleg hreinsun

Fyrir fyrstu notkun skaltu tæma heimilistækið og stilla tímann:



00:00

Stilltu tímann. Ýttu á OK.

6.2 Upphafleg forhitun

Forhitaðu tóman ofninn fyrir fyrstu notkun.

1. skref Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr ofninum.

2. skref Stilltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina:
Láttu ofninn vera í gangi í 1 klst.

3. skref Stilltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina:
Láttu ofninn vera í gangi í 15 mín.

 Lykt og reykur gæti komið frá ofninum meðan á forhitun stendur. Passaðu að herbergið sé loftræst.

6.3 Þráðlaus tenging

Til að tengja heimilistækið þarftu:

- Þráðlaust netkerfi með nettengingu.
- Fartæki sem er tengt við sama þráðlausa netkerfið.

1. skref Til að hala niður My Electrolux Kitchen appi: Skannaðu QR-kóðann á merkispjaldinu með myndavélinni á fartækinu þínu svo þér verði beint að heimasíðu Electrolux. Merkiplatan er á fremri ramma rýmis heimilistækisins. Þú getur líka halað niður appinu beint úr App store.

2. skref Fylgdu leiðbeiningum um samræmingu í appinu.

3. skref Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja: .

4. skref Snúðu stjórnumarhnúðnum til að velja: Stillingar. Kveikja á Wi-Fi. Sjá „Uppbygging valmyndar“.

| | |
|------------------------|-----------------------------------|
| Tíðni | 2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz |
| Samskiptareglur | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Hámarkskraftur | EIRP < 20 dBm (100 mW) |
| Þráðlaust net - eining | NIUS-50 |

6.4 Hugbúnaðarleyfi

Hugbúnaðurinn í þessari vöru inniheldur íhluti sem eru byggðir á frjálsum og opnum

hugbúnaði. Electrolux viðurkennir það sem opinn hugbúnaður og samtök um vélmenni hafa lagt til þróunarverkefnisins.

Til að fá aðgang að frumkóða þessa ókeypis og opna hugbúnaðarhluta, þar sem leyfisveiting gerir birtingu að skilyrði, og til að fá aðgang að heildarupplýsingum um höfundarétt og viðeigandi leyfisskilyrði skaltu

heimsækja: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappa NIUS).

7. DAGLEG NOTKUN


⚠ **AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.







7.1 Hvernig á að stilla: Upphitunaraðgerðir

1. skref Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir og veldu hitunaraðgerð.




2. skref Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla hitastigið.








 - ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni: Hröð upphitun. Það er í boði fyrir sumar ofnaðgerðir.

Gufueldun

| 1. skref | 2. skref | 3. skref | 4. skref | 5. skref |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  |   |  °C |
| Ýttu á hlífina á vatnsskúffunni til að opna hana. | Settu 900 ml af vatni í vatnsskúffuna. | Ýttu vatnsskúffunni í upphaflega stöðu sína. | Veldu gufuhitunar-aðgerðina. | Stilltu hitastigið. |

7.2 Upphitunaraðgerðir

| Upphitunaraðgerð | Notkun |
|--|--|
|  Eldun með hefðbundnum blæstri | Til að baka á allt að þremur hillustöðum samtímis og að þurrka mat. Stilltu hitann 20 - 40°C lægri en fyrir Hefðbundin matreiðsla. |
|  Hefðbundin matreiðsla | Til að baka og steikja í einni hillustöðu. |
|  Raki lítill | Aðgerðin hentar fyrir kjöt, alifuglakjöt, ofnrétti og pottrétti. Þökk sé samsetningu á gufu og hita verður kjötið meyr og safaríkt ásamt því að vera stökkt að utan. |

| Upphitunaraðgerð | Notkun |
|--|---|
|  Pítsuaðgerð | Til að baka pítsu. Til að fá meiri brúnun og stökkan botn. |
|  Undirhiti | Til að baka kökur með stökkuðum botni og til að geyma mat. |
|  Frosin matvæli | Til að gera skyndirétti (t.d. franskar kartöflur, kartöflubáta eða vorrúllur) stökka. |
|  Bökun með rökum blæstri | Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á meðan eldað er. Þegar þú notar þessa aðgerð kann hitastigið í rýminu að vera frábrugðið innstilltu hitastigi. Afgangshiti er notaður. Hitunarkraftur kann að vera minni. Fyrir frekari upplýsingar má sjá kaflann „Dagleg notkun“, ráð fyrir: Bökun með rökum blæstri. |
|  Grill | Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð. |
|  Blástursgrillun | Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að gera gratin-rétti og til að brúna. |
|  Valmynd | Til að fara í valmyndina: Eldunaraðstoð, Hreinsun, Stillingar. |



Eldun með hefðbundnum blæstri, Hefðbundin matreiðsla: Þegar þú stillir hitastigið undir 80°C slokknar sjálfkrafa á ljósinu eftir 30 sek.

7.3 Athugasemdir við: Bökun með rökum blæstri

Þessi aðgerð var notuð til að uppfylla skilyrði flokkunar á orkunýtni og vishönnunar (í samræmi við EU 65/2014 og EU 66/2014). Prófanir í samræmi við: IEC/EN 60350-1.

Ofnhurðin ætti að vera lokuð meðan á matreiðslu stendur þannig að aðgerðin verði ekki fyrir truflun og til þess að ofninn virki með bestu mögulegu orkunýtni.

Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sek.

Kynntu þér kaflann „Ábendingar og ráð“ varðandi eldunarleiðbeiningar, Bökun með rökum blæstri. Kynntu þér kaflann

„Orkunýtni“, orkusparnaður varðandi almennar ráðleggingar hvað orkusparnað varðar.

7.4 Vatnstankur

Vatnsgeymisvísir



Tankurinn er fullur.



Tankurinn er hálfullur.

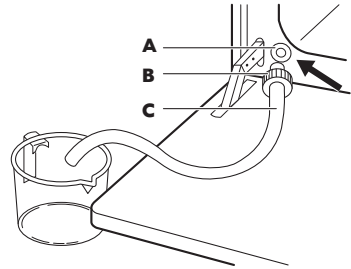


Tankurinn er tómur. Fylltu á tankinn.

Ef þú setur of mikið vatn í tankinn mun öryggisventillinn flytja umframvatn í botninn á holýrminu. Fjarlægðu vatnið með svampi.

Vatnstankurinn tæmdur

- 1. skref** Slökktu á ofninum, hafðu hurðina opna og bíddu þar til hann er orðinn kaldur.
- 2. skref** Tengdu afrennsliðsriðið (C) við útlæðisventilinn (A) í gegnum tengilinn (B).
- 3. skref** Hafðu endann á rörinu fyrir neðan A og ýttu endurtekið á B til að safna saman því vatni sem eftir er.
- 4. skref** Aftengdu C og B og þurrkaðu ofninn með mjúkum svampi.



7.5 Hvernig á að stilla:Eldunaraðstoð

Sérhver réttur í þessari undirvalmynd hefur ráðlagða hitunaraðgerð og hitastig. Notaðu aðgerðina til að elda rétt í flýti með sjálfgefnum stillingum. Þú getur einnig aðlagð tímann og hitastigið á meðan eldun stendur.

Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn.

Þú getur einnig eldað suma rétti með:

- Matvælaskynjari

Það stig sem hver réttur er eldaður við:

- Lítið steikt
- Miðlungssteikt
- Gagnsteikt

| 1. skref | 2. skref | 3. skref | 4. skref |
|---------------------|---------------------------------|---------------------------|--|
| | | | |
| ≡ | ✂ | P1 - P... | OK |
| Farðu í valmyndina. | Veldu Eldunaraðstoð. Ýttu á OK. | Veldu réttinn. Ýttu á OK. | Settu réttinn í ofninn. Staðfestu stillingu. |

7.6 Eldunaraðstoð

Merking



Matvælaskynjari í boði. Settu Matvælaskynjari í þykkasta hluta réttarins. Heimilistækið slekkur á sér þegar innstilltu hitastigi Matvælaskynjari er náð.



Bættu við vatni í tankinn.

Merking


































Forhitaðu heimilistækið áður en eldun hefst.



Hillustaða.

Skjárinn sýnir **P** og **tölu** fyrir réttinn sem þú getur athugað í töflunni.





| | Diskur | Þyngd | Hillustaða / Aukahlutur |
|----|--|--|--|
| 1 | Nautasteik, léttsteikt | | |
| 2 | Nautasteik, miðlungs | 1 - 1.5kg; 4 - 5 cm þykkir bitar |  2; bökunarplata Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækíð. |
| 3 | Nautasteik, gegnst-eikt | | |
| 4 | Steik, miðlungs | 180 - 220g hver sneið; 3 cm þykkar sneiðar |  3; steiktur réttur á vírhillu Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækíð. |
| 5 | Nautasteik / brösuð (framhryggur, hringst-eik, þykk flankasteik) | 1.5 - 2kg |  2; steiktur réttur á vírhillu Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Bættu við vökva. Settu inn í heimilistækíð. |
| 6 | Nautasteik, léttsteikt (hægeldun) | | |
| 7 | Nautasteik, miðlungs (hægeldun) | 1 - 1.5kg; 4 - 5 cm þykkir bitar |  2; bökunarplata Notaðu uppáhaldskryddin þín eða einfaldlega salt og nýmalaðan pipar. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækíð. |
| 8 | Nautasteik, gegnst-eikt (hægeldun) | | |
| 9 | Lund, léttsteikt (hægeldun) | | |
| 10 | Lund, miðlungs (hægeldun) | 0,5 - 1,5kg; 5 - 6cm þykkir bitar |  2; bökunarplata Notaðu uppáhaldskryddin þín eða einfaldlega salt og nýmalaðan pipar. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækíð. |
| 11 | Lund, mikið elduð (hægeldun) | | |
| 12 | Kálfasteik (t.d. öxl) | 0.8 - 1.5kg; 4 cm þykkir bitar |  2; steiktur réttur á vírhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín. Bættu við vökva. Steik hulin. |
| 13 | Svínasteik hnakki eða bógur | 1.5 - 2kg |  1; steiktur réttur á vírhillu Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður. |
| 14 | Rifið svínakjöt (hægeldun) | 1.5 - 2kg |  2; bökunarplata Notaðu uppáhaldskryddin þín. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður til að ná fram jafnri brúnun. |
| 15 | Hryggur, ferskur | 1 - 1.5kg; 5 - 6 cm þykkir bitar |  2; steiktur réttur á vírhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín. |
| 16 | Svínaríf | 2 - 3kg; notaðu hrátt, 2 - 3 cm þunn rif |  3; djúp ofnskúffa Bættu við vökva til að hylja botninn á disknum. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður. |
| 17 | Lambalæri með beini | 1.5 - 2kg; 7 - 9 cm þykkir bitar |  2; steiktur réttur á bökunarplötu Bættu við vökva. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður. |

