



# Electrolux



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



**CKP806X1**  
**OOP805NZ1**

|           |                                        |            |
|-----------|----------------------------------------|------------|
| <b>DA</b> | <b>Brugsanvisning   Ovn</b>            | <b>2</b>   |
| <b>EN</b> | <b>User Manual   Oven</b>              | <b>29</b>  |
| <b>FI</b> | <b>Käyttöohje   Uuni</b>               | <b>56</b>  |
| <b>NO</b> | <b>Bruksanvisning   Ovn</b>            | <b>84</b>  |
| <b>SV</b> | <b>Bruksanvisning   Inbygggnadsugn</b> | <b>111</b> |



# 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](http://electrolux.com/manuals)



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



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



Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. OM SIKKERHED.....                  | 2  |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....         | 4  |
| 3. INSTALLATION.....                  | 7  |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE.....            | 9  |
| 5. BETJENINGSPANEL.....               | 9  |
| 6. FØR BRUG FØRSTE GANG.....          | 10 |
| 7. DAGLIG BRUG.....                   | 11 |
| 8. URFUNKTIONER.....                  | 15 |
| 9. BRUG AF TILBEHØRET.....            | 17 |
| 10. EKSTRAFUNKTIONER.....             | 18 |
| 11. RÅD OG TIPS.....                  | 18 |
| 12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 21 |
| 13. FEJLFINDING.....                  | 25 |
| 14. ENERGIEFFEKTIV.....               | 27 |
| 15. MENUSTRUKTUR.....                 | 28 |
| 16. MILJØHENSYN.....                  | 28 |

## 1. ⚠ OM SIKKERHED

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

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring

eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

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

## **1.2 Generel sikkerhed**

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.

- **ADVARSEL:** Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehøret fra rummet i apparatet før pyrolyserengøring.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før 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 |
| Monteringskruser                                                                     | 4x25 mm |

## 2.2 El-forbindelse

### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

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

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

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

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

| Samlet effekt (W) | Kablets tværsnit (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|-------------------------------------|
| 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 fræsætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare

produkter i nærheden af eller på apparatet.

### **ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

### **ADVARSEL!**

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af 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 apparatet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.

- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

## 2.5 Pyrolyserengøring

### **ADVARSEL!**

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

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

udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.

## 2.6 Indvendig belysning

### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Bortskaffelse

### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

## 3. INSTALLATION

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 3.1 Indbygning

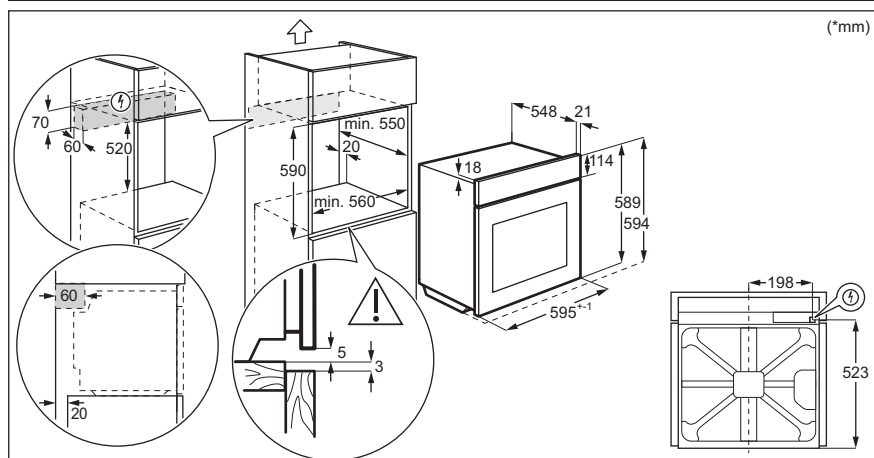
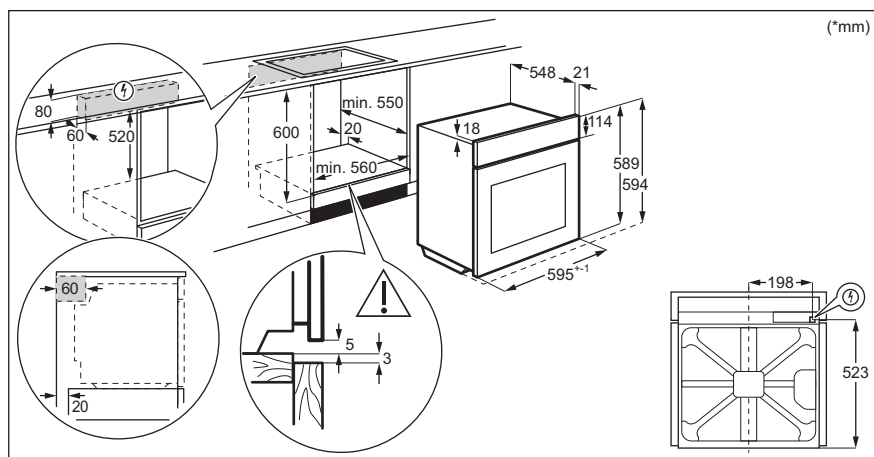


**YouTube**

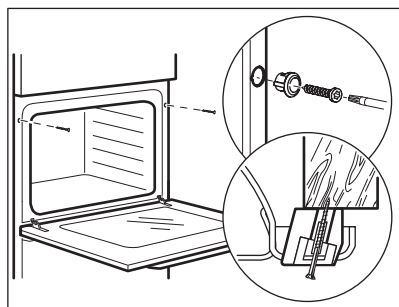
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



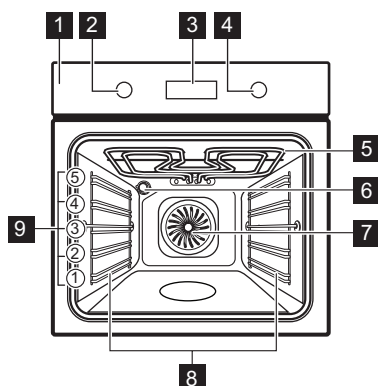


## 3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Display
- 4 Kontrolknap
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovn-pære
- 7 Blæser
- 8 Ovnribbe, udtagelig
- 9 Ovn-riller

### 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.

## 5. BETJENINGSPANEL

### 5.1 Forsænkbare knapper

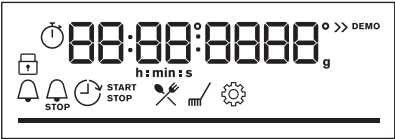
Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

### 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                                                                                 | Lås                                                                                 | Bekræft indstilling |

### 5.3 Display



Display med vigtige funktioner.

#### Displaylamper

##### Grundlæggende indikatorer



Lås



Hjælp til tilberedning



Rengøring



Indstillinger



Hurtig opvarmning

##### Timerlamper



Minutur



Sluttid



Udskudt tid



Optimer

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

## 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.



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

## 7. DAGLIG BRUG

**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Indstilling: Ovnfunktioner

**Trin 1**

Drej knappen for ovnfunktionerne og vælg en ovnfunktion.

**Trin 2**

Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

### 7.2 Ovnfunktioner

| Ovnfunktion                                                                                            | Applikation                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Varmluft          | Bagning på op til tre ovnribber samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20-40°C lavere end ved Over-/undervarme.                                                                                                                                                                                    |
| <br>Over-/undervarme  | Til bagning og stegning af mad på én ovnribbe.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <br>Frosne madvarer   | Til at gøre færdigretter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller sprøde.                                                                                                                                                                                                                                 |
| <br>Pizza           | Til at bage pizza. Til en kraftig brunng og en sprød bund.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <br>Undervarme      | Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <br>Optøning        | Til optøning (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de frosne madvarer.                                                                                                                                                                                                                 |
| <br>Fugtig varmluft | Denne funktion er beregnet til at spare på energien under tilberedningen. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i ovnen afvige fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan være reduceret. For mere information, se kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger om: Fugtig varmluft. |

| Ovnfunktion                                                                                               | Applikation                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Grillstegning</b> | Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.                                      |
| <br><b>Turbogrill</b>    | Til stegning på én hyldeposition af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Til gratin og bruning. |
| <br><b>Menu</b>          | For at åbne menuen: Hjælp til tilberedning, Rengøring, Indstillinger.                                |

### 7.3 Bemærkninger om:Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energiforbrugsklassen og økodesign (i overensstemmelse 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 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:

- Vægtautomatik

| Trin 1                                                                                                                                                                     | Trin 2                                                                                                                                                                     | Trin 3                                                                                                  | Trin 4                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br> | <br> | <br><b>P1 - P...</b> | <br><b>OK</b> |
| Åbn menuen.                                                                                                                                                                | VælgHjælp til tilberedning.<br>Tryk på <b>OK</b> .                                                                                                                         | Vælg retten. Tryk på: <b>OK</b>                                                                         | Sæt retten i ovnen. Bekræft indstillingen.                                                       |

### 7.5 Hjælp til tilberedning

| Forklaring                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Vægtautomatik tilgængelig. |

| Forklaring                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Forvarm ovnen, før du begynder tilberedningen. |

## Forklaring



Ovnribbe.

|     | Ret                                                    | Vægt                                      | Ovnribbe/Tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1  | Roastbeef, rød                                         |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P2  | Roastbeef, medium                                      | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker          |  2; bageplade<br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.                                                                                                             |
| P3  | Roastbeef, gennemstegt                                 |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P4  | Steak, medium                                          | 180 - 220 g pr. stykke, 3 cm tykke skiver |   3; stegefad på grillrist<br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.               |
| P5  | Oksesteg / braiseret (højreb, tyksteg, tyk flanksteak) | 1.5 - 2 kg                                |   2; stegefad på grillrist<br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen. |
| P6  | Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)                 |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P7  | Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)              | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker          |  2; bageplade<br>Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.                                         |
| P8  | Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)         |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P9  | Oksefilet, rød (lavtemperaturstegning)                 |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P10 | Oksefilet, medium (lavtemperaturstegning)              | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker      |  2; bageplade<br>Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.                                         |
| P11 | Oksefilet, gennemstegt (lavtemperaturstegning)         |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P12 | Kalvesteg (f.eks. bov)                                 | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker          |   2; stegefad på grillrist<br>Brug dine yndlingskrydderier. Tilsæt væske. Tildækket steg.             |
| P13 | Flæskesteg eller svinekam                              | 1.5 - 2 kg                                |   2; stegefad på grillrist<br>Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.                       |
| P14 | Pulled pork (lavtemperaturstegning)                    | 1.5 - 2 kg                                |  2; bageplade<br>Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.                                                           |
| P15 | Hamburgerryg, fersk                                    | 1 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker          |  2; stegefad på grillrist<br>Brug dine yndlingskrydderier.                                                                                                                               |

|     | Ret                    | Vægt                                      | Ovnribbe/Tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P16 | Spareribs af svine-kød | 2 - 3 kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs |  3; <b>bradepande</b><br>Tilsæt væske for at dække bunden af retten. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.                                                                                                                  |
| P17 | Lammekølle med ben     | 1.5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker          |  2; stegefad på <b>bageplade</b><br>Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.                                                                                                                                     |
| P18 | Hel kylling            | 1 - 1.5 kg; fersk                         |   2; gryderet på <b>bageplade</b><br>Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning. |
| P19 | Halv kylling           | 0.5 - 0.8 kg                              |  3; <b>bageplade</b><br>Brug dine yndlingskrydderier.                                                                                                                                                                                   |
| P20 | Kyllingebryst          | 180 - 200 g pr. stykke                    |   2; stegefad på <b>grillrist</b><br>Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.                                    |
| P21 | Kyllingelår, ferske    | -                                         |  3; <b>bageplade</b><br>Hvis du har marineret kyllingelårene først, skal du indstille en lavere temperatur og tilberede dem i længere tid.                                                                                              |
| P22 | And, hel               | 2 - 3 kg                                  |   2; stegefad på <b>grillrist</b><br>Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.          |
| P23 | Gås, hel               | 4 - 5 kg                                  |   2; <b>bradepande</b><br>Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på bradepanden. Vend gæsen efter halvdelen af tilberedningstiden.                    |
| P24 | Farsbrød               | 1 kg                                      |  2; <b>grillrist</b><br>Brug dine yndlingskrydderier.                                                                                                                                                                                   |
| P25 | Hel fisk, grillstegt   | 0.5 - 1 kg pr. fisk                       |  2; <b>bageplade</b><br>Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.                                                                                                                                         |
| P26 | Fiskefilet             | -                                         |   3; stegefad på <b>grillrist</b><br>Brug dine yndlingskrydderier.                                                                                 |
| P27 | Cheesecake             | -                                         |  2;  28 cm springform på <b>grillrist</b>                                                                                                          |
| P28 | Æblekage               | -                                         |  3; <b>bageplade</b>                                                                                                                                                                                                                  |
| P29 | Æbletærte              | -                                         |  2; tærteform på <b>grillrist</b>                                                                                                                                                                                                     |
| P30 | Æbletærte              | -                                         |  1;  22 cm tærteform på <b>grillrist</b>                                                                                                           |
| P31 | Brownies               | 2 kg af dej                               |  3; <b>bradepande</b>                                                                                                                                                                                                                 |
| P32 | Chokolademuffins       | -                                         |  3; muffinplade på <b>grillrist</b>                                                                                                                                                                                                   |

|     | Ret                                         | Vægt       | Ovnribbe/Tilbehør                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|---------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P33 | Brødkage                                    | -          |  2; brødform på grillrist                                                                                                                                  |
| P34 | Bagte kartofler                             | 1 kg       |  2; bageplade<br>Læg de hele kartofler med skræl på bagepladen.                                                                                            |
| P35 | Kartoffelbåde                               | 1 kg       |  3; bageplade beklædt med bagepapir<br>Brug dine yndlingskrydderier. Skær kartoflerne i stykker.                                                           |
| P36 | Grillede blandede grøntsager                | 1 - 1.5 kg |  3; bageplade beklædt med bagepapir<br>Brug dine yndlingskrydderier. Skær grøntsagerne i stykker.                                                          |
| P37 | Kroketter, frosne                           | 0.5 kg     |  3; bageplade                                                                                                                                              |
| P38 | Pommes frites, frosne                       | 0.75 kg    |  3; bageplade                                                                                                                                              |
| P39 | Kød/grøntsagslasagne med tørre pasta-plader | 1 - 1.5 kg |  2; stegefad på grillrist                                                                                                                                  |
| P40 | Kartoffelgratin (rå kartofler)              | 1 - 1.5 kg |  1; stegefad på grillrist<br>Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.                                                                            |
| P41 | Pizza, tynd                                 | -          |   2; bageplade beklædt med bagepapir                                      |
| P42 | Pizza, tyk                                  | -          |   2; bageplade beklædt med bagepapir                                      |
| P43 | Quiche                                      | -          |  2; bageform på grillrist                                                                                                                                  |
| P44 | Flute/ciabatta/hvidt brød                   | 0.8 kg     |   2; bageplade beklædt med bagepapir<br>Der skal mere tid til hvidt brød. |
| P45 | Fuldkorns-/rugbrød                          | 1 kg       |   2; bageplade beklædt med bagepapir / brødform på grillrist              |

## 8. URFUNKTIONER

### 8.1 Urfunktioner

| Urfunktioner                                                                                            | Applikation                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <br>Minutur          | Når timeren har talt ned, høres signalet.                           |
| <br>Tilberedningstid | Når timeren har talt ned, høres signalet, og ovnfunktionen stopper. |
| <br>Udskudt tid      | For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.         |

| Urfunktioner                                                                                        | Applikation                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Optimer</b> | Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen.<br>For at tænde og slukke Optimer, skal du vælge: 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 menu-en og vælge Indstillinger, Aktuel tid. | Indstil uret.                                                                     | Tryk: OK.                                                                         |

### Indstil: Minutur

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

### Indstil: Tilberedningstid

| Trin 1                                                                                                                    | Trin 2                                                                                                                  | Trin 3                                                                              | Trin 4                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                        |                                      |  |  |
| Vælg en ovnfunction og indstil temperaturen.                                                                              | Displayet viser:<br>0:00<br><br>STOP | Indstil tilberedningstiden.                                                         | Tryk: OK.                                                                           |
|  Timeren begynder straks at tælle ned. |                                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |

## Indstil: Udskudt tid

| Trin 1                                                                           | Trin 2                                                                                                    | Trin 3                                                                                                                     | Trin 4                                                                            | Trin 5                                                                                                              | Trin 6                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                          |                                           |  |                                    |  |
| Vælg ovn-funktion.                                                               | Tryk gentagne gange:<br> | Displayet viser: aktu-el tid<br><br>START | Indstil startti-den.<br>Tryk: OK                                                  | Displayet viser: --:--<br><br>STOP | Indstil slutti-den.<br>Tryk: OK                                                    |

 Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

## 9. BRUG AF TILBEHØRET

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

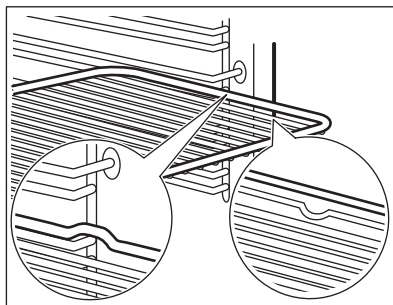
### 9.1 Isætning af tilbehør

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

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

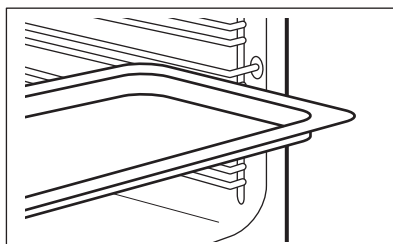
#### Grillrist:

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



#### Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



## 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.



- tryk og hold inde for at slå funktionen til.

