



**OOP808NB**

**NO** Bruksanvisning | **Ovn**

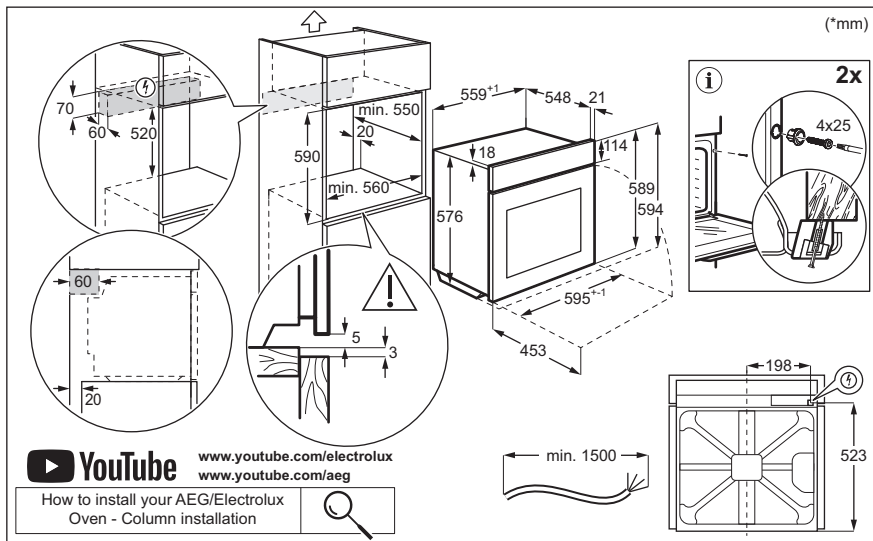
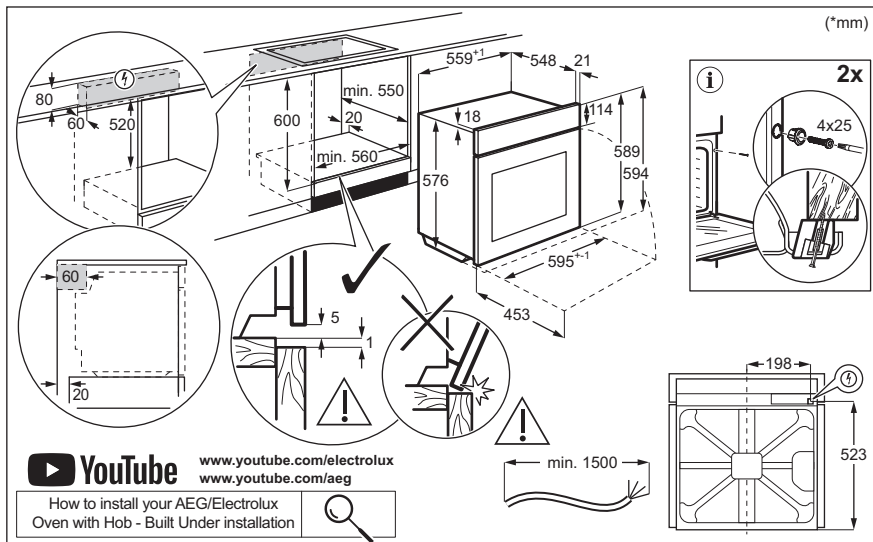
**3**

**SV** Bruksanvisning | **Inbygggnadsugn**

**23**



# INSTALLASJON / INSTALLATION



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



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

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

Med forbehold om endringer.

## INNHold

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SIKKERHETSINFORMASJON.....   | 3  |
| 2. SIKKERHETSANVISNINGER.....   | 5  |
| 3. PRODUKTBESKRIVELSE.....      | 8  |
| 4. BETJENINGSPANEL.....         | 8  |
| 5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....    | 9  |
| 6. DAGLIG BRUK.....             | 9  |
| 7. TILLEGGSFUNKSJONER.....      | 13 |
| 8. KLOKKEFUNKSJONENE.....       | 14 |
| 9. BRUKE TILBEHØRET.....        | 15 |
| 10. RÅD OG TIPS.....            | 15 |
| 11. STELL OG RENGJØRING.....    | 17 |
| 12. FEILSØKING.....             | 19 |
| 13. ENERGIEFFEKTIVITET.....     | 20 |
| 14. BESKYTTELSE AV MILJØET..... | 21 |

## 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 i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablen.
- 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 gjenstander 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 installasjonsinstruksjonene som er tilgjengelige på nettstedet vårt.
- 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.

### 2.2 Elektrisk tilkobling

#### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.

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

- 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, H05Z1Z1-F

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

| Totalt strømforbruk (W) | Ledningstverrsnitt (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------------|---------------------------------------|
| maks 1380               | 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 frigjøres.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer 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.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for konserveringsformål.

- Plasser ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i, i nærheten av eller på produktet.

### ⚠ ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade eller misfarging på emaljen:
  - Ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte på bunnen av produktets rom.
  - 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 emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen til produktet.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet eller anbefalt av produsenten.
- 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 produktet, 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 dørglassene umiddelbart når de er skadet. Kontakt et autorisert servicesenter.

- 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, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

## 2.5 Pyrolytisk rengjøring

### ADVARSEL!

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

- Før du utfører pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming skal du fjerne følgende fra ovnsrommet:
  - eventuelle 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

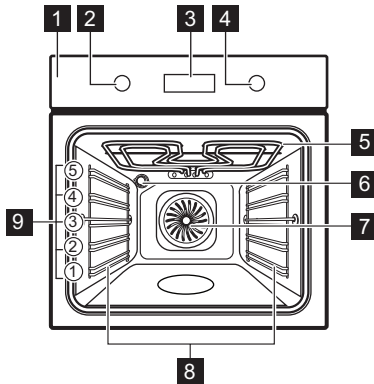
### ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

## 3. PRODUKTBEKRIVELSE

### 3.1 Generell oversikt



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

## 4. BETJENINGSPANEL

### 4.1 Slå produktet av og på.

For å slå på produktet:

1. Trykk på bryterne. Bryterne kommer ut.
2. Drei bryteren for ovnsfunksjonene for å velge funksjon:
3. Drei kontrollbryteren for å justere innstillinger.

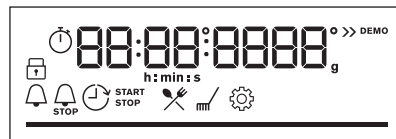
Drei bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å slå av produktet [0].

### 4.2 Oversikt over betjeningspanel

|  |                                                              |
|--|--------------------------------------------------------------|
|  | Trykk for å stille inn timerfunksjoner.                      |
|  | Trykk og hold inne for å velge funksjonen: Hurtigoppvarming. |
|  | Trykk for å slå produktets lampe på og av.                   |
|  | Trykk og hold inne for å velge funksjonen: Lås               |
|  | Trykk for å bekrefte valget.                                 |

### 4.3 Displayindikatorer

Display med nøkkelfunksjoner:



|  |                                                                                                                        |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Produktet er låst.                                                                                                     |
|  | Undermeny: Assistert matlaging.                                                                                        |
|  | Undermeny: Rengjøring.                                                                                                 |
|  | Undermeny: Innstillinger                                                                                               |
|  | Hurtigoppvarming er aktivert.                                                                                          |
|  | Varselur er aktivert.                                                                                                  |
|  | Tilberedningstid er aktivert.                                                                                          |
|  | Utsatt start er aktivert.                                                                                              |
|  | Tidteller er aktivert.                                                                                                 |
|  | Fremdriftslinje – indikerer visuelt når produktet når den innstilte temperaturen eller når tilberedningstiden er over. |

## 5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 5.1 Klokkeinnstilling.

Etter første tilkobling til strøm, vent til displayet viser: "00:00" eller "12:00" (avhengig av modell).

