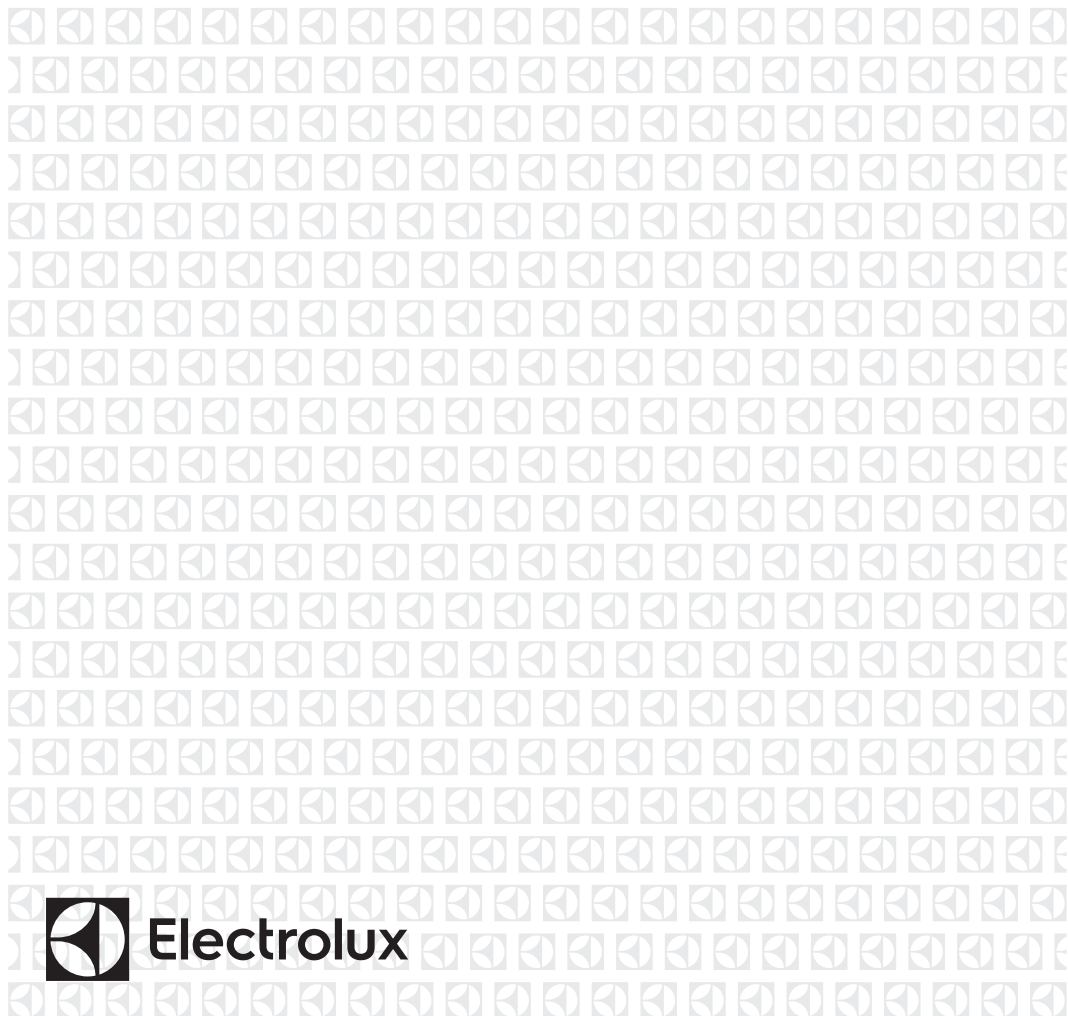




DA	Dampovn	Brugsanvisning	2
FI	Höyryuuni	Käyttöohje	47
NO	Dampovn	Bruksanvisning	93
SV	Ångugn	Bruksanvisning	139



VI TÆNKER PÅ DIG

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

Besøg vores hjemmeside for at:



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



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



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

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3	3.2 Fastgørelse af ovnen til skab.....	11
1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer.....	3	4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	11
1.2 Generel sikkerhed.....	4	4.1 Oversigt over apparatet.....	11
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5	4.2 Tilbehør.....	12
2.1 Installation.....	5	5. SÅDAN TÆNDER OG SLUKKER DU FOR APPARATET.....	12
2.2 El-forbindelse.....	6	5.1 Betjeningspanel.....	12
2.3 Brug.....	7	5.2 Skærm.....	13
2.4 Vedligeholdelse og rengøring.....	8	6. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	14
2.5 Pyrolytisk selvrens.....	8	6.1 Indledende rengøring	14
2.6 Tilberedning med kombidamp.....	9	6.2 Første tilslutning.....	14
2.7 Indvendig belysning.....	9	6.3 Indledende forvarmning.....	14
2.8 Service.....	9	7. DAGLIG BRUG.....	15
2.9 Bortskaffelse.....	9	7.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner.....	15
3. INSTALLATION.....	9	7.2 Indstilling: Damp-ovnfunktioner.....	15
3.1 Indbygning.....	10		

7.3 Vandtank.....	17	12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	32
7.4 Indstil: Hjælp til tilberedning.....	17	12.1 Bemærkninger om rengøring.....	33
7.5 Ovnfunktioner.....	18	12.2 Fjernelse: Ovnribber	33
7.6 Bemærkninger til: Fugtig varmluft..	20	12.3 Anvendelse: Pyrolyserengøring..	34
8. URFUNKTIONER.....	20	12.4 Rengøring: Vandtank.....	34
8.1 Beskrivelse af urfunktioner.....	20	12.5 Husk rengøring.....	35
8.2 Sådan indstilles: Urfunktioner.....	21	12.6 Fjernelse og installation: Låge.....	36
9. ANVENDELSE: TILBEHØR.....	23	12.7 Udskiftning: Lampe.....	37
9.1 Isætning af tilbehør.....	23	13. FEJLFINDING.....	38
9.2 Termometer.....	23	13.1 Hvad gør du, hvis	38
9.3 Tilbehør til tilberedning med damp.....	25	13.2 Håndtering: Fejlkode.....	39
9.4 Tilberedning med damp i et bagefad.....	26	13.3 Servicedata.....	40
9.5 Direkte tilberedning med damp.....	26	14. ENERGIEFFEKTIV.....	40
10. EKSTRAFUNKTIONER.....	27	14.1 Produktoplysninger og produktoplysningsark*.....	40
10.1 Sådan gemmer du: Favoritter.....	27	14.2 Energibesparelse.....	41
10.2 Panel lås.....	27	15. MENUSTRUKTUR.....	42
10.3 Automatisk slukning.....	28	15.1 Menu.....	42
10.4 Køleblæser.....	28	15.2 Undermenu for: Rengøring.....	42
11. RÅD OG TIPS.....	28	15.3 Undermenu for: Tilvalg.....	42
11.1 Anbefalinger til tilberedning.....	28	15.4 Undermenu for: Opsætning.....	43
11.2 Fugtig varmluft.....	28	15.5 Undermenu for: Service.....	43
11.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør.....	30	16. DET ER NEMT!.....	44
11.4 Madlavningstabeller for testinstitutter.....	30	17. TAG EN GENVEJ!.....	45
		18. MILJØHENSYN.....	46

1. ⚠️ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i

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

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

1.2 Generel sikkerhed

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

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

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

**ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

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

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	590 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm

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

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.

- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

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

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

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

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.

SIKKERHEDSANVISNINGER

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

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

2.5 Pyrolytisk selvrens



ADVARSEL!

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

- Før du udfører en pyrolytisk selvrensning eller ibrugtagning, skal du først tage følgende ud af ovnen:
 - alle madlavningsrester, pletter fra olie eller fedt / belægninger.
 - alle udtagelige genstande (inkl. riste, ovnribber osv., der fulgte med produktet), herunder evt. alle non-stick gryder, pander, bakkere, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger til pyrolytisk rensning.
- Hold børn væk fra apparatet, mens den pyrolytiske rensning er i gang. Apparatet bliver meget varmt, og der udledes varm luft fra de forreste køleaftræk.
- Pyrolytisk rensning sker ved en høj temperatur, der kan frigive dampe fra madlavningsrester og produktionsmaterialet, hvorfor forbrugeren på det kraftigste rådes til at:
 - sørge for god udluftning under og efter hver pyrolytisk rensning.
 - sørge for god udluftning under og efter første ibrugtagning med maksimal temperatur.
- I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for potentielle dampe, der udsendes under rensningen af alle pyrolytiske ovne.
 - Dyr (især fugle) skal flyttes til et område med god udluftning og må ikke være i nærheden af apparatet under og efter hver pyrolytisk rensning og første ibrugtagning med maksimal temperatur.
- Små kæledyr kan også være meget følsomme over for lokale temperaturændringer i nærheden af alle pyrolytiske ovne, når den pyrolytiske selvrensning er i gang.

- Non-stick overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolytisk rensning ved høj temperatur i alle pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe af lavt niveau.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester, som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, herunder børn eller personer med fysiske lidelser.

2.6 Tilberedning med kombidamp



ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

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

2.7 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.8 Service

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

2.9 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. INSTALLATION



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

INSTALLATION

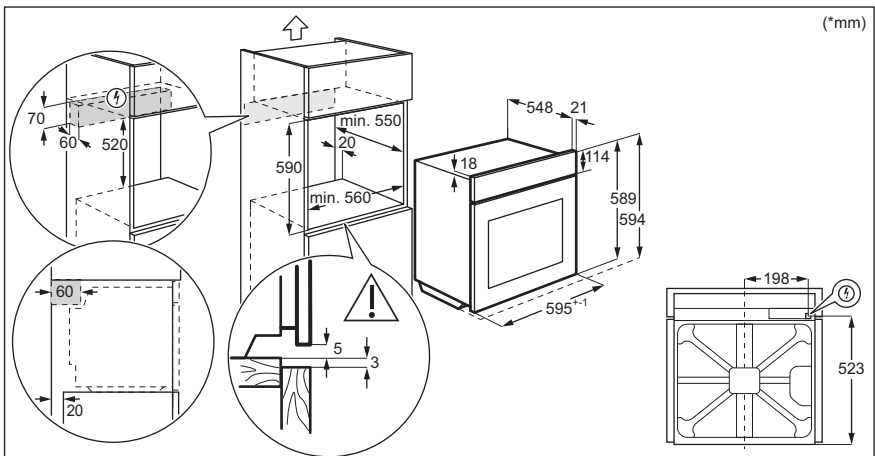
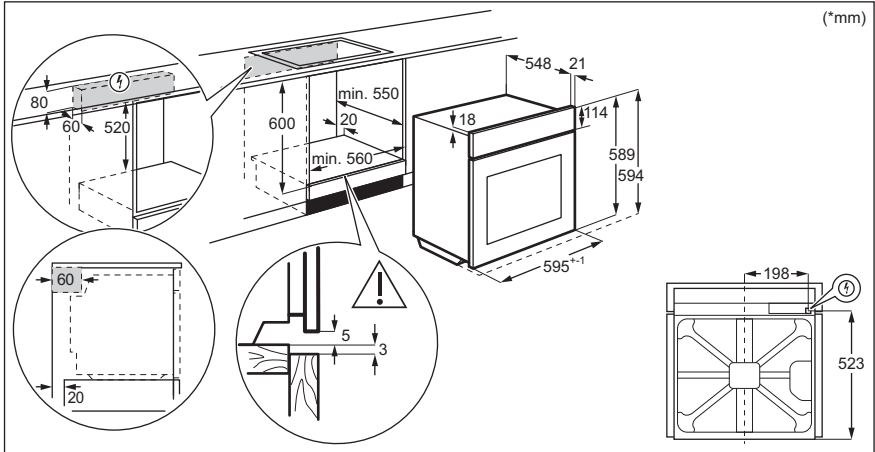
3.1 Indbygning



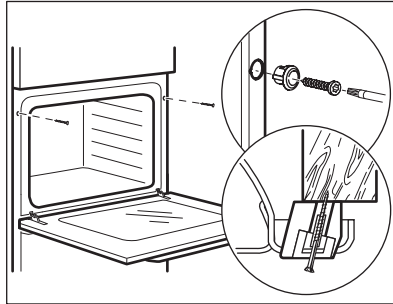
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

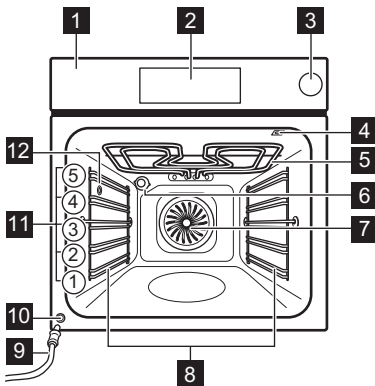


3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Oversigt over apparatet



- 1** Betjeningspanel
- 2** Elektronisk programur
- 3** Vandbeholder
- 4** Stik til termometer
- 5** Varmelegeme
- 6** Ovnpare
- 7** Blæser
- 8** Ovnribbe, udtagelig
- 9** Afløbsrør
- 10** Afløbsventil
- 11** Ovnriller
- 12** Dampåbning

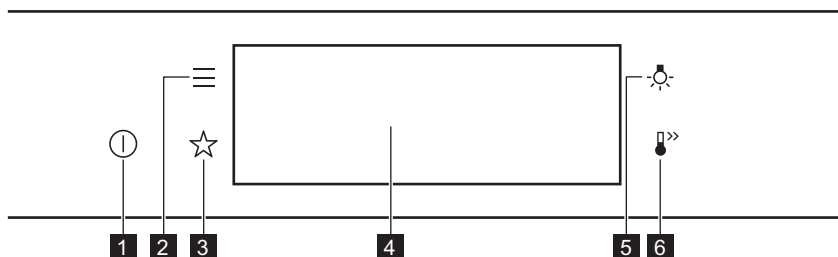
SÅDAN TÆNDER OG SLUKKER DU FOR APPARATET

4.2 Tilbehør

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




5. SÅDAN TÆNDER OG SLUKKER DU FOR APPARATET

5.1 Betjeningspanel

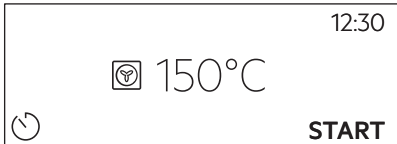
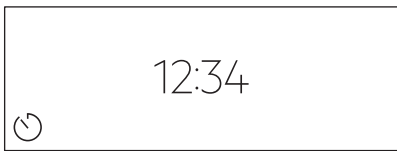
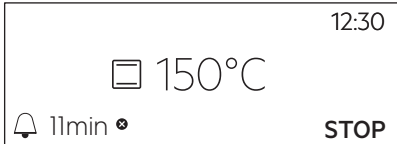
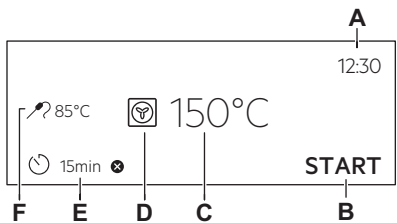


1	TIL / FRA	Tryk og hold nede for at tænde og slukke apparatet.
2	Menu	Angiver apparatets funktioner.
3	Favoritter	Angiver favoritindstillingerne.
4	Skærm	Viser apparatets aktuelle indstillinger.
5	Lampeafbryder	Til at tænde og slukke lampen.
6	Hurtig opvarmning	Til at tænde og slukke funktionen: Hurtig opvarmning.