Der lyder et signal.



- tryk og hold inde for at slukke.



3 x  - blinker, når låsen er slået til.

### 10.2 Automatisk slukning

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

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



(°C)



(t)

250 - maksimum

3

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, 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 hyldedeposition for specifikke typer mad.

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

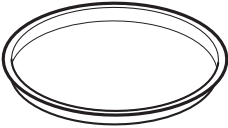
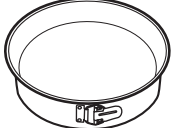
### 11.2 Fugtig varmluft

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Søde boller, 16 stk.                                                             | bageplade eller bradepande                                                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Boller, 9 stk.                                                                   | bageplade eller bradepande                                                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Pizza, frossen, 0,35 kg                                                          | grillrist                                                                         | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                                     |
| Roulade                                                                          | bageplade eller bradepande                                                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Brownie                                                                          | bageplade eller bradepande                                                        | 175                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Souffl , 6 stk.                                                                  | keramiske ramekiner p  grillrist                                                  | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Sukkerbund til t rte                                                             | flanform p  grillrist                                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                                     |
| Victoriakager                                                                    | bageform p  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 p  rist                                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Pocheret k d, 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                                                                                     |
| Madt rte, 20 stk.                                                                | bageplade eller bradepande                                                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Småkager af m rdej, 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 p  rist                                                                 | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Grøntsager fra Mid-delhavsl ndene, 0,7 kg                                        | bageplade eller bradepande                                                        | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |

### 11.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

Brug m rke og ikke-reflekterende former og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterende føde.

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

## 11.4 Madlavningstabeller for testinstitutter

### Information til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>( °C) | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Små kager<br>i form, 20<br>stk./plade                                            | Over-/under-<br>varme                                                             | Bageplade                                                                         | 3                                                                                 | 170                                                                                        | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Små kager<br>i form, 20<br>stk./plade                                            | Varmluft                                                                          | Bageplade                                                                         | 3                                                                                 | 150 - 160                                                                                  | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Små kager<br>i form, 20<br>stk./plade                                            | Varmluft                                                                          | Bageplade                                                                         | 2 og 4                                                                            | 150 - 160                                                                                  | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Æbletærte,<br>2 forme<br>Ø20 cm                                                  | Over-/under-<br>varme                                                             | Grillrist                                                                         | 2                                                                                 | 180                                                                                        | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Æbletærte,<br>2 forme<br>Ø20 cm                                                  | Varmluft                                                                          | Grillrist                                                                         | 2                                                                                 | 160                                                                                        | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Fedtfattig<br>sandkage,<br>kageform Ø<br>26 cm                                   | Over-/under-<br>varme                                                             | Grillrist                                                                         | 2                                                                                 | 170                                                                                        | 40 - 50                                                                                    | Forvarm ovnen i 10<br>min.                                                        |
| Fedtfattig<br>sandkage,<br>kageform Ø<br>26 cm                                   | Varmluft                                                                          | Grillrist                                                                         | 2                                                                                 | 160                                                                                        | 40 - 50                                                                                    | Forvarm ovnen i 10<br>min.                                                        |
| Fedtfattig<br>sandkage,<br>kageform Ø<br>26 cm                                   | Varmluft                                                                          | Grillrist                                                                         | 2 og 4                                                                            | 160                                                                                        | 40 - 60                                                                                    | Forvarm ovnen i 10<br>min.                                                        |

|  |  |  |  | <br>( °C) | <br>(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 halvdelen af tilberedningstiden er gået.<br>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

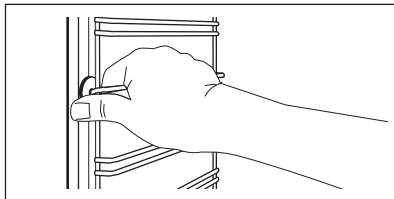
Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

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

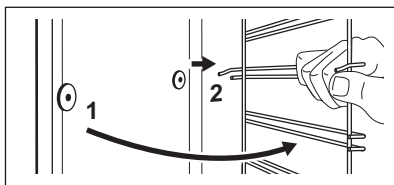
## 12.2 Fjernelse: Ovnribber

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 tilbehøret fra ovnen.

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

### Pyrolyserengøring

**Trin 1**

Åbn menuen: Rengøring .

| Valgmulighed           | Varighed   |
|------------------------|------------|
| C1 - Let rengøring     | 1 h        |
| C2 - Normal rengøring  | 1 h 30 min |
| C3 - Grundig rengøring | 2 h 30 min |

**Trin 2**

OK - tryk for at vælge rengøringsprogrammet.

**Trin 3**

OK - tryk for at starte rengøringen.

**Trin 4**

Drej knappen for ovnfunktioner til slukket efter rengøring.

## Pyrolyserengøring

**i** Ovnpårener er slukket under rengøringen.

Når ovnen har nået den indstillede temperatur, låses lågen. Indtil lågen låses op, viser displayet: .

### Når rengøringen slutter:

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

Rengør ovnrummet med en blød klud.

Fjern resterne fra bunden af ovnrummet.

## 12.4 Husk rengøring

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

 blinker i displayet i 5 sek. efter hver tilberedning.

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

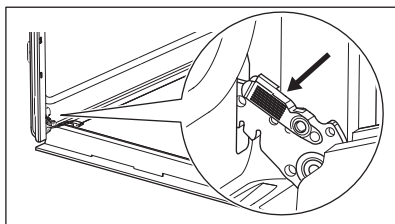
## 12.5 Fjernelse og installation: Låge

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.

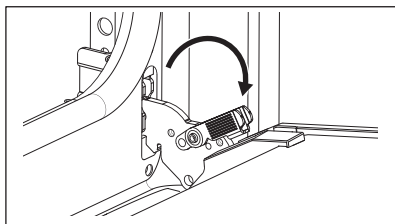
### **FORSIGTIG!**

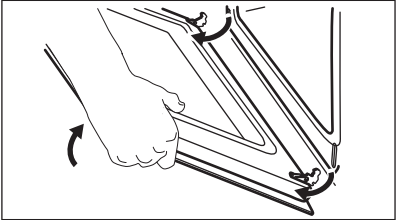
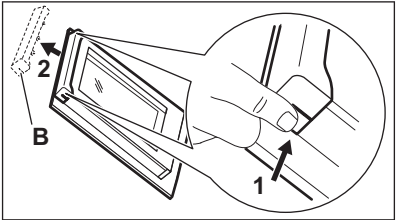
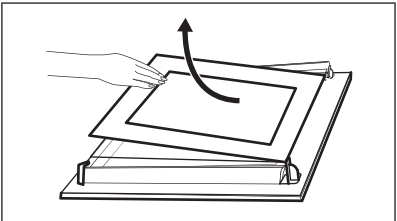
Brug ikke ovnen uden glaspanelerne.

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



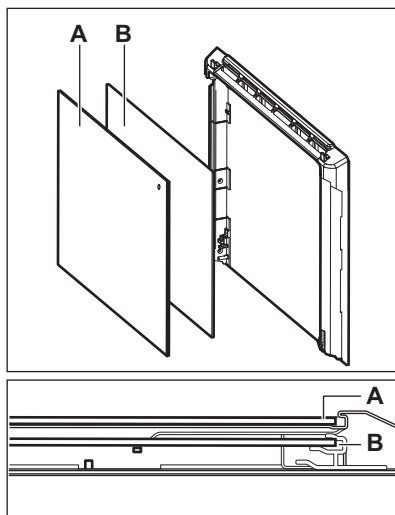
**Trin 2** Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



|               |                                                                                                                                                                 |                                                                                    |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Trin 3</b> | Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.                                                              |  |
| <b>Trin 4</b> | Læg lågen på en blød klud på en stabil overflade.                                                                                                               |                                                                                    |
| <b>Trin 5</b> | Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.                                                                |  |
| <b>Trin 6</b> | Træk lågelisten fremad, og tag den ud.                                                                                                                          |                                                                                    |
| <b>Trin 7</b> | 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. |  |
| <b>Trin 8</b> | Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør glaspanelerne omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.                                            |                                                                                    |
| <b>Trin 9</b> | 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.



## 12.6 Udskiftning: Lampe



### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød  
Pæren kan være varm.

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

### Før du udskifter pæren:

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

## Baglampe

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

## 13. FEJLFINDING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 13.1 Hvad gør du, hvis ...

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

| Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt |                                                     |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Problemer                                     | Kontrollér, om ...                                  |
| du ikke kan tænde eller betjene apparatet.    | apparatet er sluttet korrekt til en strømforsyning. |
| Apparatet bliver ikke varmt.                  | Den automatiske slukning er deaktiveret.            |
| Apparatet bliver ikke varmt.                  | Apparatets låge er lukket.                          |
| Apparatet bliver ikke varmt.                  | Sikringen er ikke sprunget.                         |
| Apparatet bliver ikke varmt.                  | Låsen er slået fra.                                 |

| Komponenter        |                             |
|--------------------|-----------------------------|
| Problem            | Kontrollér, om ...          |
| Lyset er slukket.  | Fugtig varmluft - er tændt. |
| Pæren virker ikke. | Pæren er sprunget.          |

| Fejlkode           |                                                      |
|--------------------|------------------------------------------------------|
| Displayet viser... | Kontrollér, om ...                                   |
| 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.

## 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                                    | CKP806X1 949498243<br>OOP805NZ1 949498244 |         |
| Energieffektivitetsindeks                                  | 81.2                                      |         |
| Energieffektivitetsklasse                                  | A+                                        |         |
| Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand   | 0.93 kWh/cyklus                           |         |
| Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand | 0.69 kWh/cyklus                           |         |
| Antal ovnrum                                               | 1                                         |         |
| Varmekilde                                                 | Elektricitet                              |         |
| Lydstyrke                                                  | 72 l                                      |         |
| Type ovn                                                   | Indbygningsovn                            |         |
| Vægt                                                       | CKP806X1                                  | 31.6 kg |
|                                                            | OOP805NZ1                                 | 31.4 kg |

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 ovnens 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 <b>OK</b> .                      | Vælg indstillingen.                                                               | <b>OK</b> - tryk for at bekræfte indstilling.                                     | Justér værdien, og tryk på <b>OK</b> .                                            |

Drej knappen for ovenfunktionerne 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<br>2 - Klik<br>3 - Lyd fra                                                          | 04 | Signal volume                                                                                   | 1 - 4       |
| 05                                                                                                       | Optimer                    | Tænd / sluk                                                                                 | 06 | Lys                                                                                             | Tænd / sluk |
| 07                                                                                                       | Hurtig opvarmning          | Tænd / sluk                                                                                 | 08 | Husk rengøring                                                                                  | Tænd / sluk |
| 09                                                                                                       | Demo funktion              | Aktiveringskode: 2468                                                                       | 10 | Softwareversion                                                                                 | Kontroller  |
| 11                                                                                                       | 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](http://electrolux.com/manuals)



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information at [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



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



Subject to change without notice.

## CONTENTS

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....      | 29 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS.....     | 31 |
| 3. INSTALLATION.....            | 34 |
| 4. PRODUCT DESCRIPTION.....     | 36 |
| 5. CONTROL PANEL.....           | 36 |
| 6. BEFORE FIRST USE.....        | 37 |
| 7. DAILY USE.....               | 38 |
| 8. CLOCK FUNCTIONS.....         | 42 |
| 9. USING THE ACCESSORIES.....   | 44 |
| 10. ADDITIONAL FUNCTIONS.....   | 44 |
| 11. HINTS AND TIPS.....         | 45 |
| 12. CARE AND CLEANING.....      | 48 |
| 13. TROUBLESHOOTING.....        | 52 |
| 14. ENERGY EFFICIENCY.....      | 53 |
| 15. MENU STRUCTURE.....         | 54 |
| 16. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 55 |

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

### 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if

they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- 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<br>(Cabinet under the worktop<br>minimum height)          | 590 (600) mm |
| Cabinet width                                                                    | 560 mm       |
| Cabinet depth                                                                    | 550 (550) mm |
| Height of the front of the<br>appliance                                          | 594 mm       |
| Height of the back of the<br>appliance                                           | 576 mm       |
| Width of the front of the ap-<br>pliance                                         | 595 mm       |
| Width of the back of the ap-<br>pliance                                          | 559 mm       |
| Depth of the appliance                                                           | 569 mm       |
| Built in depth of the appli-<br>ance                                             | 548 mm       |
| Depth with open door                                                             | 1022 mm      |
| Ventilation opening mini-<br>mum size. Opening placed<br>on the bottom rear side | 560x20 mm    |

|                                                                                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Mains supply cable length.<br>Cable is placed in the right<br>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:

| <b>Total power (W)</b> | <b>Section of the cable (mm<sup>2</sup>)</b> |
|------------------------|----------------------------------------------|
| 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.

 **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 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.

## 2.7 Service

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

## 2.8 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

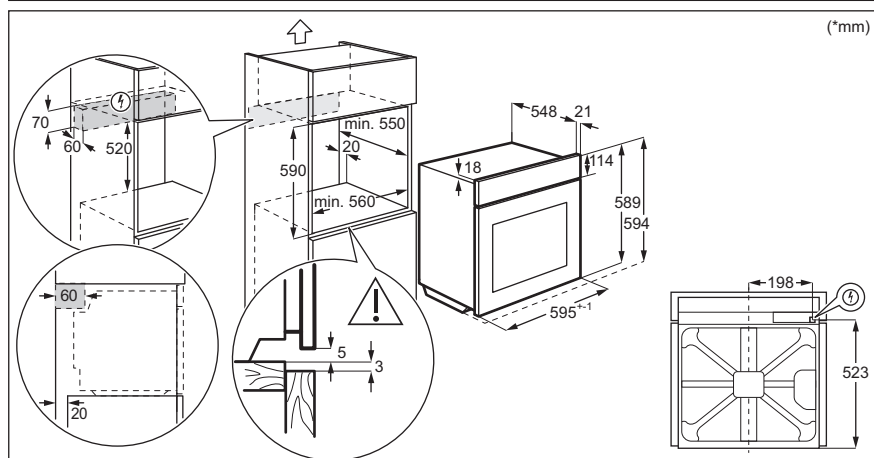
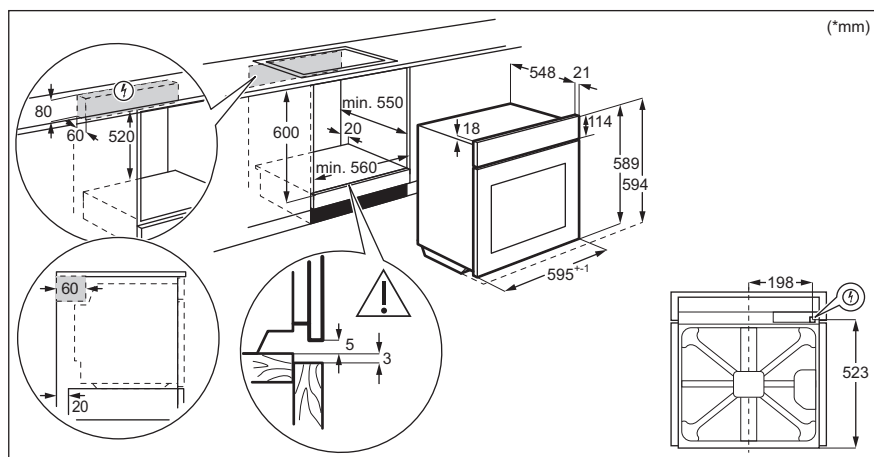


**YouTube**

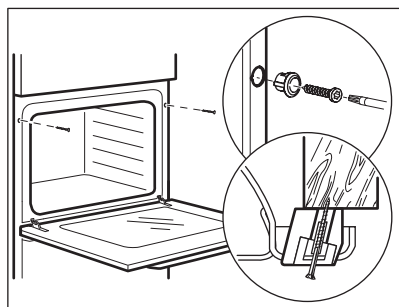
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



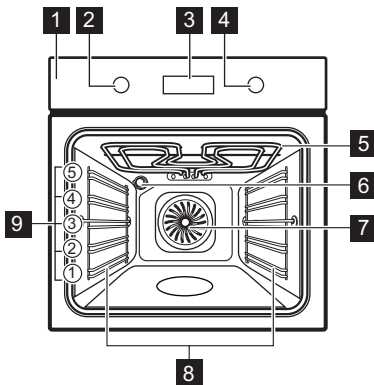


### 3.2 Securing the oven to the cabinet



## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable
- 9 Shelf positions

### 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.

## 5. CONTROL PANEL

### 5.1 Retractable knobs

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

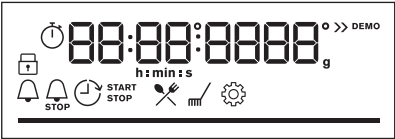
### 5.2 Control panel overview

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

functions to the off position to turn the appliance off.