| | Diskur | Þyngd | Hillustaða / Aukahlutur |
|----|-------------------------|------------------------|---|
| 18 | Heill kjúklingur | 1 - 1.5kg; ferskt |  2; pottréttur á bökunarplötu Notaðu uppáhaldskryddin þín. Snúðu kjúklingnum þegar eldunartíminn er hálfnaður til að hann brúnist jafnt. |
| 19 | Hálfur kjúklingur | 0.5 - 0.8kg |  3; bökunarplata Notaðu uppáhaldskryddin þín. |
| 20 | Kjúklingabryóst | 180 - 200g hver biti |  2; pottréttur á virhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. |
| 21 | Kjúklingalæri, fersk | - |  3; bökunarplata Ef þú marinerar kjúklingaleggina fyrst skaltu stilla á lægra hitastig og elda þá lengur. |
| 22 | Önd, heil | 2 - 3kg |  2; steiktur réttur á virhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín. Settu kjötið á steikingardisk. Snúðu öndinni þegar eldunartíminn er hálfnaður. |
| 23 | Gæs, heil | 4 - 5kg |  2; djúp ofnskúffa Notaðu uppáhaldskryddin þín. Settu kjötið á djúpa bökunarplötu. Snúðu gæsinni þegar eldunartíminn er hálfnaður. |
| 24 | Kjöthleifur | 1kg |  2; virhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín. |
| 25 | Heill fiskur, grillaður | 0.5 - 1kg á hvern fisk |  2; bökunarplata Fylltu fiskinn með smjöri og uppáhalds kryddinu þínu og jurtum. |
| 26 | Fiskflök | - |  3; pottréttur á virhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín. |
| 27 | Ostakaka | - |  2;  28 cm kökuform á virhillu |
| 28 | Eplakaka | - |  3; bökunarplata |
| 29 | Eplabaka | - |  2; bökuform á virhillu |
| 30 | Eplabaka | - |  1;  22 cm bökuform á virhillu |
| 31 | Súkkulaðikökur | 2kg af deigi |  3; djúp ofnskúffa |
| 32 | Súkkulaðibollakökur | - |  3; formkökubakki á virhillu |
| 33 | Formkaka | - |  2; form á virhillu |
| 34 | Bakaðar kartöflur | 1kg |  2; bökunarplata Settu kartöflurnar heilar með hýðinu á bökunarplötu. |
| 35 | Bátar | 1kg |  3; bökunarplata með bökunarpappír Notaðu uppáhaldskryddin þín. Skerðu kartöflurnar í bita. |

| | Diskur | Þyngd | Hillustaða / Aukahlutur |
|----|--|-----------|---|
| 36 | Grillað blandað grænmeti | 1 - 1.5kg | ☐ 3; bökunarplata með bökunarpappír Notaðu uppáhaldskryddin þín. Skerðu grænmetið í bita. |
| 37 | Krokkettur, frosnar | 0.5kg | ☐ 3; bökunarplata |
| 38 | Franskar kartöflur, frosnar | 0.75kg | ☐ 3; bökunarplata |
| 39 | Kjöt / grænmetislasagna með þurrum pastablöðum | 1 - 1.5kg | ☑☐ 1; pottréttur á virhillu |
| 40 | Kartöflugratín (hráar kartöflur) | 1 - 1.5kg | ☑☐ 1; pottréttur á virhillu Snúðu réttinum þegar eldunartíminn er hálfnaður. |
| 41 | Pítsa fersk, þunn | - | ☑☐ 2; bökunarplata með bökunarpappír |
| 42 | Pítsa fersk, þykk | - | ☑☐ 2; bökunarplata með bökunarpappír |
| 43 | Opnar eggjabökur | - | ☐ 2; kökuform á virhillu |
| 44 | Snittubrauð / Ciabatta / Hvítt brauð | 0.8kg | ☑☐ 2; bökunarplata með bökunarpappír Hvítt brauð þarfnast meiri tíma. |
| 45 | Fjölkorna / rúgur / dökkt fjölkornabrauð í formi | 1kg | ☑☐ 2; bökunarplata með bökunarpappír / virhilla |

8. TÍMASTILLINGAR

8.1 Klukkuaðgerðir

| Klukkuaðgerð | Notkun |
|--|---|
|  Minútumælir | Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið. |
|  Eldunartími | Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið og hitunaraðgerðin stöðvast. |
|  Tímaseinkun | Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar. |
|  Upptalning | Hámarkið er 23 klst. og 59 mín. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins. Til að kveikja og slökkva á Upptalning skaltu velja: Valmynd, Stillingar. |

8.2 Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir

Hvernig á að stilla: Tími dags

1. skref



2. skref



3. skref



Til að breyta tíma dags skaltu fara í valmyndina og velja Stillingar, Tími dags.

Stilltu klukkuna.

Ýttu á: OK.

Hvernig á að stilla: Mínútumælir

1. skref



Ýttu á:

Skjárin sýnir:

0:00



2. skref



Stilling á Mínútumælir

3. skref



Ýttu á: OK.

Tímastillirinn byrjar strax að telja niður.

Hvernig á að stilla: Eldunartími

1. skref



Veldu hitunaraðgerð og stilltu hitastigið.

2. skref



Ýttu endurtekið á:



Skjárin sýnir:

0:00



STOP

3. skref



Stilltu eldunartímann.

4. skref



Ýttu á: OK.

Tímastillirinn byrjar strax að telja niður.

Hvernig á að stilla: Tímaseinkun

1. skref



Veldu hitunaraðgerðina.

2. skref



Ýttu endurtekið á:

3. skref



Stilla upphafstímann.

4. skref



Ýttu á: OK.

5. skref



Stilla lokatímann.

6. skref



Ýttu á: OK.

Skjárin sýnir: tími dagsins
 BYRJA

Skjárin sýnir: --:--
 STÖÐVA

Tíminnstillirinn byrjar að telja á stilltum upphafstíma.

9. AÐ NOTA FYLGIHLUTI

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

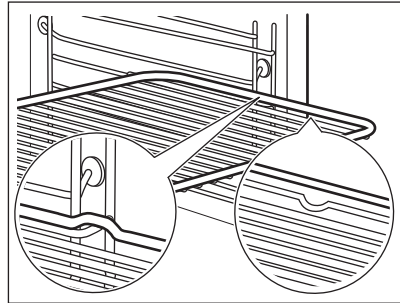
9.1 Aukabúnaður settur í

Lítill skörð efst auka öryggi. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni

af. Háa brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni niður af henni.

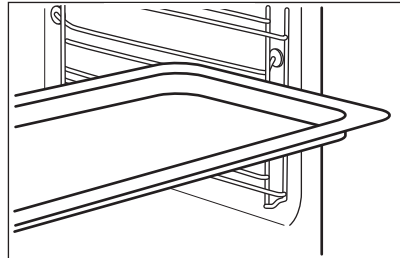
Vírhilla:

Ýttu hillunni milli stýristanganna á hilluberanum og gakktu úr skugga um að fóturinn snúi niður.



Bökunarplata / Djúp ofnskúffa:

Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluberanum.



9.2 Matvælaskynjari

Matvælaskynjari - mælir hitastigið inni í matnum.

Hægt er að stilla á tvö hitastig:



Hitinn á ofninum.



Kjarnahitinn.

Til að fá sem besta eldunarútkomu:

Hráefnin ættu að vera við stofuhita. Ekki nota það fyrir rétti sem eru vökvi.

Á meðan á eldun stendur verður það að vera í fatinu.

9.3 Hvernig á að nota: Matvælaskynjari

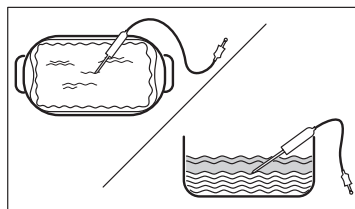
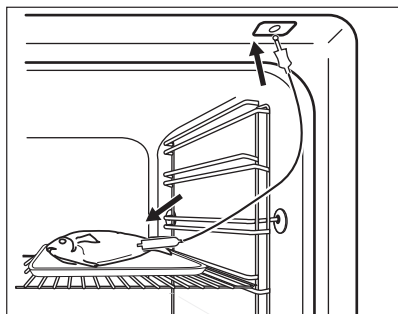
- 1. skref** Kveiktu á ofninum.
- 2. skref** Stilltu hitunaraðgerð og ef nauðsyn krefur, hitastig ofnsins.
- 3. skref** Settu inn: Matvælaskynjari.


Kjöt, alifuglar og fiskur

Settu oddinn á Matvælaskynjari inn í miðju kjötsins eða fisksins, í þykkasta hlutann ef hægt er. Gakktu úr skugga um að í það minnsta 3/4 af Matvælaskynjari er inni í réttinum.

Pottréttur

Settu oddinn á Matvælaskynjari nákvæmlega í miðjuna á pottréttsfatinu. Matvælaskynjari ætti að vera stöðugt á einum stað við bakstur. Notaðu gegnheilt hráefni til að ná því. Notaðu brún á bökunarílátinu til að stöðja við sílikonhandfangið á Matvælaskynjari. Oddurinn á Matvælaskynjari ætti ekki að snerta botninn á bökunarílátinu.



- 4. skref** Stingdu Matvælaskynjari í innstunguna framan á ofninum. Skjárinn sýnir núverandi hitastig í: Matvælaskynjari.
- 5. skref**  - ýttu á til að stilla kjarnahitastigið fyrir mælinn.
- 6. skref** OK - ýttu á til að staðfesta. Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi hljómar merkið. Þú getur valið að stöðva eða halda áfram eldun til að ganga úr skugga um að matvælin séu fullleðuð.
- 7. skref** Taktu Matvælaskynjari tengið úr innstungunni og fjarlægðu ílátið úr ofninum.

AÐVÖRUN!

Hætta er á bruna þar sem Matvælaskynjari verður heitt. Vertu varkár þegar þú tekur hann úr sambandi og fjarlægir hann úr matnum.

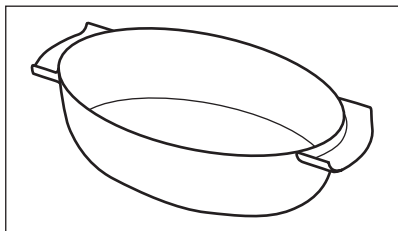
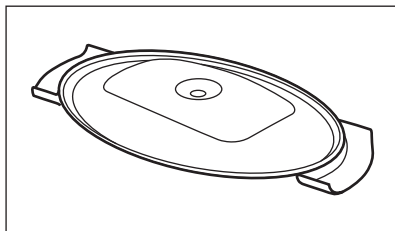
9.4 Fylgihlutir fyrir eldun með gufu



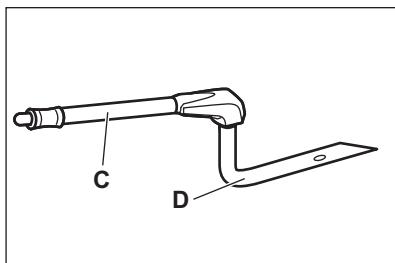
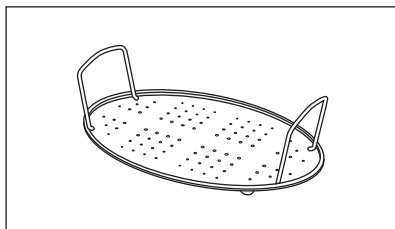
Fylgihlutasett fyrir gufu fylgir ekki með ofninum. Til að fá frekari upplýsingar skaltu hafa samband við söluaðilann á staðnum.

Eldfast mót fyrir matarskammta fyrir gufueldunaraðgerðir

Eldfasta fatið samanstendur af glerskál (A), loki (B), sprautuslöngu (C), sprautu (D) og stálgrilli (E).

Glerskál (A)**Lok (B)****Sprauta, sprautuslanga og stálgrill.**

Innsprautunarlangan (C) er fyrir gufueldun, innsprautanarlöki (D) er fyrir beina gufueldun.

**Stálgrill (E)**

- Settu ekki heitt eldfast mót á kalda / blauta fleti.
- Ekki hella köldum vökva í eldfasta fatið þegar það er heitt.
- Notaðu ekki eldfasta mótið á heitum eldunarfleti.

- Hreinsaðu ekki eldfasta mótið með svarfefnum, ræstiefnum og -dufti.

9.5 Gufueldun í eldföstu móti fyrir matarskammta**1. skref**

Settu eldfasta fatið á stálgrillið og settu lokið á það. Settu innsprautunarslönguna í gatið á lokinu. Settu eldfasta mótið í aðra hillustöðu neðan frá.

2. skref

Tengdu innsprautunarslönguna við gufuiinntakið.

3. skref

Stílltu ofninn á gufueldunaraðgerðina.