SÅDAN TÆNDER OG SLUKKER DU FOR APPARATET

 Tryk på	 Flyt	 Tryk og hold inde
Rør overfladen med en fingerspids.	Lad fingerspids glide over overfladen.	Rør overfladen i 3 sekunder.










5.2 Skærm

	Når det er tændt, viser displayet hovedskærmen med ovnfunktioner og standardtemperaturen.
	Hvis du ikke bruger ovnen i 2 minutter, skifter displayet til standby.
	Under tilberedning viser displayet de indstillede funktioner og andre tilgængelige valgmuligheder.
	Display med vigtige funktioner indstillet. A. Aktual tid B. START/STOP C. Temperatur D. Ovnfunktioner E. Timer F. Termometer (kun udvalgte modeller)

Displaylamper

Grundlæggende lamper - til navigation på displayet.

FØR BRUG FØRSTE GANG

 For at bekræfte valget/indstillingen.	 For at gå ét niveau tilbage i menuen.	 For at fortryde den sidste handling.	 For at slå tilvalgene til og fra.
Akustisk alarm funktionslamper - når den indstillede tilberedningstid er slut, høres signalet.			
 Funktionen er tændt.	 Funktionen er tændt. Tilberedningen stopper automatisk.	 Den akustiske alarm slukkes.	
Timerlamper			
 For at indstille funktionen: Udskudt start.	 For at annullere indstillingen.		

6. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Indledende rengøring

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnribber ud af ovnen.	Rengør apparatet og tilbehøret med en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.	Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i apparatet.


6.2 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første forbindelse.


Du skal indstille: Sprog, Lysstyrke display, Panelsignal, Signal volume, Aktuel tid.

6.3 Indledende forvarmning

Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.

Trin 1	Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra ovnen.
Trin 2	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 1 time.

Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.

Trin 3 Indstil den maksimale temperatur for funktionen: 
Lad ovnen være tændt i 15 min.

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

7. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner



Trin 1	Tænd for ovnen. Displayet viser standardovnfunktionen.
Trin 2	Tryk på symbolet for ovnfunktionen for at gå ind i undermenuen.
Trin 3	Vælg varmfunktionen og tryk på: OK . Displayet viser: temperatur.
Trin 4	Indstil: temperatur. Tryk: OK .
Trin 5	Tryk på: START . Termometer - du kan når som helst tilslutte termometeret før eller under tilberedningen.
STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.	
Trin 6	Sluk for ovnen.

Tag en genvej!



7.2 Indstilling: Damp-ovnfunktioner




Trin 1	Tænd for ovnen. Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.
---------------	---

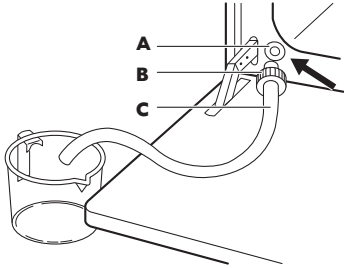
Trin 2	Indstil dampovnfunktionen.
Trin 3	Tryk på: OK. Displayet viser temperaturindstillingerne.
Trin 4	Indstil temperaturen.
Trin 5	Tryk på: OK.
Trin 6	Tryk på vandbeholderens låg for at åbne den.
Trin 7	<p>Kom vand i vandbeholderen til det maksimale niveau (omkring 900 ml), indtil signalet udsendes, eller displayet viser beskeden. Fyld ikke vandbeholderen til over dens maksimale kapacitet. Der er fare for vandlækage, overløb og møbelskader.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> ADVARSEL! Brug kun koldt postevand. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandbeholderen.</p> </div>
Trin 8	Skub vandbeholderen til dens oprindelige position.
Trin 9	Tryk på: START . Når ovnen når den indstillede temperatur, udsendes et signal.
Trin 10	Når vandbeholderen løber tør for vand, udsendes signalet. Fyld vandbeholderen igen.
Trin 11	Sluk for ovnen.
Trin 12	<p>Tøm vandbeholderen, når tilberedningen med damp ender.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> ADVARSEL! Ovnen er varm. Der er risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du tømmer vandbeholderen.</p> </div>
Trin 13	Restvand kan kondensere i ovnrummet. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud. Vent mindst 60 minutter efter hver gang efter brug for at forhindre det varme vand i at løbe ud fra afløbsventilen.

Tag en genvej!



7.3 Vandtank

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

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

7.4 Indstil: Hjælp til tilberedning


Hver ret i denne undermenu har en anbefalet funktion og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen.


Til nogle retter kan du også tilberede med:

- Vægtautomatik
- Termometer

Den grad, en ret tilberedes ved:

- Rød eller Mindre
- Medium
- Gennemstegt eller Mere

Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Tryk på: 







Trin 3	Tryk på:  . Angiv: Hjælp til tilberedning.
Trin 4	Vælg en ret eller en type af madvare.
Trin 5	Tryk på: START .


Tag en genvej!











7.5 Ovnfunktioner

STANDARD





Ovnfunktion	Applikation
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.

Ovnfunktion	Applikation
 Hævning af dej	For at mindske tiden for hævning af gærdej. Det forhindrer, at dejoverfladen bliver tør og holder dejen elastisk.

SPECIALPROGRAMMER

Ovnfunktion	Applikation
 Henkogning	Til henkogning af grøntsager (f.eks. pickles).
 Tørring	Til tørring af skåret frugt, grøntsager og champignoner.
 Tallerkenvarmer	Til at forvarme tallerkener til servering.
 Optøning	Til optøning af mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de de frosne madvarer.
 Gratiner	Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. For at lave gratiner og til at brune.
 Lavtemperaturstegning	Til tilberedning af møre, saftige stege.
 Holde varm	Til at holde maden varm.
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.

DAMP

Ovnfunktion	Applikation
 Opvarmning med damp	Genopvarmning af mad med damp forhindrer udtørring af overfladen. Varme fordeles på en mild og jævn måde, hvilket giver mulighed for at gen-danne madens smag og aroma, som da den blev tilberedt. Denne funktion kan bruges til genopvarmning af maden direkte på en tallerken. Du kan genopvarme flere tallerkener ad gangen ved at bruge flere ovnrubber.
 Pizza	Pizza-bagning.
 Brød	Brug denne funktion til at bage brød og småt gærbrød med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.
 Fugtighed lav	Funktionen er egnet til kød, fjerkræ, ovnretter og sammenkogte retter. Takket være kombinationen af damp og varme får kød en mør og saftig konsistens og en sprød skorpe.

7.6 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energieffektivitetsklasse og økodesign i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014. Test i henhold til EN 60350-1.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højeste energieffektivitet, der er mulig.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.

Se kapitlet "Råd" for at få oplysninger om tilberedning, Fugtig varmluft. Se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse for generelle anbefalinger til energibesparelse.

8. URFUNKTIONER


8.1 Beskrivelse af urfunktioner

Urfunktioner	Applikation
Tilberedningstid	Indstilling af tilberedningslængden. Maksimum er 23 t 59 min.
Afslut handling	For at indstille hvad der sker, når timeren ophører med at tælle.
Udskudt start	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	For at forlænge tilberedningstiden.

Urfunktioner	Applikation
Påmindelse	Bruges til at indstille en nedtælling. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen.
Optimer	Overvåger, hvor længe funktionen er i gang. Optimer - du kan tænde og slukke den.


8.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

Indstilling af uret	
Trin 1	Tryk på: Aktuel tid.
Trin 2	Indstil tid. Tryk på: OK.

Indstilling af tilberedningstid	
Trin 1	Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
Trin 2	Tryk på:  .
Trin 3	Indstil tid. Tryk på: OK.

Tag en genvej!




Sådan vælges tilvalg for sluttid	
Trin 1	Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
Trin 2	Tryk på:  .
Trin 3	Indstil tilberedningstiden.
Trin 4	Tryk: ● ● ● .

URFUNKTIONER

Sådan vælges tilvalg for sluttid

Trin 5	Tryk på: Afslut handling.
Trin 6	Vælg den foretrukne: Afslut handling.
Trin 7	Tryk på: OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Sådan udsættes tilberedningsstarten


Trin 1	Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
Trin 2	Tryk på:  .
Trin 3	Indstil tilberedningstiden.
Trin 4	Tryk: ● ● ● .
Trin 5	Tryk på: Udskudt start.
Trin 6	Vælg værdien.
Trin 7	Tryk på: OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Forlængelse af tilberedningstid

Når der er 10 % tilberedningstid tilbage, og maden ikke lader til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen.

Tryk på **+1min** for at forlænge tilberedningstiden.

Ændring af timerindstillinger

Trin 1	Tryk på:  .
Trin 2	Indstil timerværdien.
Trin 3	Tryk på: OK.

Du kan ændre den indstillede tid under tilberedning når som helst.

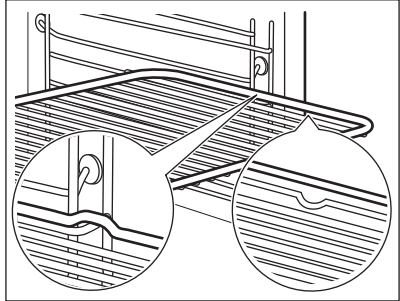
9. ANVENDELSE: TILBEHØR

9.1 Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

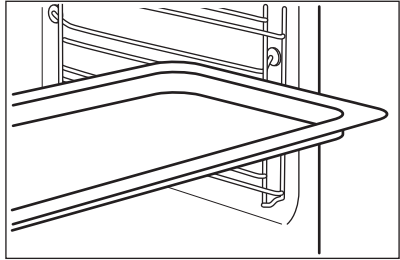
Grillrist:

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



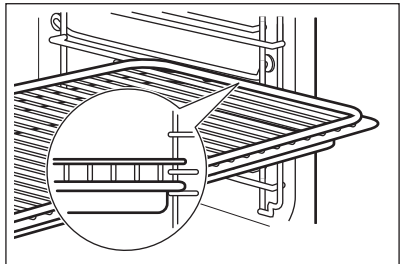
Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



Grillrist, Bageplade / Dyb bradepande:

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




9.2 Termometer

Termometer- måler temperaturen i maden. Du kan bruge det med hver ovnfunktion.

ANVENDELSE: TILBEHØR

Der skal indstilles to temperaturer:

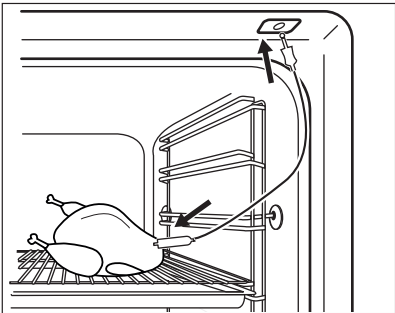
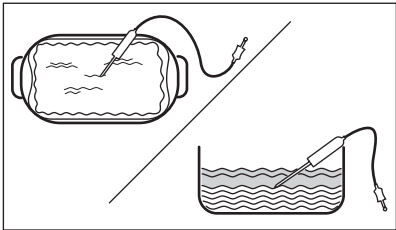
°C Ovntemperaturen: mindst 120 °C.	 Kernetemperaturen.
---------------------------------------	---



For de bedste madlavningsresultater:

Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.	Brug den ikke til flydende retter.	Under tilberedning skal det forblive i retten.
---	------------------------------------	--

Ovnen beregner en omtrentlig afslutning af tilberedningstiden. Den afhænger af mængden af mad, den indstillede ovnfunktion og temperaturen.

Anvendelse: Termometer

Trin 1	Tænd for ovnen.	
Trin 2	Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.	
Trin 3	Indsæt: Termometer.	
Kød, fjerkræ og fisk	Sammenkogte retter	
Indsæt spidsen af Termometer i midten af kød, fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af Termometer er inde i retten.	Indsæt spidsen af Termometer nøjagtigt i midten af den sammenkogte ret. Termometer bør stabiliseres ét sted under bagning. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af bagepladen til at understøtte silikonehåndtaget på Termometer. Spidsen af Termometer bør ikke røre bunden af en bageform.	
		
Trin 4	Stik Termometer i stikket på ovnens forside. Displayet viser den aktuelle temperatur af: Termometer.	

Trin 5	 - tryk for at indstille termometerets kerntemperatur.
Trin 6	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - tryk for at indstille den foretrukne valgmulighed: • Akustisk alarm - når maden når den indstillede kerntemperatur, udsendes et signal. • Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kerntemperatur, udsendes et signal, og ovnen stopper.
Trin 7	Vælg muligheden og tryk gentagne gange på: OK for at gå til hovedskærmen.
Trin 8	Tryk på: START . Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.
Trin 9	Tag Termometer-stikket ud af stikket, og tag retten ud af ovnen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  ADVARSEL! Der er risiko for forbrændinger, da Termometer bliver varm. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden. </div>

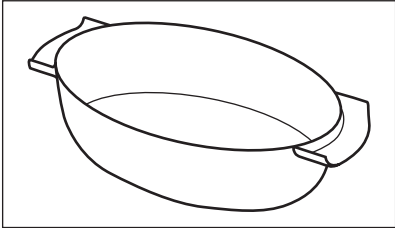
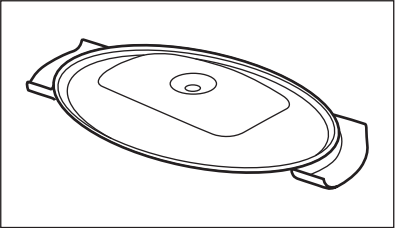
Tag en genvej!