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  |  |  |  | OK              |
| Timer                                                                               | Fast Heat Up                                                                        | Light                                                                               | Lock                                                                                | Confirm setting |

5.3 Display



Display with key functions.

Display indicators

Basic indicators



Lock



Assisted Cooking



Cleaning



Settings



Fast Heat Up

Timer indicators



Minute minder



End time



Time Delay



Uptimer

**Progress bar** - for temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.



6. BEFORE FIRST USE



**WARNING!**

Refer to Safety chapters.

6.1 Initial cleaning

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



00:00

Set the time. Press **OK**.

6.2 Initial preheating

Preheat the empty oven before the first use.

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

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

---

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

---

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

---

## 7. DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 7.1 How to set: Heating functions

---

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

---

**Step 2** Turn the control knob to set the temperature.

---

### 7.2 Heating functions

| Heating function                                                                                          | Application                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>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.                                                                                                                                                               |
| <br>Conventional Cooking | To bake and roast food on one shelf position.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <br>Frozen Foods         | To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.                                                                                                                                                                                                                         |
| <br>Pizza Function     | To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.                                                                                                                                                                                                                                             |
| <br>Bottom Heat        | To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <br>Defrost            | To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.                                                                                                                                                                                             |
| <br>Moist Fan Baking   | This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance 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. |

| Heating function                                                                                    | Application                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Grill          | To grill thin pieces of food and to toast bread.                                                      |
| <br>Turbo Grilling | To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown. |
| <br>Menu           | To enter the Menu: Assisted Cooking, Cleaning, Settings.                                              |

### 7.3 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

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

### 7.4 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:                                                                                                                             |                                                                                                                                                                            |                                                                                                  |                                                                                           | • Weight Automatic |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Step 1                                                                                                                                                                     | Step 2                                                                                                                                                                     | Step 3                                                                                           | Step 4                                                                                    |                    |
| <br> | <br> | <br>P1 - P... | <br>OK |                    |
| Enter the menu.                                                                                                                                                            | Select Assisted Cooking.<br>Press <b>OK</b> .                                                                                                                              | Select the dish. Press <b>OK</b> .                                                               | Insert the dish to the oven.<br>Confirm setting.                                          |                    |

### 7.5 Assisted Cooking

| Legend                                                                                                          | Legend                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Weight Automatic available. |  Preheat the appliance before you start cooking. |
|                                                                                                                 |  Shelf level.                                    |

|     | Dish                                                     | Weight                                      | Shelf level / Accessory                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1  | Roast Beef, rare                                         |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P2  | Roast Beef, medium                                       | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces           |  <b>2; baking tray</b><br>Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.                                                                                                                                       |
| P3  | Roast Beef, well done                                    |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P4  | Steak, medium                                            | 180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices    |   <b>3; roasting dish on wire shelf</b><br>Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.                                     |
| P5  | Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank) | 1.5 - 2 kg                                  |   <b>2; roasting dish on wire shelf</b><br>Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.                         |
| P6  | Roast Beef, rare (slow cooking)                          |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P7  | Roast Beef, medium (slow cooking)                        | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces           |  <b>2; baking tray</b><br>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.                                                                     |
| P8  | Roast Beef, well done (slow cooking)                     |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P9  | Fillet of beef, rare (slow cooking)                      |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P10 | Fillet of beef, medium (slow cooking)                    | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces         |  <b>2; baking tray</b><br>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.                                                                     |
| P11 | Fillet of beef, done (slow cooking)                      |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P12 | Veal roast (e.g. shoulder)                               | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces             |   <b>2; roasting dish on wire shelf</b><br>Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered.                                                     |
| P13 | Pork roast neck or shoulder                              | 1.5 - 2 kg                                  |   <b>2; roasting dish on wire shelf</b><br>Turn the meat after half of the cooking time.                                                             |
| P14 | Pulled pork (slow cooking)                               | 1.5 - 2 kg                                  |  <b>2; baking tray</b><br>Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.                                                                                                          |
| P15 | Pork loin, fresh                                         | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces           |  <b>2; roasting dish on wire shelf</b><br>Use your favourite spices.                                                                                                                                                                |
| P16 | Pork spare ribs                                          | 2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs |  <b>3; deep pan</b><br>Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.                                                                                                                      |
| P17 | Lamb leg with bones                                      | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces           |  <b>2; roasting dish on baking tray</b><br>Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.                                                                                                                                |
| P18 | Whole chicken                                            | 1 - 1.5 kg; fresh                           |   <b>2; casserole dish on baking tray</b><br>Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning. |

|     | Dish                     | Weight                | Shelf level / Accessory                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|--------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P19 | Half chicken             | 0.5 - 0.8 kg          |  3; <b>baking tray</b><br>Use your favourite spices.                                                                                                                                                                                |
| P20 | Chicken breast           | 180 - 200 g per piece |   2; casserole dish on <b>wire shelf</b><br>Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.                                |
| P21 | Chicken legs, fresh      | -                     |  3; <b>baking tray</b><br>If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.                                                                                                                          |
| P22 | Duck, whole              | 2 - 3 kg              |   2; roasting dish on <b>wire shelf</b><br>Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time. |
| P23 | Goose, whole             | 4 - 5 kg              |   2; <b>deep pan</b><br>Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.                |
| P24 | Meat loaf                | 1 kg                  |  2; <b>wire shelf</b><br>Use your favourite spices.                                                                                                                                                                                 |
| P25 | Whole fish, grilled      | 0.5 - 1 kg per fish   |  2; <b>baking tray</b><br>Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.                                                                                                                                        |
| P26 | Fish fillet              | -                     |   3; casserole dish on <b>wire shelf</b><br>Use your favourite spices.                                                                             |
| P27 | Cheesecake               | -                     |  2;  28 cm springform tin on <b>wire shelf</b>                                                                                                     |
| P28 | Apple cake               | -                     |  3; <b>baking tray</b>                                                                                                                                                                                                              |
| P29 | Apple tart               | -                     |  2; pie form on <b>wire shelf</b>                                                                                                                                                                                                   |
| P30 | Apple pie                | -                     |  1;  22 cm pie form on <b>wire shelf</b>                                                                                                       |
| P31 | Brownies                 | 2 kg of dough         |  3; <b>deep pan</b>                                                                                                                                                                                                               |
| P32 | Chocolate muffins        | -                     |  3; muffin tray on <b>wire shelf</b>                                                                                                                                                                                              |
| P33 | Loaf cake                | -                     |  2; loaf pan on <b>wire shelf</b>                                                                                                                                                                                                 |
| P34 | Baked potatoes           | 1 kg                  |  2; <b>baking tray</b><br>Put the whole potatoes with skin on baking tray.                                                                                                                                                        |
| P35 | Wedges                   | 1 kg                  |  3; <b>baking tray</b> lined with baking paper<br>Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.                                                                                                                            |
| P36 | Grilled mixed vegetables | 1 - 1.5 kg            |  3; <b>baking tray</b> lined with baking paper<br>Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.                                                                                                                      |

|     | Dish                                           | Weight     | Shelf level / Accessory                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P37 | Croquettes, frozen                             | 0.5 kg     |  3; baking tray                                                                                                                                                       |
| P38 | Pommes, frozen                                 | 0.75 kg    |  3; baking tray                                                                                                                                                       |
| P39 | Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets | 1 - 1.5 kg |  2; casserole dish on <b>wire shelf</b>                                                                                                                               |
| P40 | Potato gratin (raw potatoes)                   | 1 - 1.5 kg |  1; casserole dish on <b>wire shelf</b><br>Rotate the dish after half of the cooking time.                                                                            |
| P41 | Pizza fresh, thin                              | -          |   2; <b>baking tray</b> lined with baking paper                                      |
| P42 | Pizza fresh, thick                             | -          |   2; <b>baking tray</b> lined with baking paper                                      |
| P43 | Quiche                                         | -          |  2; baking tin on <b>wire shelf</b>                                                                                                                                   |
| P44 | Baguette / Ciabatta / White bread              | 0.8 kg     |   2; <b>baking tray</b> lined with baking paper<br>More time needed for white bread. |
| P45 | Whole grain / Rye / Dark bread                 | 1 kg       |   2; <b>baking tray</b> lined with baking paper / loaf pan on <b>wire shelf</b>      |

## 8. CLOCK FUNCTIONS

### 8.1 Clock functions

| Clock Function                                                                                     | Application                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Minute minder | When the timer ends, the signal sounds.                                                                                                     |
| <br>Cooking time | When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.                                                                      |
| <br>Time Delay  | To postpone the start and / or end of cooking.                                                                                              |
| <br>Uptimer     | Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven.<br>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.

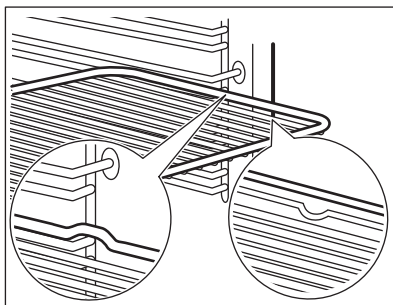
### 9.1 Inserting accessories

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.

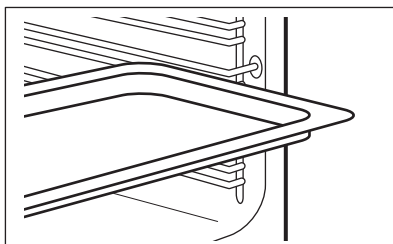
#### **Wire shelf:**

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.



## 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.



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

 - 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) |  (h) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 250 - maximum                                                                          | 3                                                                                     |

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, 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

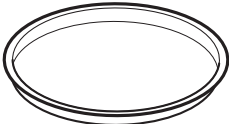
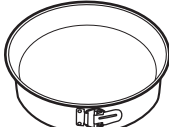
For the best results follow suggestions listed in the table below.

|  |  |  (°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                                                                                  |
| Soufflé, 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                                                                                  |

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

|                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| <b>Pizza pan</b>                                                                  | <b>Baking dish</b>                                                                 | <b>Ramekins</b>                                                                     | <b>Flan base tin</b>                                                                |
| Dark, non-reflective<br>28 cm diameter                                            | Dark, non-reflective<br>26 cm diameter                                             | Ceramic<br>8 cm diameter, 5<br>cm height                                            | Dark, non-reflective<br>28 cm diameter                                              |

### 11.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

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

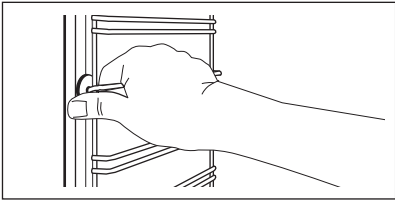
Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

## 12.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

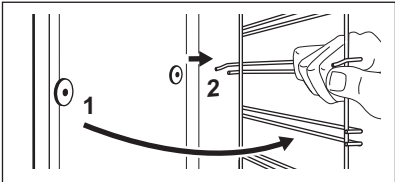
**Step 1** Turn off the oven and wait until it is cold.

**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**

|               |                                                                                                          |                 |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Step 1</b> | Enter menu: Cleaning  . |                 |
|               | <b>Option</b>                                                                                            | <b>Duration</b> |
|               | C1 - Light cleaning                                                                                      | 1 h             |
|               | C2 - Normal cleaning                                                                                     | 1 h 30 min      |
|               | C3 - Thorough cleaning                                                                                   | 2 h 30 min      |
| <b>Step 2</b> | OK - press to select the cleaning programme.                                                             |                 |
| <b>Step 3</b> | OK - press to start the cleaning.                                                                        |                 |
| <b>Step 4</b> | After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.                             |                 |

 During the cleaning the oven lamp is off.

When the oven is at the set temperature, the door locks. 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. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|

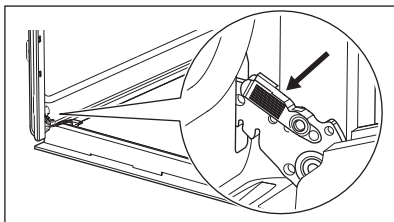
### 12.5 How to remove and install: Door

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.

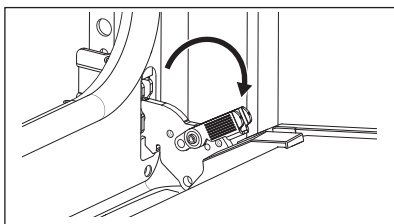
**⚠ CAUTION!**

Do not use the oven without the glass panels.

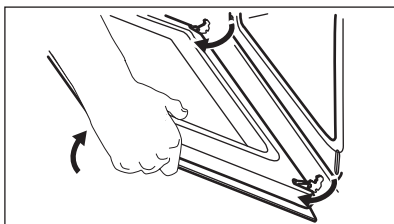
**Step 1** Open the door fully and hold both hinges.



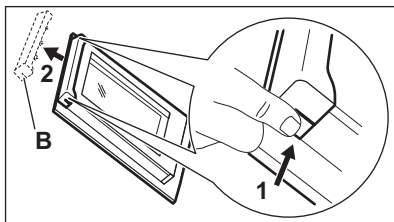
**Step 2** Lift and pull the latches until they click.



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



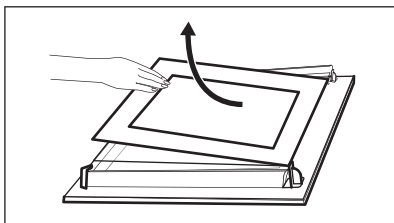
**Step 4** Put the door on a soft cloth on a stable surface.



**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.

---

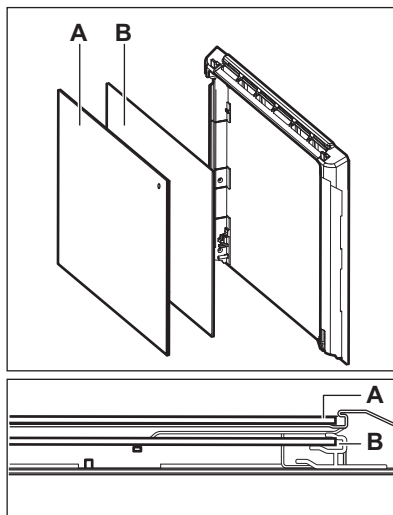
If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

---

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.



---

## 12.6 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

Turn off the oven. Wait until the oven is cold.

#### Step 2

Disconnect the oven from the mains.

#### Step 3

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.

---

## 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**

| <b>Problem</b>                                | <b>Check if...</b>                                            |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 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**

| <b>Problem</b>          | <b>Check if...</b>               |
|-------------------------|----------------------------------|
| The lamp is turned off. | Moist Fan Baking - is turned on. |
| The lamp does not work. | The lamp is burnt out.           |

#### **Error codes**

| <b>The display shows...</b> | <b>Check if...</b>                                           |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 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.