1. Dreii på kontrollbryteren for å stille tiden.
2. Trykk på OK.

### 5.2 Innledende forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før førstegangs bruk og kontakt med mat. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventiler rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. Se Daglig bruk. La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

## 6. DAGLIG BRUK

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Varmefunksjoner



#### **Varmluft**

For å steke kjøtt og bake kaker. Still inn en lavere temperatur enn for konvensjonell matlagning, da viften fordeler varmen jevnt innvendig i ovnen.



#### **Over- og undervarme**

For å bake og steke på ett hyllnivå.



#### **Frossen mat**

For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.



#### **Pizzafunksjon**

For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.



#### **Undervarme**

For å oppnå bruning og en sprø bunn. Bruk det laveste hyllnivået.



#### **Tining**

For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.



#### **Baking med fukt**

Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i produktet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Oppvarmingseffekten kan bli redusert. For mer informasjon, referer til Daglig bruk, Merknader om: Baking med fukt.



#### **Grill**

Slik griller du tynne matstykker og rister brød.



#### **Gratinerer med vifte**

For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassering. For å gratinere og brune.



Lampen kan slå seg av automatisk ved en temperatur under 80 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

## 6.2 Merknader om: 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 instruksjonene om tilberedning, referer til Råd og Tips, Baking med fukt. For generelle anbefalinger om energisparing, referer til Energieffektivitet, Tips om energisparing.

## 6.3 Innstilling: Varmefunksjoner

1. Vri på knappen for varmfunksjonene for å velge en oppvarmingsfunksjon.
2. Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.

 Hurtigoppvarming – trykk og hold for å forkorte oppvarmingstiden. Den er tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner. Viften kan slå seg på automatisk.

## 6.4 Angi: Meny

Åpne menyen for å få tilgang til Assistert matlaging-retter og innstillinger.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .  
Displayet viser , , .
2. Drei kontrollbryteren og velg ikonet for å gå inn i undermenyen. Trykk på OK.

## 6.5 Innstilling: Assistert matlaging



Assistert matlaging undermenyen består av programmer som er utformet for dedikerte retter. Programmer starter med en passende innstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedning.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .
2. Drei kontrollbryteren for å velge . Trykk på OK.
3. Drei kontrollbryteren for å velge en rett (P1 – P ...). Trykk på OK.
4. Drei kontrollbryteren for å justere vekten. Alternativet er tilgjengelig for utvalgte retter. Trykk på OK.
5. Plasser maten inne i produktet. Trykk på OK.
6. Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

### Undermeny: Assistert matlaging

| Bildetekst                                                                        |                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|  | Vektjustering tilgjengelig.                      |
|  | Forvarm produktet før du starter tilberedningen. |
|  | Bretthøyde. Se Produktbeskrivelse.               |

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

| Rett                            | Vekt                                     | Bretthøyde / tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b> Roastbiff, rå         |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>P2</b> Roastbiff, medium     | 1 - 1,5 kg; 4–5 cm tykke stykker         |  <b>2; stekebrett</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.                                                                                            |
| <b>P3</b> Roastbiff, godt stekt |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>P4</b> Biff, medium          | 180 - 220 g per stykk; 3 cm tykke skiver |   <b>3; stekeform på rist</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet. |

|     | Rett                                                    | Vekt                                   | Bretthøyde / tilbehør                                                                                                                                                                              |
|-----|---------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P5  | <b>Oksestek / brasert</b><br>(ribbe, rund, tykk flanke) | 1.5 - 2 kg                             |  2; stekeform på rist<br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.     |
| P6  | <b>Roastbiff, rå</b> (langtidssteking)                  |                                        |                                                                                                                                                                                                    |
| P7  | <b>Roastbiff, medium</b><br>(langtidssteking)           | 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.                    |
| P8  | <b>Roastbiff, godt stekt</b><br>(langtidssteking)       |                                        |                                                                                                                                                                                                    |
| P9  | <b>Filet av biff, rå</b> (langtidssteking)              |                                        |                                                                                                                                                                                                    |
| P10 | <b>Filet av biff, medium</b><br>(langtidssteking)       | 0,5–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker       |  2; <b>stekebrett</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.                    |
| P11 | <b>Filet av biff, passe stekt</b><br>(langtidssteking)  |                                        |                                                                                                                                                                                                    |
| P12 | <b>Kalvestek</b> (f.eks. skulder)                       | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker       |  2; stekeform på rist<br>Tilsett vann. Stek det tildekket.                                                        |
| P13 | <b>Svinenakke eller skulder</b>                         | 1.5 - 2 kg                             |  2; stekeform på rist<br>Snu kjøttet etter halve steketiden.                                                      |
| P14 | <b>Pulled pork</b> (langsom tilberedning)               | 1.5 - 2 kg                             |  2; <b>stekebrett</b><br>Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.                  |
| P15 | <b>Svinekam, fersk</b>                                  | 1 - 1.5 kg; 5–6 cm tykke stykker       |  2; stekeform på rist                                                                                             |
| P16 | <b>Svineribbe</b>                                       | 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 | <b>Lammelår med ben</b>                                 | 1.5 - 2 kg; 7–9 cm tykke stykker       |  2; stekeform på <b>stekebrett</b><br>Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.                        |
| P18 | <b>Hel kylling</b>                                      | 1 - 1.5 kg; fersk                      |  2; gryterett på <b>stekebrett</b><br>Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge. |
| P19 | <b>Halv kylling</b>                                     | 0.5 - 0.8 kg                           |  3; <b>stekebrett</b>                                                                                           |
| P20 | <b>Kyllingbryst</b>                                     | 180 - 200 g per stykk                  |  2; gryterett på rist<br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.                                        |
| P21 | <b>Kyllinglår, ferske</b>                               | -                                      |  3; <b>stekebrett</b><br>Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.         |