9.6 Bein gufueldun

Settu eldfasta fatið á stálgrillið. Bættu við svolitlu vatni. Ekki nota lokið.

AÐVÖRUN!

Innsprautunarloki kann að vera heitur þegar ofninn er í gangi. Notaðu ávallt ofnhanska. Fjarlægðu innsprautunarlokann úr ofninum þegar þú ert ekki að nota gufuaðgerð.

- 1. skref** Tengdu innsprautunarlokann við innsprautunarslönguna. Tengdu innsprautuarslönguna við guf-uinntakið.
- 2. skref** Settu eldfasta mótið í fyrstu eða aðra hillstöðu neðan frá. Gakktu úr skugga um að innsprautunarslangan sé ekki föst. Haltu innsprautunarloka fjarri hitun-arelementinu.
- 3. skref** Stilltu ofninn á gufueldunaraðgerðina.

Þegar þú eldar mat eins og kjúkling, önd, kalkún eða stóran fisk skaltu setja innsprautunarlokann beint inn mat-vælin.

10. VIÐBÓTARSTILLINGAR


10.1 Lás

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins sé breytt fyrir slysi.

Kveiktu á henni þegar heimilisækið er í gangi - stillt eldun heldur áfram, stjórnbordið er læst.

Kveiktu á henni þegar slökkt er á heimilistækinu - ekki er hægt að kveikja á heimilistækinu, stjórnbordið er læst.





 OK - ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni. Hjóðmerki heyrir.

 OK - ýttu á og haltu inni til að slök-kva á henni.

 3 x  - blikkar þegar kveikt er á lásnum.

10.2 Slökkt sjálfvirk

Af öryggisástæðum slekkur heimilistækið á sér eftir dálitinn tíma ef hitunaraðgerð er í gangi og þú breytir ekki neinum stillingum.

|  (°C) |  (klst.) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |



250 - hámark



3

Slökkt sjálfvirk virkar ekki með aðgerðunum: Létt, Matvælasjónari, Tímaseinkun.

10.3 Viftukæling

Þegar heimilistækið gengur kviknar sjálfkrafa á kæliviftunni til að halda yfirborðsflötum heimilistækisins svölum. Ef þú slekkur á heimilistækinu gengur kæliviftan áfram þangað til heimilistækið kólnar.

11. GÓÐ RÁÐ

11.1 Ráðleggingar um eldun








Hitastigin og eldunartíminn á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum og gæðum og magni þess hráefnis sem notað er.






Heimilistækið þitt kann að baka eða steikja á annan hátt en það heimilistæki sem þú hafðir áður. Ábendingarnar hér að neðan mæla með stillingum á hita, eldunartíma og hillustöðu fyrir tiltekna matartegundir.

Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.

11.2 Bökun með rökum blæstri

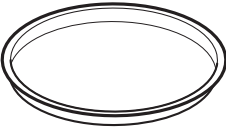
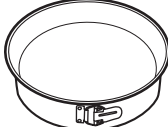


Til að fá sem bestan árangur skaltu fylgja uppástungunum sem taldar eru upp í töflunni hér að neðan.

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Snúðar, 16 stykki | bökunarplata eða lekabakki | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Rúllutertur, 9 stykki | bökunarplata eða lekabakki | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Frosin pítsa, 0,35 kg | vírhilla | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Rúlluterta | bökunarplata eða lekabakki | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brúnkaka | bökunarplata eða lekabakki | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Frauðréttur, 6 stykki | ramekin-skálar úr keramik á vírhillu | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Svampbökubotnar | bakki fyrir bökubotn á vírhillu | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Viktoríu-samlöka | bökunardiskur á vírhillu | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Fiskur soðinn við vægan hita, 0,3 kg | bökunarplata eða lekabakki | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Heill fiskur, 0,2 kg | bökunarplata eða lekabakki | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Fiskflök, 0,3 kg | pítsufat á vírhillu | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Kjöt soðið við vægan hita, 0,25 kg | bökunarplata eða lekabakki | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0,5 kg | bökunarplata eða lekabakki | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Smákökkur, 16 stykki | bökunarplata eða lekabakki | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makkarónur, 24 stykki | bökunarplata eða lekabakki | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Formkökur, 12 stykki | bökunarplata eða lekabakki | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Bragðmikið sætabrauð, 20 stykki | bökunarplata eða lekabakki | 180 | 2 | 25 - 30 |

|  |  |  (°C) |  |  (mín.) |
|--|---|---|---|---|
| Smákökur úr bökuð-eigi, 20 stykki | bökunarplata eða lekabakki | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tartalettur, 8 stykki | bökunarplata eða lekabakki | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Grænmeti soðið við vægan hita, 0,4 kg | bökunarplata eða lekabakki | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Eggjakaka grænmetisættunnar | pítsufat á vírhillu | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Grænmeti frá Miðjarðarhafinu, 0,7 kg | bökunarplata eða lekabakki | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.3 Bökun með rökum blæstri - ráðlagðir fylgihlutir








Notaðu dökk form og ílát sem endurkasta ekki ljósi. Þau gleypa betur hita en ljósir litir og diskar sem endurkasta ljósi.








| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pitsupanna | Bökunarplata | Bökunarform | Kökuform |
| Dökt, án endurskins 28 cm þvermál | Dökt, án endurskins 26 cm þvermál | Keramik 8 cm þvermál, 5 cm hæð | Dökt, án endurskins 28 cm þvermál |

11.4 Eldunartöflur fyrir prófunarstofur

Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (mín) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Litlar kökur, 20 á plötu | Hefðbundin matreiðsla | Bökunarplata | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Litlar kökur, 20 á plötu | Eldun með hefðbundnum blæstri | Bökunarplata | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Litlar kökur, 20 á plötu | Eldun með hefðbundnum blæstri | Bökunarplata | 2 og 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |

|  |  |  |  |  (°C) |  (mín) |  |
|--|---|---|---|---|--|--|
| Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm | Hefðbundin matreiðsla | Vírhilla | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm | Eldun með hefðbundnum blæstri | Vírhilla | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm | Hefðbundin matreiðsla | Vírhilla | 2 | 170 | 40 - 50 | Forhita ofninn í 10 mín. |
| Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm | Eldun með hefðbundnum blæstri | Vírhilla | 2 | 160 | 40 - 50 | Forhita ofninn í 10 mín. |
| Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm | Eldun með hefðbundnum blæstri | Vírhilla | 2 og 4 | 160 | 40 - 60 | Forhita ofninn í 10 mín. |
| Smjörbrauð | Eldun með hefðbundnum blæstri | Bökunarplata | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Smjörbrauð | Eldun með hefðbundnum blæstri | Bökunarplata | 2 og 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Smjörbrauð | Hefðbundin matreiðsla | Bökunarplata | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Bauðrist, 4 - 6 stykki | Grill | Vírhilla | 4 | hám. | 1 - 5 | Forhita ofninn í 10 mín. |
| Kjötborgari, 6 stykki, 0,6 kg | Grill | Vírhilla, ofnskúffa | 4 | hám. | 20 - 30 | Settu vírhilluna á fjórðu hæð og lekabakkann á þriðju hæð í ofninum. Snúðu matnum þegar eldunartíminn er hálfnaður. Forhita ofninn í 10 mín. |

12. UMHIRÐA OG HREINSUN

ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

12.1 Athugasemdir varðandi þrif



Hreinsiefni

Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.

Notaðu þrifalaun til að þrifa málmfleti.

Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.



Dagleg notkun

Hreinsaðu ofnhólfíð eftir hverja notkun. Fituuppsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.

Raki getur þétt í heimilistækinu eða á glerplötum hurðarinnar. Til að minnka þéttingu skaltu láta heimilistækið vera í gangi í 10 mínútur áður en þú byrjar að elda í því. Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu hólfíð eingöngu með trefjaklút eftir hverja notkun.



Aukabúnaður

Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki láta aukahlutina í uppþvottavél.

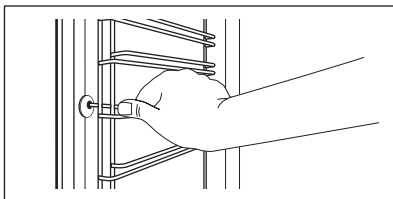
Ekki þrifa viðloðunarfríu aukahlutina með slipandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brún-um.

12.2 Hvernig á að fjarlægja: Hilluberar

Til að hreinsa ofninn skaltu fjarlægja hilluberana.

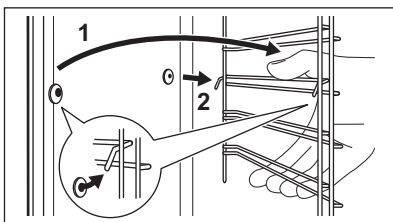
1. skref Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.

2. skref Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.



3. skref Togaðu afturenda hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.

4. skref Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.



12.3 Hvernig á að nota: Hreinsun með eldglæðingu

Hreinsið ofninn með Hreinsun með eldglæðingu.

ADVÖRUN!

Hætta er á bruna.

VARÚÐ!

Ef önnur heimilistæki eru uppsett í sama skáp skal ekki nota þau á meðan þessi aðgerð er framkvæmd. Það getur valdið skemmdum á ofninum.

Fyrir Hreinsun með eldglæðingu:

Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.

Fjarlægðu allan aukabúnað.

Hreinsaðu ofnbotninn og innri hurðargler með volgu vatni, mjúkum klút og mildu þvottaefni.

Hreinsun með eldglæðingu

1. skref

Farið í valmynd: Hreinsun .

Valkostur

Tímalengd

C1 - Létt hreinsun

1 h

C2 - Venjuleg hreinsun

1 h 30 min

C3 - Ítarleg hreinsun

2 h 30 min

2. skref

OK - ýtið til að velja hreinsunarkerfi.

3. skref

OK - ýttu á til að hefja hreinsun.

4. skref

Eftir hreinsun skaltu snúa hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna.

 Þegar hreinsun hefst læsist hurðin á ofninum og ljósið er slökkt. Þar til hurðin fer úr lás og skjárin sýnir: .

Þegar hreinsun lýkur:

Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.

Hreinsaðu rýmið með mjúkum klút.

Fjarlægðu leifar í botni rýmisins.

12.4 Áminning um hreinsun

Ofninn minnr þig á að hreinsa með eldglerinu.

 blikkar á skjánum í 5 sek eftir hverja eldunarlotu.

Til að slökkva á áminningunni skal fara í Valmynd og velja Stillingar, Áminning um hreinsun.

12.5 Hvernig á að þrifa: Vatnstankur

1. skref Slökktu á ofninum.

2. skref Settu djúpa ofnskúffu undir gufuinntakið.

| | |
|-----------------|---|
| 3. skref | Helltu vatni í vatnsskúffuna: 850 ml. Bættu við sítrónusýru: 5 teskeiðar. Hinkraðu í 60 mín. |
| 4. skref | Kveiktu á ofninum og stilltu aðgerðina: Raki lífill. Stilltu hitastigið á 230°C. Slökktu á ofninum eftir 25 mín og hinkraðu þar til hann hefur kólnað. |
| 5. skref | Kveiktu á ofninum og stilltu aðgerðina: Raki lífill. Stilltu hitastigið á bilið 130 til 230°C. Slökktu á ofninum eftir 10 mín. og hinkraðu þar til hann hefur kólnað. |

i Til að koma í veg fyrir kalksteinsleifar skal tæma vatnsgeyminn eftir hverja gufueldun.