### 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) .....

**We recommend that you write the data here:**

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                                       | CKP806X1 949498243<br>OOP805NZ1 949498244 |         |
| 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                                                       | CKP806X1                                  | 31.6 kg |
|                                                            | OOP805NZ1                                 | 31.4 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 <b>OK</b> .                       | Select the setting.                                                               | <b>OK</b> - press to confirm setting.                                             | Adjust the value and press <b>OK</b> .                                            |
| 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<br>2 - Click<br>3 - Sound off | 04 | Buzzer volume 1 - 4        |
| 05       | Uptimer            | On / Off                               | 06 | Light On / Off             |
| 07       | Fast Heat Up       | On / Off                               | 08 | Cleaning Reminder On / Off |
| 09       | Demo mode          | Activation code: 2468                  | 10 | Software version Check     |
| 11       | 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.....          | 56 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....          | 58 |
| 3. ASENNUS.....                     | 61 |
| 4. TUOTEKuvaus.....                 | 63 |
| 5. KÄYTTÖPANEELI.....               | 63 |
| 6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....           | 64 |
| 7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....         | 65 |
| 8. KELLOTOIMINNOT.....              | 69 |
| 9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN..... | 71 |
| 10. LISÄTOIMINNOT.....              | 72 |
| 11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....        | 72 |
| 12. HOITO JA PUHDISTUS.....         | 75 |
| 13. VIANMÄÄRITYS.....               | 79 |
| 14. ENERGIA TEHO KUUS.....          | 81 |
| 15. VALIKKORAKENNE.....             | 82 |
| 16. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....          | 82 |

## 1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

## 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähettäviltä 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 lampun vaihtamiseksi 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.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrupesuria.
- 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!**  
 Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.

- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

|                                                                           |              |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Kaapin vähimmäiskorkeus<br>(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!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- 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 vaurioitu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkin laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaiden ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat

sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.

- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

### Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit Euroopassa:

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

Katso kaapelin osan kokonaisteho arvokilvestä. Katso myös taulukkoa:

| Kokonaisteho (W) | Virtajohdon poikkipinta-ala (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------|------------------------------------------------|
| 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 räjähdysvaaran vaara.

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

- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja palopitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholia ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksiin olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

### **VAROITUS!**

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- 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!**

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä 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 luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienisiä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

## 2.5 Pyrolyyttinen puhdistus

### **VAROITUS!**

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

- Ennen pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätilasta:
  - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät.
  - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut ritilät, kiskot jne.) erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Lue huolella pyrolyyttistä puhdistusta koskevat ohjeet.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyyttinen puhdistus on käynnissä. Laite kuumenee hyvin voimakkaasti ja kuumaa ilmaa poistuu etupuolella olevista jäähdytysaukoista.
- Pyrolyyttinen puhdistus on korkeassa lämpötilassa tapahtuva toimenpide, jonka aikana voi vapautua höyryjä

ruoanlaittojäätymistä ja rakennemateriaaleista, ja siksi käyttäjää suositellaan voimakkaasti toimimaan seuraavasti:

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

## 2.6 Sisävalaistus



### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään 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 lampputa.

## 2.7 Huolto

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

## 2.8 Hävittäminen



### **VAROITUS!**

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

## 3. ASENNUS



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 3.1 Asentaminen kalusteeseen

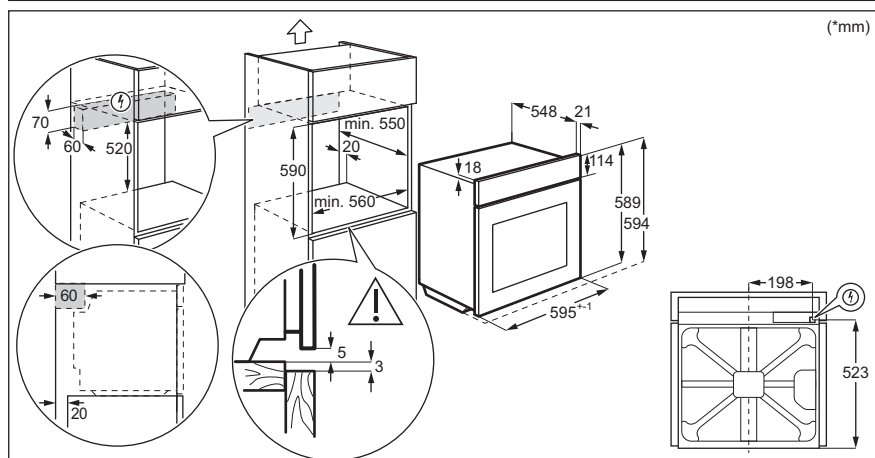
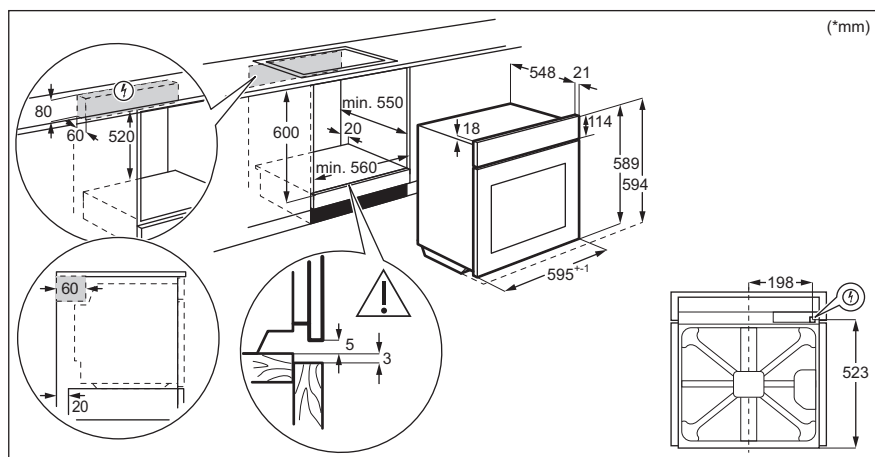


**YouTube**

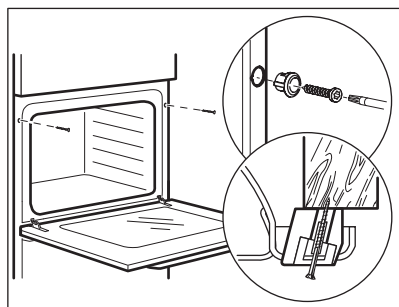
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



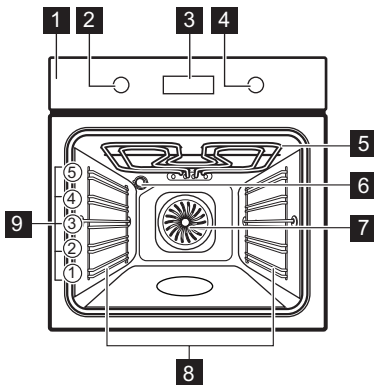


## 3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Yleiskatsaus



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

### 4.2 Varusteet

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

Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.

- **Ammattilaispelti**  
Käytetään sämpylöiden ja muiden pienten leivonnaisten paistamiseen.

## 5. KÄYTTÖPANEELI

### 5.1 Sisäänpainettava vääntimet

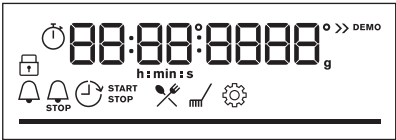
Paina väännintä käyttääksesi laitetta.  
Väännin tulee ulos.

### 5.2 Ohjauspaneelin yleisnäkymä

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

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  |  |  |  | OK              |
| Ajastin                                                                             | Pikakuumennus                                                                       | Uunivalo                                                                            | Lukko                                                                               | Vahvista asetus |

### 5.3 Näyttö



Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

#### Näytön merkkivalot

##### Perusmerkkivalot



Lukko



Avustava ruoanvalmistus



Puhdistus



Asetukset



Pikakuumennus

##### Ajastimen merkkivalot



Hälytinajastin



Lopetus



Aikaviive



Ajastin

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

## 6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Alkupuhdistus

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



00:00

Aseta aika. Paina OK.

### 6.2 Alustava esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

#### Vaihe 1

Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.

**Vaihe 2** Aseta toiminnon enimmäislämpötila:   
Anna uunin käydä 1 t ajan.

**Vaihe 3** Aseta toiminnon enimmäislämpötila:   
Anna uunin käydä 15 min ajan.

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

## 7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Asettaminen: Uunitoiminnot

**1. vaihe** Valitse uunitoiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.

**2. vaihe** Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.

### 7.2 Uunitoiminnot

| Uunitoiminto                                                                                          | Käyttökohde                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Kiertoilma       | Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentaminen samanaikaisesti ja ruokien kiuvaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö-toiminnossa. |
| <br>Ylä + alalämpö   | Kypsentaminen ja paistaminen yhdellä tasolla.                                                                                                                    |
| <br>Pakasteet       | Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkopurunoiden, kevätkääreiden) valmistaminen rapeiksi.                                                   |
| <br>Pizza-toiminto | Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.                                                                                   |
| <br>Alalämpö       | Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.                                                                                                  |
| <br>Sulatus        | Ruoan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.                                                        |

| Uunitoiminto                                                                                                  | Käyttökohde                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Kostea kiertoilma</b> | Tämä toiminto on suunniteltu säästämään energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa asetetusta lämpötilasta. Jälkilämpöä käytetään. Lämmitysteho voi olla pienempi. Katso lisätietoja luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautukset: Kostea kiertoilma. |
| <br><b>Grilli</b>            | Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <br><b>Tehogrillaus</b>      | Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.                                                                                                                                                                                            |
| <br><b>Valikko</b>           | Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Puhdistus, Asetukset.                                                                                                                                                                                                                                |

### 7.3 Huomautuksia:Kostea kiertoilma

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

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

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

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

### 7.4 Asettaminen:Avustava ruoanvalmistus

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

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:

- Painoautomaatiikka

| 1. vaihe                                                                                                                                                                   | 2. vaihe                                                                                                                                                                   | 3. vaihe                                                                                                | 4. vaihe                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br> | <br> | <br><b>P1 - P...</b> | <br><b>OK</b> |
| Siirry valikkoon.                                                                                                                                                          | Valitse Avustava ruoanvalmistus. Paina <b>OK</b> .                                                                                                                         | Valitse ruokalaji. Paina <b>OK</b> .                                                                    | Laita ruokalaji uuniin. Vahvista asetus.                                                         |

# 7.5 Avustava ruoanvalmistus

| Symbolien selitys                                                                 |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
|  | Painoautomaattikka saatavana. |

| Symbolien selitys                                                                 |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|  | Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista. |
|  | Hyllytaso.                                         |

| Ruoka-annos |                                                                                      | Paino                                                  | Hyllytaso / Lisävaruste                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1          | Paahtopaisti, raaka                                                                  |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P2          | Paahtopaisti, puolikypsä                                                             | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita   |  2; <b>paistopelti</b><br>Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.                                                                                                                            |
| P3          | Paahtopaisti, kypsä                                                                  |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P4          | Pihvi, puolikypsä                                                                    | 180 - 220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan     |   3; paistettava ruoka <b>paistoritilällä</b><br>Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.                    |
| P5          | Naudanlihapaisti / haudutettu (ensiluokainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki) | 1.5 - 2 kg                                             |   2; paistettava ruoka on <b>paistoritilällä</b><br>Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen. |
| P6          | Paahtopaisti, raaka (hidas kypsennys)                                                |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P7          | Paahtopaisti, puolikypsä (hidas kypsennys)                                           | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita   |  2; <b>leivinpelti</b><br>Ota käyttöön suosikkireseptejäsi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.                               |
| P8          | Paahtopaisti, kypsä (hidas kypsennys)                                                |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P9          | Naudanfilee, puoliraaka (matalalämpö)                                                |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P10         | Naudanfilee, puolikypsä (matalalämpö)                                                | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita |  2; <b>paistopelti</b><br>Ota käyttöön suosikkireseptejäsi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.                               |
| P11         | Naudanfilee, kypsä (matalalämpö)                                                     |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P12         | Vasikanlihapaahtopaisti (esim. lapa)                                                 | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita     |   2; paistettava ruoka on <b>paistoritilällä</b><br>Käytä suosikkimausteitasi. Lisää nestettä. Paisti peitetty.                            |
| P13         | Porsaanpaisti, niska tai lapa                                                        | 1.5 - 2 kg                                             |   2; paistettava ruoka on <b>paistoritilällä</b><br>Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.                                                 |
| P14         | Pulled pork (matalalämpö)                                                            | 1.5 - 2 kg                                             |  2; <b>paistopelti</b><br>Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.                                                                                 |
| P15         | Porsaanfilee, tuore                                                                  | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita   |  2; paistovuoka <b>paistoritilällä</b><br>Käytä suosikkimausteitasi.                                                                                                                                                          |

|     | Ruoka-annos                | Paino                                                | Hyllytaso / Lisävaruste                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----|----------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P16 | Porsaankyljet              | 2 - 3 kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylkiä  |  3; <b>syvä pannu</b><br>Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.                                                                                                                                           |
| P17 | Lampaankoipi luisneen      | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita |  2; paistovuoka <b>leivinpellillä</b><br>Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.                                                                                                                                                    |
| P18 | Kana, kokonainen           | 1 - 1.5 kg; tuoreena                                 |   2; pataruoka-astia <b>leivinpellillä</b><br>Käytä suosikkimausteitasi. Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen. |
| P19 | Kana, puolikas             | 0.5 - 0.8 kg                                         |  3; <b>paistopelti</b><br>Käytä suosikkimausteitasi.                                                                                                                                                                                               |
| P20 | Kanan rintafilee           | 180 - 200 g kappaletta kohti                         |   2; pataruoka-astia <b>paistoritilällä</b><br>Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla.                                 |
| P21 | Kanan koivet, tuoreet      | -                                                    |  3; <b>paistopelti</b><br>Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.                                                                                                                                  |
| P22 | Kokonainen ankka           | 2 - 3 kg                                             |   2; paistettava ruoka on <b>paistoritilällä</b><br>Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.                  |
| P23 | Kokonainen hanhi           | 4 - 5 kg                                             |   2; <b>syvä pannu</b><br>Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.                                   |
| P24 | Lihamureke                 | 1 kg                                                 |  2; <b>paistoritilä</b><br>Käytä suosikkimausteitasi.                                                                                                                                                                                              |
| P25 | Kokonainen kala, grillattu | 0.5 - 1 kg kalaa kohti                               |  2; <b>paistopelti</b><br>Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteesi.                                                                                                                                                                     |
| P26 | Kalafilee                  | -                                                    |   3; pataruoka-astia <b>paistoritilällä</b><br>Käytä suosikkimausteitasi.                                                                                     |
| P27 | Juustokakku                | -                                                    |  2;  28 cm irtopohjavuoka <b>paistoritilällä</b>                                                                                                              |
| P28 | Omenakakku                 | -                                                    |  3; <b>leivinpelti</b>                                                                                                                                                                                                                           |
| P29 | Omenatorttu                | -                                                    |  2; piirakkavuoka <b>paistoritilällä</b>                                                                                                                                                                                                         |
| P30 | Omenapiirakka              | -                                                    |  1;  22 cm piirakkamuotti <b>paistoritilällä</b>                                                                                                              |
| P31 | Brownie                    | 2 kg taikinaa                                        |  3; <b>syvä pannu</b>                                                                                                                                                                                                                            |
| P32 | Suklaamuffinit             | -                                                    |  3; muffinipelti <b>paistoritilällä</b>                                                                                                                                                                                                          |

|            | Ruoka-annos                                 | Paino      | Hyllytaso / Lisävaruste                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------|---------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P33</b> | Murekekakku                                 | -          |  2; leipävuoka <b>paistoritilällä</b>                                                                                                                                      |
| <b>P34</b> | Paistetut perunat                           | 1 kg       |  2; <b>leivinpelti</b><br>Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille.                                                                                             |
| <b>P35</b> | Lohkoperunat                                | 1 kg       |  3; <b>paistopelti</b> katettu leivinpaperilla<br>Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi.                                                                    |
| <b>P36</b> | Grillatut sekavihannekset                   | 1 - 1.5 kg |  3; <b>paistopelti</b> katettu leivinpaperilla<br>Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi.                                                                 |
| <b>P37</b> | Kroketit, pakaste                           | 0.5 kg     |  3; <b>paistopelti</b>                                                                                                                                                     |
| <b>P38</b> | Omenat, pakaste                             | 0.75 kg    |  3; <b>leivinpelti</b>                                                                                                                                                     |
| <b>P39</b> | Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyllä | 1 - 1.5 kg |  2; paistosastia <b>paistoritilällä</b>                                                                                                                                    |
| <b>P40</b> | Perunapaistos (raa'asta perunasta)          | 1 - 1.5 kg |  1; paistosastia <b>paistoritilällä</b><br>Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.                                                                                         |
| <b>P41</b> | Pizza tuore, ohut                           | -          |   2; <b>leivinpelti</b> , jossa päällä leivinpaperi                                       |
| <b>P42</b> | Pizza tuore, paksu                          | -          |   2; <b>leivinpelti</b> , jossa päällä leivinpaperi                                       |
| <b>P43</b> | Piirakka                                    | -          |  2; paistovuoka <b>paistoritilällä</b>                                                                                                                                     |
| <b>P44</b> | Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä           | 0.8 kg     |   2; <b>leivinpelti</b> , jossa päällä leivinpaperi<br>Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa. |
| <b>P45</b> | Täysjyvä-/ruisleipä                         | 1 kg       |   2; <b>leivinpelti</b> , jossa päällä leivinpaperi / leipävuoka <b>paistoritilällä</b>   |