|     | Rett                                                       | Vekt                | Breththøide / tilbehør                                                                                                                                                                         |
|-----|------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P22 | Hel and                                                    | 2 - 3 kg            |  2; stekeform på rist<br>Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.                        |
| P23 | Hel gås                                                    | 4 - 5 kg            |  2; langpanne<br>Legg kjøttet på stekebrettet. Snu gåsen etter halve steketiden.                              |
| P24 | Kjøttpudding                                               | 1 kg                |  2; rist                                                                                                      |
| P25 | Hel fisk, grillet                                          | 0.5 - 1 kg per fisk |  2; stekebrett<br>Fyll fisken med smør, krydder og urter.                                                     |
| P26 | Fiskefilét                                                 | -                   |  3; gryterett på rist                                                                                         |
| P27 | Ostekake                                                   | -                   |  2;  28 cm rund form på rist |
| P28 | Eplekake                                                   | -                   |  3; stekebrett                                                                                                |
| P29 | Epleterte                                                  | -                   |  2; paiform på rist                                                                                           |
| P30 | Eplepai                                                    | -                   |  1;  22 cm paiform på rist   |
| P31 | Brownies                                                   | 2 kg av deig        |  3; langpanne                                                                                                 |
| P32 | Muffins                                                    | -                   |  3; muffinsbrett på rist                                                                                      |
| P33 | Brødkake                                                   | -                   |  2; loff-form på rist                                                                                         |
| P34 | Bakte poteter                                              | 1 kg                |  2; stekebrett<br>Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.                                           |
| P35 | Båter                                                      | 1 kg                |  3; stekebrett med bakepapir<br>Skjær potetene i biter.                                                       |
| P36 | Grillade blandede grønnsaker                               | 1 - 1.5 kg          |  3; stekebrett med bakepapir<br>Del grønnsakene i stykker.                                                  |
| P37 | Kroketter, frosne                                          | 0.5 kg              |  3; stekebrett                                                                                              |
| P38 | Pommes frites, frosne                                      | 0.75 kg             |  3; stekebrett                                                                                              |
| P39 | Kjøtt- / grønnsaks-<br>sagne med tørre pasta-<br>staplater | 1 - 1.5 kg          |  2; gryterett på rist                                                                                       |
| P40 | Potetgrateng (råpoteter)                                   | 1 - 1.5 kg          |  1; gryterett på rist<br>Snu retten etter halve tilberedningstiden.                                         |
| P41 | Fersk pizza, tynn                                          | -                   |  2; stekebrett med bakepapir                                                                                |

|     | Rett                                | Vekt   | Breththøyde / tilbehør                                                                                                                                                                                                          |
|-----|-------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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              |

## 6.6 Endring: Innstillinger

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .
2. Drei kontrollbryteren for å velge . Trykk på OK
3. Drei kontrollbryteren for å velge innstilling. Trykk på OK.
4. Drei kontrollbryteren for å justere verdien. Trykk på OK.
5. Drei bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å gå ut av Meny.

### Undermeny: Innstillinger

| Innstilling        | Verdi |
|--------------------|-------|
| 01 Tid på dagen    | Endre |
| 02 Skjermlysstyrke | 1 - 5 |

| Innstilling                        | Verdi                          |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 03 Tastelyder                      | 1 – Pip, 2 – Klikk, 3 – Lyd av |
| 04 Summervolum                     | 1 - 4                          |
| 05 Tidteller                       | På/Av                          |
| 06 Lys                             | På/Av                          |
| 07 Hurtigoppvarming                | På/Av                          |
| 08 Rengjøringspåminnelse           | På/Av                          |
| 09 Demomodus                       | Aktiveringskode: 2468          |
| 10 Programvareversjon              | Kontroller                     |
| 11 Tilbakestill alle innstillinger | Ja / Nei                       |

## 7. TILLEGGSFUNKSJONER

### 7.1 Sperre

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

Når den er aktivert mens produktet er i bruk, låser den betjeningspanelet og sørger for at de gjeldende tilberedningsinnstillingene fortsetter uavbrutt.

Når den er aktivert mens produktet er av, holder den betjeningspanelet låst, slik at produktet ikke kan slås på utilsiktet.

 – trykk og hold for å slå på funksjonen.

Det høres et lydsignal.  blinker 3 ganger når låsen er slått på.

 – trykk og hold for å slå på funksjonen.

### 7.2 Automatisk avstenging

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmfunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

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

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

Hvis du har tenkt å kjøpe en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden. Se Klokkefunksjonene.

Automatisk avstenging virker ikke med funksjonene: Lys, Utsatt start.

## 7.3 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.

## 8. KLOKKEFUNKSJONENE

### 8.1 Beskrivelse av timer-funksjoner

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Varselur</b>         | For å angi tidsnedtelling. Når timeren er ferdig høres et lydsignal. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet, og kan stilles inn når som helst.     |
| <br><b>Tilberedningstid</b> | For å stille inn tilberedningsvarighet. Når tidsuret er ferdig, høres signalet og varmefunksjonen slås automatisk av.                                                     |
| <br><b>Utsatt start</b>     | For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.                                                                                                                 |
| <br><b>Tidteller</b>        | For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimalt er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet, og kan stilles inn når som helst. |

### 8.2 Innstilling: Varselur

1. Trykk på .

Displayet viser: 0:00 og .

2. Drei kontrollbryteren for å stille inn Varselur.
3. Trykk på **OK**. Timeren starter nedtelling med det samme.

### 8.3 Innstilling: Tilberedningstid

1. Drei bryterne for å velge ovnsfunksjonen og angi temperaturen.
2. Trykk på  til displayet viser: 0:00 og .
3. Drei kontrollbryteren for å stille inn Tilberedningstid.
4. Trykk **OK**. Timeren starter nedtelling med det samme.

5. Når tiden er ute, trykk på **OK** og drei bryteren for ovnsfunksjonene til avposisjonen.

### 8.4 Innstilling: Utsatt start

1. Drei bryterne for å velge ovnsfunksjonen og angi temperaturen.
2. Trykk på  til displayet viser:  og **START**.
3. Drei på kontrollbryteren for å stille starttiden.
4. Trykk på **OK**.

Displayet viser: --:-- .

5. Drei på kontrollbryteren for å stille sluttiden.
6. Trykk på **OK**.  
Timeren starter nedtelling ved angitt starttid.
7. Når tiden er ute, trykk på **OK** og drei bryteren for ovnsfunksjonene til avposisjonen.

### 8.5 Innstilling: Tidteller

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til  for å gå inn i Meny.
2. Drei kontrollknotten for å velge /Tidteller. Referer til Daglig bruk, Meny: Innstillinger.
3. Trykk på **OK**.
4. Drei kontrollbryteren for å slå Uptimer på og av.
5. Trykk på **OK**.

## 8.6 Innstilling: Tid på dagen

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til  for å gå inn i Meny.
2. Drei kontrollknotten for å velge /Tid på dagen. Referer til Daglig bruk, Meny: Innstillinger.

3. Drei kontrollbryteren for å stille inn låsen.
4. Trykk på **OK**.

## 9. BRUKE TILBEHØRET

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 9.1 Innsetting av tilbehør

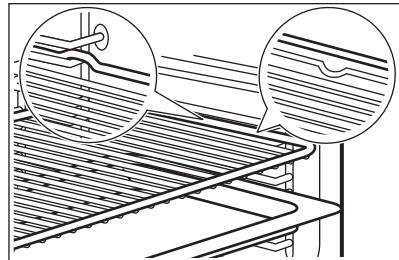
Tilbehør tilgjengelig avhengig av modell. Skann QR-koden for å sjekke hvordan du bruker tilbehør som følger med produktet. Du kan bestille valgfritt tilbehør separat. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.



En liten fordypning på toppen øker sikkerheten og gir vippebeskyttelse. Fordypningene er også tippebeskyttet. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Sett inn tilbehøret (rist/brett) mellom styreskinnene på hyllestøtten. Sørg for at

hyllen berører baksiden av ovnsinteriøret og føttene peker ned.



Hvis brettet har en skråning, plasser den mot baksiden av ovns interiør.

Hvis det er en inskripsjon på tilbehøret, sørg for at den vender mot deg.

Hvis du bruker et brett med hull, plasser brettet/pannen under for å samle opp dryppende væsker.