9.3 Tilbehør til tilberedning med damp

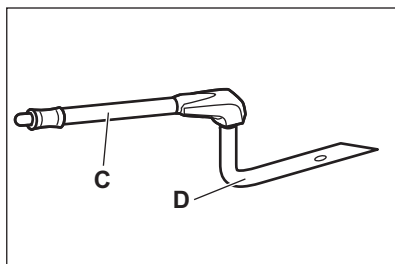
Ildfast fad til damptilberedning

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

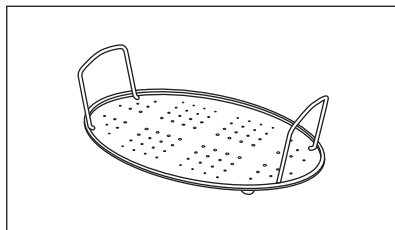
Glasskål (A)	Låg (B)
	

Dyse, dyserør og stålgrill.

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



Stålgrill (E)



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

9.4 Tilberedning med damp i et bagefad

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

9.5 Direkte tilberedning med damp

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



ADVARSEL!




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

Trin 1	Forbind dysen med dyserør. Tilslut dyserøret til dampåbningen.
Trin 2	Sæt bagepladen på første eller anden rille fra bunden. Sørg for, at dyserøret ikke sidder fast. Hold dysen væk fra varmelegemet.
Trin 3	Indstil ovnen til damptilberedning.
Når du tilbereder mad som f.eks. kylling, and, kalkun eller stor fisk, skal du sætte dysen inde i maden.	

10. EKSTRAFUNKTIONER



10.1 Sådan gemmer du: Favoritter

Du kan gemme dine favoritindstillinger, som f.eks. ovnfunktionen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengøringsfunktionen. Du kan gemme 3 favoritindstillinger.

Trin 1	Tænd for apparatet.
Trin 2	Vælg den foretrukne indstilling.
Trin 3	Tryk på:  . Vælg: Favoritter.
Trin 4	Vælg: Gem aktuelle indstillinger.
Trin 5	Tryk på + for at føje indstillingen til listen over: Favoritter. Tryk på: OK .
<p> - tryk for at nulstille indstillingen.</p> <p> - tryk for at annullere indstillingen.</p>	



10.2 Panel lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Trin 1	Tænd for apparatet.
Trin 2	Indstil en ovnfunktion.
Trin 3	 ,  - tryk samtidigt for at aktivere funktionen.
Gentag trin 3 for at slå funktionen fra.	

10.3 Automatisk slukning

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

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


Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Sluttid, Lavtemperaturstegning.

10.4 Køleblæser

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






11. RÅD OG TIPS






11.1 Anbefalinger til tilberedning







<p>Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne og kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.</p> <p>Din ovn bager eller steger muligvis anderledes end den ovn, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldeposition for specifikke typer mad. Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.</p>

11.2 Fugtig varmluft

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

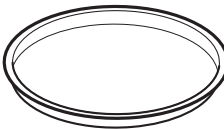
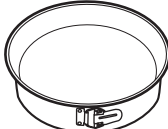


		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min.)
Boller, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	220	2	10 - 15
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	25 - 35
Brownie	bageplade eller bradepande	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	200	3	25 - 30
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	15 - 25
Victoriakager	bageform på rist	170	2	40 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	25 - 30
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 30
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (min.)
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	25 - 35
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	20 - 30
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	200	3	25 - 30
Grøntsager fra Middelhavslandene, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	25 - 30

11.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør








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

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








11.4 Madlavningstabeller for testinstitutter

Information til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/undervarme	Bageplade	3	170	20 - 30	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	Grillrist	2	180	70 - 90	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90	-
Formkage, kageform Ø26 cm	Over-/undervarme	Grillrist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Grillrist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 minutter.

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

				 (°C)	 (min.)	
Smørkager	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smørkager	Over-/undervarme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 stykker	Grillstegning	Grillrist	4	maks.	2 - 3 minutter første side; 2 - 3 minutter anden side	Forvarm ovnen i 3 minutter.
Burgerbøf, 6 stk, 0,6 kg	Grillstegning	Grillrist og bradepande	4	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den fjerde rille, og bradepanden på den tredje rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdel af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 3 minutter.




12. VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

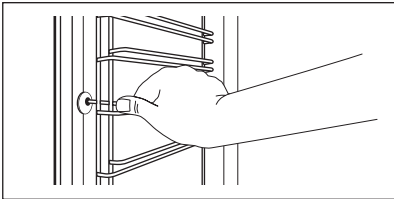
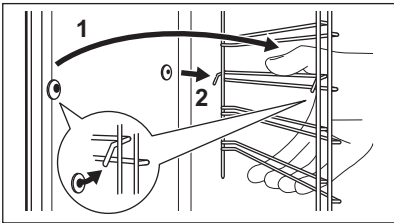
Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring

 <p>Rengøringsmidler</p>	Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
	Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.
	Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.
 <p>Hverdagsbrug</p>	Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
	Damp kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en mikrofiberklud efter hver brug.
 <p>Tilbehør</p>	Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
	Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

12.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

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

12.3 Anvendelse: Pyrolyserengøring

Rengør ovnen med Pyrolyserengøring.



ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.



FORSIGTIG!

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

Før Pyrolyserengøring:

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern al tilbehøret fra ovnen.	Rengør ovnbunden og det indvendige lågegias med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
---	--------------------------------	--

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Tænd for ovnen.	Tryk på: / Rengøring.	Vælg rengøringstilstanden.
Valgmulighed	Rengøringstilstand	Varighed
Pyrolyserengøring, kort	Let rengøring	1 h
Pyrolyserengøring, normal	Normal rengøring	1 h 30 min
Pyrolyserengøring, intens	Grundig rengøring	2 h 30 min

Når rengøringen starter, låses ovnens låge, og lampen er slukket. Køleblæseren arbejder med en højere hastighed.

STOP – tryk for at stoppe rengøringen, før den er færdig.
Brug ikke ovnen, før lågelås-symbolet forsvinder fra displayet.


Når rengøringen slutter:

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Rengør ovnrummet med en blød klud.	Fjern resterne fra bunden af ovnrummet.
---	------------------------------------	---

12.4 Rengøring: Vandtank

Trin 1	Sluk for ovnen.
---------------	-----------------





VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

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

Når rengøringen slutter:

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

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

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

12.5 Husk rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.

Brug funktionen: Pyrolyserengøring.

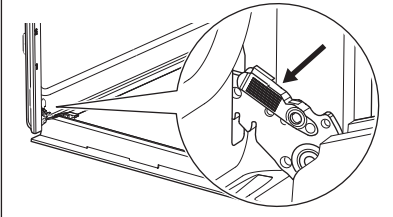
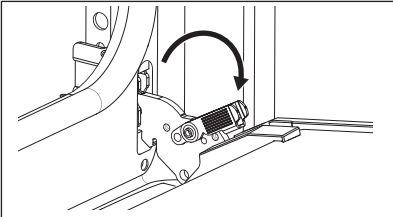
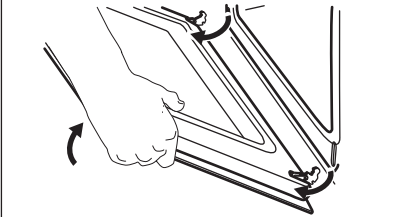

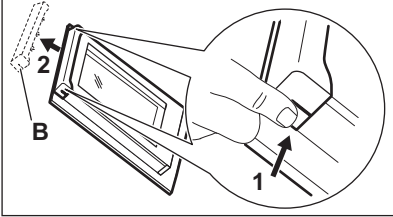
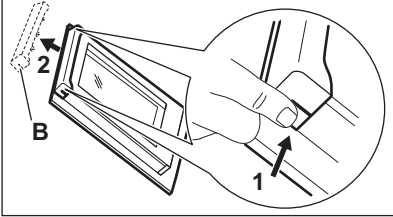
12.6 Fjernelse og installation: Låge

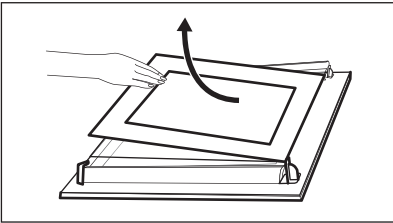
Ovnlågen har tre glaspaneler. Du kan fjerne lågen og de indvendige glaspaneler for at rengøre dem. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.

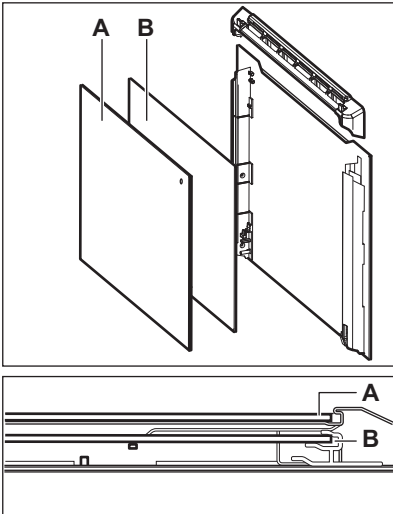


FORSIGTIG!

Brug ikke ovnen uden glaspanelerne.

Trin 1	Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.	
Trin 2	Løft og træk i låsene, indtil de klikker.	
Trin 3	Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.	
Trin 4	Læg lågen på en blød klud på en stabil overflade.	
Trin 5	Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.	
Trin 6	Træk lågelisten fremad, og tag den ud.	

<p>Trin 7</p>	<p>Hold i overkanten af lågens glaspaneler, og træk dem forsigtigt ud et ad gangen. Start med det øverste panel. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.</p>	
<p>Trin 8</p>	<p>Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør glaspanelerne omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.</p>	
<p>Trin 9</p>	<p>Montér glaspanelerne og ovenlågen efter rengøring.</p>	
<p>Hvis døren er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.</p>		

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

12.7 Udskiftning: Lampe



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

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

FEJLFINDING

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

Baglampe

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




13. FEJLFINDING








ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Hvad gør du, hvis ...

 Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt	
 Mulig årsag	 Afhjælpning
Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er det tilsluttet forkert.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til lysnettet. Se tilslutningsdiagrammet.
Uret er ikke indstillet.	Indstil uret. Se Urfunktioner kapitlet Sådan indstilles for at få flere oplysninger: Urfunktioner.
Lågen er ikke lukket korrekt.	Luk lågen helt.
Sikringen er sprunget.	Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.
Apparatet Børnesikring er tændt.	Se kapitlet "Menu", Undermenu for: Tilvalg.



 Komponenter	
 Beskrivelse	 Afhjælpning
Pæren er sprunget.	Udskift pæren. Se detaljer i kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Udskiftning: Ovnpære.

 Rengøring	
 Beskrivelse	 Afhjælpning
Der er vand i ovnrummet.	Der er for meget vand i vandtanken.
Tilberedning med damp virker ikke.	Der er ingen kalkrester i dampåbningen.
Tilberedning med damp virker ikke.	Der er vand i vandbeholderen.
Det tager mere end tre minutter at tømme vandbeholderen eller vandlækager fra dampåbningen.	Der er ingen kalkrester i dampåbningen. Rengør vandbeholderen.



Strømafbrydelse stopper altid rengøring. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.

13.2 Håndtering: Fejlkode

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse. I dette afsnit finder du listen over de problemer, du selv kan håndtere.

 Kode og beskrivelse	 Afhjælpning
C2 - Termometer er i ovnrummet under Pyrolyserengøring.	Fjern Termometer.
C3 - lågen er ikke helt lukket under Pyrolyserengøring.	Luk lugen.
F111 - Termometer er ikke sat rigtigt i stikkontakten.	Sæt Termometer helt ind i stikkontakten.

ENERGIEFFEKTIV

 Kode og beskrivelse	 Afhjælpning
F240, F439 - berøringselementerne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på berøringselementerne.
F908 - ovnsystemet kan ikke oprette forbindelse til kontrolpanelet.	Sluk og tænd for ovnen.

13.3 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnsens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:	
Model (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktoplysninger og produktoplysningsark*

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	EO90PCK1 949494824
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.69 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet

Lydstyrke	72 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	33.2 kg

* For EU ifølge EU-forordninger 65/2014 og 66/2014.
 For Hviderusland ifølge STB 2478-2017, bilag G; STB 2477-2017, bilag A og B.
 For Ukraine ifølge 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

14.2 Energibesparelse



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

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Hvis et program med valget Varighed eller Sluttid er aktiveret, og tilberedningstiden er over 30 min., slukkes varmelegemerne automatisk tidligere ved visse ovnfunktioner.

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

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

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt.

Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe

Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.


Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

15. MENUSTRUKTUR

15.1 Menu

Tryk på  for at åbne Menu.

Menupunkt		Applikation
Hjælp til tilberedning		Angiver automatiske programmer.
Rengøring		Angiver rengøringsprogrammer.
Favoritter		Angiver favoritindstillingerne.
Tilvalg		For at indstille ovnkonfigurationen.
Indstillinger	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwarens version og konfiguration.

15.2 Undermenu for: Rengøring

Undermenu	Applikation
Pyrolyserengøring, kort	Varighed: 1 h.
Pyrolyserengøring, normal	Varighed: 1 h 30 min.
Pyrolyserengøring, intens	Varighed: 2 h 30 min.

15.3 Undermenu for: Tilvalg

Undermenu	Applikation
Lys	Slår lampen til og fra.

Undermenu	Applikation
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen. Når funktionen er slået til, vises teksten "Børnesikring" på displayet, når du tænder for ovnen. For at aktivere brugen af ovnen skal du vælge kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge. Når børnesikringen er slået til, og ovnen er slukket, er ovnens låge låst. Adgang til timeren, fjernbetjent tilstand og pæren kan lade sig gøre med børnesikringen slået til.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Den er kun tilgængelig for nogle af ovnens funktioner.
Husk rengøring	Slår påmindelsen til og fra.
Tidsangivelse	Slår uret til og fra.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

15.4 Undermenu for: Opsætning

Undermenu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Aktiverer og deaktiverer tonen i berøringsfelterne. Lydsignalet kan ikke slås fra for: ①.
Signal volume	Indstiller lydstyrken af tastetoner og signaler.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

15.5 Undermenu for: Service






Undermenu	Beskrivelse
Demo funktion	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.




DET ER NEMT!




Undermenu	Beskrivelse
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.