## 8. KELLOTOIMINNOT

### 8.1 Kellotoiminnot

| Kellotoiminto                                                                                          | Käyttökohde                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Hälytinajastin  | Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.                          |
| <br>Kypsentämisaika | Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy. |
| <br>Aikaviive       | Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.                                       |

| Kellotoiminto                                                                                       | Käyttökohde                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Ajastin</b> | Enintään 23 tuntia 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin käyttöön. Voit kääntää Ajastin-toiminnon päälle ja pois päältä valitsemalla: Valikko, Asetukset. |

## 8.2 Asetukset: Kellotoiminnot

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

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

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

## Asetukset: Aikaviive

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

 Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

## 9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

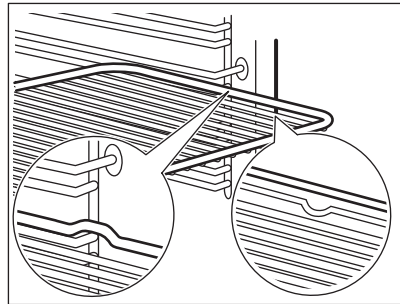
### 9.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen

estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

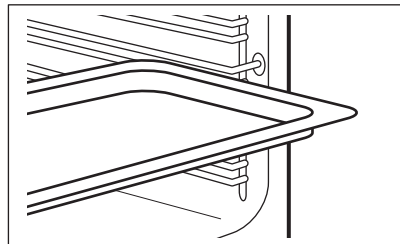
#### Paistoritilä:

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



#### Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



## 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 – paina ja pidä painettuna kytkäkköä – paina ja pidä painettuna kytkäkköä sen pois päältä.

Äänimerkki kuuluu.

3 x – vilkkuu, kun lukko kytketään päälle.

### 10.2 Automaattinen virrankatkaisu

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

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

(°C)

(t)

250 – enintään

3

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

### 10.3 Jäähdytyspuhallin

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

## 11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

### 11.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



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

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

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

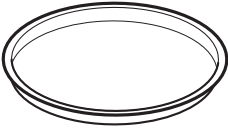
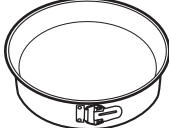
### 11.2 Kosteaa kiertoilma

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Makeat sämpylät, 16 kappaletta                                                   | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Sämpylät, 9 kappaletta                                                           | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Pizza, pakaste, 0,35 kg                                                          | ritilä                                                                            | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                                    |
| Kääretorttu                                                                      | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Brownie                                                                          | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 175                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Kohokas, 6 kappaletta                                                            | keraamiset annosvuokat rutilällä                                                  | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Torttupohja                                                                      | torttuvuoka rutilällä                                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                                    |
| Victoria-voileipä                                                                | uunivuoka rutilällä                                                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Höyrytetty kala, 0,3 kg                                                          | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                                    |
| Kokonainen kala, 0,2 kg                                                          | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Kalafilee, 0,3 kg                                                                | pizzapannu rutilällä                                                              | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Haudutettu liha, 0,25 kg                                                         | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                 | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Pikkuleivät, 16 kappaletta                                                       | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Macaron leivos, 24 kappaletta                                                    | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Muffinssit, 12 kappaletta                                                        | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Suolaiset 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 rutilällä                                                              | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Välimeren vihannekset, 0,7 kg                                                    | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |

### 11.3 Kosteaa kiertoilma – suositellut varusteet

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

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| <b>Pizzapannu</b>                                                                | <b>Uunivuoka</b>                                                                  | <b>Annosvuokat</b>                                                                | <b>Torttuvuoka</b>                                                                 |
| Tumma, heijastamaton<br>28 cm halkaisija                                         | Tumma, heijastamaton<br>26 cm halkaisija                                          | Keramiikka<br>halkaisija 8 cm,<br>korkeus 5 cm                                    | Tumma, heijastamaton<br>28 cm halkaisija                                           |

## 11.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

|  |  |  |  | <br>( °C) | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)                                                | Ylä + alalämpö                                                                    | Leivinpelti                                                                       | 3                                                                                 | 170                                                                                        | 20 - 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.                                                         |

|  |  |  |  | <br>( °C) | <br>(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.                                                                                                                   |
| Naudanjauheliha, 6 kappaletta, 0,6 kg                                            | Grilli                                                                            | Paistoritilä, uunipannu                                                           | 4                                                                                 | enint.                                                                                     | 20 - 30                                                                                    | Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruokaa keittajan puolivälissä.<br>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 mikrokuutioliinaa 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 luokun lasilevyihin. Tiivistymistä voit vähentää pitämällä laitetta päällä 10 minuutin ajan ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia laitteen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuutioliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



#### Tarvikkeet

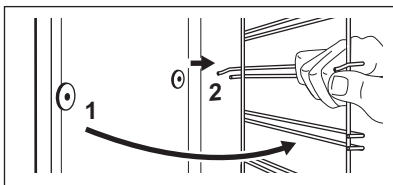
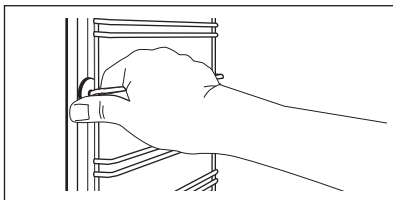
Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

## 12.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

- 1. vaihe** Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.
- 2. vaihe** Vedä uunipeltien kannattimen etuosaa 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

## Pyrolyyttinen puhdistus

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| 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 nuppi valitsin Off (pois päältä) -asentoon.

 Uunin valo on kytketty pois päältä puhdistuksen aikana.

Kun ruoan lämpötila on saavuttanut asetetun lämpötilan, luukku lukittuu. Kunnes luukku kukittuu, näytöllä näkyy:



## Puhdistuksen päätyttyä:

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

## 12.4 Muistutus puhdistamisesta

### Uuni muistuttaa sinua aina, kun pyrolyyttinen puhdistus on suoritettava.

 vilkkuu näytöllä 5 sekuntia jokaisen ruoanlaittokerran jälkeen.

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

## 12.5 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

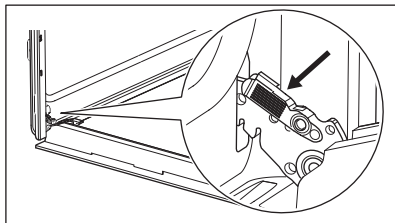
Uunin luukussa on kolme lasipaneelia. Voit irrottaa uunin luukun ja sisäiset lasipaneelit niiden puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.



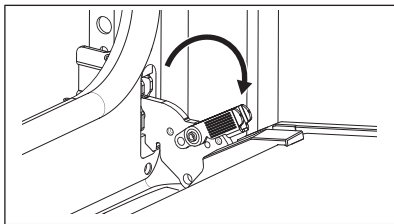
### HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

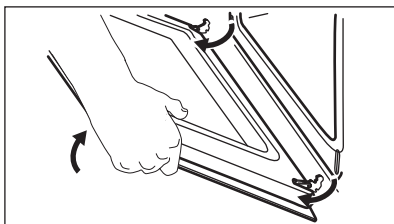
- 1. vaihe** Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



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



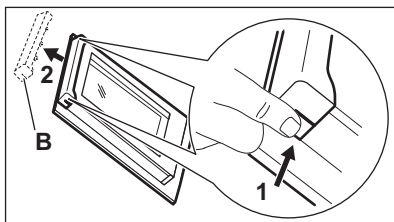
- 3. vaihe** Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäi-  
seen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua  
sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



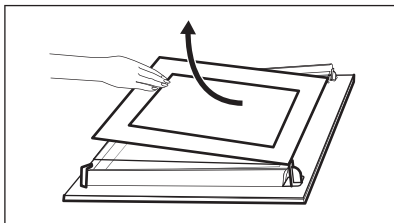
- 4. vaihe** Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle  
pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.

- 5. vaihe** Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molem-  
min puolin luukun yläreunaa ja työnnä si-  
säänpäin vapauttaaksesi pidiketiivisteet.

- 6. vaihe** Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteen-  
päin.



- 7. vaihe** Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne va-  
rovasti yksi kerrallaan ulos. Aloita yläpaneeli-  
listasta. Varmista, että lasi irtaantuu kannattimista  
kokonaan.

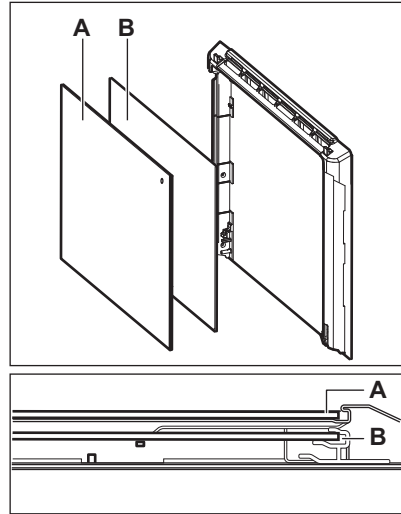


- 8. vaihe** Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa  
pestä astianpesukoneessa.

- 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.



## 12.6 Vaihtaminen: Lamppu



### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.  
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

### Ennen lampun vaihtamista:

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

## Takalamppu

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

## 13. VIANMÄÄRITYS



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 13.1 Käyttöhäiriöt...

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

| 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.                                                |
| Virhekoodit                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                   |
| Näytössä näkyy...                                                                                                                                                                                                                                              | Tarkista, jos...                                                  |
| 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. |                                                                   |

### 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. ENERGIAHEHOKKUUS

### 14.1 EU:n ekologisen suunnittelun ja energiamerkintätuotetiedot ja tuotetietolomake

|                                                                |                                           |         |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------|
| Toimittajan nimi                                               | Electrolux                                |         |
| Mallin tunniste                                                | CKP806X1 949498243<br>OOP805NZ1 949498244 |         |
| Energiatohokkuusluokka                                         | 81.2                                      |         |
| Energiatohokkuusluokka                                         | A+                                        |         |
| Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa | 0.93 kWh/kierros                          |         |
| Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila                   | 0.69 kWh/kierros                          |         |
| Pesien lukumäärä                                               | 1                                         |         |
| Lämpölähde                                                     | Sähkö                                     |         |
| Äänimer.voimak                                                 | 72 l                                      |         |
| Uunityyppi                                                     | Kalusteeseen asennettava uuni             |         |
| Massa                                                          | CKP806X1                                  | 31.6 kg |
|                                                                | OOP805NZ1                                 | 31.4 kg |

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 luokku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkua liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiivistä puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatohokkuuden parantamiseksi.

Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

#### Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

#### Jäännöslämpö

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy jälkilämpö. Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineita lämpimänä.

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

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

#### Ruoan lämpimänä pitoon

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

#### Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

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

**Kostea kiertoilma**

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin

kuluttua. Voit sytyttää lampun uudelleen, mutta tällöin energiasäästö on pienempi.

**15. VALIKKORAKENNE**

**15.1 Valikko**

| 1. vaihe                                          | 2. vaihe                                                      | 3. vaihe        | 4. vaihe                                | 5. vaihe                         |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------|----------------------------------|
|                                                   |                                                               |                 |                                         |                                  |
| – valitse, jotta voit siirtyä kohteeseen Valikko. | Valitse lisätoiminto Valikko-rakenteesta ja paina <b>OK</b> . | Valitse asetus. | <b>OK</b> - vahvista asetus painamalla. | Sääda arvoa ja paina <b>OK</b> . |

Suorittuasi puhdistuksen käänna uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon poistuaaksesi Valikko-valikosta.

| Valikko rakenne                                                                                           |                         |                                                                                             |    |                                                                                             |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Avustava ruoanvalmistus  |                         | Puhdistus  |    | Asetukset  |                    |
| Asetukset                                                                                                 |                         |                                                                                             |    |                                                                                             |                    |
| 01                                                                                                        | Kellonaika              | Muuta                                                                                       | 02 | Näytön kirkkaus                                                                             | 1 - 5              |
| 03                                                                                                        | Painikeäänet            | 1 – Äänimerkki<br>2 – Painikeäänet<br>3 – Ääni pois päältä                                  | 04 | Äänenvoimakkuus                                                                             | 1 - 4              |
| 05                                                                                                        | Ajastin                 | Päälle/Pois päältä                                                                          | 06 | Uunivalo                                                                                    | Päälle/Pois päältä |
| 07                                                                                                        | Pikakuumennus           | Päälle/Pois päältä                                                                          | 08 | Muistutus puhdistamisesta                                                                   | Päälle/Pois päältä |
| 09                                                                                                        | Demo-toiminto           | Aktivointikoodi: 2468                                                                       | 10 | Ohjelmistoversio                                                                            | Tarkista           |
| 11                                                                                                        | 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.

# Velkommen til Electrolux! Takk for at du valgte produktet vårt.



Som en del av vårt bærekraftighetsprosjekt, reduserer vi papirsvinn og tilbyr fullstendig brukerhåndbøker på nettet. Få tilgang til de fullstendige håndbøkene på [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Få råd om bruk, brosjyrer, løse problemer, service- og reparasjonsinformasjon [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



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



Med forbehold om endringer.

## INNHold

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| 1. SIKKERHETSINFORMASJON.....   | 84  |
| 2. SIKKERHETSANVISNINGER.....   | 86  |
| 3. MONTERING.....               | 89  |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE.....      | 91  |
| 5. BETJENINGSPANEL.....         | 91  |
| 6. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....   | 92  |
| 7. DAGLIG BRUK.....             | 93  |
| 8. KLOKKEFUNKSJONER.....        | 97  |
| 9. BRUKE TILBEHØRET.....        | 99  |
| 10. TILLEGGSFUNKSJONER.....     | 99  |
| 11. RÅD OG TIPS.....            | 100 |
| 12. STELL OG RENGJØRING.....    | 103 |
| 13. FEILSØKING.....             | 107 |
| 14. ENERGIEFFEKTIV.....         | 108 |
| 15. MENYSTRUKTUR.....           | 109 |
| 16. BESKYTTELSE AV MILJØET..... | 109 |

## 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

### 1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får

tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

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

## **1.2 Generell sikkerhet**

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- 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.
- 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!**

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- 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 fotteøy.
- 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 jordnet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordnet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkontakten.
- 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 <sup>2</sup> ) |
|-------------------------|---------------------------------------|
| maks 1380               | 3x0.75                                |
| maks 2300               | 3x1                                   |
| maks 3680               | 3x1.5                                 |

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

## 2.3 Bruk

### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

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

### ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:

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

## 2.4 Stell og rengjøring

### ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet 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 produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- 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 overflødige 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 kjæledyr unna produktet under og etter pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming. Små kjæledyr (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 Innvendig lys

### ⚠ ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

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

## 2.7 Tjenester

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

## 2.8 Avfallshåndtering

### ⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

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

## 3. MONTERING

### ⚠ ADVARSEL!

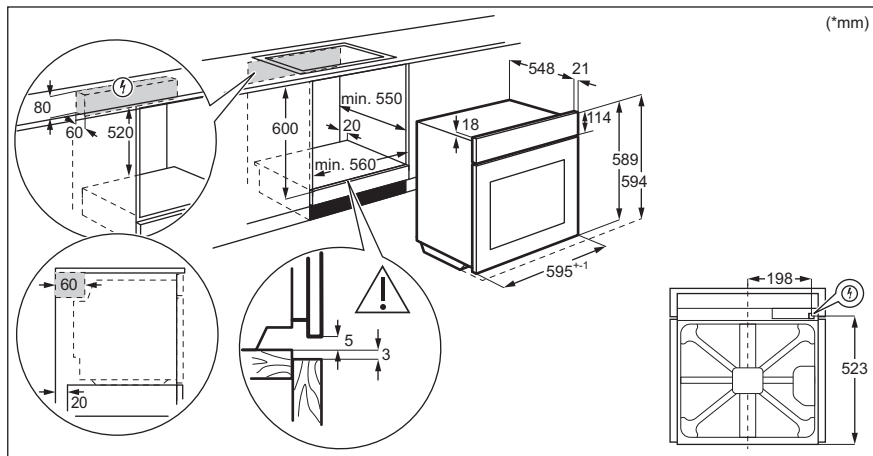
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