## 10. RÅD OG TIPS

### 10.1 Råd om tilberedning

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

Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Hintene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikk mattype.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

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

For energisparingstips, referer til Energieffektivitet.

#### Symboler som brukes i tabellene:

|                                                                                     |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Matttype               |
|  | Varmefunksjon          |
|  | Temperatur             |
|  | Tilbehør               |
|  | Hyllenivå              |
|  | Tilberedningstid (min) |

10.2 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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

- **Pizzabrett** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm
- **Bakeform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26 cm

- **Ramekiner** – keramikk, diameter 8 cm, høyde 5 cm
- **Tertebunnsform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm

10.3 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                            | rist                                                                              | 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                                                                    | sukkerbrødform på rist                                                            | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Formkake med sylte-tøy                                                            | bakeform på rist                                                                  | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Posjert fisk, 0,3 kg                                                              | stekebrett eller langpanne                                                        | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Hel fisk, 0,2 kg                                                                  | stekebrett eller langpanne                                                        | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Fiskefilét, 0,3 kg                                                                | pizzabrett på rist                                                                | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Posjert kjøtt, 0,25 kg                                                            | stekebrett eller langpanne                                                        | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | stekebrett eller langpanne                                                        | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk                                             | stekebrett eller langpanne                                                        | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Makroner, 24 stk                                                                  | stekebrett eller langpanne                                                        | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffins, 12 stk                                                                   | stekebrett eller langpanne                                                        | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Ikke-søt butterdeig, 20 stk                                                       | stekebrett eller langpanne                                                        | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| 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                                                                           |

## 10.4 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Småkaker, 20 stk. per stekebrett                                                  | Over- og undervarme                                                               | Stekebrett                                                                        | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Småkaker, 20 stk. per stekebrett                                                  | Varmluft                                                                          | Stekebrett                                                                        | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Småkaker, 20 stk. per stekebrett                                                  | 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                                                         | Varmluft                                                                          | Rist                                                                              | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Over- og undervarme                                                               | Rist                                                                              | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Varmluft                                                                          | Rist                                                                              | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Varmluft                                                                          | Rist                                                                              | 2 og 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Mørdeigkjes                                                                       | Varmluft                                                                          | Stekebrett                                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Mørdeigkjes                                                                       | Varmluft                                                                          | Stekebrett                                                                        | 2 og 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Mørdeigkjes                                                                       | Over- og undervarme                                                               | Stekebrett                                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Smørbrød <sup>1)</sup>                                                            | Grill                                                                             | Rist                                                                              | 4                                                                                 | maks.     | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen i 10 minutter.

## 11. STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 11.1 Merknader om rengjøring

#### Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

#### Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver 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 innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

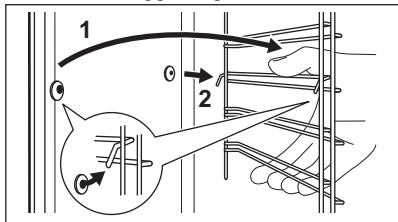
#### Tilbehør

- 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 ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

## 11.2 Fjerning av brettstigene

Fjern brettstigene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.
3. Trekk den bakre delen av brettstigene ut fra sideveggen og ta den ut.



4. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge. Hvis teleskopskinnene leveres, må holdepinnene peke mot fronten.

## 11.3 Pyrolytisk rengjøring

### ⚠ ADVARSEL!

Det er fare for brannskader.

### ⚠ FORSIKTIG!

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

Ikke start funksjonen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt.

1. Sørg for at produktet er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengjør innsiden av ovnen og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.
4. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til  for å gå inn i Meny.
5. Drei på kontrollbryteren for å velge  og trykk på OK.

| Rengjøringsprogram      | Varighet   |
|-------------------------|------------|
| C1 - Lett rengjøring    | 1 h        |
| C2 - Normal rengjøring  | 1 h 30 min |
| C3 - Grundig rengjøring | 2 h 30 min |

6. Drei kontrollbryteren for å velge rengjøringsprogrammet og trykk på OK.
7. Trykk på OK for å starte rengjøring. Når rengjøringen starter, er døren til produktet lukket og lampen er av. Displayet viser  inntil døren låses opp.
8. Etter rengjøring, drei bryteren for varmefunksjoner til av-posisjonen.
9. Vent til produktet er kaldt og døren låses opp. Rengjør innsiden av ovnen med en myk klut og vann.

## 11.4 Rengjøringspåminnelse

Når  blinker på displayet etter tilberedning, minner produktet deg på å rengjøre det med pyrolytisk rengjøring. Du kan slå av påminnelsen i undermenyen: Innstillinger. Referer til Daglig bruk, Endre: Innstillinger.

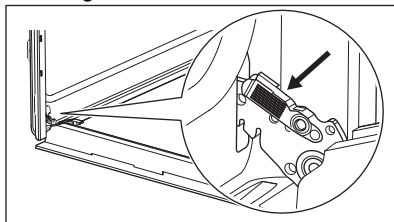
## 11.5 Fjerning og montering av døren

Du kan fjerne ovnsdøren og de innvendige glasspanelene for å rengjøre dem. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.

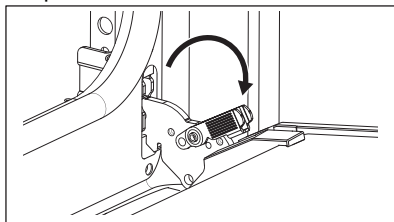
### ⚠ FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

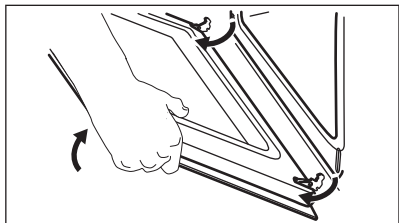
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



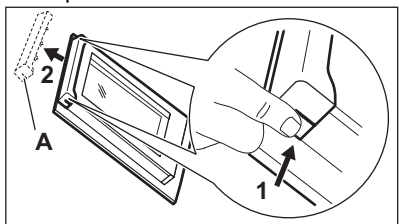
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



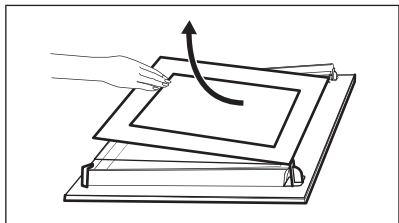
3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



4. Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.
5. Hold dørlisten **A** øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av feringen. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.



8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.
9. Etter rengjøring, installer glasspanelene og ovnsdøren. Sørg for at du setter glasspanelene på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/utskriften på siden av glasspanelet. Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

Sonen med trykk må vende mot innsiden av døren (vendt mot innsiden av ovnen).

## 11.6 Skifte lyspære

### ⚠ ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.  
Lampen kan være varm.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Koble produktet fra strømforsyningen.
3. Legg kluten på ovnsgulvet.

### ⚠ FORSIKTIG!

Hold alltid halogenlampen med en klut for å hindre at fettrester brenner på lampen.