Þegar hreinsun lýkur:

| | | | |
|--------------------|---|--|--|
| Slökktu á ofninum. | Tæmdu vatnsgeyminn. Skoðuðu kaflann Dagleg notkun, „Vatnsgeymirinn tæmdur“. | Skolaðu vatnsgeyminn og hreinsaðu eftirstandandi kalksteinsleifar með mjúkum klút. | Hreinsaðu afrenslisrörið með volgu vatni og mildu hreinsiefni. |
|--------------------|---|--|--|

Taflan hér að neðan sýnir vatnshörkusvið með (dH) tilheyrandi kalkuppsöfnun og gæði vatnsins. Þegar vatnsharkan fer yfir stig 4, fylltu vatnsskúffuna með flöskuvatni.

| Harka vatns | | Prófunarræma | Kalkuppsöfnun (mg/l) | Vatnsflokkun | Hreinsaðu vatnsgeyminn á hverja |
|-------------|---------|--------------|----------------------|----------------|---------------------------------|
| Stig | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 | | 0 - 50 | mjúkt | 75 lotur - 2,5 mánuðir |
| 2 | 8 - 14 | | 51 - 100 | meðallagi hart | 50 lotur - 2 mánuðir |
| 3 | 15 - 21 | | 101 - 150 | hart | 40 lotur - 1,5 mánuðir |
| 4 | 22 - 28 | | yfir 151 | mjög hart | 30 lotur - 1 mánuður |

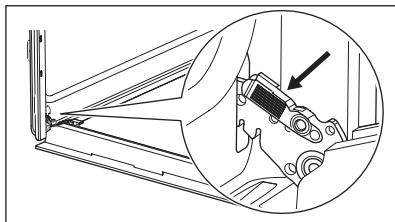
12.6 Hvernig á að fjarlægja og setja upp: Hurð

Ofnhurðin er með þrjár glerplötur. Þú getur losað ofnhurðina og fjarlægt innri glerplötuna til að hreinsa hana. Lestu allar leiðbeiningar um „Hurð fjarlægð og ísett“ áður en þú fjarlægir glerplöturnar.

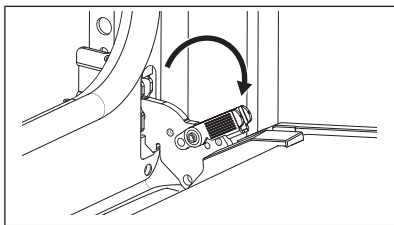
VARÚÐ!

Ekki nota ofninn án glerplatanna.

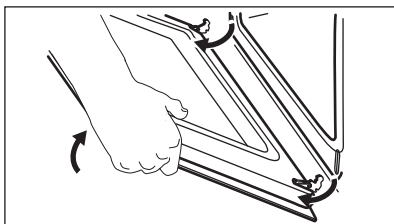
- 1. skref** Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar laminar.



- 2. skref** Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.



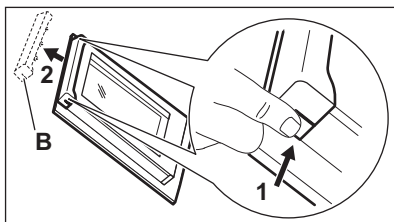
- 3. skref** Lokaðu ofnhurðinni hálfá leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



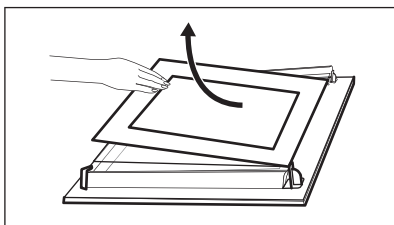
- 4. skref** Settu hurðina niður á mjúkan klút á stöðugum fleti.

- 5. skref** Haltu í hurðarklæðninguna (B) við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa klemmuþétti.

- 6. skref** Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.



- 7. skref** Haltu í efri brúnir glerplátta hurðarinnar og dragðu þær varlega út, eina í einu. Byrjaðu á efstu glerplötunni. Gakktu úr skugga um að glerið renni alla leið út úr berunum.

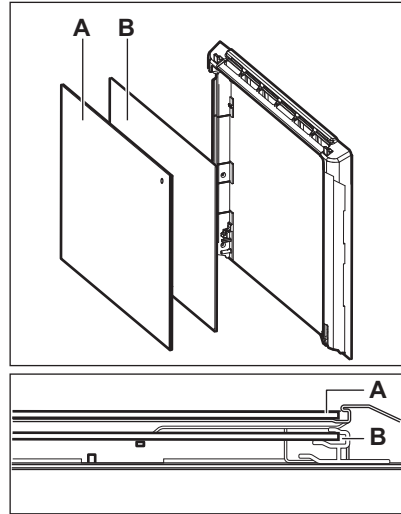


- 8. skref** Hreinsaðu glerplöturarnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturarnar varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturarnar í uppþvottavél.

- 9. skref** Að hreinsun lokinni skaltu setja glerplöturarnar og ofnhurðina aftur á ofninn.

Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum.

Gættu þess að þú setjir glerplöturnar (A og B) í aftur í rétttri röð. Athugaðu með táknið / prentunina á hlið glerplötunnar, hver glerplata lítur öðruvísi út til að gera sundurtekt og samsetningu auðveldari. Þegar rétt er sett í smellur hurðarklæðningin. Passaðu þig að setja miðju glerplötuna í rétt sæti.



12.7 Hvernig á að endurnýja: Ljós

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.
Ljosið getur verið heitt.

Ávallt skal halda á halogen-ljósaperu með klút til að hindra að fituleifar brenni á ljósaperunni.

Áður en skipt er um ljósaperu:

| 1. skref | 2. skref | 3. skref |
|--|---------------------------------------|-----------------------------|
| Slökktu á ofninum. Hinkraðu þar til ofninn er orðinn kaldur. | Taktu ofninn úr sambandi við rafmagn. | Settu klút á botn rýmisins. |

Bakljós

1. skref Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.
2. skref Hreinsaðu glerhlífina.
3. skref Skiptu ljósaperunni út fyrir viðeigandi 300 °C hitaþolna ljósaperu.
4. skref Komdu glerhlífinni fyrir.

13. BILANALET

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

13.1 Hvað skal gera ef...



Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð ef um atvik er að ræða sem ekki er að finna í þessari töflu.

| Ekki kviknar á heimilistækinu eða það hitnar ekki | |
|---|--|
| Vandamál | Athugaðu eftirfarandi... |
| Ekki er hægt að ræsa eða nota heimilistækið. | Heimilistækið er rétt tengt við rafmagn. |
| Heimilistækið hitnar ekki. | Slökkt hefur verið á Slökkt sjálfvirkt-aðgerðinni. |
| Heimilistækið hitnar ekki. | Hurðin á heimilistækinu er lokuð. |
| Heimilistækið hitnar ekki. | Rafmagnsörygginu hefur ekki slegið út. |
| Heimilistækið hitnar ekki. | Slökkt er á lásnum. |

| Íhlutir | |
|------------------------------|--|
| Vandamál | Athugaðu eftirfarandi... |
| Slökkt er á ljósinu. | Bökun með rökum blæstri - kveikt. |
| Ljósíð virkar ekki. | Ljósaperan er ónýtt. |
| Matvælaskynjari virkar ekki. | Klór Matvælaskynjari er að fullu sett inn í innstunguna. |

| Villukóðar | |
|-------------------|--|
| Skjárinn sýnir... | Athugaðu eftirfarandi... |
| Villukóði C2 | Þú tókst Matvælaskynjari klóna úr sambandi. |
| Villukóði C3 | Hurðin á heimilistækinu er lokuð eða hurðarlæsing er ekki biluð. |
| Villukóði F102 | Hurðin á heimilistækinu er lokuð. |
| Villukóði F102 | Hurðarlæsingin er ekki biluð. |
| 00:00 | Rafmagnið fór af. Stílltu tíma dags. |

Ef skjárinn sýnir villukóða sem er ekki í þessari töflu skaltu slökkva og kveikja aftur á öryggistöflunni á heimilinu og endurræsa síðan heimilistækið. Ef villukóðinn kemur aftur upp skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

| Hreinsun | |
|---|--|
| Vandamál | Athugaðu eftirfarandi... |
| Það er vatn í rými heimilistækisins. | Það er of mikið vatn í vatnsgeyminum. |
| Slökkt er á  vísi. | Það er nógu mikið vatn í vatnsgeyminum. Ef vatn fer að leka í heimilistækinu og enn er slökkt á vísinum skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð. |
| Kveikt er á  vísi. | Það er nægilega mikið vatn í tankinum. Ef tankurinn er fullur og enn er kveikt á vísi skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð. |
| Gufueldun virkar ekki. | Engar kalksteinsleifar eru í opi gufuinntaksins. |

Hreinsun

Gufueldun virkar ekki.

Það er vatn í vatnsgeyminum.

Það tekur meira en þrjár mínútur að tæma vatnstankinn eða ef vatnið lekur út um gufuinntaksopið.

Engar kalksteinsleifar eru í opi gufuinntaksins. Hreinsaðu vatnstankinn.

13.2 Þjónustugögn

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð.

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er á fremri ramma rýmis heimilistækisins. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af rými heimilistækisins.

Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:

Gerð (MOD.)

.....

Vörunúmer (PNC)

.....

Raðnúmer (S.N.)

.....

14. ORKUNÝTNI

14.1 Vöruupplýsingar og vöruupplýsingaskjal í samræmi við reglugerðir ESB um vishönnun og merkingar fyrir orkuupplýsingar

| | |
|--|---|
| Heiti birgja | Electrolux |
| Auðkenni tegundar | COP840X 949494862 OOP847NB 949494861 |
| Orkunýtnistuðull | 81.2 |
| Orkunýtniflokkur | A+ |
| Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur | 0.93 kWh/lotu |
| Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, viftudrifinn hamur | 0.69 kWh/lotu |
| Fjöldi holrýma | 1 |
| Hitagjafi | Rafmagn |
| Hljóðstyrkur | 72 l |
| Tegund ofns | Innbyggður ofn |
| Massi | COP840X 32.9 kg OOP847NB 33.6 kg |

IEC/EN 60350-1 - Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 1. hluti: Svið, ofnar, gufuofnar og grill - Tegundir afkastamælinga.

14.2 Orkusparnaður



Heimilistækið hefur eiginleika sem hjálpa þér að spara orku við hversdagslega matreiðslu.

Gættu þess að hurðin á heimilistækinu sé almennilega lokað þegar tækið er í gangi. Ekki opna hurðina á heimilistækinu of oft á meðan eldað er. Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.

Notaðu eldhúsáhöld úr málmni til að bæta orkusparnað.

Þegar mögulegt er skal ekki forhita heimilistækið fyrir eldun.

Hafðu eins stutt hlé í bakstrinum og mögulegt er þegar þú undirbýrð nokkra rétti í einu.

Eldun með viftu

Þegar mögulegt er skaltu nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku.

Afgangshiti

Áfram er kveikt á ljósinu og viftunni. Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárinn

afgangshitann. Þú getur notað þann hita til að halda matnum volgum.

Þegar eldun tekur lengri tíma en 30 mínútur skaltu lækka hita heimilistækisins eins mikið og hægt er 3 - 10 mínútum áður en eldun er lokið. Afgangshiti inn í heimilistækinu mun halda áfram að elda matinn.

Notaðu afgangshitann til að hita upp aðra rétti.

Halda mat heitum

Veldu lægstu mögulegu hitastillingu til að nota afgangshita og halda máltíð heitri. Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt

Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur. Kveiktu aðeins á því þegar þú þarft þess.

Bökun með rökum blæstri

Aðgerð hönnuð til að spara orku á meðan eldað er.

Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sekúndur. Þú getur kveikt aftur á ljósinu en sú aðgerð minnkar væntanlegan orkusparnað.