16. DET ER NEMT!

Inden første anvendelse skal du indstille:				
Sprog	Lysstyrke display	Panelsignal	Signal volume	Aktuel tid

Gør dig bekendt med de grundlæggende symboler på kontrolpanelet og displayet:					
 TIL / FRA	 Menu	 Favoritter	 Timer	 Termometer	START / STOP

Start med at bruge ovnen				
Hurtig start	Tænd for ovnen og begynd tilberedningen med funktionens standardtemperatur og -tid.	Trin 1	Trin 2	Trin 3
		Tryk på og hold: 	 ... - vælg den foretrukne funktion.	Tryk på: START .
Hurtigt sluk	Sluk for ovnen, enhver skærm eller meddelelse, til enhver tid.	 - tryk og hold nede, indtil ovnen slukker.		

Start tilberedning				
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
 - tryk for at tænde ovnen.	 ... - vælg ovnfunktion.	 - indstil temperaturen.	OK - tryk for at bekræfte.	START - tryk for at starte tilberedning.

Tilberedning med damp
Hæld koldt vand fra hanen i vandbeholderen. Følg anvisningerne på displayet.

Tilberedning med damp			
Opvarmning med damp Genopvarm maden.	Pizza	Brød	Fugtighed lav Tilberedning med damp. Sætter fart på tilberedningen.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Lær at tilberede mad hurtigt				
Brug de automatiske programmer for at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:				
Hjælp til tilberedning	Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
	Tryk: ⓘ.	Tryk på: ≡	Tryk: 🍴 Hjælp til tilberedning.	Vælg retten.

Brug hurtigfunktioner til at indstille tilberedningstiden	
10 % Finish assist Brug 10% Finish assist til at forlænge tiden, når der er 10 % af tilberedningstiden er tilbage.	Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på +1min.

17. TAG EN GENVEJ!

Her kan du se alle de nyttige genveje. Du finder dem også i de særlige kapitler i brugervejledningen.

Indstilling: Ovnfunktioner



Indstilling: Tilberedning med dampovnfunktion

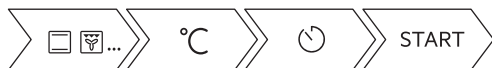


Indstilling: Hjælp til tilberedning



TAG EN GENVEJ!

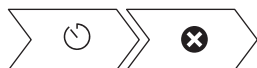
Indstilling: Tilberedningstid



Sådan udskyder du: Start og afslutning på tilberedning





Sådan annullerer du: Indstil timer



Anvendelse: Termometer



18. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

SINUN PARHAAKSESI

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

Vieraile verkkosivullamme:



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

www.electrolux.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme: Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	48	3. ASENNUS.....	55
1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus.....	49	3.1 Asentaminen kalusteeseen.....	55
1.2 Yleinen turvallisuus.....	49	3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin.....	56
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	50	4. TUOTEKUVAUS.....	56
2.1 Asennus.....	50	4.1 Laitteen osat.....	56
2.2 Sähkökytkentä.....	51	4.2 Varusteet.....	57
2.3 Valitse.....	52	5. LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA.....	57
2.4 Hoito ja puhdistus.....	53	5.1 Käyttöpaneeli.....	57
2.5 Pyrolyysipuhdistus.....	53	5.2 Näyttö.....	58
2.6 Höyrytoiminto.....	54	6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	59
2.7 Sisävalaistus.....	54	6.1 Alkupuhdistus.....	59
2.8 Huolto.....	54	6.2 Ensimmäinen yhteys.....	59
2.9 Hävittäminen.....	54		

6.3 Alustava esikuumennus.....	59	12.2 Irrottaminen: Kannattimet	79
7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	60	12.3 Käyttöohje:	
7.1 Asetukset: Uunitoiminnot.....	60	Pyrolyttinen puhdistus.....	79
7.2 Asetukset Höyryuunitoiminnot.....	60	12.4 Puhdistaminen: Vesisäiliö.....	80
7.3 Vesisäiliö.....	62	12.5 Muistutus puhdistamisesta.....	81
7.4 Asettaminen: Avustava		12.6 Irrottaminen ja asentaminen:	
ruoanvalmistus.....	62	Luukku.....	81
7.5 Uunitoiminnot.....	63	12.7 Vaihtaminen: Lamppu.....	83
7.6 Huomautus: Kosteaa kiertoilma.....	65	13. VIANNÄÄRITYS.....	84
8. KELLOTOIMINNOT.....	66	13.1 Käyttöhäiriöt.....	84
8.1 Kellotoimintojen kuvaus.....	66	13.2 Hallitseminen: Virhekoodit.....	85
8.2 Asetukset: Kellotoiminnot.....	66	13.3 Huoltotiedot.....	86
9. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET.....	68	14. ENERGIATEHOKKUUS.....	86
9.1 Lisävarusteiden asennus.....	68	14.1 Tuotetiedot ja tuotteen	
9.2 Paistolämpömittari.....	69	tietolomake*.....	86
9.3 Varusteet höyrykypsennykseen.....	71	14.2 Energiansäästö.....	87
9.4 Höyrykypsennys uunivuoaassa.....	72	15. VALIKKORAKENNE.....	88
9.5 Välitön höyrykypsennys.....	72	15.1 Valikko.....	88
10. LISÄTOIMINNOT.....	72	15.2	
10.1 Tallentaminen: Suosikit.....	72	Alavalikko toiminnolle: Puhdistus.....	88
10.2 Toimintolukitus.....	73	15.3	
10.3 Automaattinen virrankatkaisu.....	73	Alavalikko toiminnolle: Lisätoiminnot..	88
10.4 Jäähdytyspuhallin.....	73	15.4	
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	74	Alavalikko toiminnolle: Käyttöönnottoaset	
11.1 Ruoanlaittoon liittyviä		ukset.....	89
suosituksia.....	74	15.5 Alavalikko toiminnolle: Huolto.....	89
11.2 Kosteaa kiertoilma.....	74	16. SE ON HELPPOA!.....	90
11.3 Kosteaa kiertoilma –		17. KÄYTÄ PIKAVALINTAA!.....	91
suositellut varusteet.....	75	18. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	92
11.4 Testilaitosten			
ruoanvalmistustaulukot.....	76		
12. HOITO JA PUHDISTUS.....	78		
12.1 Puhdistukseen liittyviä			
huomautuksia.....	78		

1. TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.

TURVALLISUUSOHJEET

- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältytään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

**VAROITUS!**

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	590 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	569 mm
Laitteen asennussyvyys	548 mm
Leveys luukun ollessa auki	1022 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.

TURVALLISUUSOHJEET

- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on olottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit Euroopassa:

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

Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkittyä kokonaistehoä. Ks. myös taulukko:

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

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

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja aineosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholia ja ilmaa seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

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

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpito toimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Pyrolyysipuhdistus



VAROITUS!

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

- Ennen pyrolyysi- tai käyttöönottotoiminnon käyttöä on uunista poistettava:
 - ylimääräiset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät
 - irrotettavat varusteet (mukaan lukien tuotteen mukana toimitetut ritilät, kannattimet jne.), erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, pellit, välineet jne.
- Lue kaikki pyrolyysipuhdistuksen ohjeet huolellisesti.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyysipuhdistus on käynnissä. Laite kuumenee erittäin kuumaksi ja kuumaa ilmaa pääsee etuosan jäähdytysaukoista.
- Pyrolyysipuhdistus on korkealla lämpötilalla toimiva toiminto, jonka aikana ruokajäämistä ja valmistusmateriaaleista voi syntyä höyryjä. Tämän vuoksi käyttäjän on erittäin suositeltavaa:

- varmistaa hyvä tuuletus pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen
- varmistaa hyvä tuuletus ensimmäisen maksimilämpötilan käyttökerran aikana ja sen jälkeen.
- Ihmisistä poiketen jotkin linnut ja matelijat voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiuunien puhdistuksen aikana mahdollisesti muodostuville höyryille.
 - Varmista, ettei laitteen lähetyvillä ole eläimiä (varsinkaan lintuja) pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen ja käytä ensin maksimilämpötilaa hyvin tuuletetussa tilassa.
- Myös pienet kotieläimet voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiuunien lähellä tapahtuville lämpötilamuutoksille, kun pyrolyysipuhdistus on toiminnassa.
- Keittoastioiden, pannujen, tarjottimien, ruoanlaittovälineiden jne. tarttumattomat pinnat voivat vaurioitua pyrolyysiuunien pyrolyysipuhdistuksen korkean lämpötilan seurauksena ja niistä voi päästä myös pienessä määrin haitallista höyryä.
- Yllä kuvatut pyrolyysiuuneista/ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille, tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

2.6 Höyrytoiminto



VAROITUS!

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

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

2.7 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.8 Huolto

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

2.9 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

3. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

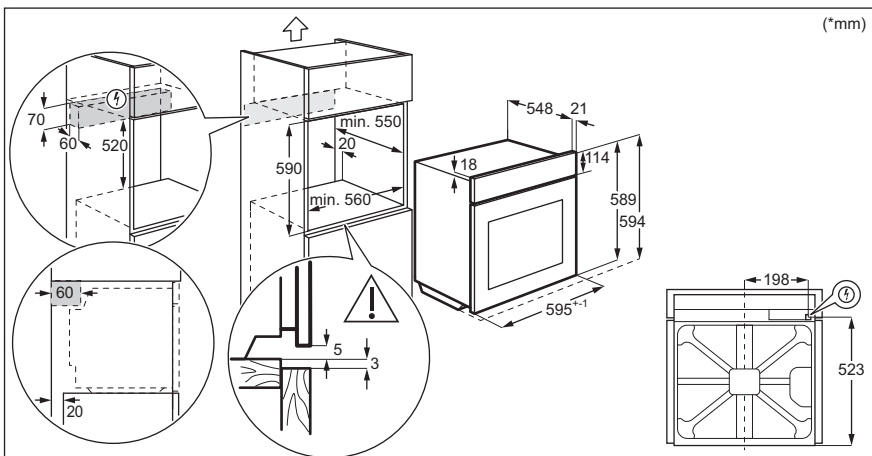
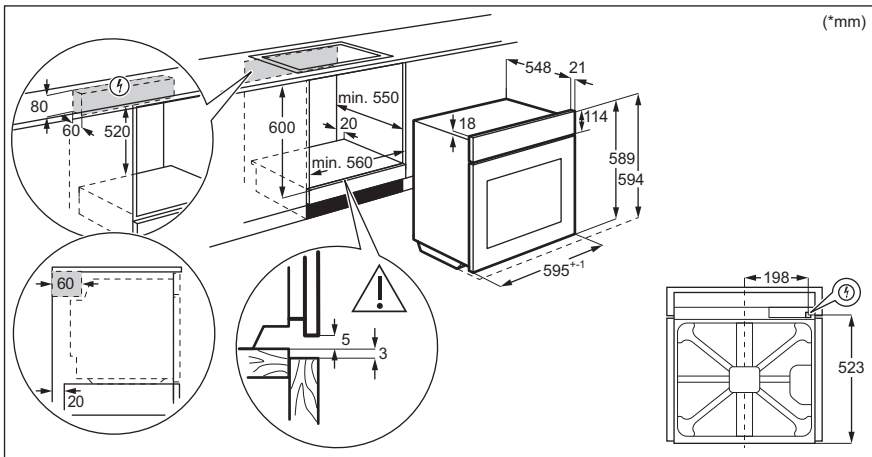
3.1 Asentaminen kalusteeseen



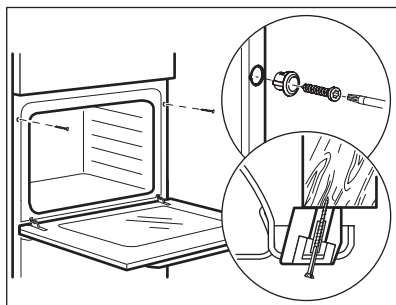
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

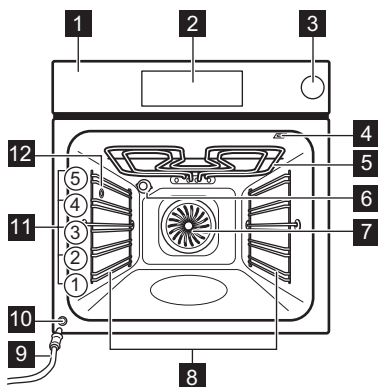


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Laitteen osat



- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Elektroninen ohjelmointilaite
- 3** Vesilokero
- 4** Paistolämpömittarin pistorasia
- 5** Lämpövastus
- 6** Lamppu
- 7** Puhallin
- 8** Hyllykannatin, irrotettava
- 9** Tyhjennysputki
- 10** Vedentyhjennysventtiili
- 11** Hyllytasot
- 12** Höyryntuloaukko

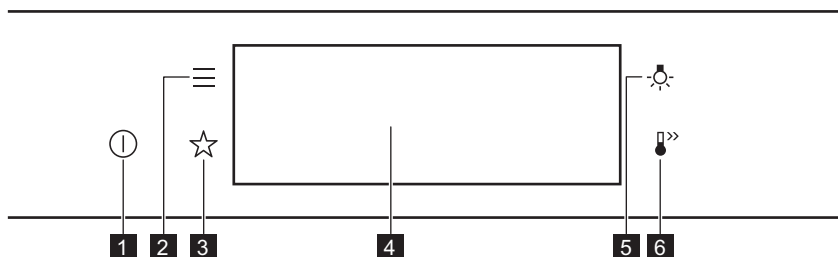
LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA

4.2 Varusteet

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

5. LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA

5.1 Käyttöpaneeli


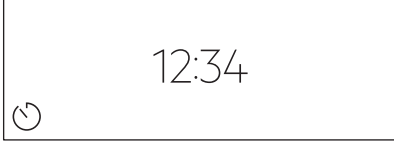

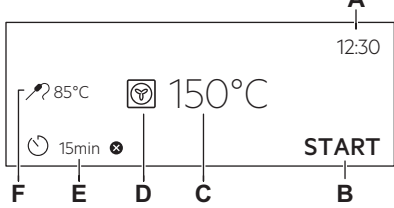


1	Päällä / Pois	Paina ja pidä painettuna laitteen kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.
2	Valikko	Luettelee laitteen toiminnot.
3	Suosikit	Listaa suosikkiasetukset.
4	Näyttö	Näyttää laitteen asetukset.
5	Lampun kytkin	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
6	Pikakuumennus	Toiminnon kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta: Pikakuumennus:

LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA










 <p>Paina</p>	 <p>Siirrä</p>	 <p>Paina ja pidä painettuna painiketta:</p>
<p>Kosketa pintaa sormella.</p>	<p>Liu'uta sormea pinnalla.</p>	<p>Kosketa pintaa kolmen sekunnin ajan.</p>

5.2 Näyttö

	<p>Kun virta on kytketty päälle, ruudussa näkyy päänäyttö uunitoiminnolla ja oletuslämpötilalla.</p>
	<p>Jos et käytä laitetta kahden minuutin kuluessa, näyttö siirtyy valmiustilaan.</p>
	<p>Asetetut toiminnot ja muut käytettävissä olevat valinnat näkyvät näytössä kypsennyksen aikana.</p>
	<p>Näyttö esittäen asetetut toiminnot.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Kellonaika B. KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ C. Lämpötila D. Uunitoiminnot E. Ajastin F. Paistolämpömittari (vain valitut mallit)

Näytön merkivalot

Perusmerkivalot - näytön selaaminen.