## Bakre ovnslampe

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

## 12. FEILSØKING

### ⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## 12.1 Hva må gjøres, hvis...

| Problem                                     | Kontroller at...                                    |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Du ikke kan slå på eller betjene produktet. | Produktet 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.                  | Sperre er deaktivert.                               |
| Lampen er slått av.                         | Baking med fukt – er aktivert.                      |
| Lampen fungerer ikke                        | Lyspæren har gått.                                  |
| Err C3                                      | Døren er lukket eller dørlåsen er ikke ødelagt.     |
| Err F102                                    | Døren til produktet er lukket.                      |
| Err F102                                    | Dørlåsen er ikke ødelagt.                           |
| Displayet viser 00:00.                      | Det var strømbrytning. Angi tid på dagen.           |



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

## 12.2 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 produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

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

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

## 13. ENERGIEFFEKTIVITET

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

|                                                           |                    |
|-----------------------------------------------------------|--------------------|
| Leverandørens navn                                        | Electrolux         |
| Modellidentifikasjon                                      | OOP808NB 949288042 |
| Energieffektivitetsindeks                                 | 61.2               |
| Energieffektivitetsklasse                                 | A++                |
| Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme | 0.93 kWh/syklus    |
| Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus          | 0.52 kWh/syklus    |

|              |              |
|--------------|--------------|
| Antall ovner | 1            |
| Varmekilde   | Elektrisitet |
| Volum        | 72 l         |
| Ovnstyper    | Innebygd ovn |
| Masse        | 29.2 kg      |

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 1: Komfyrer, ovner, dampovner og grillapparater - Metoder for måling av yteevne.

## 13.2 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

|                                                                                     |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Strømforbruk i standby-modus                                                        | 0.8 W  |
| Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus | 20 min |

### 13.3 Energisparingstips

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

Hold pausene mellom stekingene 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

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 holde maten varm eller varme opp andre retter.

Når du slår av produktet viser displayet restvarmen eller temperaturen.

#### Sluk holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, 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.

## 14. 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.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....     | 23 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....   | 25 |
| 3. PRODUKTBESKRIVNING.....       | 28 |
| 4. KONTROLLPANEL.....            | 28 |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....   | 29 |
| 6. DAGLIG ANVÄNDNING.....        | 29 |
| 7. YTTERLIGARE FUNKTIONER.....   | 33 |
| 8. KLOCKFUNKTIONER.....          | 34 |
| 9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....      | 35 |
| 10. RÅD OCH TIPS.....            | 35 |
| 11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 37 |
| 12. FELSÖKNING.....              | 40 |
| 13. ENERGIEFFEKTIVITET.....      | 40 |
| 14. MILJÖSKYDD.....              | 42 |

## 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 den inbyggda strukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmets ytor.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrepp.

- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsanvisningarna som finns på vår webbplats.
- 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.

### 2.2 Elanslutning



#### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.

- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

#### Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

För kabeldelen, se den totala effekten på produktdekalen. Se även 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. Varmluft kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i 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.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.

- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som fuktats 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. Fruk juice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Använd endast tillbehör som kommer med produkten eller rekommenderas av tillverkaren.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel en dörr, se till att skåpsdörren 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 persons skador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att ugnen är kall. Det finns risk för att glaspanelerna spricker.
- Byt omedelbart ut luckglas som har skadats. Kontakta det auktoriserade servicecentret.

- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten, luckan är tung.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- 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 högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmaterial, och därför bör användaren:
  - Ombesörja god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
  - ge god ventilation under och efter den första förvärmningen.
- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolytisk rengöringen för att undvika att skada glasrutorna.
- Ångor som släpps ut från pyrolytiska/ matlagningsrester är inte skadliga för människor, inte heller för barn och eller personer med olika sjukdomstillstånd.

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

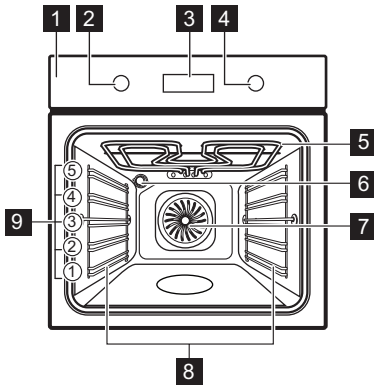
### **WARNING!**

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

## 3. PRODUKTBESKRIVNING

### 3.1 Allmän översikt



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

## 4. KONTROLLPANEL

### 4.1 Slå på och stänga av produkten

För att slå på ugnen:

1. Tryck på vreden. Vreden fälls ut.
2. Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.
3. Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.

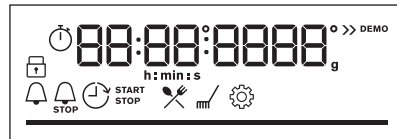
Stäng av ugnen genom att vrida vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge **0**.

### 4.2 Översikt av kontrollpanelen

|    |                                                                   |
|----|-------------------------------------------------------------------|
|    | Tryck på för att ställa in timerfunktioner.                       |
|    | Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Snabbuppvärmning. |
|    | Tryck för att slå på och stänga av ugnslampan.                    |
|    | Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Lås.              |
| OK | Tryck på för att bekräfta ditt val.                               |

### 4.3 Indikeringar på displayen

Display med inställda knappfunktioner:



|  |                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Produkten är låst.                                                                                                      |
|  | Undermeny: Tillagningshjälp.                                                                                            |
|  | Undermeny: Rengöring.                                                                                                   |
|  | Undermeny: Inställningar                                                                                                |
|  | Snabbuppvärmning är aktiverad.                                                                                          |
|  | Tidur är aktiverad.                                                                                                     |
|  | Tillagningstid är aktiverad.                                                                                            |
|  | Tidsfördröjd start är aktiverad.                                                                                        |
|  | Uptimer är aktiverad.                                                                                                   |
|  | Förloppsindikator – indikerar visuellt när produkten når den inställda temperaturen eller när tillagningstiden är slut. |

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Ställa in tid

När du ansluter produkten till eluttaget första gången, vänta tills displayen visar: "00:00" eller "12:00" (beroende på modell).

1. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
2. Tryck på OK.

### 5.2 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur produkten.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Se Daglig användning. Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Tillagningsfunktioner



#### **Tillagning med varmluft**

För att ugnssteka kött och baka kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.



#### **Över-/undervärme**

Bakning och stekning på en ugnsnivå.



#### **Fryst mat**

För tillagning av krispig snabbmat, som pommes frites, potatisklyftor eller vårrullar.



#### **Pizza/Paj**

Tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.



#### **Undervärme**

Bryna och få en frasig botten. Använd den lägsta falsnivån.



#### **Uptining**

För att tina mat (grönsaker och frukt). Uptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.



#### **Bakning med fukt**

Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. Mer information finns i Daglig användning, Anteckningar om: Bakning med fukt.



#### **Grill**

För grillning av tunnskurna stycken och brödstostning.



#### **Varmluftsgrillning**

Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.



Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 80°C med vissa ugnsfunktioner.

6.2 Anvisningar om: Bakning med fukt

Den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (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 Råd och tips, Bakning med fukt. För instruktioner om allmän energibesparing, se Energieffektivitet, Energibesparingstips.

6.3 Inställning: Tillagningsfunktioner

- 1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja en värmefunktion.
- 2. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.

» Snabbuppvärmning – tryck och håll ned för att förkorta uppvärmningstiden. Det är tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner. Fläkten kan slås på automatiskt.

6.4 Gå in på: Meny

Öppna menyn för att komma åt rätter med tillagningshjälp och inställningar.

- 1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till

Displayen visar , , , .