15. SKIPULAG VALMYNDAR


15.1 Valmynd

| 1. skref | 2. skref | 3. skref | 4. skref | 5. skref |
|--|---|------------------------|--|---------------------------------------|
| | | | | |
| - veldu til að fara í Valmynd. | Veldu valkostinn í Valmynd samsetningunni og ýttu á OK . | Veldu hitastillinguna. | OK - ýttu á til að staðfesta stillingu. | Breyttu gildinu og ýttu á OK . |
| Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna til að fara út úr Valmynd. | | | | |
| Valmynd uppbygging | | | | |
| Eldunaraðstoð | Hreinsun | | | Stillingar |

| Stillingar | | | | | |
|------------|-----------------------------|--|----|-------------------------|-------------------|
| 01 | Tími dags | Breyta | 02 | Skjábirta | 1 - 5 |
| 03 | Lykiltónar | 1 - Píp 2 - Smellur 3 - Hljóð af | 04 | Hljóðstyrkur hljóðgjafa | 1 - 4 |
| 05 | Matvælaskynjari Aðgerð | 1 - Viðvörðun og stöðva 2 - Viðvörðun | 06 | Upptalning | Kveikja / Slökkva |
| 07 | Létt | Kveikja / Slökkva | 08 | Hröð upphitun | Kveikja / Slökkva |
| 09 | Áminning um hreinsun | Kveikja / Slökkva | 10 | Wi-Fi | Kveikja / Slökkva |
| 11 | Sjálfvirk fjarstýring | Kveikja / Slökkva | 12 | Gleyma netkerfi | Já / Nei |
| 13 | Kynningarhamur | Virkjunarkóði: 2468 | 14 | Útgáfa hugbúnaðar | Athuga |
| 15 | Endursetja allar stillingar | Já / Nei | | | |

16. UMHVERFISMÁL

Endurvinnna þarf öll efni merkt táknuinu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpílát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og rafrænum búnaði. Hendið ekki

heimilistækjum sem merkt eru með táknuinu  í venjulegt heimilisrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

Velkommen til Electrolux! Takk for at du valgte apparatet vårt.



Som en del av vårt bærekraftighetsprosjekt, reduserer vi papirsavn og tilbyr fullstendig brukerhåndbøker på nettet. Få tilgang til de fullstendige håndbøkene på electrolux.com/manuals



Få råd om bruk, brosjyrer, løse problemer, service- og reparasjonsinformasjon på electrolux.com/support



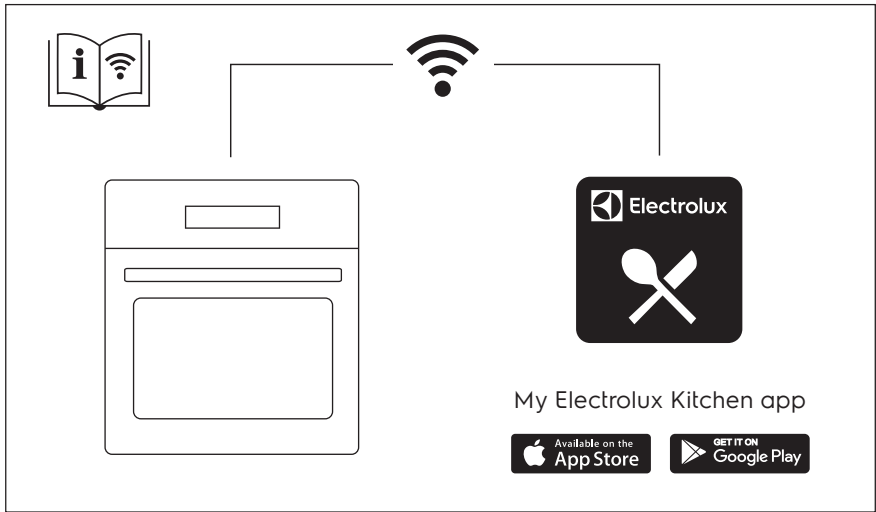
For flere oppskrifter, tips, feilsøking last ned **My Electrolux Kitchen** appen.



Med forbehold om endringer.

INNHold

| | |
|---------------------------------|-----|
| 1. SIKKERHETSINFORMASJON..... | 144 |
| 2. SIKKERHETSANVISNINGER..... | 145 |
| 3. MONTERING..... | 148 |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE..... | 150 |
| 5. BETJENINGSPANEL..... | 150 |
| 6. FØR FØRSTE GANGS BRUK..... | 151 |
| 7. DAGLIG BRUK..... | 153 |
| 8. KLOKKEFUNKSJONER..... | 158 |
| 9. BRUKE TILBEHØRET..... | 160 |
| 10. TILLEGGSFUNKSJONER..... | 163 |
| 11. RÅD OG TIPS..... | 164 |
| 12. STELL OG RENGJØRING..... | 166 |
| 13. FEILSØKING..... | 171 |
| 14. ENERGIEFFEKTIV..... | 173 |
| 15. MENYSTRUKTUR..... | 174 |
| 16. BESKYTTELSE AV MILJØET..... | 175 |



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 og mobile enheter med My Electrolux Kitchen .
- 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 føttøy.
- 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 jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.

- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekkene under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i 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 (mm ²) |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 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.
- Ikke del Wi-Fi-passordet ditt.

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 slipeprodukter, slpende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

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 kjøleledyr unna produktet under og etter pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming. Små kjøleledyr (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 kjøleledyr kan bli innestengt i apparatet.

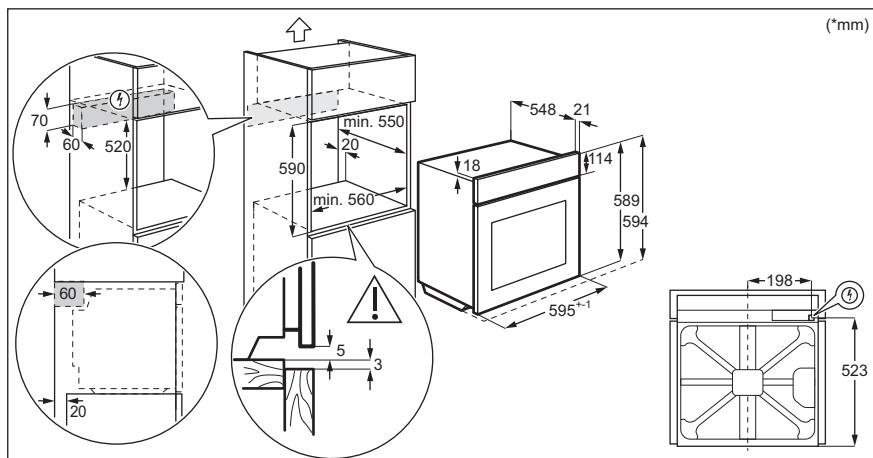
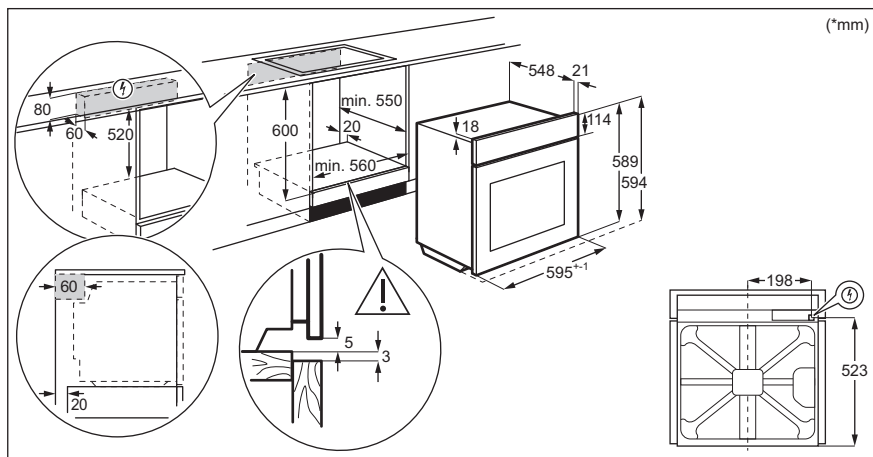
3.1 Bygge inn



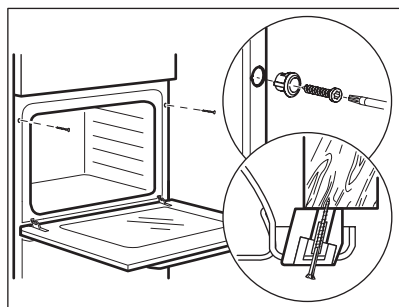
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



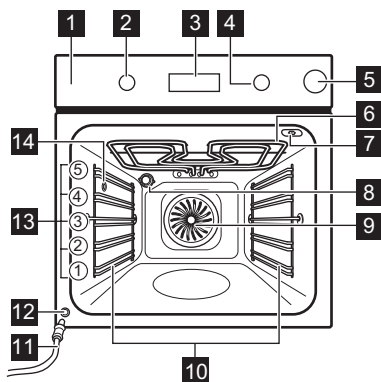


3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



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

4.2 Tilbehør

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

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





5. BETJENINGSPANEL

5.1 Skjult lås

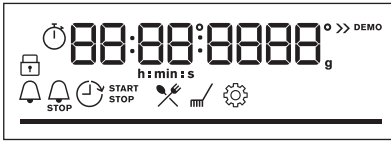
For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.

5.2 Oversikt over betjeningspanel

Velg en ovnsfunksjon for å slå på produktet. Vri bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen 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



Wi-Fi-tilkoblingen er slått på.



Fjernkontroll er slått på.

Wi-Fi-indikator – blinker når apparatet kan kobles til Wi-Fi.

Fjernkontroll-indikator – produktet kan fjernstyres.

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 avgi lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

6.3 Trådløs tilkobling

For å koble til produktet trenger du:

- Trådløst nettverk med internettforbindelse.
- Mobilenheter koblet til det samme trådløse nettverket.

| | |
|---------------|--|
| Steg 1 | Slik laster du ned My Electrolux Kitchen appen: Skann QR-koden på typeskiltet med kameraet på mobilenheten for å bli omdirigert til Electrolux-hjemmesiden. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Du kan også laste ned appen direkte fra app store. |
| Steg 2 | Følg appens introduksjonsinstruksjoner. |
| Steg 3 | Vri knappen for varmefunksjonene for å velge:  . |
| Steg 4 | Drei på kontrollbryteren for å velge: Innstillinger. Slå på Wi-Fi. Se kapittelet «Menystruktur». |

| | |
|-------------|-------------------------------------|
| Frekvens | 2,4 GHz WLAN 2400–2483,5 Mhz |
| Protokoll | IEEE 802.11 b DSSS, 802.11 g/n OFDM |
| Maks effekt | EIRP < 20 dBm (100 mW) |
| Wi-Fi-modul | NIUS-50 |

6.4 Programvarelisenser

Programvaren i dette produktet inneholder komponenter som er basert på programvare fra gratis og åpne kilder. Electrolux erkjenner bidragene fra åpne programvare og robotsamfunn til utviklingsprosjektet.

For å få tilgang til kildekode for disse gratis og åpne programvarekomponentene med

lisensvilkår som krever publisering, og for å se deres fullstendige informasjon om opphavsrett og gjeldende lisensvilkår, gå til: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (mappe NIUS).

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



Trykk på dekselet til vannskuffen for å åpne det.

Steg 2



Fyll vannskuffen med 900 ml vann.

Steg 3



Skyv vannskuffen tilbake i den opprinnelige stillingen.

Steg 4



Velg ovnsfunksjonen med damp.

Steg 5



Still inn temperaturen.

7.2 Varmefunksjoner

Varmefunksjon

Anvendelse



Ekte Varmluft

Slik baker du på opptil tre hyllnivåer 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 hyllnivå.



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 bruning og sprø bunn.



Undervarme

For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.

| Varmefunksjon | Anvendelse |
|---|---|
|  Frossen mat | For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommefrites, 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. |
|  Gratinerer med vifte | For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brune. |
|  Meny | For å gå inn i Meny: Assistert matlaging, Rengjøring, Innstillinger. |



Ekte Varmluft, Over- og undervarme: Når du stiller inn temperaturen under 80 °C, slås lampen automatisk av etter 30 sekunder.