 Valinnan/asetuksen vahvistaminen.	 Valikossa siirtyminen takaisin yhden tason verran.	 Viimeisen toiminnon peruuttaminen.	 Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.
Äänimerkki -toiminnon merkkivalot – kun asetettu kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.			
 Toiminto on päällä.	 Toiminto on päällä. Kypsentäminen pysähtyy automaattisesti.	 Hälytysäänimerkki on pois päältä.	
Ajastimen merkkivalot			
 Toiminnon asettaminen: Ajastettu käynnistyminen.	 Asetuksen peruuttaminen.		

6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Alkupuhdistus

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.	Puhdista laite ja sen varusteet lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokiutuliinaa käyttäen.	Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteeseen.

6.2 Ensimmäinen yhteys

Ensimmäisen yhteyden jälkeen näyttöön tulee näkyviin tervetulo- viesti.

Sinun on nyt asetettava: Kieli, Näytön kirkkaus, Painikeäänät, Äänenvoimakkuus, Kellonaika.


6.3 Alustava esikuumennus


Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.


1. vaihe	Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.
----------	--

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

2. vaihe Aseta toiminnon maksimilämpötila: 
Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.

3. vaihe Aseta toiminnon maksimilämpötila: 
Anna uunin käydä 15 minuutin ajan.

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

7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



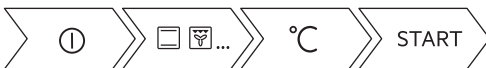
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



7.1 Asetukset: Uunitoiminnot

1. vaihe	Kytke uuni päälle. Oletusuunitoiminto näkyy näytöllä.
2. vaihe	Siirry alavalikkoon painamalla uunitoiminnon symbolia.
3. vaihe	Valitse uunitoiminto ja paina: OK . Lämpötila-asetukset näkyvät näytössä.
4. vaihe	Aseta lämpötila. Paina: OK .
5. vaihe	Paina: START . Paistolämpömittari – voit kytkeä paistolämpömittarin milloin tahansa ennen ruoanlaittoa ja sen aikana.
STOP - paina kytkeäksesi uunitoiminnon pois päältä.	
6. vaihe	Kytke uuni pois päältä.

Käytä pikavalintaa!



7.2 Asetukset Höyryuunitoiminnot

1. vaihe	Kytke uuni päälle. Valitse uunitoiminnon symboli ja siirry alavalikkoon sitä painamalla.
2. vaihe	Aseta höyryuunitoiminto.
3. vaihe	Paina: OK. Lämpötila-asetukset näkyvät näytöllä.
4. vaihe	Aseta lämpötila.
5. vaihe	Paina: OK.
6. vaihe	Paina vesilokeron kantta avataksesi sen.
7. vaihe	<p>Täytä vesilokero kylmällä vedellä enimmäistasoon saakka (n. 900 millilitraa), kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön ilmestyy ilmoitus. Vesilokeron maksimitasoa ei saa ylittää. Vesivuodon, ylivirtauksen ja huonekalujen vaurioiden riski on olemassa.</p> <div data-bbox="210 660 1028 775" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> VAROITUS! Käytä ainoastaan kylmää hanavettä. Älä käytä suodatettua (mineeraalitonta) tai tislattua vettä. Älä käytä muita nesteitä. Älä kaada vesilokeroon helposti syttyviä tai alkoholipitoisia nesteitä.</p> </div>
8. vaihe	Työnnä vesilokero alkuasentoonsa.
9. vaihe	Paina: START . Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
10. vaihe	Kun vesi on loppumaisillaan vesilokerosta, laitteesta kuuluu äänimerkki. Täytä vesilokero.
11. vaihe	Kytke uuni pois päältä.
12. vaihe	<p>Tyhjennä vesilokero kypsennyksen loputtua.</p> <div data-bbox="210 1171 1028 1262" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> VAROITUS! Uuni on kuuma. On olemassa palovammojen vaara. Ole varovainen vesilokeroa tyhjentäessäsi.</p> </div>
13. vaihe	Jäljelle jäävä vesi voi tiivistyä sisätilaan. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Kun uuni on kylmä, kuivaa sen sisätila pehmeällä liinalla. Odota vähintään 60 minuuttia aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen, jotta kuuma vesi ei pääsisi ulos tyhjennysventtiilistä.

Käytä pikavalintaa!



7.3 Vesisäiliö

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

Vesisäiliön tyhjentäminen		
1. vaihe	Sammuta uuni, jätä sen luukku auki ja odota, kunnes uuni on kylmä.	
2. vaihe	Kytke tyhjennysputki (C) poistovenntiiliin (A) liittimen (B) kautta.	
3. vaihe	Pidä putken pää tason A alapuolella ja työnnä liittintä B toistuvasti, jotta voit poistaa jäljellä oleva veden.	
4. vaihe	Irrota C ja B ja kuivaa uuni sienellä.	

7.4 Asettaminen: Avustava ruoanvalmistus



Tämän alavalikon kaikki ruokalajit sisältävät toiminto- ja lämpötilasuosituksen. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:

- Painoautomaattikka
- Paistolämpömittari

Ruoan kypsyytaso:

- Puoliraaka tai Vähemmän
- Keskitaso
- Kypsä tai Lisää






1. vaihe	Kytke uuni päälle.
2. vaihe	Paina: 
3. vaihe	Paina:  . Syötä: Avustava ruoanvalmistus.
4. vaihe	Valitse ruoka tai ruokalaji.
5. vaihe	Paina: START .

Käytä pikavalintaa!





7.5 Uunitoiminnot








VAKIOTOIMINNOT


Uunitoiminto	Käyttökohde
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Tehogrillaus	Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnolle Ylä + alalämpö.
 Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoporunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
 Ylä + alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ





Uunitoiminto	Käyttökohde
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
 Taikinan nostatus	Hiivataikinan nostatuksen nopeuttaminen. Estää taikinan pinnan kuivumisen ja säilyttää sen notkeuden.

EKSTRAT

Kuumennustoiminto	Sovellus
 Säilöntä	Vihannessäilykkeiden valmistus (esim. pikkelsit).
 Kuivattaminen	Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus.
 Lautasten lämmitys	Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.
 Sulatus	Ruoan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.
 Gratinointi	Ruokalajeille kuten lasagne ja perunagratiini. Gratinointi ja ruskistus.
 Matalalämpö	Mureiden, mehukkaiden paistien kypsentäminen.
 Lämpimänä pito	Ruoan lämpimänä pitoon.

Kuumennustoiminto	Sovellus
 <p>Kosteaa kiertoilma</p>	<p>Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta ”Päivittäinen käyttö”, Huomaus: Kosteaa kiertoilma.</p>

HÖYRY

Uunitoiminto	Sovellus
 <p>Lämmitys höyryllä</p>	<p>Ruokien uudelleen lämmitys höyryttämällä estää pinnan kuivumisen. Lämpö jakautuu kevyesti ja tasaisesti, mikä saa ruoan maistumaan yhtä hyvältä kuin vasta valmistettu ruoka. Tällä toiminnolla voidaan lämmittää ruokia uudelleen suoraan lautasella. Voit uudelleenlämmittää useamman kuin yhden lautasellisen kerralla käyttämällä eri hyllypaikkoja.</p>
 <p>Pizza-toiminto</p>	<p>Pizzan valmistaminen.</p>
 <p>Leipä</p>	<p>Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä saavuttaen korkealuokkaisen tuloksen rapeuden, värin ja pinnan kiillon suhteen.</p>
 <p>Matala kosteus</p>	<p>Toiminto soveltuu lihalle, lintupaistille, uuniruo'ille ja padoille/paistoksille. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, sekä samalla rapeapintaista.</p>

7.6 Huomaus: Kosteaa kiertoilma

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

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

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

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa ”Neuvoja ja vinkkejä”Kosteaa kiertoilma. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa ”Energiatehokkuus”.


8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoimintojen kuvaus

Kellotoiminto	Käyttökohde
Kypsentämisaika	Kypsennysajan asettaminen. Enintään 23 tuntia 59 min.
Lopeta toiminto	Asetetaan, mitä tapahtuu, kun ajastin lopettaa laskennan.
Ajastettu käynnistymisen	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.
Muistutus	Laskennan asettaminen. Enintään 23 t 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.
Ajastin	Tarkkailee toiminnon kesto. Ajastin – voit kääntää sen päälle ja pois päältä.


8.2 Asetukset: Kellotoiminnot


Kellon asettaminen	
1. vaihe	Paina: Kellonaika.
2. vaihe	Aseta aika. Paina: OK.

Kypsennysajan asettaminen	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Aseta aika. Paina: OK.

Käytä pikavalintaa!



Lopetusvalinnan valitseminen	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Kypsennysaika on asetettu.
4. vaihe	Paina: ● ● ● .
5. vaihe	Paina: Lopeta toiminto.
6. vaihe	Valitse haluamasi: Lopeta toiminto.
7. vaihe	Paina: OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

Toiminnon käynnistymisen ajastus	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Kypsennysaika on asetettu.
4. vaihe	Paina: ● ● ● .
5. vaihe	Paina: Ajastettu käynnistyminen.
6. vaihe	Valitse arvo.
7. vaihe	Paina: OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

Kypsennysajan pidentäminen.
Kypsennysaikaa voidaan pidentää, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %, eikä ruoka ole vielä valmis. Voit myös muuttaa uunitoimintoa.
Pidennä kypsennysaikaa painamalla +1min .

KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

Ajastimen asetuksen muuttaminen:

1. vaihe Paina: 

2. vaihe Aseta ajastimen arvo.

3. vaihe Paina: OK.

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

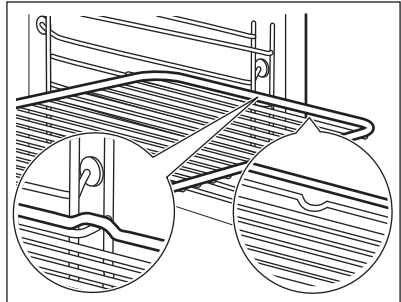
9. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

9.1 Lisävarusteiden asennus

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

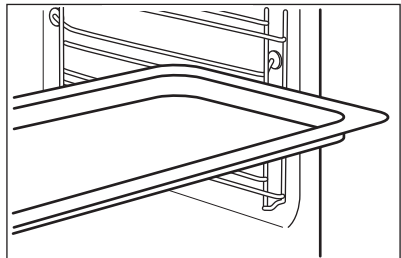
Paistoritilä:

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



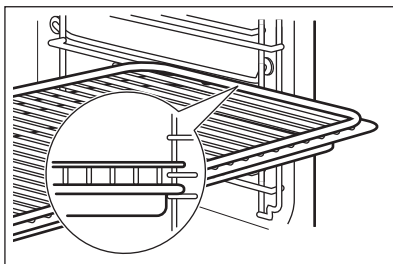
Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjaukiskiskojen väliin.



Paistoritilä, Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



9.2 Paistolämpömittari

Paistolämpömittari – mittaa ruoan sisälämpötilan. Sitä voi käyttää jokaisen kuumennustoiminnon yhteydessä.

Asetettavia lämpötiloja on kaksi:

°C
uunin lämpötila minimi 120 °C,


Sisälämpötila.

Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen

Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.

Älä käytä nestemäisten ruokien suhteen.

Mittari on jätettävä ruokaan kypsennyksen ajaksi.

Uuni laskee likimääräisen kypsennyksen päättymisajan. Se riippuu ruoan määrästä, valitusta uunitoiminnosta ja lämpötilasta.

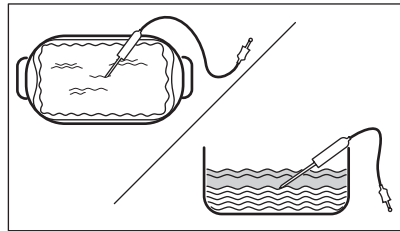
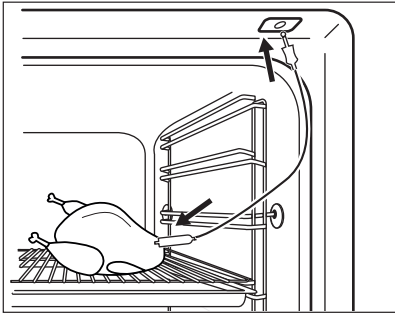
Käyttöohje: Paistolämpömittari

1. vaihe	Kytke uuni päälle.
2. vaihe	Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.
3. vaihe	Lisää: Paistolämpömittari.
Liha-, lintu- ja kalaruoka	Vuokaruoka

KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

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

Aseta Paistolämpömittari kärki tarkalleen vuokaruuan keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikalleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Käytä paistoastian reunaa tukemaan Paistolämpömittari silikonista valmistettua kädensijaa. Paistolämpömittari -kärki ei saa koskettaa paistoastian pohjaa.



4. vaihe Liitä Paistolämpömittari laitteen etukehyksessä olevaan pistorasiaan. Senhetkinen lämpötila näkyy näytössä: Paistolämpömittari.

5. vaihe  - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.

6. vaihe

- • • - paina asettaaksesi haluamasi valinnan:
- Äänimerkki – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
- Äänimerkki ja uunin sammutus – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uuni kytkeytyy pois päältä.

7. vaihe Valitse valinta ja paina toistuvasti: **OK** siirtyäksesi päänäytölle.

8. vaihe Paina: **START** .
Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyytason varmistamiseksi.

9. vaihe Irrota Paistolämpömittari pistoke pistorasiasta ja poista ruoka uunista.