- 2. Vrid på kontrollvredet och välj ikonen för att öppna undermenyn. Tryck på OK.

6.5 Inställning: Tillagningshjälp

Tillagningshjälp undermenyn utgörs av program som är avsedda för särskilda rätter. Program inleds med en passande inställning. Du kan justera tid och temperatur under tillagning.

- 1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till
- 2. Vrid kontrollvredet för att välja . Tryck OK.
- 3. Vrid på kontrollvredet för att välja en maträtt (P1 - P...). Tryck på OK.
- 4. Vrid på kontrollvredet för att justera vikten. Tillval är tillgängligt för utvalda maträtter. Tryck på OK.
- 5. Placera maten inuti produkten. Tryck på OK.
- 6. När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

Undermeny: Tillagningshjälp

| Teckenförklaring |                                         |
|------------------|-----------------------------------------|
|                  | Viktjustering är tillgänglig.           |
|                  | Förvärm ugnen innan du börjar laga mat. |
|                  | Ugnsnivå. Se Produktbeskrivning         |

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

| Maträtt                | Vikt                            | Ugnsnivå / tillbehör                                                           |
|------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| P1 Rostbiff, rare      | 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. |
| P2 Rostbiff, medium    |                                 |                                                                                |
| P3 Rostbiff, well done |                                 |                                                                                |

|     | Maträtt                                                          | Vikt                                             | Ugnsnivå / tillbehör                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P4  | <b>Biff, medium</b>                                              | 180 - 220 g per bit;<br>3 cm tjocka skivor       |   3; ugnsform på <b>galler</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                  |
| P5  | <b>Rostbiff/bräserad</b><br>(Hel entrecote, innanlår, fransyska) | 1.5 - 2 kg                                       |   2; ugnsform på <b>galler</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen. |
| P6  | <b>Rostbiff, rare</b> (långsam tillagning)                       |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P7  | <b>Rostbiff, medium</b><br>(långsam tillagning)                  | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm tjocka bitar                  |  2; <b>bakplåt</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                                                                                                               |
| P8  | <b>Rostbiff, well done</b><br>(långsam tillagning)               |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P9  | <b>Filé eller biff, rare</b><br>(långsam tillagning)             |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P10 | <b>Filé eller biff, medium</b><br>(långsam tillagning)           | 0,5-1,5kg; 5-6 cm tjocka bitar                   |  2; <b>bakplåt</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                                                                                                               |
| P11 | <b>Filé eller biff, done</b><br>(långsam tillagning)             |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P12 | <b>Kalvstek</b> (t.ex. bog)                                      | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm tjocka bitar                  |   2; stekfat på <b>galler</b><br>Tillsätt vätska. Täckt stek.                                                       |
| P13 | <b>Fläskstek, hals eller bog</b>                                 | 1.5 - 2 kg                                       |   2; ugnsform på <b>galler</b><br>Vänd köttet efter halva tillagningstiden.                                         |
| P14 | <b>Pulled pork</b> (långsam tillagning)                          | 1.5 - 2 kg                                       |  2; <b>bakplåt</b><br>Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.                                                                                                           |
| P15 | <b>Fläskkarré, färsk</b>                                         | 1 - 1.5 kg; 5-6 cm tjocka bitar                  |  2; ugnsform på <b>galler</b>                                                                                                                                                                       |
| P16 | <b>Revben från gris</b>                                          | 2 - 3 kg; använd råa, 2-3 cm tunna revbensspjäll |  3 <b>långpanna</b><br>Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.                                                                                  |
| P17 | <b>Lammfiol med ben</b>                                          | 1.5 - 2 kg; 7-9 cm tjocka bitar                  |  2; stekfat på <b>galler</b><br>Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.                                                                                                         |
| P18 | <b>Hel kyckling</b>                                              | 1 - 1.5 kg; färska                               |   2; ugnsrätt på <b>bakplåt</b><br>Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.         |
| P19 | <b>Halv kyckling</b>                                             | 0.5 - 0.8 kg                                     |  3; <b>bakplåt</b>                                                                                                                                                                                 |
| P20 | <b>Kycklingbröst</b>                                             | 180 - 200 g per styck                            |   2; stekgryta på <b>galler</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.                              |

|     | Maträtt                                          | Vikt                | Ugnsnivå / tillbehör                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|--------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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; <b>stekfat på galler</b><br>Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden. |
| P23 | Hel gås                                          | 4 - 5 kg            |   2; <b>traktörpanna</b><br>Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden. |
| P24 | Köttfärslimpa                                    | 1 kg                |  2; <b>galler</b>                                                                                                                                                                     |
| P25 | Hel fisk grillad                                 | 0.5 - 1 kg per fisk |  2; <b>bakplåt</b><br>Fyll fisken med smör, kryddor och örter.                                                                                                                        |
| P26 | Fiskfilé                                         | -                   |   3; <b>stekgryta på galler</b>                                                                      |
| P27 | Cheesecake                                       | -                   |  2;  28 cm springform på <b>galler</b>                                                               |
| P28 | Äppelkaka                                        | -                   |  3; <b>bakplåt</b>                                                                                                                                                                    |
| P29 | Äppelpaj                                         | -                   |  2; <b>pajform på galler</b>                                                                                                                                                          |
| P30 | Äppelpaj                                         | -                   |  1;  22 cm pajform på <b>galler</b>                                                                  |
| P31 | Brownies                                         | 2 kg av deg         |  3; <b>långpanna</b>                                                                                                                                                                  |
| P32 | Muffins                                          | -                   |  3; <b>muffinsbricka på galler</b>                                                                                                                                                    |
| P33 | Sockerkaka                                       | -                   |  2; <b>brödform på 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 täckt med bakplåtspapper</b><br>Skär potatisen i bitar.                                                                                                              |
| P36 | Grillade grönsaker                               | 1 - 1.5 kg          |  3; <b>bakplåt täckt med bakplåtspapper</b><br>Skär grönsakerna i bitar.                                                                                                            |
| P37 | Kroketter, frysta                                | 0.5 kg              |  3; <b>bakplåt</b>                                                                                                                                                                  |
| P38 | Pommes frites, frysta                            | 0.75 kg             |  3; <b>bakplåt</b>                                                                                                                                                                  |
| P39 | Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor | 1 - 1.5 kg          |  2; <b>ugnsrätt på galler</b>                                                                                                                                                       |

|            | Maträtt                          | Vikt       | Ugnsnivå / tillbehör                                                         |
|------------|----------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P40</b> | Potatisgratäng (rå potatis)      | 1 - 1.5 kg | 1; ugnsrätt på <b>galler</b><br>Vänd rätten efter halva tillagningstiden.    |
| <b>P41</b> | Färsk pizza, tunn                | -          | 2; <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper                                   |
| <b>P42</b> | Färsk pizza, tjock               | -          | 2; <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper                                   |
| <b>P43</b> | Quiche                           | -          | 2; bakform på <b>galler</b>                                                  |
| <b>P44</b> | Baguette/ciabatta/<br>ljust bröd | 0.8 kg     | 2; <b>bakplåt</b> klädd med bakplåtspapper<br>Mer tid behövs för ljust bröd. |
| <b>P45</b> | Helkorn/rågbröd/<br>mörkt bröd   | 1 kg       | 2; <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper / brödform<br>på <b>galler</b>    |