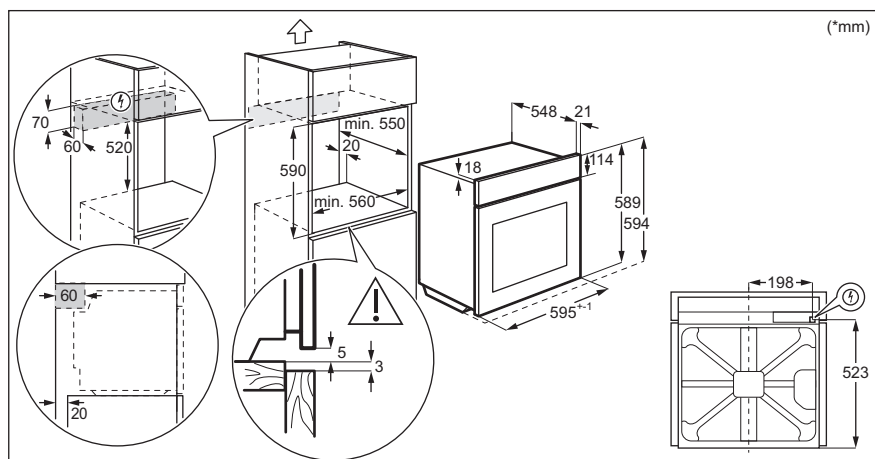
## 3.1 Bygge inn



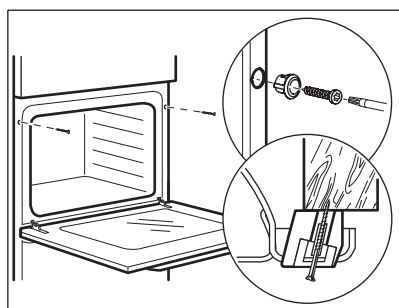
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



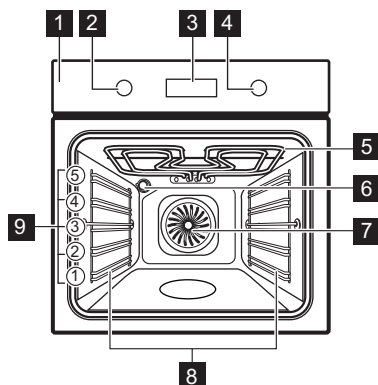


### 3.2 Slik fester du ovnen til skapet



## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Generell oversikt



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

### 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.

## 5. BETJENINGSPANEL

### 5.1 Skjult lås

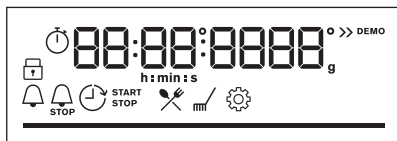
For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.

### 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                                                                                 | Lås                                                                                 | Bekreft innstilling |

## 5.3 Display



Display med nøkkelfunksjoner.

### Displayindikatorer

#### Grunnleggende indikatorer



Sperre



Assistert matlaging



Rengjøring



Innstillinger



Hurtigoppvarming

#### Timer-indikatorer



Varselur



Sluttid



Utsatt tid



Tidsinnstilling

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



## 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 maksimumtemperaturen for funksjonen:   
La ovnen stå på i 1 t.

### Steg 3

Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:   
La ovnen stå på i 15 min.

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

## 7. DAGLIG BRUK

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 7.1 Slik angir du: Varmefunksjoner

**Steg 1** Vri bryteren for ovnsfunksjoner og velg en ovnsfunksjon.

**Steg 2** Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.

### 7.2 Varmefunksjoner

| Ovnsfunksjon                                                                                             | Anvendelse                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Ekte Varmluft       | For å bake på opptil tre brett plasseringer samtidig og for å tørke mat. Still ovns temperaturen på 20 – 40 °C lavere enn for over-/undervarme. Over- og undervarme.                                                                                                                                       |
| <br>Over- og undervarme | For å bake og steke på ett hyllnivå.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <br>Frossen mat         | For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.                                                                                                                                                                                                            |
| <br>Pizzafunksjon     | Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brun og sprø bunn.                                                                                                                                                                                                                                         |
| <br>Undervarme        | For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <br>Tining            | For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.                                                                                                                                                                                                     |
| <br>Baking med fukt   | Denne funksjonen er utformet for å spare energi under matlaging. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen inne i produktet avvike fra den innstilte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet "Daglig bruk", Merknader om: Baking med fukt. |

| Ovnfunksjon                                                                                                       | Anvendelse                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Grill</b>                 | Slik griller du tynne matstykker og rister brød.                                            |
| <br><b>Gratinering med vifte</b> | For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brunne. |
| <br><b>Meny</b>                  | For å gå inn i Meny: Assistert matlaging, Rengjøring, Innstillinger.                        |

### 7.3 Merknader på: Baking med fukt

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

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

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

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

### 7.4 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:

- Vekt automatisk

| Steg 1                                                                                                                                                                     | Steg 2                                                                                                                                                                     | Steg 3                                                                                                  | Steg 4                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br> | <br> | <br><b>P1 - P...</b> | <br><b>OK</b> |
| Gå inn i menyen.                                                                                                                                                           | Velg Assistert matlaging.<br>Trykk på <b>OK</b> .                                                                                                                          | Velg retten. Trykk på <b>OK</b> .                                                                       | Sett retten inn i ovnen. Bekreft innstilling.                                                    |

### 7.5 Assistert matlaging

| Bildetekst                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Vekt automatisk tilgjengelig. |

| Bildetekst                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Forvarm produktet før du starter tilberedningen. |
|  Bresthøyde.                                      |

|     | Rett                                          | Vekt                                     | Bretthøyde / tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----|-----------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1  | Roastbiff, rå                                 |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P2  | Roastbiff, medium                             | 1 - 1.5 kg; 4–5 cm tykke stykker         |  2; <b>stekebrett</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.                                                                                                                                             |
| P3  | Roastbiff, godt stekt                         |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P4  | Biff, medium                                  | 180 - 220 g per stykk; 3 cm tykke skiver |   3; <b>stekeform på rist</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.                                                    |
| P5  | Oksestek / brasert (ribbe, rund, tykk flanke) | 1.5 - 2 kg                               |   2; <b>stekeform på rist</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.                                     |
| P6  | Roastbiff, rå (langtidssteking)               |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P7  | Roastbiff, medium (langtidssteking)           | 1 - 1.5 kg; 4–5 cm tykke stykker         |  2; <b>stekebrett</b><br>Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykværnet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.                                                                            |
| P8  | Roastbiff, godt stekt (langtidssteking)       |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P9  | Filet av biff, rå (langtidssteking)           |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P10 | Filet av biff, medium (langtidssteking)       | 0,5–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker         |  2; <b>stekebrett</b><br>Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykværnet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.                                                                            |
| P11 | Filet av biff, passe stekt (langtidssteking)  |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P12 | Kalvestek (f.eks. skulder)                    | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker         |   2; <b>stekeform på rist</b><br>Bruk favorittkrydderet ditt. Tilsett væske. Stek det tildekket.                                                          |
| P13 | Svinestek eller skulder                       | 1.5 - 2 kg                               |   2; <b>stekeform på rist</b><br>Snu kjøttet etter halve steketiden.                                                                                      |
| P14 | Pulled pork (langsom tilberedning)            | 1.5 - 2 kg                               |  2; <b>stekebrett</b><br>Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.                                                                                                            |
| P15 | Svinekam, fersk                               | 1 - 1.5 kg; 5–6 cm tykke stykker         |  2; <b>stekeform på rist</b><br>Bruk favorittkrydderet ditt.                                                                                                                                                                             |
| P16 | Svineribbe                                    | 2 - 3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynne ribber   |  3; <b>langpanne</b><br>Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.                                                                                                                                 |
| P17 | Lammelår med ben                              | 1.5 - 2 kg; 7–9 cm tykke stykker         |  2; <b>stekeform på stekebrett</b><br>Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.                                                                                                                                                 |
| P18 | Hel kylling                                   | 1 - 1.5 kg; fersk                        |   2; <b>gryterettallerken på stekebrett</b><br>Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge. |

|     | Rett                      | Vekt                  | Bretthøyde / tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|---------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P19 | Halv kylling              | 0.5 - 0.8 kg          |  3; <b>stekebrett</b><br>Bruk favorittkrydderet ditt.                                                                                                                                                        |
| P20 | Kyllingbryst              | 180 - 200 g per stykk |   2; gryterett på <b>rist</b><br>Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.               |
| P21 | Kyllinglår, ferske        | -                     |  3; <b>stekebrett</b><br>Hvis du marinerer kyllinglår først, angi lavere temperatur og stek dem lenger.                                                                                                      |
| P22 | Hel and                   | 2 - 3 kg              |   2; stekeform på <b>rist</b><br>Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden. |
| P23 | Hel gås                   | 4 - 5 kg              |   2; <b>langpanne</b><br>Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrettet. Snu gåsen etter halve steketiden.       |
| P24 | Kjøttpudding              | 1 kg                  |  2; <b>rist</b><br>Bruk favorittkrydderet ditt.                                                                                                                                                              |
| P25 | Hel fisk, grillet         | 0.5 - 1 kg per fisk   |  2; <b>stekebrett</b><br>Fyll fisken med smør og bruk favorittkrydder og urter.                                                                                                                              |
| P26 | Fiskefilét                | -                     |   3; gryterett på <b>rist</b><br>Bruk favorittkrydderet ditt.                                                               |
| P27 | Ostekake                  | -                     |  2;  28 cm rund form på <b>rist</b>                                                                                         |
| P28 | Eplekake                  | -                     |  3; <b>stekebrett</b>                                                                                                                                                                                        |
| P29 | Epleterte                 | -                     |  2; paiform på <b>rist</b>                                                                                                                                                                                   |
| P30 | Eplekake                  | -                     |  1;  22 cm paiform på <b>rist</b>                                                                                         |
| P31 | Brownies                  | 2 kg av deig          |  3; <b>langpanne</b>                                                                                                                                                                                       |
| P32 | Sjokolademuffins          | -                     |  3; muffinsbrett på <b>rist</b>                                                                                                                                                                            |
| P33 | Brødkake                  | -                     |  2; loff-form på <b>rist</b>                                                                                                                                                                               |
| P34 | Bakte poteter             | 1 kg                  |  2; <b>stekebrett</b><br>Legg hele poteter med skall rett på stekebrettet.                                                                                                                                 |
| P35 | Båter                     | 1 kg                  |  3; <b>stekebrett</b> med bakepapir<br>Bruk favorittkrydderet ditt. Skjær potetene i biter.                                                                                                                |
| P36 | Stekt blandede grønnsaker | 1 - 1.5 kg            |  3; <b>stekebrett</b> med bakepapir<br>Bruk favorittkrydderet ditt. Del grønnsakene i stykker.                                                                                                             |

|     | Rett                                           | Vekt       | Breththøyde / tilbehør                                                                                                                                                                                                          |
|-----|------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P37 | Kroketter, frosne                              | 0.5 kg     |  3; stekebrett                                                                                                                                 |
| P38 | Pommes frites, frosne                          | 0.75 kg    |  3; stekebrett                                                                                                                                 |
| P39 | Kjøtt- / grønnsakslagane med tørre pastaplater | 1 - 1.5 kg |  2; gryterett på rist                                                                                                                          |
| P40 | Potetgrateng (råpoteter)                       | 1 - 1.5 kg |  1; gryterett på rist<br>Roter retten etter halve tilberedningstiden.                                                                          |
| P41 | Fersk pizza, tynn                              | -          |   2; stekebrett med bakepapir                                 |
| P42 | Pizza fersk, tykk                              | -          |   2; stekebrett med bakepapir                                 |
| P43 | Quiche                                         | -          |  2; stekeform på rist                                                                                                                          |
| P44 | Baguette / Ciabatta / loff                     | 0.8 kg     |   2; stekebrett med bakepapir<br>Det trengs mer tid for loff. |
| P45 | Fullkornbrød / rugbrød / mørkt brød            | 1 kg       |   2; stekebrett med bakepapir brødform på rist                |

## 8. KLOKKEFUNKSJONER

### 8.1 Klokkefunksjonene

| Klokkefunksjon                                                                                         | Bruk                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Varselur          | Når timeren er ferdig høres et lydsignal.                                                                                                            |
| <br>Tilberedningstid | Når timeren er ferdig høres lydsignal og ovnsfunksjonen stopper.                                                                                     |
| <br>Utsatt tid      | For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.                                                                                            |
| <br>Tidsinnstilling | Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av oven.<br>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.

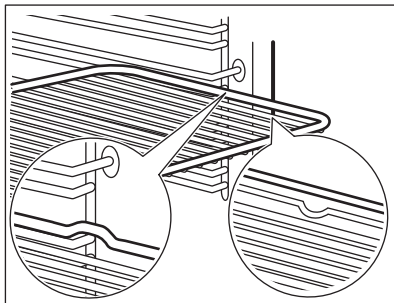
### 9.1 Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også

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

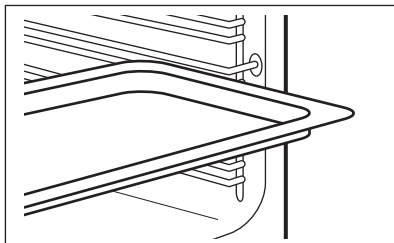
#### Rist:

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



#### Stekebrett / Langpanne:

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.



## 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.



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



– trykk og hold inne for å slå den av.



3 x  – blinker når låsen er slått på.

## 10.2 Automatisk utkopling

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

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

|  (°C) |  (t) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 250 – maksimum                                                                         | 3                                                                                     |

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, 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

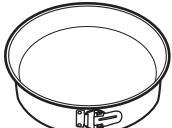
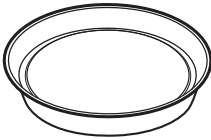
Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

|  |  |  (°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 sylte-tøy                                                            | bakeform på rist                                                                   | 170                                                                                     | 2                                                                                  | 40 - 50                                                                                  |

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

### 11.3 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.

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

### 11.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter

Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

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

## 12. STELL OG RENGJØRING

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 12.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmid-  
ler

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

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



Hverdagsbruk

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

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



Tilbehør

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

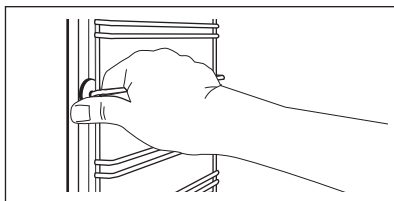
Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

### 12.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstigen for å rengjøre ovnen.

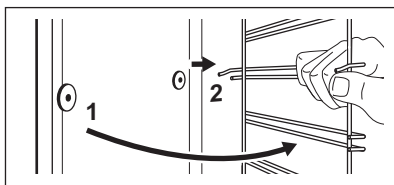
**Steg 1** Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.

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



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

**Steg 4** Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.



## 12.3 Bruk: Pyrolytisk rengjøring

Rengjør ovnen med Pyrolytisk rengjøring.

### **ADVARSEL!**

Fare for brannskader.

### **FORSIKTIG!**

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

#### **Før Pyrolytisk rengjøring:**

Slå ovnen av, og vent til det er kaldt.

Fjern alt tilbehør.

Rengjør ovnsgulvet og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.

#### **Pyrolytisk rengjøring**

##### **Steg 1**

Gå inn i meny: Rengjøring .

##### **Mulighet**

##### **Varighet**

C1 - Lett rengjøring

1 h

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.

 Ovnslampen er av under rengjøringen.

Når ovnen når den angitte temperaturen, låses døren. Frem til døren låses opp, vises skjermbildet: .

#### **Når rengjøringen er over:**

Slå ovnen av, og vent til det er kaldt.

Rengjør ovnsrommet med en myk klut.

Fjern resten fra bunnen av ovnen.

## 12.4 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.

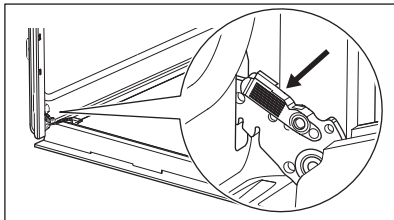
## 12.5 Slik fjerner du og installerer: Dør

Ovnslampen 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.