VAROITUS!

Palovammojen vaara on olemassa, sillä Paistolämpömittari kuumentuu erittäin kuumaksi. Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.

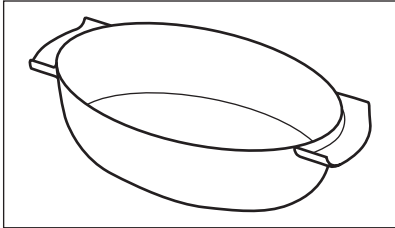
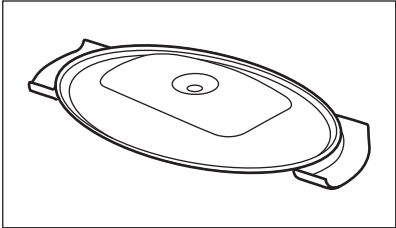
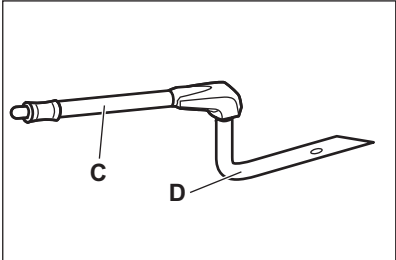
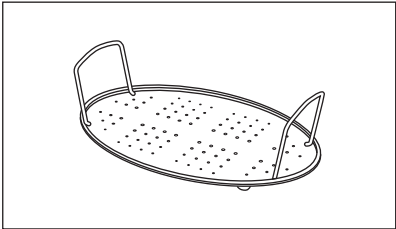
Käytä pikavalintaa!



9.3 Varusteet höyrykypsennykseen

Uunivuoka ruoan höyrykypsennysoimintoihin

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

Lasikulho (A)	Kansi (B)
	
Suutin, suutinputki ja teräsgrilli.	
<p>Suutinputki (C) on höyrykypsennystä varten, suutin (D) on välitöntä höyrykypsennystä varten.</p>	
<p>Teräsgrilli (E)</p>	

- Älä aseta kuumaa uunivuokaa kylmälle/märälle alustalle.


LISÄTOIMINNOT

- Älä kaada kylmiä nesteitä kuumaan uunivuokaan.
- Älä käytä uunivuokaa kuumilla alustoilla.
- Älä puhdistu uunivuokaa hankaavilla aineilla, teräsharjalla ja jauheilla.

9.4 Höyrykypsennys uunivuossa

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


9.5 Välitön höyrykypsennys



Aseta uunivuoka teräsgrillille. Lisää vettä. Älä käytä kantta.	
 VAROITUS! Suutin saattaa olla kuuma uunia käytettäessä. Käytä aina uunikintaita. Poista suutin uunista, kun et käytä höyrytoimintoa	
1. vaihe	Yhdistä suutin suutinputkeen. Yhdistä suutinputki höyryntuloaukkoon.
2. vaihe	Aseta uunivuoka ensimmäiselle tai toiselle paikalle pohjalta katsoen. Varmista, ettei suutinputki ole tukossa. Pidä suutin loitolla kuumennuselementistä.
3. vaihe	Aseta uuni höyrykypsennystoiminnolle.
Kypsentäessäsi ruokia kuten kanaa, ankkua, kalkkunaa tai suurta kalaa, aseta suutin ruoan sisälle.	

10. LISÄTOIMINNOT

10.1 Tallentaminen: Suosikit



Voit tallentaa suosikkiasetuksesi, kuten uunitoiminnon, kypsennysajan, lämpötilan tai puhdistustoiminnon. Voit tallentaa muistiin kolme suosikkiasetusta.

1. vaihe	Kytke laite päälle.
2. vaihe	Valitse haluamasi asetukset.
3. vaihe	Paina:  . Valitse: Suosikit:
4. vaihe	Valitse: Tallenna nykyiset asetukset:

5. vaihe	Lisää asetus seuraavaan luetteloon painamalla + : Suosikit. Paina OK .
 - nollaa asetus painamalla.  - peruuta asetus painamalla.	



10.2 Toimintolukitus

Tämä toiminto estää kuumennustoiminnon tahattoman muuttamisen.

1. vaihe	Kytke laite päälle.
2. vaihe	Aseta kuumennustoiminto.
3. vaihe	  – paina samanaikaisesti kytkeäksesi toiminnon päälle.
Toiminto kytketään pois päältä toistamalla vaihe 3.	

10.3 Automaattinen virrankatkaisu

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

 (°C)	 (tunti)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – enintään	3


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

10.4 Jäähdytyspuhallin

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






11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA






11.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia


<p>Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.</p> <p>Laitteesi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.</p> <p>Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.</p>

11.2 Kosteaa kiertoilmaa

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Sämpylät, 9 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	30 - 40
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	220	2	10 - 15
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	25 - 35
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	175	3	25 - 30
Kohokas, 6 kappaletta	keraamiset annosvuokat ritilällä	200	3	25 - 30
Torttupohja	torttukuoka ritilällä	180	2	15 - 25
Victoria-voileipä	uunivuoka ritilällä	170	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	20 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35

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

11.3 Kosteaa kiertoilma – suositellut varusteet








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

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








11.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

Tiedoksi testauslaitoksille








Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

				 (°C)	 (min)	
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti)	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	3	170	20 - 30	-
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	3	150 - 160	20 - 35	-
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	180	70 - 90	-

VIHJEITÄ JA NEUVOJA

				 (°C)	 (min)	
Omena- piirakka, 2 vuo- kaa Ø20 cm	Kiertoilma	Paistoriti- lä	2	160	70 - 90	-
Sokeri- kakku, kakku- vuoka Ø26 cm	Ylä + ala- lämpö	Paistoriti- lä	2	170	40 - 50	Esikuumenna uu- nia 10 minuuttia.
Sokeri- kakku, kakku- vuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Paistoriti- lä	2	160	40 - 50	Esikuumenna uu- nia 10 minuuttia.
Sokeri- kakku, kakku- vuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Paistoriti- lä	2 ja 4	160	40 - 60	Esikuumenna uu- nia 10 minuuttia.
Muro- keksit	Kiertoilma	Leivinpelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Muro- keksit	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muro- keksit	Ylä + ala- lämpö	Leivinpelti	3	140 - 150	25 - 45	-
Paahto- leipä, 4- 6 kpl	Grilli	Paistoriti- lä	4	enint.	2-3 mi- nuuttia ensim- mäinen puoli; 2-3 minuuttia toinen puoli	Esikuumenna uu- nia 3 minuuttia.

HOITO JA PUHDISTUS

				 (°C)	 (min)	
Naudanjauheli-hapihvi, 6 kpl, 0,6 kg	Grilli	Ritilä ja uunipannu	4	enint.	20 - 30	Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruokaa keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 3 minuuttia.




12. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

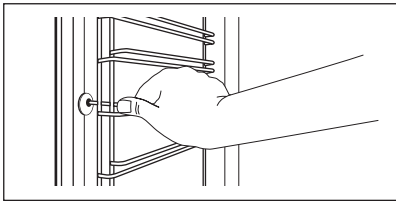
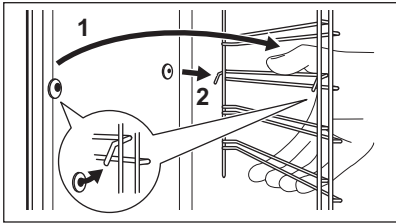
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

 Puhdistusai- neet	Puhdista laitteen etuosa lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituiliinaa käyttäen.
	Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
	Poista tahrat miedolla pesuaineella.
 Jokapäiväinen käyttö	Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
	Kosteutta voi tiivistyä laitteen sisälle tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voit vähentää pitämällä laitetta päällä 10 minuutin ajan ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa mikrokuituiliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.
 Varusteet	Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä mikrokuituiliinaa, lämmintä vettä ja mietoä puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
	Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

12.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

1. vaihe	Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	
2. vaihe	Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.	
3. vaihe	Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti sivuseinästä ja poista se.	
4. vaihe	Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä. Teleskooppisten liukukiskojen kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.	

12.3 Käyttöohje: Pyrolyttinen puhdistus

Puhdista uuni käyttäen Pyrolyttinen puhdistus.



VAROITUS!

On olemassa palovammojen vaara.




HUOMIO!

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

Ennen Pyrolyttinen puhdistus:

kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	poista kaikki lisävarusteet	Puhdista uunin pohja ja sisempi luukun lasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ja käyttämällä pehmeää puhdistusliinaa.
---	-----------------------------	---

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kytke uuni päälle.	Paina:  / Puhdistus.	Valitse puhdistustoiminto.
Lisätoiminto	Puhdistustoiminto	Kesto

HOITO JA PUHDISTUS

Pyrolyyttinen puhdistus, Lyhyt	Kevyt puhdistus	1 h
Pyrolyyttinen puhdistus, Normaali	Normaali puhdistus	1 h 30 min
Pyrolyyttinen puhdistus, Voimakas	Perusteellinen puhdistus	2 h 30 min

① Kun puhdistus käynnistyy, uuninluukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Jäähdytyspuhallin toimii suuremmalla nopeudella.

STOP – paina pysäyttääksesi puhdistustoiminnon ennen sen päättymistä.
Älä käytä uunia ennen kuin luukun lukituksen symboli sammuu näytössä.

Puhdistuksen päätyttyä:

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

12.4 Puhdistaminen: Vesisäiliö





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

① Tyhjennä vesisäiliö aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen kalkkijäämien muodostumisen välttämiseksi.

Puhdistuksen päättyessä:

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

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

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

12.5 Muistutus puhdistamisesta

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

Käytä toimintoa: Pyrolyyttinen puhdistus.

12.6 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

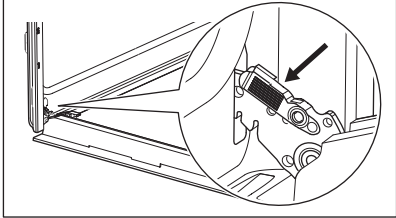
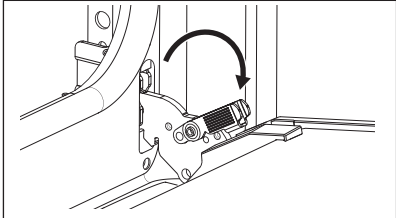
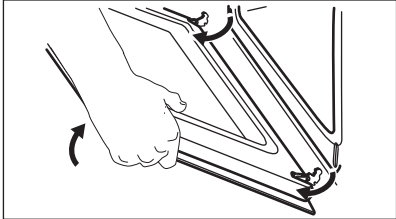
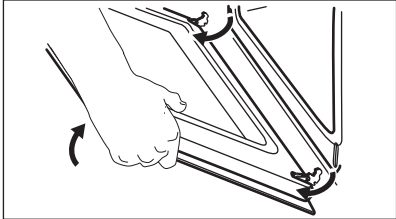
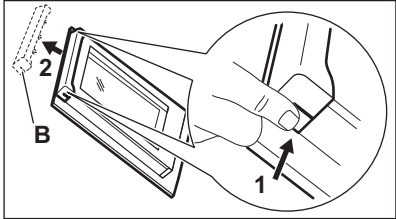
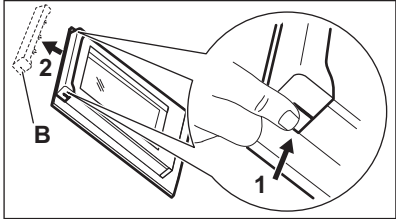
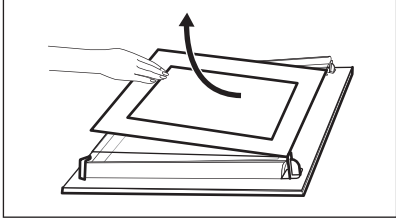
Uunin luukussa on kolme lasipaneelia. Voit irrottaa uunin luukun ja sisäiset lasipaneelit niiden puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.



HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

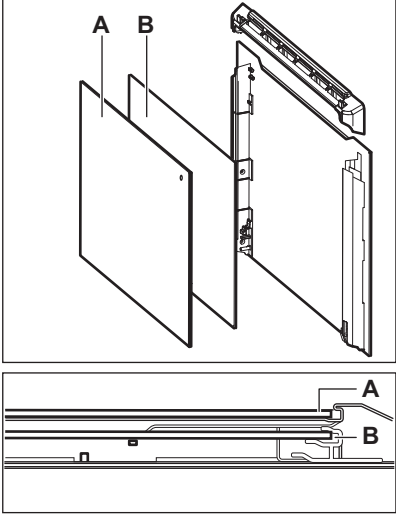
HOITO JA PUHDISTUS

1. vaihe	Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.	
2. vaihe	Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.	
3. vaihe	Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukku sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.	
4. vaihe	Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.	
5. vaihe	Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin vapauttaaksesi pidiketiivisteen.	
6. vaihe	Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.	
7. vaihe	Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne varovasti yksi kerrallaan ulos. Aloita yläpaneelistä. Varmista, että lasi irtoa kannattimista kokonaan.	

8. vaihe	Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneelleja ei saa pestä astianpesukoneessa.
9. vaihe	Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.

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

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



12.7 Vaihtaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

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

Takalamppu

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

13. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Käyttöhäiriöt...



Laite ei käynnisty tai ei kuumene



Mahdollinen syy



Korjaustoimenpide

Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.

Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.
Ks. kytkentäkaavio.

Kelloa ei ole asetettu.

Aseta kello, katso lisätietoja luvusta Kellotoiminnot "Asettaminen: Kellotoiminnot:

Ovi ei ole kunnolla kiinni.




Sulje luukku täydellisesti.




Sulake on palanut.

Tarkista, onko ongelman syynä sulake. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.

Laite Lapsilukko on päällä.

Katso "Valikko"-luvun alavalikko: Lisätoiminnot.



 Komponentit	
 Kuvaus	 Korjaustoimenpide
Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu, katso lisätietoa luvun "Hoito ja puhdistus" kohdasta "Vaihtaminen": Lamppu.

 Puhdistus	
 Kuvaus	 Korjaustoimenpide
laitteen sisätilassa on vettä.	Vesisäiliössä ei ole liikaa vettä.
Höyrykypsennys ei toimi.	Höyryntuloaukossa ei ole kalkkijäämiä.
Höyrykypsennys ei toimi.	Vesisäiliössä on vettä.
Vesisäiliön tyhjentäminen tai veden vuotaminen höyryn tuloaukosta kestää yli kolme minuuttia.	Höyryntuloaukossa ei ole kalkkijäämiä. Puhdista vesisäiliö.