## 6.6 Ändra: Inställningar

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .
2. Vrid på kontrollvredet för att välja .  
Tryck på OK.
3. Vrid kontrollvredet för att välja inställning.  
Tryck på OK.
4. Vrid på kontrollvredet för att justera värdet. Tryck på OK.
5. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

Undermeny: Inställningar

| Inställning                      | Värde |
|----------------------------------|-------|
| <b>01</b> Klockslag              | Ändra |
| <b>02</b> Ljusstyrka för display | 1 - 5 |

| Inställning                            | Värde                           |
|----------------------------------------|---------------------------------|
| <b>03</b> Knappljud                    | 1 - Pip, 2 - Klick, 3 - Ljud av |
| <b>04</b> Ljudsignal volym             | 1 - 4                           |
| <b>05</b> Upptimer                     | På/Av                           |
| <b>06</b> Belysning                    | På/Av                           |
| <b>07</b> Snabbuppvärmning             | På/Av                           |
| <b>08</b> Påminnelse om rengöring      | På/Av                           |
| <b>09</b> Demoläge                     | Aktiveringskod: 2468            |
| <b>10</b> Programversion               | Kontrollera                     |
| <b>11</b> Återställ alla inställningar | Ja/Nej                          |

## 7. YTTERLIGARE FUNKTIONER

### 7.1 Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Om den aktiveras när produkten är i bruk låser den kontrollpanelen, så att de aktuella tillagningsinställningarna inte avbryts.

Om den är aktiverad när produkten är avstängd ser den till att hålla kontrollpanelen

låst, vilket förhindrar att produkten slås på oavsiktligt.

– tryck och håll inne för att slå på funktionen.

En ljudsignal hörs. – blinkar 3 gånger när låset slås på.

– tryck och håll inne för att stänga av funktionen.

## 7.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

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

Ställ in tillagningstiden om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den automatiska avstängningstiden. Se Klockfunktioner

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Tidsfördröjd start.

## 7.3 Kylfläkt

När produkten är igång slås fläkten automatiskt på för att hålla ytorna svala. Om du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills produkten har svalnat.

# 8. KLOCKFUNKTIONER

## 8.1 Beskrivning av timer-funktioner

|                                                                                                                |                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Tidur</b>              | För att ställa in en timer. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal. Denna funktion påverkar inte produktens funktion och kan ställas in när som helst. |
| <br><b>Tillagnings-tid</b>    | För att ställa in tillagningstiden. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stängs automatiskt av.                            |
| <br><b>Tidsfördröjd start</b> | För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.                                                                                                           |
| <br><b>Upp timer</b>          | För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Denna funktion påverkar inte produktens funktion och kan ställas in när som helst.          |

## 8.2 Inställning: Tidur

- Tryck på .
- Displayen visar: 0:00 och .
- Vrid på kontrollvredet för att ställa in Tidur.
- Tryck på **OK**. Timern startar nedräkningen omedelbart.

## 8.3 Inställning: Tillagningstid

- Vrid vreden för att välja tillagningsfunktion och ställa in temperaturen.

- Tryck på  tills displayen visar: 0:00 och .
- Vrid på kontrollvredet för att ställa in Tillagningstid.
- Tryck på **OK**. Timern startar nedräkningen omedelbart.
- När tiden har gått ut trycker du på **OK** och ställer funktionsvredet på avstängt läge.

## 8.4 Inställning: Tidsfördröjd start

- Vrid vreden för att välja uppvärmningsfunktion och ställa in temperaturen.
- Tryck på  tills displayen visar:  och **START**.
- Vrid på kontrollvredet för att ställa in starttiden.
- Tryck på **OK**.
- Displayen visar: --:--  **STOP**.
- Vrid på kontrollvredet för att ställa in sluttiden.
- Tryck på **OK**. Timern börjar nedräkningen på inställd starttid.
- När tiden har gått ut trycker du på **OK** och ställer vredet på avstängt läge.

## 8.5 Inställning: Upptimer

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppna Meny.
2. Vrid kontrollvredet för att välja / Upptimer. Se Daglig användning, Meny: Inställningar.
3. Tryck på OK.
4. Vrid kontrollvredet för att slå på och stänga av upptimern.
5. Tryck på OK.

## 8.6 Inställning: Klockslag

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppna Meny.
2. Vrid kontrollvredet för att välja / Klockslag. Se Daglig användning, Meny: Inställningar.
3. Vrid kontrollvredet för att ställa in tiden.
4. Tryck på OK.

# 9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

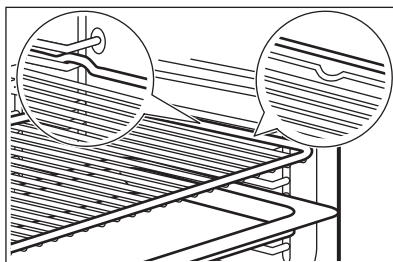
## 9.1 Sätta in tillbehör

Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.



En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tippskydd. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärlet glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnsstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida och att fötterna pekar nedåt.



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål, placera plåten/pannan under för att samla upp droppande vätskor.

# 10. RÅD OCH TIPS

## 10.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. 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.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

För energibesparingstips, se Energieffektivitet.

## Symbolerna som används i tabellerna:

|                                                                                   |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  | Typ av mat           |
|  | Tillagningsfunktion  |
| °C                                                                                | Temperatur           |
|  | Tillbehör            |
|  | Ugnsnivå             |
|  | Tillagningstid (min) |

## 10.2 Bakning med fukt – rekommenderade tillbehör

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

- **Pizzaform** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm
- **Bakform** – mörk, icke reflekterande, diameter 26 cm
- **Portionsformar** – keramik, diameter 8 cm, höjd 5 cm
- **Flan-form** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm

## 10.3 Bakning med fukt

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

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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 portionsformar på galler                                                | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Sockerkaksbotten                                                                  | flan-form på galler                                                               | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Viktoriakaka                                                                      | gratängform på galler                                                             | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Pocherad fisk, 0,3 kg                                                             | långpanna eller djup form                                                         | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Hel fisk, 0,2 kg                                                                  | långpanna eller djup form                                                         | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Fiskfilé, 0,3 kg                                                                  | pizzaform på galler                                                               | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Pocherat kött, 0,25 kg                                                            | långpanna eller djup form                                                         | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | långpanna eller djup form                                                         | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Småkakor, 16 st                                                                   | långpanna eller djup form                                                         | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Macaroons, 24 st                                                                  | långpanna eller djup form                                                         | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffins, 12 st                                                                    | långpanna eller djup form                                                         | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Matpaj, 20 st                                                                     | långpanna eller djup form                                                         | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Mördegskakor, 20 st                                                               | långpanna eller djup form                                                         | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Tarteletter, 8 st                                                                 | långpanna eller djup form                                                         | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pocharade grönsaker, långpanna eller djup form<br>0,4 kg                          |                                                                                   | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vegetarisk omelett                                                                | pizzaform på galler                                                               | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Medelhavsgrönsaker, långpanna eller djup form<br>0,7 kg                           |                                                                                   | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