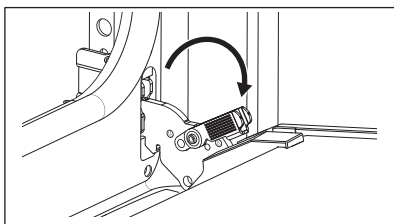
**⚠ FORSIKTIG!**

Ikke bruk ovnen uten de glasspanelene.

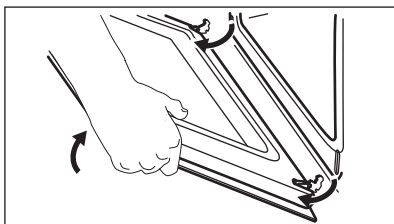
**Steg 1** Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



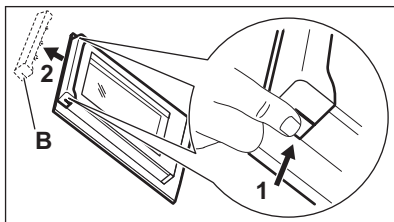
**Steg 2** Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



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

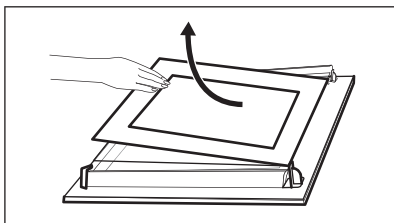


**Steg 4** Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.



**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.



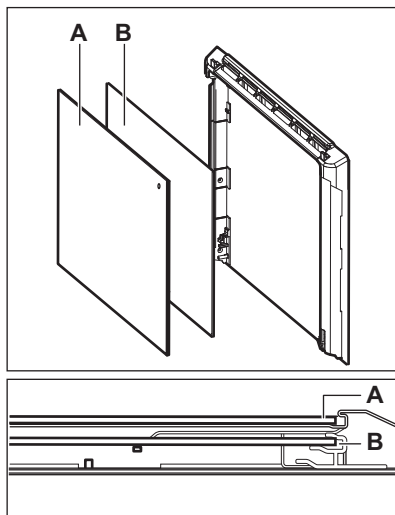
**Steg 7** Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Start fra det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.

**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.



## 12.6 Slik bytter du: Ovnslampe



### ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.  
Lampen kan være varm.

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

### Før du skifter pæren:

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

## Bakre ovnslampe

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

## 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.                    | Sperren er av.                                      |

#### Komponenter

| Problem               | Kontroller at...               |
|-----------------------|--------------------------------|
| Lampen er slått av.   | Baking med fukt – er slått på. |
| Lampen fungerer ikke. | Lyspæren har gått.             |

#### Feilkoder

| Displayet viser ... | Kontroller at...                                |
|---------------------|-------------------------------------------------|
| 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 strømbrudd. Angi tid på dagen.          |

Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

### 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.) .....

**Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:**

Produktnummer (PNC) .....

**Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:**

Serienummer (S.N.) .....

## 14. ENERGIEFFEKTIV

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

|                                                           |                                           |         |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------|
| Leverandørens navn                                        | Electrolux                                |         |
| Modellidentifikasjon                                      | CKP806X1 949498243<br>OOP805NZ1 949498244 |         |
| Energieffektivitetsindeks                                 | 81.2                                      |         |
| Energieffektivitetsklasse                                 | A+                                        |         |
| Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme | 0.93 kWt/syklus                           |         |
| Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus          | 0.69 kWt/syklus                           |         |
| Antall ovner                                              | 1                                         |         |
| Varmekilde                                                | Elektrisitet                              |         |
| Volum                                                     | 72 l                                      |         |
| Ovnstyper                                                 | Innebygd ovn                              |         |
| Masse                                                     | CKP806X1                                  | 31.6 kg |
|                                                           | OOP805NZ1                                 | 31.4 kg |

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsprodukter 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 <b>OK</b> .                     | Velg innstillingen.                                                               | <b>OK</b> – trykk for å bekrefte innstillingen.                                   | Juster verdien og trykk <b>OK</b> .                                               |

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<br>2 – Klikk<br>3 – Lyd av | 04 | Summerlyd             | 1 - 4      |
| 05 | Tidsinnstilling                 | På/Av                              | 06 | Lys                   | På/Av      |
| 07 | Hurtigoppvarming                | På/Av                              | 08 | Rengjøringspåminnelse | På/Av      |
| 09 | Demomodus                       | Aktiveringskode:<br>2468           | 10 | Programvareversjon    | Kontroller |
| 11 | 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.....    | 111 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....  | 113 |
| 3. INSTALLATION.....            | 116 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING.....      | 118 |
| 5. KONTROLLPANEL.....           | 118 |
| 6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....  | 119 |
| 7. DAGLIG ANVÄNDNING.....       | 120 |
| 8. KLOCKFUNKTIONER.....         | 124 |
| 9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR..... | 126 |
| 10. TILLVALSFUNKTIONER.....     | 126 |
| 11. RÅD OCH TIPS.....           | 127 |
| 12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....  | 130 |
| 13. FELSÖKNING.....             | 134 |
| 14. ENERGIEFFEKTIVITET.....     | 135 |
| 15. MENYSTRUKTUR.....           | 136 |
| 16. MILJÖSKYDD.....             | 136 |

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

## **1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning**

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

## **1.2 Allmän säkerhet**

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

- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **VARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **VARNING!** 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 ugnsformar.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



#### **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 täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.

- Kontrollera, före installation av 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 hörnet på baksidan               | 1500 mm   |
| Monteringsskruvar                                                                  | 4x25 mm   |

## 2.2 Elanslutning



### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

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

- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp 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 <sup>2</sup> ) |
|------------------|------------------------------|
| max. 1 380       | 3x0.75                       |
| max. 2 300       | 3x1                          |
| max. 3 680       | 3x1.5                        |

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

## 2.3 Använd



### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.



### **WARNING!**

Risk för skador på produkten.

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

## **2.4 Underhåll och rengöring**



### **WARNING!**

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.

- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, 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 högttemperaturfunktion 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 pyrolysugnar/ 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 pyrolysurengöringen 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 pyrolysugnar och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.

## 2.6 Invändig belysning

### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

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

signalera information om produktens 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.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Avyttring

### **WARNING!**

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

# 3. INSTALLATION

### **WARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

## 3.1 Inbyggnad

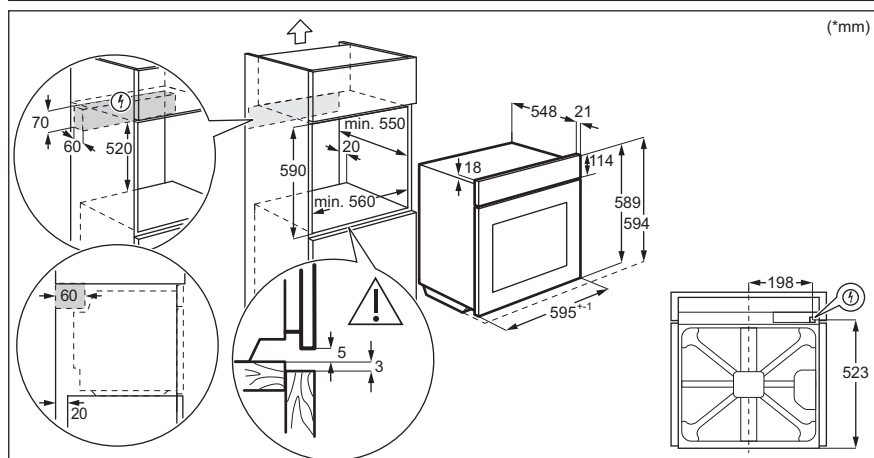
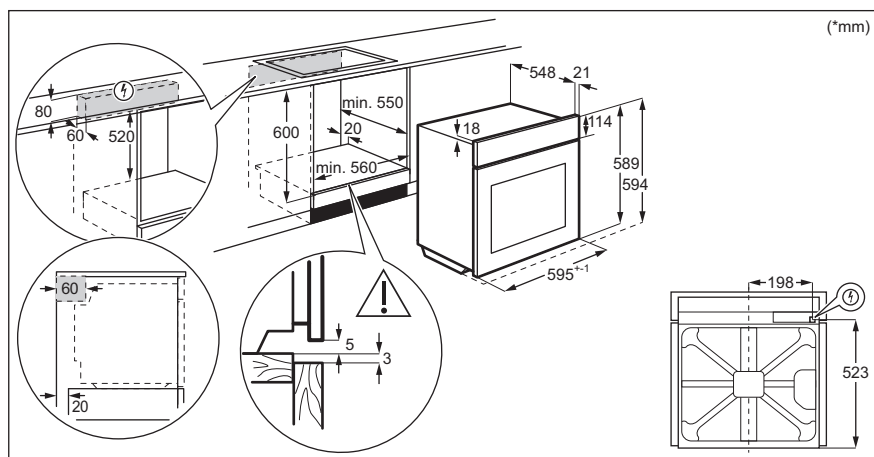


**YouTube**

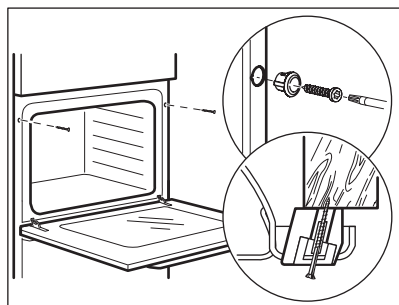
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



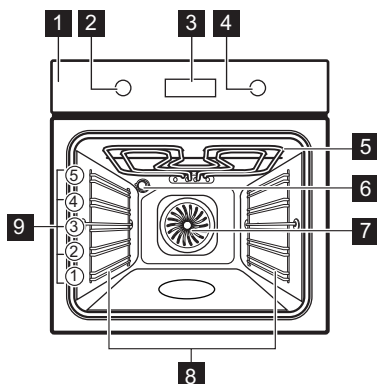


### 3.2 Säkring av ugnen i inbyggadsskåpet



## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Allmän översikt



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

### 4.2 Tillbehör

- **Galler**  
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**

För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.

- **Bakplåt**  
För småfranska, kringlor och små bakverk.

## 5. KONTROLLPANEL

### 5.1 Infällbara vred

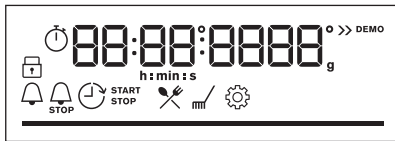
För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

### 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                                                                           | Lås                                                                                 | 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

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

## 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.

## 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.

### 7.2 Tillagningsfunktioner

| Tillagningsfunktion                                                                                     | Program                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Varmluft           | För tillagning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen 20 - 40 °C lägre än för Över-/undervärme.                                                                                                                                                                                         |
| <br>Över-/undervärme   | Tillagning och stekning på en ugnsnivå.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <br>Frost mat          | För tillagning av krispig snabbmat, som pommes frites, potatisklyftor eller vårrullar.                                                                                                                                                                                                                                      |
| <br>Pizza/Paj        | För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <br>Undervärme       | För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <br>Upptining        | För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.                                                                                                                                                                                                                 |
| <br>Bakning med fukt | Den här funktionen är till för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen inuti maskinen skilja sig från den inställda temperaturen. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt. |

| Tillagningsfunktion                                                                                     | Program                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Grill              | För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.                                                         |
| <br>Varmluftsgrillning | stekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger. |
| <br>Meny               | Så här öppnar du menyn: Assisterad matlagning, Rengöring, Inställningar.                                      |

### 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 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: • Automatisk vikt

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

### 7.5 Assisterad matlagning

| Teckenförklaring                                                                    |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
|  | Automatisk vikt tillgängligt. |

| Teckenförklaring                                                                    |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|  | Förvärm ugnen innan du börjar laga mat. |
|  | Ugnsnivå.                               |

| Maträtt |                                                            | Vikt                                             | Ugnsnivå / tillbehör                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1      | Rostbiff, rare                                             |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P2      | Rostbiff, medium                                           | 1 - 1.5 kg; 4–5 cm tjocka bitar                  |  2; bakplåt<br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                                                                                                                                       |
| P3      | Rostbiff, well done                                        |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P4      | Biff, medium                                               | 180 - 220 g per bit; 3 cm tjocka skivor          |   3; tillaga i ugnsform på <b>galler</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                         |
| P5      | Rostbiff/bräserad<br>(Hel entrecote, innanlår, fransyska)) | 1.5 - 2 kg                                       |   2; tillaga i ugnsform på <b>galler</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.        |
| P6      | Rostbiff, rare (långsam tillagning)                        |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P7      | Rostbiff, medium (långsam tillagning)                      | 1 - 1.5 kg; 4–5 cm tjocka bitar                  |  2; bakplåt<br>Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                                                                    |
| P8      | Rostbiff, well done (långsam tillagning)                   |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P9      | Filé eller biff, rare (långsam tillagning)                 |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P10     | Filé eller biff, medium (långsam tillagning)               | 0,5–1,5kg; 5–6 cm tjocka bitar                   |  2; bakplåt<br>Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                                                                    |
| P11     | Filé eller biff, done (långsam tillagning)                 |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P12     | Kalvstek (t.ex. bog)                                       | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm tjocka bitar                  |   2; tillaga i ugnsform på <b>galler</b><br>Använd dina favoritkryddor. Tillsätt vätska. Övertäckt stek.                             |
| P13     | Fläskstek, hals eller bog                                  | 1.5 - 2 kg                                       |   2; tillaga i ugnsform på <b>galler</b><br>Vänd köttet efter halva tillagningstiden.                                              |
| P14     | Pulled pork (långsam tillagning)                           | 1.5 - 2 kg                                       |  2; bakplåt<br>Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.                                                                                                     |
| P15     | Fläskkarré, färsk                                          | 1 - 1.5 kg; 5–6 cm tjocka bitar                  |  2; stekfat på <b>galler</b><br>Använd dina favoritkryddor.                                                                                                                                                         |
| P16     | Revben från gris                                           | 2 - 3 kg; använd råa, 2–3 cm tunna revbensspjäll |  3 långpanna<br>Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.                                                                                                          |
| P17     | Lammfiol med ben                                           | 1.5 - 2 kg; 7–9 cm tjocka bitar                  |  2; tillaga i ugnsform på <b>galler</b><br>Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.                                                                                                               |
| P18     | Hel kyckling                                               | 1 - 1.5 kg; färsk                                |   2; gryta på <b>bakplåt</b><br>Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning. |

|     | Maträtt             | Vikt                  | Ugnsnivå / tillbehör                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|---------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P19 | Halv kyckling       | 0.5 - 0.8 kg          |  3; <b>bakplåt</b><br>Använd dina favoritkryddor.                                                                                                                                                                            |
| P20 | Kycklingbröst       | 180 - 200 g per styck |   2; stekgryta på <b>galler</b><br>Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.                              |
| P21 | Kycklinglår, färska | -                     |  3; <b>bakplåt</b><br>Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.                                                                                                                 |
| P22 | Hel anka            | 2 - 3 kg              |   2; tillaga i ugnsform på <b>galler</b><br>Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet i ugnsformen. Vänd köttet efter halva tillagningstiden. |
| P23 | Hel gås             | 4 - 5 kg              |   2; <b>långpanna</b><br>Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.               |
| P24 | Köttfärslimpa       | 1 kg                  |  2; <b>galler</b><br>Använd dina favoritkryddor.                                                                                                                                                                             |
| P25 | Hel fisk grillad    | 0.5 - 1 kg per fisk   |  2; <b>bakplåt</b><br>Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.                                                                                                                                         |
| P26 | Fiskfilé            | -                     |   3; stekgryta på <b>galler</b><br>Använd dina favoritkryddor.                                                                              |
| P27 | Cheesecake          | -                     |  2;  28 cm springform på <b>galler</b>                                                                                                      |
| P28 | Äppelkaka           | -                     |  3; <b>bakplåt</b>                                                                                                                                                                                                           |
| P29 | Äppeltarte          | -                     |  2; pajform på <b>galler</b>                                                                                                                                                                                                 |
| P30 | Äppelpaj            | -                     |  1;  22 cm pajform på <b>galler</b>                                                                                                     |
| P31 | Brownies            | 2 kg av deg           |  3; <b>långpanna</b>                                                                                                                                                                                                       |
| P32 | Chokladmuffins      | -                     |  3; muffinsbricka på <b>galler</b>                                                                                                                                                                                         |
| P33 | Limpkaka            | -                     |  2; brödform på <b>galler</b>                                                                                                                                                                                              |
| P34 | Bakad potatis       | 1 kg                  |  2; <b>bakplåt</b><br>Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.                                                                                                                                                           |
| P35 | Klyftor             | 1 kg                  |  3 <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper<br>Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar.                                                                                                                          |
| P36 | Grillade grönsaker  | 1 - 1.5 kg            |  3 <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper<br>Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar.                                                                                                                        |

|     | Maträtt                                          | Vikt       | Ugnsnivå / tillbehör                                                                                                                                                                                                                      |
|-----|--------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P37 | Kroketter, frysta                                | 0.5 kg     |  3; bakplåt                                                                                                                                              |
| P38 | Pommes frites, frysta                            | 0.75 kg    |  3; bakplåt                                                                                                                                              |
| P39 | Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor | 1 - 1.5 kg |  2; stekgryta på galler                                                                                                                                  |
| P40 | Potatisgratäng (rå potatis)                      | 1 - 1.5 kg |  1; stekgryta på galler<br>Vänd rätten efter halva tillagningstiden.                                                                                     |
| P41 | Färsk pizza, tunn                                | -          |   2; bakplåt täckt med bakplåtspapper                                   |
| P42 | Färsk pizza, tunn                                | -          |   2; bakplåt täckt med bakplåtspapper                                   |
| P43 | Quiche                                           | -          |  2; bakform på galler                                                                                                                                    |
| P44 | Baguette/ciabatta/ljust bröd                     | 0.8 kg     |   2; bakplåt klädd med bakplåtspapper<br>Mer tid behövs för ljust bröd. |
| P45 | Helkorn/rågbröd/mörkt bröd                       | 1 kg       |   2; bakplåt täckt med bakplåtspapper / brödform på galler              |

## 8. KLOCKFUNKTIONER

### 8.1 Klockfunktioner

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

### 8.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

| Så här ställer du in: Klockslog |        |        |
|---------------------------------|--------|--------|
| Steg 1                          | Steg 2 | Steg 3 |

## Så här ställer du in: Klockslag



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

Ställ tiden

Tryck på: OK.