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 matlaginginstruksjonene 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.

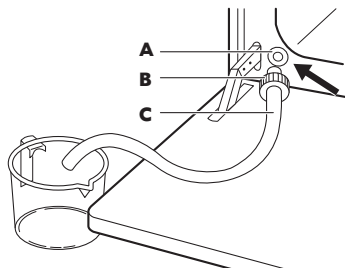


Tanken er tom. Fyll på tanken.

Hvis du heller for mye vann i beholderen, vil sikkerhetsavsløpet 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, kontrollerer 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. Plasser Steketermometer i den tykkeste delen av retten. Stekeovnen slår seg av når den innstilte Steketermometer-temperaturen er nådd.



Tilsett vann i tanken.

Bildetekst



































Forvarm produktet før du starter tilberedningen.


















Hyllenivå.

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





| | Rett | Vekt | Hyllenivå / tilbehør |
|----|---|---|---|
| 1 | Roastbiff, rå | | |
| 2 | Roastbiff, medium | 1 - 1.5kg; 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 - 220g per stykk; 3 cm tykke skiver |   3; steke rett 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 - 2kg |  2; steke rett 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 - 1.5kg; 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) | 0,5–1,5kg; 5–6cm 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 - 1.5kg; 4 cm tykke stykker |  2; steke rett på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Tilsett væske. Stek det tildekket. |
| 13 | Svinestek eller skulder | 1.5 - 2kg |   1; stekebrett på rist Snu kjøttet etter halve steketiden. |
| 14 | Pulled pork (langsom tilberedning) | 1.5 - 2kg |  2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge. |
| 15 | Fersk filet | 1 - 1.5kg; 5–6 cm tykke stykker |  2; steke rett på rist Bruk favorittkrydderet ditt. |
| 16 | Spareribs | 2 - 3kg; 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 - 2kg; 7–9 cm tykke stykker |  2; steke rett på stekebrett Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden. |
| 18 | Hel kylling | 1 - 1.5kg; fersk |  2; gryterett på stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge. |

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

| | Rett | Vekt | Hyllenivå / tilbehør |
|----|---|-----------|--|
| 37 | Croquetter, frossen | 0.5kg |  3; stekebrett |
| 38 | Pommes frites, frossen | 0.75kg |  3; stekebrett |
| 39 | Kjøtt- / grønnsakslagsagna med tørre pasta-plater | 1 - 1.5kg |   1; gryterett på rist |
| 40 | Potetgrateng (råpoteter) | 1 - 1.5kg |   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 | 0.8kg |   2; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff. |
| 45 | Kornet / rugbrød / mørkt brød i brødforn | 1kg |   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.

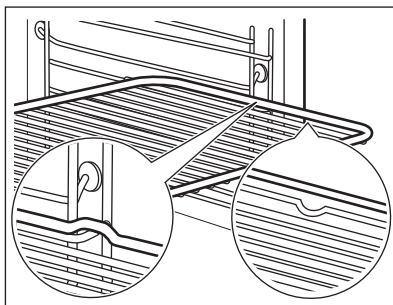
9.1 Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også

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

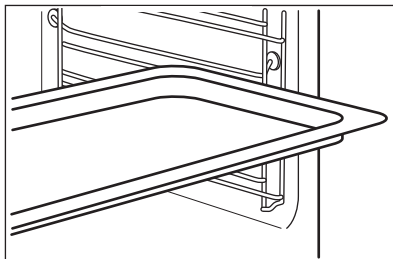
Rist:

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



Stekebrett / Langpanne:

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.



9.2 Steketermometer

Steketermometer – måler temperaturen inne i maten.

To temperaturer må stilles inn:


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

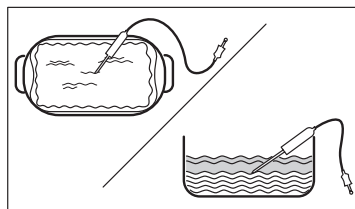
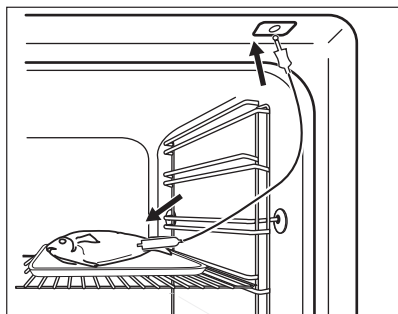
-
- Steg 1** Slå på ovnen.
-
- Steg 2** Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.
-
- Steg 3** Sett inn: Steketermometer.
-

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 lydssignal. 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

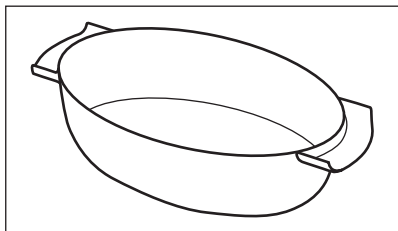


Tilbehøret til dampkoking følger ikke med ovnen. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.

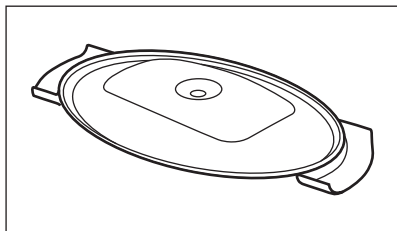
Diettform for dampkokingsfunksjoner

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

Glassbolle (A)

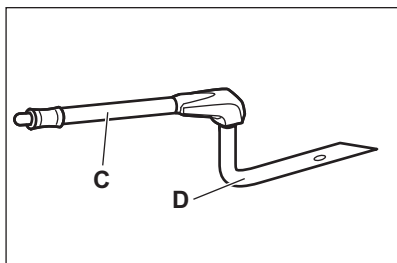


Lokk (B)

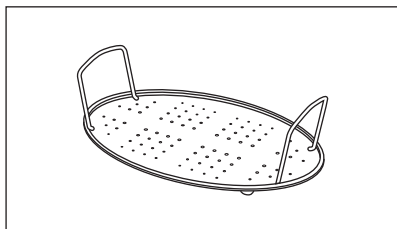


Injektor, injektorslange og en stålgrill.

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

 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 utkobling

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



30 - 115



12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



(°C)

250 – maksimum



(t)

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


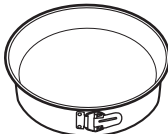

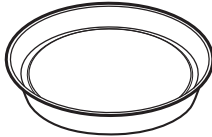
Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

|  |  |  (°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 testinstututer

Informasjon for testinstututer

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 sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm | Over- og undervarme | Rist | 2 | 170 | 40 - 50 | Forvarm ovnen i 10 min. |
| Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm | Ekte Varmluft | Rist | 2 | 160 | 40 - 50 | Forvarm ovnen i 10 min. |
| Fettfritt sukkerbrød, 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



Rengjøringsmidler

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.

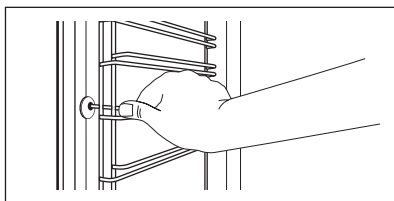
Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

12.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstignene for å rengjøre ovnen.

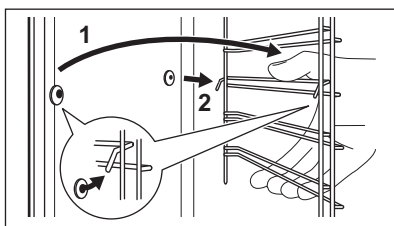
Steg 1 Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.

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.

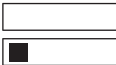



- Steg 4** Slå på ovnen og still inn funksjonen: Fuktighet lav. Sett temperature til 230 °C. Slå ovnen av etter 25 minutter og vent til den er kald.
- Steg 5** Slå på ovnen og still inn funksjonen: Fuktighet lav. Still temperaturen mellom 130 og 230 °C. Slå av ovnen etter 10 minutter vent til den er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

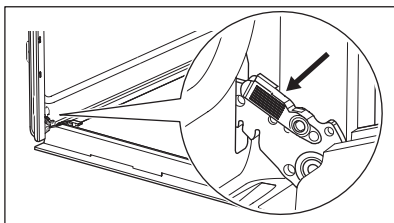
12.6 Slik fjerner du og installerer: Dør

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.

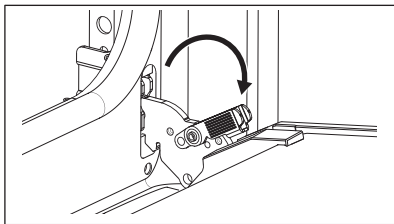
⚠ FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten de glasspanelene.

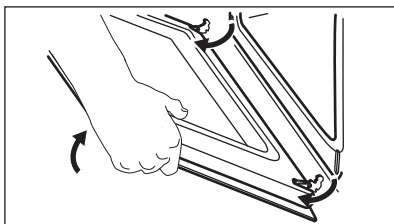
- Steg 1** Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



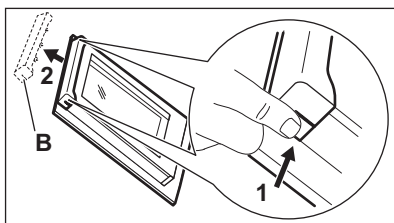
Steg 2 Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



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

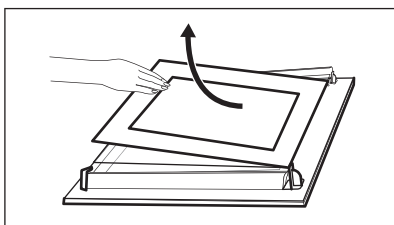


Steg 4 Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.



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.



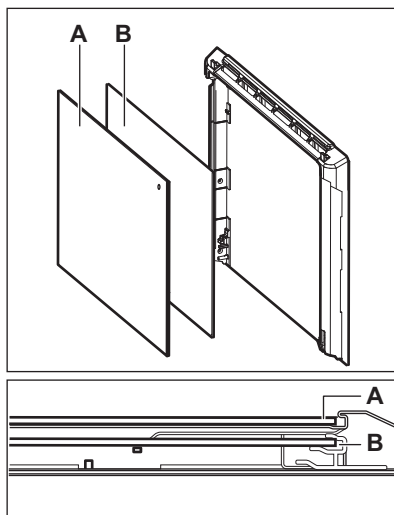
Steg 7 Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Start fra det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.

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

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 utkoplingsfunksjonen 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 | COP840X 949494862 OOP847NB 949494861 | |
| 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 | COP840X | 32.9kg |
| | OOP847NB | 33.6kg |

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 | Wi-Fi | På/Av |
| 11 | Automatisk fjernkontroll | På/Av | 12 | Glem nettverk | Ja / Nei |
| 13 | Demomodus | Aktiveringskode: 2468 | 14 | Programvareversjon | Kontroller |
| 15 | 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.

Välkommen till Electrolux! Tack för att du har valt en av våra produkter.