Sähkökatkos pysäyttää aina puhdistuksen. Toista puhdistus, jos sähkökatkos keskeyttää sen.

13.2 Hallitseminen: Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe. Tässä osiossa on kuvattu ongelmat, jotka voit ratkaista itse.

 Koodi ja kuvaus	 Korjaustoimenpide
C2 - Paistolämpömittari on laitteen sisätilassa Pyrolyttinen puhdistus-toiminnon aikana.	Poista Paistolämpömittari.
C3 - luukku ei ole täysin suljettu, kun meneillään on Pyrolyttinen puhdistus.	Sulje ovi.
F111 - Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Aseta Paistolämpömittari kokonaan pistokkeeseen.

ENERGIATEHOKKUUS

 Koodi ja kuvaus	 Korjaustoimenpide
F240, F439 - näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.	Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.
F908 - laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttö-paneeliin.	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

13.3 Huoltotiedot

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

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

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

14. ENERGIATEHOKKUUS

14.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnistus	EO90PCK1 949494824
Energiatehokkuusluokka	81.2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.69 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö

Äänimer.voimak	72 litraa
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	33.2 kg

* Euroopan unionissa EU-määräyksien 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti.
Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti.
Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.

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

14.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Jos ohjelma kytketään päälle Kesto aika- tai Lopetus-valinnalla ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin laitteen toiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy jälkilämpö.

Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineita lämpimänä.

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

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

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

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

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

15. VALIKKORAKENNE

15.1 Valikko

Paina  avataksesi Valikko.

Valikon kohta		Sovellus
Avustava ruoanvalmistus		Listaa automaattiset ohjelmat.
Puhdistus		Listaa puhdistusohjelmat.
Suosikit		Listaa suosikkiasetukset.
Lisätoiminnot		Laitteen asetusten määrittäminen.
Asetukset	Käyttöönottoasetukset	Laitteen asetusten määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.

15.2 Alavalikko toiminnolle: Puhdistus

Alavalikko	Käyttökohde
Pyrolyyttinen puhdistus, Lyhyt	Kesto: 1 h:
Pyrolyyttinen puhdistus, Normaali	Kesto: 1 h 30 min:
Pyrolyyttinen puhdistus, Voimakas	Kesto: 2 h 30 min:

15.3 Alavalikko toiminnolle: Lisätoiminnot

Alavalikko	Käyttökohde
Uunivalo	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.

Alavalikko	Käyttökohde
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen. Kun lisätoiminto on kytketty päälle, laitetta käynnistettäessä näyttöön tulee näkyviin "Lapsilukko". Laitteen käytön mahdollistamiseksi, valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä. Laitteen luuku on lukittu, kun lapsilukko on toiminnassa ja laite on kytketty pois päältä. Pääsy ajastimeen, etäohjaukseen ja lampuun on mahdollista lapsilukon ollessa päällä.
Pikakuumennus	Lyhentää kuumentumisaikaa. Käytettävissä vain joissakin laitteen toiminnoissa.
Muistutus puhdistamisesta	Kytkee muistutuksen päälle ja pois päältä.
Ajan näyttö	Kytkee kellon päälle ja pois päältä.
Digitaalisen kellon tyyli	Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon.

15.4 Alavalikko toiminnolle: Käyttöönottoasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Kieli	Asetta laitteen kielen.
Näytön kirkkaus	Asettaa näytön kirkkauden.
Painikeäänet	Kytkee hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavista: ①.
Äänenvoimakkuus	Asettaa painikeäänien ja signaalien äänenvoimakkuuden.
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

15.5 Alavalikko toiminnoille: Huolto






Alavalikko	Kuvaus
Demo-toiminto	Aktivointi-/deaktivointikoodi: 2468
Ohjelmistoversio	Ohjelmistoversiota koskevia tietoja.


SE ON HELPPOA!


Alavalikko	Kuvaus
Palauta tehdasasetukset	Palauttaa tehdasasetukset.

16. SE ON HELPPOA!

Ennen ensimmäistä käyttökertaa sinun on suoritettava seuraavat asetukset:				
Kieli	Näytön kirkkaus	Painikeäänet	Äänenvoimakkuus	Kellonaika

Tutustu käyttöpaneelin ja näytön peruskuvakkeisiin:					
 Päällä / Pois	 Valikko	 Suosikit	 Ajastin	 Paistolämpömittari	START / STOP

Ryhdy käyttämään laitetta				
Pikakäynnistys	Kytke laite päälle ja aloita ruoanlaitto käyttämällä toiminnon oletuslämpötilaa ja -aikaa.	1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
		Paina ja pidä painettuna painiketta: ①.	 ... - valitse haluamasi toiminto.	Paina: START.
Pikasammutus	Sammuta laite, mikä tahansa näyttö tai viesti milloin tahansa.	① - paina ja pidä painettuna, kunnes laite sammuu.		

Ruoanlaiton aloitus				
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
① - paina kytkeäksesi laite päälle.	 ... - valitse uunitoiminto.	°C - aseta: lämpötila.	OK - paina vahvistaaksesi.	START vahvi- paina aloittaaksesi kypsennyksen.

Höyrykypsennys			
Kaada kylmää vesijohtovettä vesilaatikkoon. Noudata näytöllä olevia ohjeita.			
Lämmitys höyryllä Lämmitä ruoka uudelleen.	Pizza-toiminto	Leipä	Matala kosteus Höyrykypsennys. Nopeuttaa kypsennystä.
130 °C	200–220 °C	150–210 °C	160–200 °C

Lisäohjeita nopeaan ruoanlaittoon				
Voit valmistaa ruokia nopeasti oletusasetuksilla käyttämällä automaattisia ohjelmia:				
Avustava ruoanvalmistus	1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
	Paina: ①.	Paina: ≡.	Paina: ✂️ Avustava ruoanvalmistus.	Valitse ruokalaji.

Aseta kypsennysaika käyttämällä pikatoimintoja	
10 % Viimeistelyapu Käytä 10 % Viimeistelyapu-toimintoa ajan lisäämiseen kypsennystoiminnon lisäämiseen, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %.	Pidennä kypsennysaikaa painamalla +1min .

17. KÄYTÄ PIKAVALINTAA!

Tässä on esitetty kaikki hyödylliset pikavalinnat. Ne on kuvattu lisäksi ohjekirjan vastaavissa luvuissa.

Asettaminen: Uunitoiminnot



Asettaminen: Ruoanlaitto käyttämällä höyrykuumennustoimintoa



KÄYTTÄ PIKAVALINTAA!

Asettaminen: Avustava kypsennys



Asettaminen: Kypsentämisaika



Ajastus: Kypsentämisen käynnistys ja lopetus



Peruuttaminen: Aseta ajastin



Käyttöohje: Paistolämpömittari



18. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

VI TENKER PÅ DEG

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

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.electrolux.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:
www.registerelectrolux.com



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

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

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

Informasjonen finner du på typeskiltet.

Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

Generell informasjon og tips

Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	94	3. MONTERING.....	101
1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker.....	95	3.1 Bygge inn.....	101
1.2 Generell sikkerhet.....	95	3.2 Slik fester du ovnen til skapet.....	102
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	96	4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	102
2.1 Montering.....	96	4.1 Generell oversikt.....	102
2.2 Elektrisk tilkobling.....	97	4.2 Tilbehør.....	103
2.3 Bruk.....	98	5. SLIK SLÅR DU PRODUKTET AV OG PÅ.....	103
2.4 Stell og rengjøring.....	99	5.1 Betjeningspanel.....	103
2.5 Pyrolytisk rengjøring.....	99	5.2 Display.....	104
2.6 Dampkoking.....	100	6. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	105
2.7 Innvendig lys.....	100	6.1 Første gangs rengjøring	105
2.8 Tjenester.....	100	6.2 Første tilkobling.....	105
2.9 Avfallshåndtering.....	100		

SIKKERHETSINFORMASJON

6.3 Første gangs forvarming.....	105	11.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter.....	122
7. DAGLIG BRUK.....	106	12. STELL OG RENSGJØRING.....	124
7.1		12.1 Merknader om rengjøring.....	124
Slik stiller du inn: Varmefunksjoner....	106	12.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter	125
7.2 Slik stiller du inn: Ovnsfunksjoner med damp.....	106	12.3 Bruk: Pyrolytisk rengjøring.....	125
7.3 Vanntank.....	108	12.4 Slik rengjør du: Vanntank.....	126
7.4 Slik angir du: Assisteret matlaging.	108	12.5 Husk Å Rengjøre !.....	127
7.5 Varmefunksjoner.....	109	12.6 Slik fjerner du og installerer: Dør.....	127
7.6 Merknader om: Baking med fukt..	111	12.7 Slik bytter du: Ovnslampe.....	129
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	112	13. FEILSØKING.....	130
8.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner..	112	13.1 Hva må gjøres, hvis.....	130
8.2		13.2 Slik administrerer du: Feilkoder.	131
Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene.	112	13.3 Servicedata.....	131
9. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR.....	114	14. ENERGIEFFEKTIV.....	132
9.1 Innsetting av tilbehør.....	114	14.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark*.....	132
9.2 Steketermometer.....	115	14.2 Energisparing.....	133
9.3 Tilbehør til dampkoking.....	117	15. MENYSTRUKTUR.....	133
9.4 Dampkoking i en diettform.....	118	15.1 Meny.....	133
9.5 Direkte dampkoking.....	118	15.2 Undermeny for: Rengjøring.....	134
10. TILLEGGSFUNKSJONER.....	118	15.3 Undermeny for: Alternativer.....	134
10.1 Slik lagrer du: Favoritter.....	118	15.4 Undermeny for: Oppsett.....	135
10.2 Tastelås.....	119	15.5 Undermeny for: Service.....	135
10.3 Automatisk utkopling.....	119	16. DET ER ENKELT!.....	135
10.4 Kjølevifte.....	119	17. TA EN SNARVEI!.....	137
11. RÅD OG TIPS.....	120	18. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	138
11.1 Råd om tilberedning.....	120		
11.2 Baking med fukt.....	120		
11.3 Baking med fukt – anbefalt tilbehør.....	122		

1. ⚠️ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

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

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablet.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Om stikkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- **ADVARSEL:** Sørg for at 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 produkttrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette produktet.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

**ADVARSEL!**

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket 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 produktdøren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	590 (600) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	594 mm
Høyden av baksiden av produktet	576 mm
Bredden av fronten av produktet	595 mm
Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	569 mm
Produktets innebygde dybde	548 mm
Dybde med døren åpen	1022 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 Elektrisk tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

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

SIKKERHETSANVISNINGER

- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkkontakten.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:

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

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

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm ²)
maks 1380	3x0.75
maks 2300	3x1
maks 3680	3x1.5

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være ca. 2 cm lenger enn fase og nøytrale kabler (blå og brune kabler).

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

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



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

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

2.4 Stell og rengjøring



ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipепrodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

2.5 Pyrolytisk rengjøring



ADVARSEL!

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

- Før du utfører en "pyrolytisk selvrensing"-funksjon eller "første gangs bruk"-funksjon må du fjerne følgende fra ovnsrommet:
 - eventuelle overflødige matrester, olje eller fettsøl/-avleiringer.
 - alle objekter som kan fjernes (inkludert hyller, sideskinner osv. som ble levert med apparatet) og særlig gryter, panner, brett, redskaper osv. med non-stick-belegg.
- Les alle instruksjoner for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn borte fra apparatet mens pyrolytisk rengjøring er i gang. Apparatet blir svært varmt og varm luft slippes ut av kjøleventilene i fronten.
- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
 - sørge for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
 - sørge for god ventilasjon under og etter første gangs bruk ved maksimum temperaturdrift.

- I motsetning til mennesker, kan noen fugler og krypdyr være ekstremt følsomme for potensiell røyk som frigis under rengjøringen av pyrolytiske ovner.
 - Hold alle kjæledyr (spesielt fugler) borte fra apparatet under og etter hver pyrolytiske rengjøring, og bruk først maksimal temperatur i et godt ventilert område.
- Små kjæledyr kan også være svært følsomme for temperaturendringer i nærheten av pyrolytiske ovner, når det pyrolytiske selvrensingsprogrammet brukes.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr, osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring i pyrolytiske ovner, og kan også være en kilde for et lavt nivå skadelige gasser.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester, er ikke skadelig for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.

2.6 Dampkoking



ADVARSEL!

Brannfare eller skade på produktet.