## Så här ställer du in: Signalur

### Steg 1



Tryck på:

Displayen visar:  
0:00

### Steg 2



Ställ in Signalur

### Steg 3



Tryck på: OK.

Timern startar nedräkningen omedelbart.

## Så här ställer du in: Tillagningstid

### Steg 1



Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen.

### Steg 2



Tryck upprepade gånger på:

Displayen visar:  
0:00  
  
STOP

### Steg 3



Ställ in tillagningstiden.

### Steg 4



Tryck på: OK.

Timern startar nedräkningen omedelbart.

## Så här ställer du in: Tidsfördröjning

### Steg 1



Välj tillagningsfunktion.

### Steg 2



Tryck upprepade gånger på:

### Steg 3



Ställ in starttiden.

### Steg 4



Tryck på: OK.

Displayen visar: tidpunkt  
  
START

Displayen visar:  
--:--  
 STOPP

### Steg 5



Ställ in sluttiden.

### Steg 6



Tryck på: OK.

Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.

## 9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

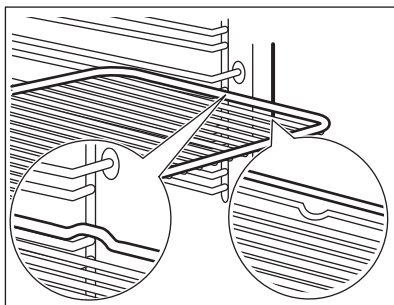
tipssäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

### 9.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten.  
Fördjupningarna är för också enheterna

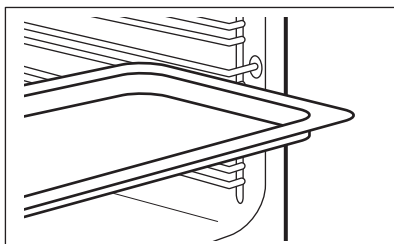
#### **Galler:**

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



#### **Bakplåt / Djup form:**

Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.



## 10. TILLVALSFUNKTIONER

### 10.1 Knapplås

#### **Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.**

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



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

 – 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) |  (t) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |

|  (°C) |  (t) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 250 - maximalt                                                                         | 3                                                                                     |

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Tidsfördröjning.

## 10.3 Kylfläkt

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

# 11. RÅD OCH TIPS

## 11.1 Tillagningsrekommendationer



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

## 11.2 Bakning med fukt

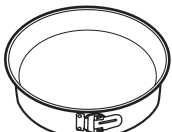
För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vetebullar, 16 st                                                                 | långpanna eller djup form                                                          | 180                                                                                     | 2                                                                                  | 20 - 30                                                                                   |
| Frallor, 9 st                                                                     | långpanna eller djup form                                                          | 180                                                                                     | 2                                                                                  | 30 - 40                                                                                   |
| Fryst pizza, 0,35 kg                                                              | galler                                                                             | 220                                                                                     | 2                                                                                  | 10 - 15                                                                                   |
| Rulltårta                                                                         | långpanna eller djup form                                                          | 170                                                                                     | 2                                                                                  | 25 - 35                                                                                   |
| Brownie                                                                           | långpanna eller djup form                                                          | 175                                                                                     | 3                                                                                  | 25 - 30                                                                                   |
| Sufflé, 6 st                                                                      | keramiska ramekiner på galler                                                      | 200                                                                                     | 3                                                                                  | 25 - 30                                                                                   |
| Sockerkaksbotten                                                                  | flan-form på galler                                                                | 180                                                                                     | 2                                                                                  | 15 - 25                                                                                   |
| Viktoriakaka                                                                      | gratängform på galler                                                              | 170                                                                                     | 2                                                                                  | 40 - 50                                                                                   |
| Pocherad fisk, 0,3 kg                                                             | långpanna eller djup form                                                          | 180                                                                                     | 3                                                                                  | 20 - 25                                                                                   |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hel fisk, 0,2 kg                                                                 | långpanna eller djup form                                                         | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Fiskfilé, 0,3 kg                                                                 | pizzaform på galler                                                               | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Pocherat kött, 0,25 kg                                                           | långpanna eller djup form                                                         | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                 | långpanna eller djup form                                                         | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Småkakor, 16 st                                                                  | långpanna eller djup form                                                         | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Macaroons, 24 st                                                                 | långpanna eller djup form                                                         | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Muffins, 12 st                                                                   | långpanna eller djup form                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Matpaj, 20 st                                                                    | långpanna eller djup form                                                         | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Mördegskakor, 20 st                                                              | långpanna eller djup form                                                         | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Tarteletter, 8 st                                                                | långpanna eller djup form                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Pocherade grönsaker, 0,4 kg                                                      | långpanna eller djup form                                                         | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Vegetarisk omelett                                                               | pizzaform på galler                                                               | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg                                                       | långpanna eller djup form                                                         | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |

### 11.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

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

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

### 11.4 Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  |  |                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   | ( °C)                                                                             | (min)                                                                             |                                                                                                                                                    |
| Småkakor, 20 st/plåt                                                             | Över-/under-värme                                                                 | Bakplåt                                                                           | 3                                                                                 | 170                                                                               | 20 - 35                                                                           | -                                                                                                                                                  |
| Småkakor, 20 st/plåt                                                             | Varmluft                                                                          | Bakplåt                                                                           | 3                                                                                 | 150 - 160                                                                         | 20 - 35                                                                           | -                                                                                                                                                  |
| Småkakor, 20 st/plåt                                                             | Varmluft                                                                          | Bakplåt                                                                           | 2 och 4                                                                           | 150 - 160                                                                         | 20 - 35                                                                           | -                                                                                                                                                  |
| Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar                                                    | Över-/under-värme                                                                 | Galler                                                                            | 2                                                                                 | 180                                                                               | 70 - 90                                                                           | -                                                                                                                                                  |
| Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar                                                    | Varmluft                                                                          | Galler                                                                            | 2                                                                                 | 160                                                                               | 70 - 90                                                                           | -                                                                                                                                                  |
| Fettfri socker-<br>erkaka,<br>kakform<br>Ø26 cm                                  | Över-/under-värme                                                                 | Galler                                                                            | 2                                                                                 | 170                                                                               | 40 - 50                                                                           | Förvärm ugnen till 10 min.                                                                                                                         |
| Fettfri socker-<br>erkaka,<br>kakform<br>Ø26 cm                                  | Varmluft                                                                          | Galler                                                                            | 2                                                                                 | 160                                                                               | 40 - 50                                                                           | Förvärm ugnen till 10 min.                                                                                                                         |
| Fettfri socker-<br>erkaka,<br>kakform<br>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.<br>Förvärm ugnen till 10 min. |

## 12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Rengöring



**Rengöringsme-  
del**

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.

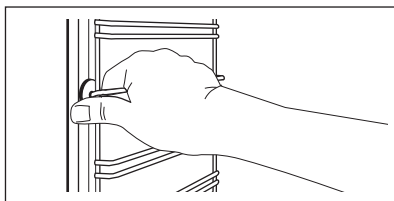
Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

### 12.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

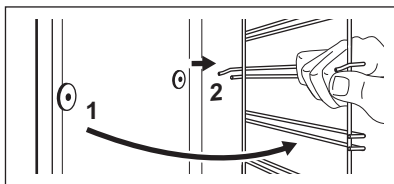
**Steg 1** Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

**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.



### **WARNING!**

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.



Ugnslampan är släckt under rengöringen.

När ugnen har nått den inställda temperaturen låses luckan. Tills luckan låses upp visar displayen:

#### **När rengöringen är klar:**

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa.

Ta bort rester från ugnens botten.

## 12.4 Påminnelse om rengöring

#### **Ugnen påminner dig om när den ska rengöras med pyrolytisk rengöring.**



blinkar på displayen i 5 sekunder efter varje tillagning.

För att stänga av påminnelsen, ange Meny och välj Inställningar, Påminnelse om rengöring.

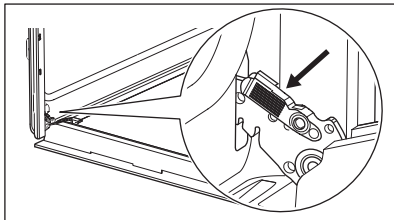
## 12.5 Hur man tar bort och installerar: Luckan

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.

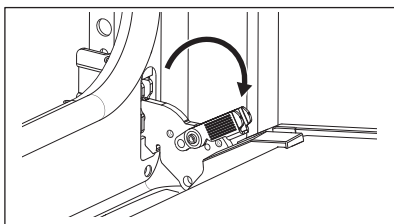
**⚠ FÖRSIKTIGHET!**

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

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

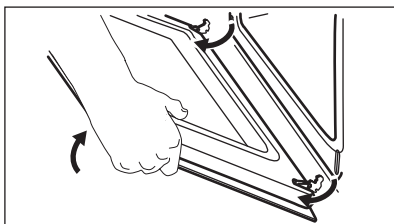


- Steg 2** Lyft och dra i spärren tills de klickar.



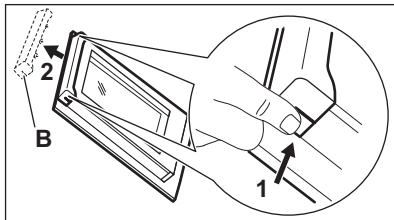
- Steg 3** Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra därefter för att ta bort luckan från sin plats.

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

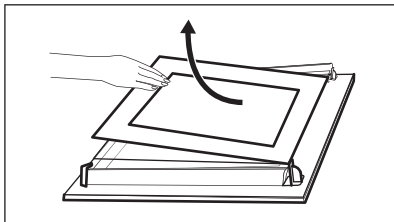


- Steg 5** Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.

- Steg 6** Dra lucklisten framåt för att ta bort den.



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

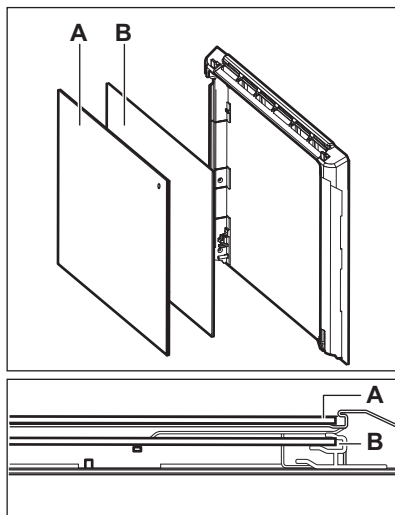


**Steg 8** Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.

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

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

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



## 12.6 Byte av: Lampa



### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

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

### **Innan du byter lampan:**

| <b>Steg 1</b>                              | <b>Steg 2</b>                     | <b>Steg 3</b>                           |
|--------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|
| Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall. | Koppla bort ugnen från eluttaget. | Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet. |

## Bakre lampa

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

## 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**

| <b>Problem</b>                                   | <b>Kontrollera att...</b>                     |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Det går inte att starta eller använda produkten. | Produkten är korrekt ansluten till eluttaget. |
| Produkten värms inte upp.                        | Den automatiska avstängningen är avaktiverad. |
| Produkten värms inte upp.                        | Produktsens lucka är stängd.                  |
| Produkten värms inte upp.                        | Säkringen har inte löst ut.                   |
| Produkten värms inte upp.                        | Låset är avstängt.                            |

#### **Komponenter**

| <b>Problem</b>             | <b>Kontrollera att...</b>       |
|----------------------------|---------------------------------|
| Belysningen är släckt.     | Bakning med fukt - är påslagen. |
| Belysningen fungerar inte. | Glödlampan är trasig.           |

#### **Felkoder**

| <b>Displayen visar ...</b> | <b>Kontrollera att...</b>                           |
|----------------------------|-----------------------------------------------------|
| Err C3                     | Ugnsluckan är stängd och ugnslåset är inte trasigt. |
| Err F102                   | Produktsens lucka är stängd.                        |
| Err F102                   | Ugnslåset är inte trasigt.                          |
| 00:00                      | Ett strömbavbrott har inträffat. Ställ in klockan.  |

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

### 13.2 Servicedata

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

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten.

Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre

ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

**Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:**

Modell (MOD.) .....

**Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:**

Produktnummer (PNC) .....

**Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:**

Serienummer (S.N.) .....

## 14. ENERGIEFFEKTIVITET

### 14.1 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar

|                                                               |                                           |         |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------|
| Leverantörens namn                                            | Electrolux                                |         |
| Modellidentifiering                                           | CKP806X1 949498243<br>OOP805NZ1 949498244 |         |
| Energieffektivitetsindex                                      | 81.2                                      |         |
| Energieffektivitetsklass                                      | A+                                        |         |
| Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge | 0.93 kWh/cykel                            |         |
| Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge       | 0.69 kWh/cykel                            |         |
| Antal kaviteter                                               | 1                                         |         |
| Värmekälla                                                    | Elektricitet                              |         |
| Volym                                                         | 72 l                                      |         |
| Typ av ugn                                                    | Inbyggd ugn                               |         |
| Massa                                                         | CKP806X1                                  | 31.6 kg |
|                                                               | OOP805NZ1                                 | 31.4 kg |

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

### 14.2 Energibesparing



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

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

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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

#### Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

#### Restvärme

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

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.

**Varmhållning**

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

**Laga mat med släckt belysning**

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

**Bakning med fukt**

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

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

15. MENYSTRUKTUR

15.1 Meny

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

Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

| Meny-struktur                                                                                           |                              |                                                                                             |    |                                                                                                 |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Assisterad matlagning  |                              | Rengöring  |    | Inställningar  |             |
| Inställningar                                                                                           |                              |                                                                                             |    |                                                                                                 |             |
| 01                                                                                                      | Klockslag                    | Ändra                                                                                       | 02 | Ljusstyrka i display                                                                            | 1 - 5       |
| 03                                                                                                      | Knappljud                    | 1 - Pip<br>2 - Klick<br>3 - Ljud av                                                         | 04 | Ljudvolym knappar                                                                               | 1 - 4       |
| 05                                                                                                      | Upptimer                     | På/Av                                                                                       | 06 | Belysning                                                                                       | På/Av       |
| 07                                                                                                      | Snabbuppvärmning             | På/Av                                                                                       | 08 | Påminnelse om rengöring                                                                         | På/Av       |
| 09                                                                                                      | Demoläge                     | Aktiveringskod: 2468                                                                        | 10 | Programversion                                                                                  | Kontrollera |
| 11                                                                                                      | 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.