I vår strävan efter hållbarhet minskar vi på mängden papper och tillhandahåller fullständiga användarmanualer via Internet. Sök upp den fullständiga användarmanualen på electrolux.com/manuals



Hämta tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation electrolux.com/support



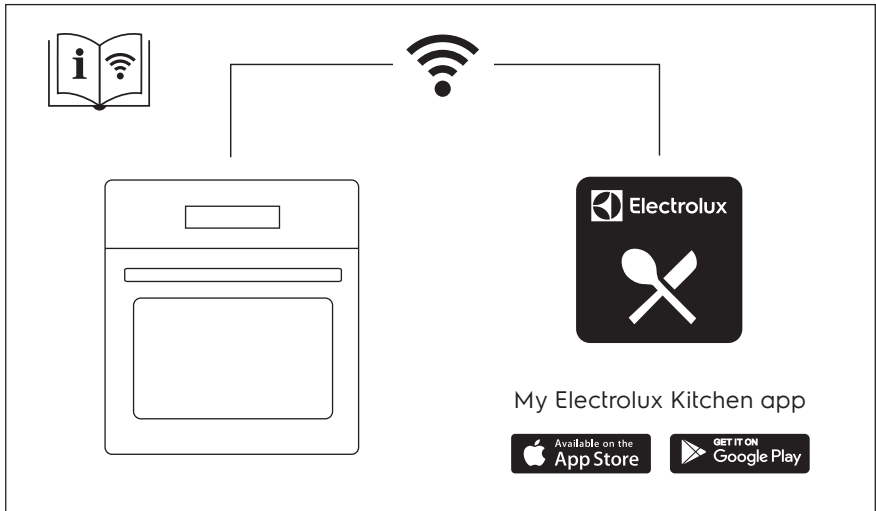
Ladda ner **My Electrolux Kitchen**-appen för fler recept, tips och felsökning.



Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

| | |
|---------------------------------|-----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION..... | 178 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... | 180 |
| 3. INSTALLATION..... | 183 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING..... | 185 |
| 5. KONTROLLPANELEN..... | 185 |
| 6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING..... | 186 |
| 7. DAGLIG ANVÄNDNING..... | 188 |
| 8. KLOCKFUNKTIONER..... | 193 |
| 9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR..... | 195 |
| 10. TILLVALSFUNKTIONER..... | 198 |
| 11. RÅD OCH TIPS..... | 199 |
| 12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING..... | 201 |
| 13. FELSÖKNING..... | 206 |
| 14. ENERGIEFFEKTIVITET..... | 208 |
| 15. MENYSTRUKTUR..... | 209 |
| 16. MILJÖSKYDD..... | 210 |



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 och mobilenheter med My Electrolux Kitchen .
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

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

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

VARNING!

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 produkten | 548 mm |
| Djup med öppen lucka | 1022 mm |

| | |
|--|-----------|
| Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan | 560x20 mm |
| Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan | 1500 mm |
| Monteringsskruvar | 4x25 mm |

2.2 Elanslutning

VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

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.
- Dela inte ditt Wi-Fi-lösenord.

WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte elfasta 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. Frukttjuice 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 personskadorna, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.

- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Pyrolytisk rengöring

WARNING!

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

WARNING!

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

WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

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

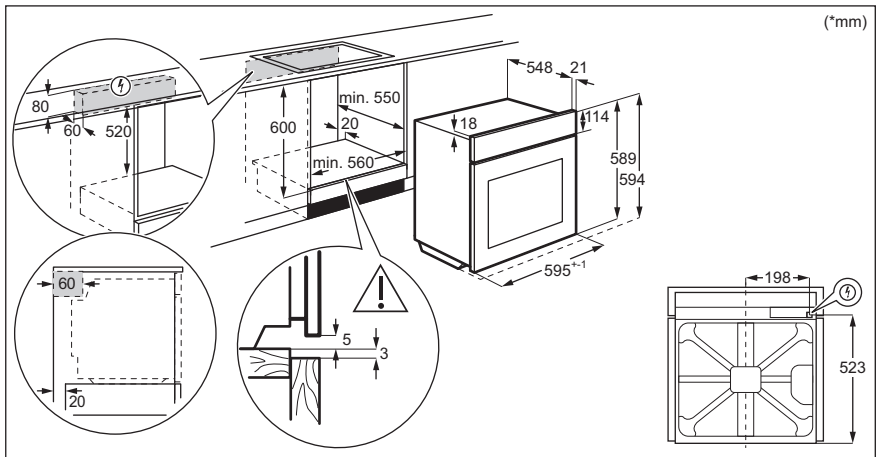
Se Säkerhetsavsnitten.

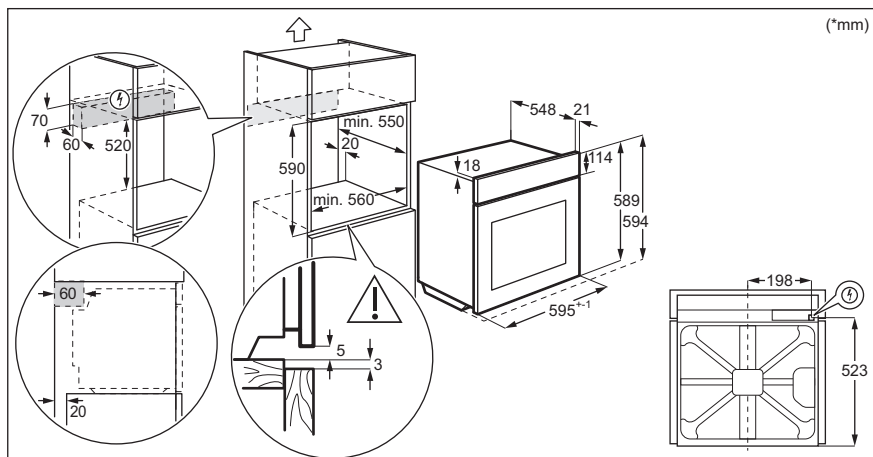
3.1 Inbyggnad



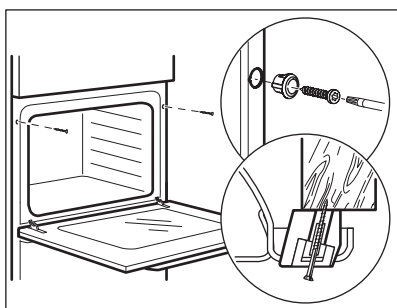
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



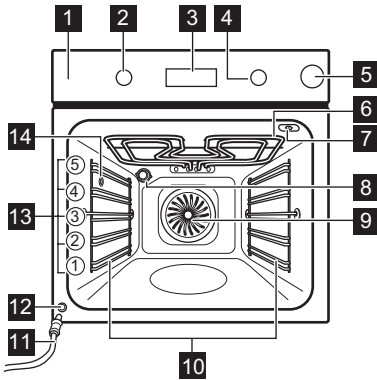


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



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

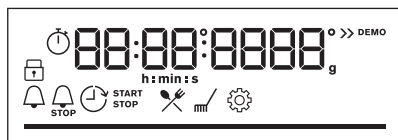
För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

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



Wi-Fi-anslutningen är påslagen.



Fjärrstyrning är påslagen.

Wi-Fi-indikator - blinkar när ugnen kan anslutas till Wifi-nätverket.

Fjärrstyrning-indikator – produkten kan fjärrstyras..

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

Indikator för vattenbehållare



Matlagningstermometer Indikator



6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Första rengöring

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




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.

6.3 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.
- Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.

Steg 1 Så här laddar du ned My Electrolux Kitchen -appen: Skanna QR-koden på typskylten med kameran på din mobila enhet för att omdirigeras till Electrolux hemsida. Typskylten sitter på ugnstrymmets främre ram. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.

Steg 2 Följ instruktionerna i appen.

Steg 3 Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja: .

Steg 4 Vrid kontrollvredet för att välja: Inställningar. Slå på Wi-Fi. Se kapitlet "Menystruktur".

| | |
|-------------|-----------------------------------|
| Frekvens | WLAN 2,4 GHz 2 400–2 483,5 MHz |
| Protokoll | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Max. effekt | EIRP <20 dBm (100 mW) |
| WiFi-modul | NIUS-50 |

6.4 Programvarulicenser

Programvaran i den här produkten innehåller komponenter som baseras på fri och öppen källkod. Electrolux bekräftar de öppna programvarans och robotgemenskapernas bidrag till utvecklingsprojektet.

För att komma åt källkoden för dessa kostnadsfria och öppna

programvarukomponenter vars licensvillkor kräver publicering och för att se deras fullständiga upphovsrättsinformation och tillämpliga licensvillkor, besök: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mapp NIUS).

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



Varmluft, Över-/undervärme: När du ställer in temperaturen under 80 °C släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

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.

Kontrollampa för vattentank



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.

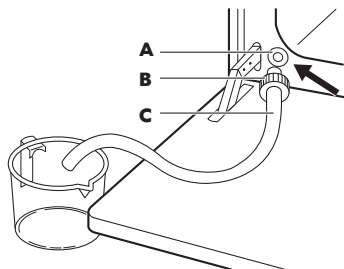
Töm vattenbehållaren

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. Place-
raMatlagningstermometer i maträttens
tjockaste del.
Ugnen stängs av när inställd Matlagnings-
termometer 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; bakplåt |
| 2 | Rostbiff, medium | 1 - 1.5kg; 4–5 cm tjocka bitar | Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen. |
| 3 | Rostbiff, välstekt | | 2; bakplåt |
| 4 | Stek, medium | 180 - 220g 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 - 2kg | 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) | | 2; bakplåt |
| 7 | Rostbiff, medium (långsam tillagning) | 1 - 1.5kg; 4–5 cm tjocka bitar | 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) | | 2; bakplåt |
| 9 | Filé, rare (långsam tillagning) | | 2; bakplåt |
| 10 | Filé, medium (långsam tillagning) | 0,5–1,5kg; 5–6 cm tjocka bitar | 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) | | 2; bakplåt |
| 12 | Kalvstek (t.ex. bog) | 0.8 - 1.5kg; 4 cm tjocka bitar | 2; tillaga i ugnform på galler Använd dina favoritkryddor. Tillsätt vätska. Övertäckt stek. |
| 13 | Fläskstek, hals eller bog | 1.5 - 2kg | 1; tillaga i ugnform på galler Vänd köttet efter halva tillagningstiden. |
| 14 | Pulled pork (långsam tillagning) | 1.5 - 2kg | 2; bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning. |



| | Maträtt | Vikt | Ugnsnivå / tillbehör |
|----|---------------------|---|---|
| 15 | Karré, färsk | 1 - 1.5kg; 5-6 cm tjocka bitar |  2; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor. |
| 16 | Revbensspjäll | 2 - 3kg; 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 - 2kg; 7-9 cm tjocka bitar |  2; tillaga i ugnsform på galler Tillför vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden. |
| 18 | Hel kyckling | 1 - 1.5kg; färsk |  2; gryta på bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning. |
| 19 | Halv kyckling | 0.5 - 0.8kg |  3; bakplåt Använd dina favoritkryddor. |
| 20 | Kycklingbröst | 180 - 200g 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 - 3kg |  2; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet i ugnsformen. Vänd köttet efter halva tillagningstiden. |
| 23 | Hel gås | 4 - 5kg |  2; långpanna Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden. |
| 24 | Köttfärslimpa | 1kg |  2; galler Använd dina favoritkryddor. |
| 25 | Hel fisk grillad | 0.5 - 1kg per fisk |  2; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter. |
| 26 | Fiskfilé | - |  3; stekgryta 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 | 2kg av deg |  3; långpanna |

| | Maträtt | Vikt | Ugnsnivå / tillbehör |
|----|--|-----------|--|
| 32 | Chokladmuffins | - | 3; muffinsbricka på galler |
| 33 | Limpkaka | - | 2; brödform på galler |
| 34 | Bakad potatis | 1kg | 2; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten. |
| 35 | Klyftor | 1kg | 3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar. |
| 36 | Grillade grönsaker | 1 - 1.5kg | 3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar. |
| 37 | Croquettes, frysta | 0.5kg | 3; bakplåt |
| 38 | Pommes frites, frysta | 0.75kg | 3; bakplåt |
| 39 | Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor | 1 - 1.5kg | 1; stekgryta på galler |
| 40 | Potatisgratäng (rå potatis) | 1 - 1.5kg | 1; stekgryta på galler Vänd rätten efter halva tillagningstiden. |
| 41 | Färsk pizza, tunn | - | 2; bakplåt täckt med bakplåtspapper |
| 42 | Färsk pizza, tjock | - | 2 bakplåt täckt med bakplåtspapper |
| 43 | Quiche | - | 2; bakform på galler |
| 44 | Baguette/ciabatta/ljust bröd | 0.8kg | 2 bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd. |
| 45 | Blandkorn/rågbröd/mörkt blandkornsbröd i form | 1kg | 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. |

| Klockfunktion | Program |
|---|---|
|  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 |
|   |  |  |
| Ändra tidpunkt genom att öppna menyn och välja Inställningar och Tid. | Ställ tiden | Tryck på: OK . |

| Så här ställer du in: Signalur | | |
|--|--|---|
| Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 |
|  Tryck på:  . | Displayen visar:   |   Tryck på: OK . |
|  Timern startar nedräkningen omedelbart. | | |

| Så här ställer du in: Tillagningstid | | | |
|---|--|--|--|
| Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 | Steg 4 |
|  |  | Displayen visar:   STOP |   |
| Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen. | Tryck upprepade gånger på:  . | Ställ in tillagningstiden. | Tryck på: OK . |
|  Timern startar nedräkningen omedelbart. | | | |