## 10.4 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Småkakor, 20 st/plåt                                                              | Över-/undervärme                                                                  | Bakplåt                                                                           | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Småkakor, 20 st/plåt                                                              | Tillagning med varmluft                                                           | Bakplåt                                                                           | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Småkakor, 20 st/plåt                                                              | Tillagning med varmluft                                                           | Bakplåt                                                                           | 2 och 4                                                                           | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm for-<br>mar                                                | Över-/undervärme                                                                  | Galler                                                                            | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm for-<br>mar                                                | Tillagning med varmluft                                                           | Galler                                                                            | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Fettfri sockerkaka, kak-<br>form Ø26 cm <sup>1)</sup>                             | Över-/undervärme                                                                  | Galler                                                                            | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Fettfri sockerkaka, kak-<br>form Ø26 cm <sup>1)</sup>                             | Tillagning med varmluft                                                           | Galler                                                                            | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Fettfri sockerkaka, kak-<br>form Ø26 cm <sup>1)</sup>                             | Tillagning med varmluft                                                           | Galler                                                                            | 2 och 4                                                                           | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Mördegskakor, kex                                                                 | Tillagning med varmluft                                                           | Bakplåt                                                                           | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Mördegskakor, kex                                                                 | Tillagning med varmluft                                                           | Bakplåt                                                                           | 2 och 4                                                                           | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Mördegskakor, kex                                                                 | Över-/undervärme                                                                  | Bakplåt                                                                           | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Rostat bröd <sup>1)</sup>                                                         | Grill                                                                             | Galler                                                                            | 4                                                                                 | max.      | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Förvärm produkten i 10 minuter.

## 11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Anvisning för rengöring

#### Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
- Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.

**För användning varje dag**

- Rengör insidan av ugnen efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan du låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnen invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

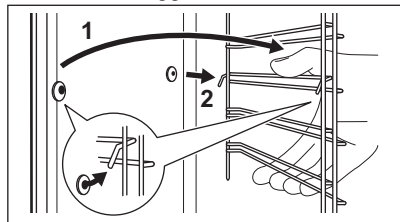
#### Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipseffekt eller vassa föremål.

## 11.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.



4. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

## 11.3 Pyrolytisk rengöring

### ⚠ VARNING!

Det finns risk för brännskador.

### ⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

Starta inte funktionen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt.

1. Se till att ugnen är kall.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Rengör ugnen invändigt och innerglaset på luckan med varmt vatten, en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
4. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till ≡ för att öppna Meny.
5. Vrid kontrollvredet för att välja och tryck på OK.

| Rengöringsprogram       | Koktid     |
|-------------------------|------------|
| C1 - Lätt rengöring     | 1 h        |
| C2 - Normal rengöring   | 1 h 30 min |
| C3 - Grundlig rengöring | 2 h 30 min |

6. Välj rengöringsprogram med funktionsvredet och tryck OK.
7. Tryck OK för att starta rengöringen. När rengöringen startar, låses luckan och lampan släcks. Displayen visar tills luckan låses upp.
8. Efter rengöring, vrid på vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge.
9. Vänta tills produkten är sval och luckan låses upp. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa och vatten.

## 11.4 Påminnelse om rengöring

När blinkar på displayen efter tillagningssessionen påminner produkten dig om att rengöra den med pyrolytisk rengöring. Du kan stänga av påminnelsen i undermenyn: Inställningar. Se Daglig användning, Ändra: Inställningar.

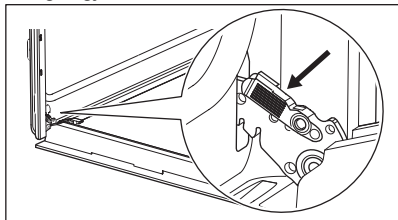
## 11.5 Demontering och montering av luckan

Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glaspanelerna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.

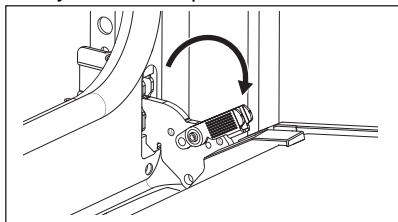
### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

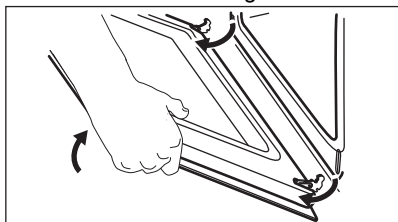
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



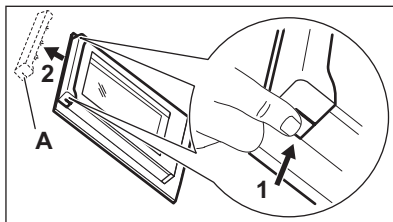
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



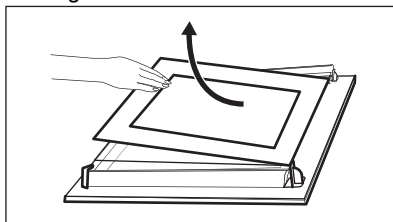
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra för att ta bort luckan från ugnen.



4. Lägg luckan på en mjuk trasa på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten **A** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämläset.



6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan. Se till att glaspanelerna glider i skårorna hela vägen ut.



8. Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.
9. Efter rengöring, montera glaspanelerna och ugnsluckan. Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna i rätt ordning. Kontrollera symbolen på glaspanelens kant. Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.

Utskriftszonen måste vara vänd mot luckans insida (vänd mot ugnens insida).

## 11.6 Byte av LED-lampa

### VARNING!

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Koppla ur produkten från eluttaget.
3. Lägg trasan på ugnens botten.

### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Håll alltid halogenlampan med en trasa för att förhindra att fettrester bränns fast på lampan.

## Bakre lampa

1. Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.

2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

## 12. FELSÖKNING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Vad gör jag om...

| Problem                                           | Kontrollera om...                                   |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Det går inte att aktivera eller använda enheten.. | 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.                         | Knappås är avaktiverat.                             |
| Belysningen är släckt.                            | Bakning med fukt – är aktiverat.                    |
| Belysningen fungerar inte.                        | Glödlampan är trasig.                               |
| Err C3                                            | Ugnsluckan är stängd och ugnslåset är inte trasigt. |
| Err F102                                          | Produktsens lucka är stängd.                        |
| Err F102                                          | Ugnslåset är inte trasigt.                          |
| Displayen visar 00:00.                            | Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.   |



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

### 12.2 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 ugnens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort märkskylten från produkten.

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

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

## 13. ENERGIEFFEKTIVITET

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

|                                                               |                    |
|---------------------------------------------------------------|--------------------|
| Leverantörens namn                                            | Electrolux         |
| Modellidentifiering                                           | OOP808NB 949288042 |
| Energieffektivitetsindex                                      | 61.2               |
| Energieffektivitetsklass                                      | A++                |
| Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge | 0.93 kWh/cykel     |
| Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge       | 0.52 kWh/cykel     |
| Antal kaviteter                                               | 1                  |
| Värmekälla                                                    | Elektricitet       |
| Volym                                                         | 72 l               |
| Typ av ugn                                                    | Inbyggd ugn        |
| Massa                                                         | 29.2 kg            |

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

## 13.2 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå tillämplig lågtemperaturtillagning

|                                                                                           |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Effektförbrukning i viloläge                                                              | 0.8 W  |
| Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget | 20 min |

### 13.3 Energibesparande tips

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

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

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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

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

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

När du stänger av produkten visas restvärme eller temperatur på displayen.

#### 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. Sätt på 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.

## 14. 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.