Så här ställer du in: Tidsfördröjning

| Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 | Steg 4 | Steg 5 | Steg 6 |
|--|--|---|---|---|--|
|  |  |  |  |  |  |
| Välj tillag- ningsfunk- tion. | Tryck uppre- pade gånger på:  | Displayen visar: tid- punkt  START | Ställ in start- tiden. | Displayen visar: --:--  STOPP | Ställ in slut- tiden. |
| | | | Tryck på: OK | | Tryck på: OK |

 Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

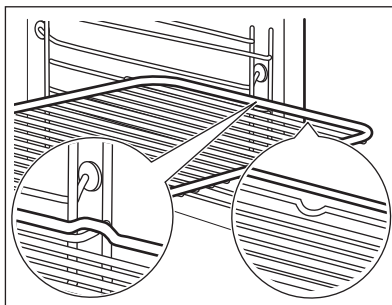
9.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten.
Fördjupningarna är för också enheterna

tips säkra. Den höga kanten runt hyllan
hindrar att kokkärl glider av.

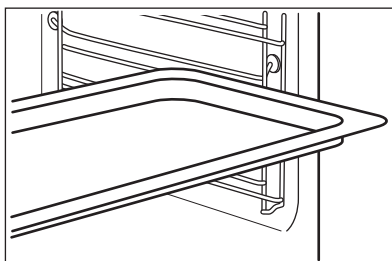
Galler:

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



Bakplåt / Djup form:

Skjut in långpannan mellan ugnstegarnas ledske-
nor.



9.2 Matlagningstermometer

Matlagningstermometer- mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:

°C
Ugnstemperaturen.


Tillagningstemperaturen.

För bästa resultat:

Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.

Den är inte lämplig för flytande rätter.

Under tillagning ska den vara inuti maten.

9.3 Så här använder du: Matlagningstermometer

Steg 1 Slå på ugnen.

Steg 2 Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.

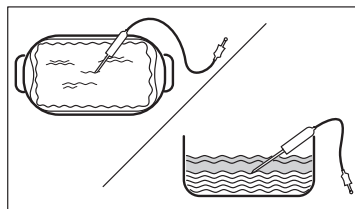
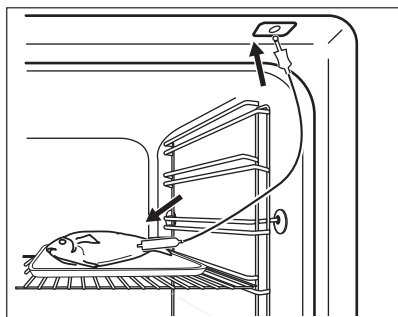
Steg 3 Sätt in: Matlagningstermometer.

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 ugnfasta formen som stöd för silikonhandtaget. Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte vidröra den ugnfasta 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

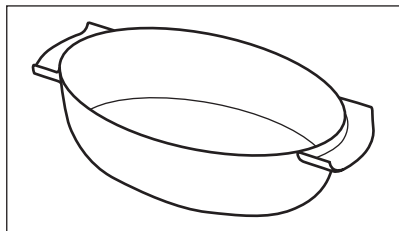


Tillbehören i ångsatsen medföljer inte ugnen. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

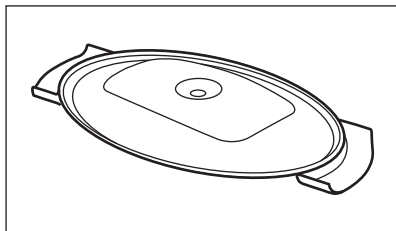
Lågkaloriformen för ångtillagningsfunktioner

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

Glasskål (A)

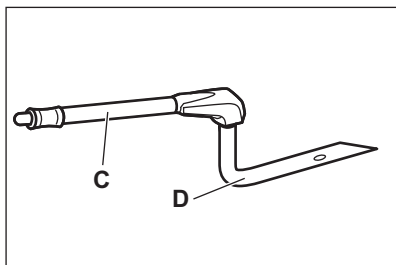


Lock (B)

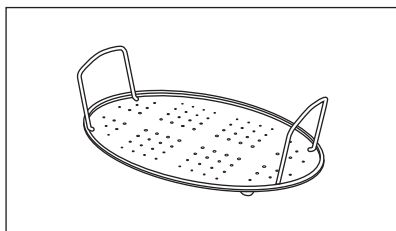


Injektor, injektorrör och en stålgaller.

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



Stålgaller (E)



- Sätt inte den heta formen på kalla eller våta ytor.
- Håll 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 stålgrillen 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 ugsnivån 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 ugsfunktionen 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 |
| 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 |
| Frost pizza, 0,35 kg | galler | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Rulltårta | långpanna eller djup form | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | långpanna eller djup form | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Sufflé, 6 st | keramiska ramekiner på galler | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Sockerkaksbotten | flan-form på galler | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Viktoriakaka | gratängform på galler | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Pocherad fisk, 0,3 kg | långpanna eller djup form | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Hel fisk, 0,2 kg | långpanna eller djup form | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Fiskfilé, 0,3 kg | pizzaform på galler | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Pocherat kött, 0,25 kg | långpanna eller djup form | 200 | 3 | 35 - 45 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| 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 |
| 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 | Portionsformar | Tårtbottenform |
| Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter | Mörk, icke reflekterande 26 cm diameter | Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög | Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter |

11.4 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 | - |

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|---|--|
| | | | | (°C) | (min) | |
| 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 | - |
| Fettfri socker-erkaka, kakform Ø26 cm | Över-/under-värme | Galler | 2 | 170 | 40 - 50 | Förvärm ugnen till 10 min. |
| Fettfri socker-erkaka, kakform Ø26 cm | Varmluft | Galler | 2 | 160 | 40 - 50 | Förvärm ugnen till 10 min. |
| Fettfri socker-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 ugnsutrymmet 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 ugnsutrymmet 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.

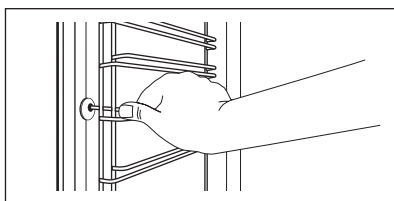
Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

12.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

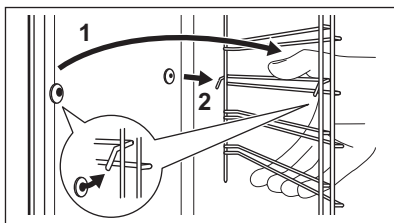
Steg 1 Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Steg 2 Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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

Steg 4 Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.



12.3 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

Rengör ugnen med Pyrolytisk rengöring.

⚠ VARNING!

Det finns risk för brännskador.

FÖRSIKTIGHET!

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

Före Pyrolytisk rengöring:


Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Ta ut alla tillbehör.

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

Pyrolytisk rengöring

Steg 1

Öppna meny: Rengöring  .

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 pyrolytisk rengöring.

 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 Håll vatten i vattenlådan: 850 ml. Tillsätt citronsyra: 5 tsk. Vänta i 60 minuter.

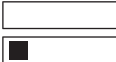



- Steg 4** Sätt på ugnen och välj funktionen: Fuktighet, låg. Ställ in temperaturen 230 °C. Stäng av ugnen efter 25 min och vänta tills den har kallnat.
- Steg 5** Sätt på ugnen och välj funktionen: Fuktighet, låg. Välj en temperatur mellan 130 och 230 °C. Stäng av ugnen efter 10 min och vänta tills den har kallnat.

i 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 vattenhårdenheten 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 |

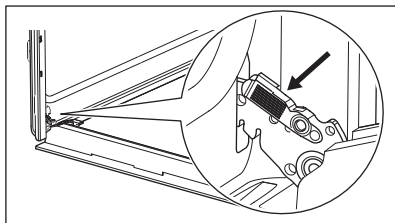
12.6 Hur man tar bort och installerar: Luckan

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.

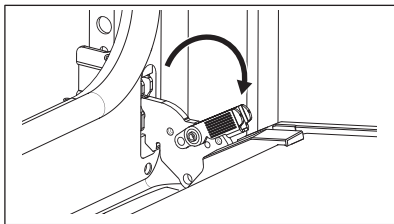
FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

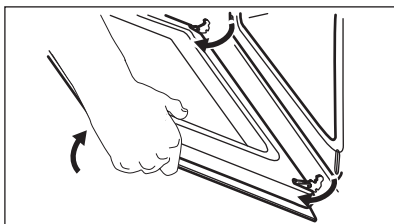
- Steg 1** Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



Steg 2 Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



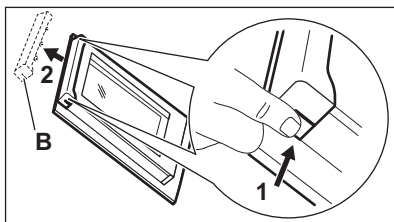
Steg 3 Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra därefter för att ta bort luckan från sin plats.



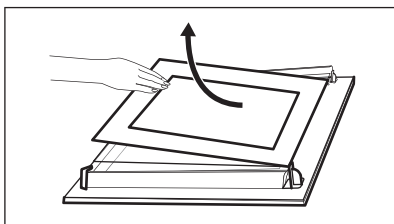
Steg 4 Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.

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

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.

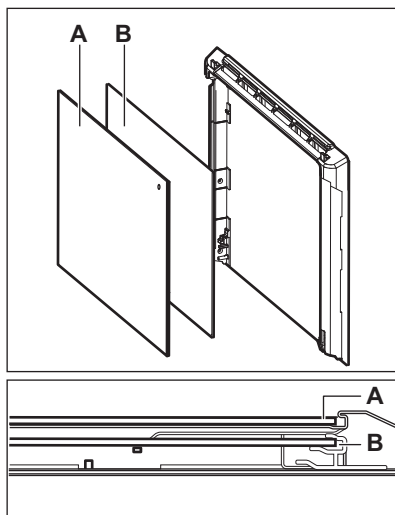


Steg 8 Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.

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 lucklistan. 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. | Produktens 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 | Produktens lucka är stängd. |
| Err F102 | Ugnslåset är inte trasigt. |
| 00:00 | Ett strömbrott 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 ugnstrummets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnstrummet.

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 | COP840X 949494862 OOP847NB 949494861 | |
| 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 | COP840X | 32.9kg |
| | OOP847NB | 33.6kg |

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 tätninglist 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 | Knapp ljud | 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 | Wi-Fi | På/Av |
| 11 | Automatisk fjärrstyrning | På/Av | 12 | Glöm nätverk | Ja/Nej |
| 13 | Demoläge | Aktiveringskod: 2468 | 14 | Programversion | Kontrollera |
| 15 | 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.



electrolux.com

867377094-A-122023



CE