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

2.7 Innvendig lys



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

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

2.8 Tjenester

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

2.9 Avfallshåndtering



ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

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

3. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

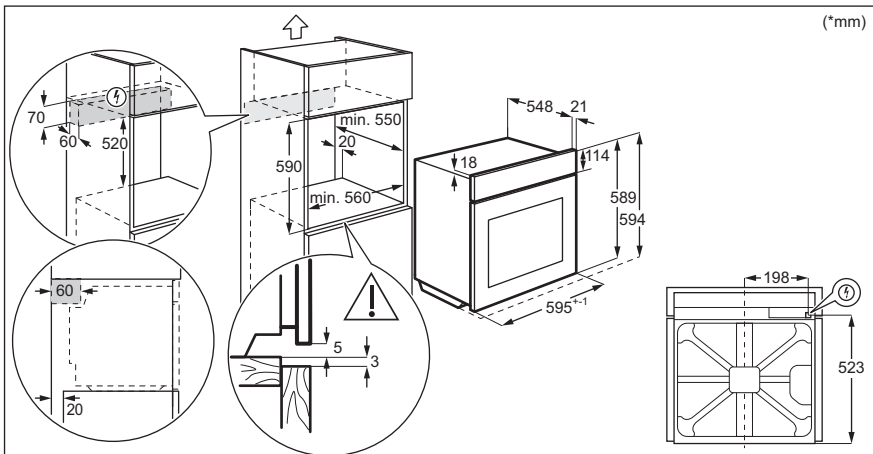
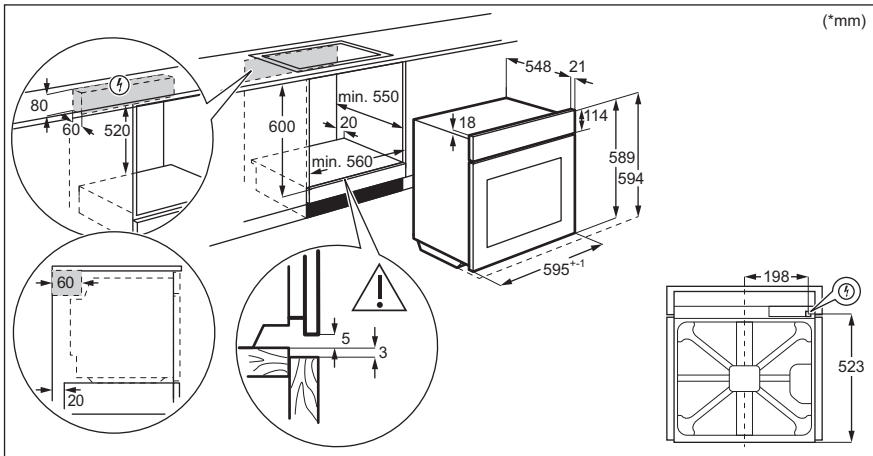
3.1 Bygge inn



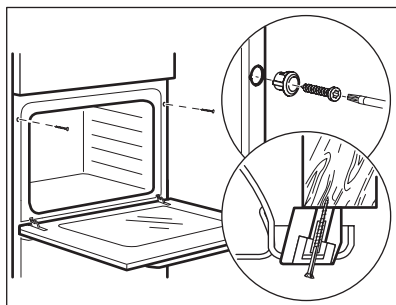
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

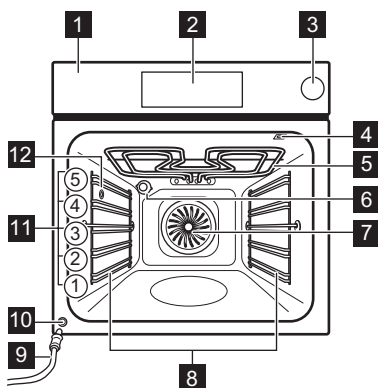


3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



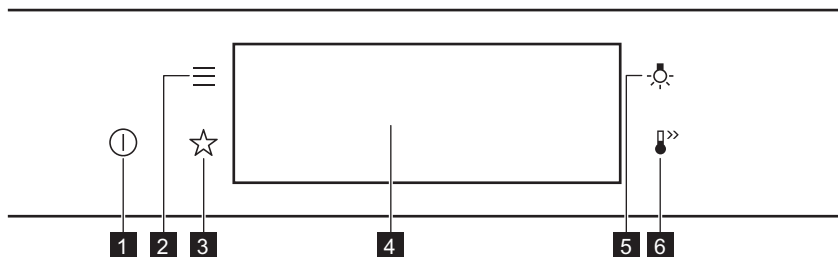
- 1** Betjeningspanel
- 2** Elektronisk programmering
- 3** Vannskuff
- 4** Kontakt til steketermometer
- 5** Varmeelement
- 6** Lys
- 7** Vifte
- 8** Uttakbare brettstiger
- 9** Avløpsrør
- 10** Vannutløpsventil
- 11** Hyllnivåer
- 12** Damptilførsel

4.2 Tilbehør

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




5. SLIK SLÅR DU PRODUKTET AV OG PÅ

5.1 Betjeningspanel


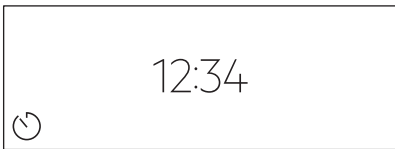
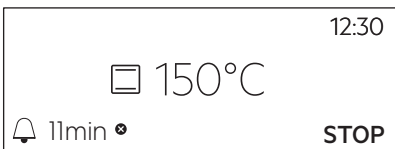
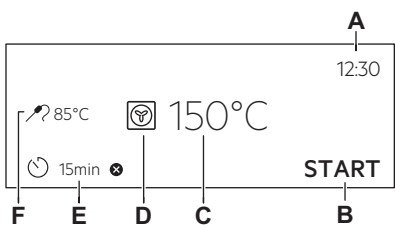


1	PÅ / AV	Trykk og hold for å slå produktet på og av.
2	Meny	Viser produktets funksjoner.
3	Favoritter	Viser favorittinnstillingene.
4	Display	Viser de gjeldende innstillingene for produktet.
5	Lysbryter	Slik slår du lampen av og på.
6	Hurtigoppvarming	Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming.

SLIK SLÅR DU PRODUKTET AV OG PÅ

 <p>Trykk på</p>	 <p>Flytt</p>	 <p>Trykk og hold inne</p>
<p>Berør overflaten med fingertuppen.</p>	<p>Før fingertuppen over overflaten.</p>	<p>Berør overflaten i 3 sekunder.</p>

5.2 Display

	<p>Når du har slått på, viser displayet hovedskjermbildet med varmefunksjonen og standardtemperatur.</p>
	<p>Hvis du ikke bruker produktet innen 2 minutter, går displayet over til standby.</p>
	<p>Når du lager mat viser displayet innstillingene og andre tilgjengelige alternativer.</p>
	<p>Display med nøkkelfunksjoner valgt.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Tid på dagen B. START/STOPP C. Temperatur D. Varmefunksjoner E. Timer F. Steketermometer (bare på utvalgte modeller)

Displayindikatorer

Grunnleggende indikatorer – for å navigere på displayet.

 For å bekrefte valget eller innstillingen.	 Gå ett nivå tilbake på menyen.	 Angre siste handling.	 For å slå alternativene på og av.
Lydsignal-funksjonsindikatorer – når den valgte tilberedningstiden er slutt, hører du et lydsignal.			
 Funksjonen er på.	 Funksjonen er på. Tilberedningen stopper automatisk.	 Lydsignalet er deaktivert.	
Timer-indikatorer			
 For å stille inn funksjonen: Utsatt start.		 Slik sletter du innstillingen.	

6. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Første gangs rengjøring

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.	Rengjør produktet og tilbehøret med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaske-middel.	Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i produktet.

6.2 Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.


Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Tastelyder, Summerlyd, Tid på dagen.


6.3 Første gangs forvarming


Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

Steg 1 Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

Steg 2 Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: 
La ovnen stå på i 1 time.

Steg 3 Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: 
La ovnen stå på i 15 minutter.

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

7. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



7.1 Slik stiller du inn: Varmefunksjoner

Steg 1	Slå på ovnen. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
Steg 2	Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen for å åpne undermenyen.
Steg 3	Velg ovnsfunksjon og trykk: OK . Displayet viser: temperatur.
Steg 4	Still inn: temperatur. Trykk på: OK .
Steg 5	Trykk på: START . Steketermometer – du kan koble til sensoren når som helst før eller under tilberedningen.
STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.	
Steg 6	Slå av ovnen.

Ta en snarvei!



7.2 Slik stiller du inn: Ovnsfunksjoner med damp

Steg 1	Slå på ovnen. Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på det for å åpne undermenyen.
Steg 2	Angi ovnsfunksjonen med damp.
Steg 3	Trykk på: OK. Displayet viser temperaturinnstillingene.
Steg 4	Still inn temperaturen.
Steg 5	Trykk på: OK.
Steg 6	Trykk på dekselet til vannskuffen for å åpne det.
Steg 7	Fyll vannskuffen med kaldt vann opp til maksimalnivået (ca. 900 ml), til du hører et lydsignal eller displayet viser meldingen. Ikke fyll vannskuffen over maksimalnivået. Det er fare for vannlekkasje, oversvømmelse og skade på møbler. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> ADVARSEL! Bruk kun kaldt vann fra springen. Ikke bruk filtrert (demineralisert) eller destillert vann. Ikke bruk andre væsker. Ikke hell brannfarlige eller alkoholholdige væsker i vannskuffen.</div>
Steg 8	Skyv vannskuffen tilbake i den opprinnelige stillingen.
Steg 9	Trykk på: START . Når ovnen kommer til den angitte temperaturen, hører du lydsignalet.
Steg 10	Når vannskuffen går tom for vann, hører du lydsignalet. Fyll vannskuffen på nytt.
Steg 11	Slå av ovnen.
Steg 12	Tøm vannskuffen etter at du er ferdig med matlagingen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> ADVARSEL! Ovnen er varm. Fare for brannskader. Vær forsiktig når du tømmer vannskuffen.</div>
Steg 13	Det kan kondenseres rester av vann i ovnsrommet. Åpne døren forsiktig etter matlagingen. Tørk over ovnsrommet med en myk klut når ovnen har kjølt seg ned. Vent minst 60 minutter etter hver bruk for å hindre varmt vann fra å slippe ut fra vannutløpsventilen.

Ta en snarvei!



7.3 Vanntank

Vanntank-indikator	
	Beholderen er full.
	Tanken er halvfull.
	Tanken er tom. Fyll på tanken.

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



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

7.4 Slik angir du: Assistert matlaging

Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt funksjon og temperatur. Du kan justere tid og temperatur.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med:

- Vekt automatisk
 - Steketermometer
- Tilberedningsgrad:
- Rå eller Mindre
 - Medium – rosa
 - Godt stekt eller Mer





Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Trykk på: 
Steg 3	Trykk på:  . Skriv inn: Assistert matlaging.
Steg 4	Velg en rett eller type mat.
Steg 5	Trykk på: START .




Ta en snarvei!









7.5 Varmefunksjoner



STANDARD

Ovnfunksjon	Anvendelse
 Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
 Gratinering med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune.
 Ekte Varmluft	Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Angi temperaturen 20–40 °C lavere enn Over- og undervarme.
 Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.





Ovnfunksjon	Anvendelse
 Over- og undervarme	For å bake og steke på én brett plassering.
 Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
 Deigheving	Slik hever du gjærdeig raskere. Det hindrer deigoverflaten fra å bli tørr og holder deigen smidig.

SPESIALER

Ovnfunksjon	Anvendelse
 Hermetisering	Slik hermetiserer du grønnsaker (f.eks. sylteagurker).
 Tørking	For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp.
 Tallerkenoppvarming	For å forvarme tallerkener før servering.
 Tining	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.
 Grateng	For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.
 Langtidssteking	For å tilberede møre og saftige steker.

Ovnfunksjon	Anvendelse
 <p>Hold varm</p>	For å holde mat varm.
 <p>Baking med fukt</p>	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.

DAMP

Ovnfunksjon	Anvendelse
 <p>Damp-oppvarming</p>	Gjenoppvarming av mat med damp hindrer den i å bli tørr på overflaten. Varmen blir jevnt og skånsomt fordelt, noe som gjør det mulig å gjenvinne smaken og aromaen til nylaget mat. Denne funksjonen kan brukes til å varme opp mat rett på tallerkenen. Du kan varme opp mer enn én tallerken samtidig ved å bruke ulike hyllenvåer.
 <p>Pizzafunksjon</p>	Lage pizza.
 <p>Brødbaking</p>	Bruk denne funksjonen til å lage brød og rundstykker som ser profesjonelle ut, med veldig bra sprøhet, farge og glans på skorpen.
 <p>Fuktighet lav</p>	Denne funksjonen egner seg godt til tilberedning av kjøtt, fjærkre, ovnsretter og gryteretter. Kombinasjonen av damp og varme gir kjøttet saftig og mør konsistens samt en sprø overflate.

7.6 Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økologiske designkrav i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014. Tester i henhold til EN 60350-1.

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

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

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


8. KLOKKEFUNKSJONER

8.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Klokkefunksjon	Anvendelse
Tilberedningstid	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimaltid er 23 t 59 min.
Avslutte handling	Slik stiller du inn hva som skal skje når timeren slutter nedtellingen.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	For å forlenge tilberedningstiden.
Påminnelse	For å stille inn en nedtelling. Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av produktet.
Tidsinnstilling	Overvåker hvor lenge funksjonen er i bruk. Tidsinnstilling - du kan slå den av og på.


8.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene


Slik stiller du klokken	
Steg 1	Trykk på: Tid på dagen.
Steg 2	Still inn tiden. Trykk på: OK.

Slik stiller du inn tilberedningstiden	
Steg 1	Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Still inn tiden. Trykk på: OK.


Ta en snarvei!



Slik velger du slutt-alternativet	
Steg 1	Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Still inn tilberedningstiden.
Steg 4	Trykk på: ● ● ● .
Steg 5	Trykk på: Avslutte handling.
Steg 6	Velg foretrukket: Avslutte handling.
Steg 7	Trykk på: OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Slik utsetter du starten på tilberedningen	
Steg 1	Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Still inn tilberedningstiden.
Steg 4	Trykk på: ● ● ● .
Steg 5	Trykk på: Utsatt start.
Steg 6	Velg verdien.
Steg 7	Trykk på: OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Slik forlenger du tilberedningstiden	
Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen.	
Trykk på +1min for å forlenge tilberedningstiden.	

Slik endrer du timer-innstillinger	
Steg 1	Trykk på:  .
Steg 2	Still inn timerverdien.
Steg 3	Trykk på: OK.
Du kan endre den angitte tiden når som helst under matlagingen.	

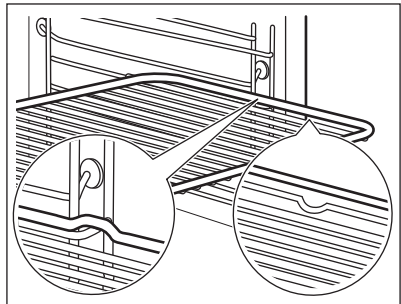
9. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR

9.1 Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

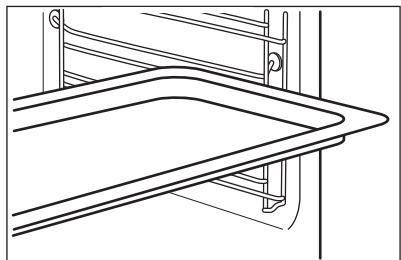
Rist:

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

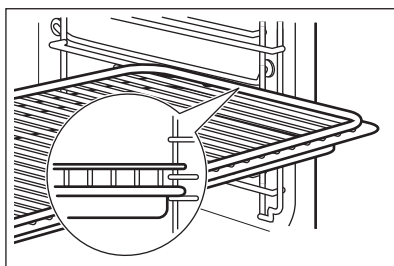


Stekebrett / Langpanne:

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.




Rist, Stekebrett / Langpanne:
Skyv brettet inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.



9.2 Steketermometer

Steketermometer- måler temperaturen i maten. Du kan bruke det sammen med alle ovnsfunksjonene.

To temperaturer må stilles inn:

$^{\circ}\text{C}$ Ovnstemperaturen: minst 120 °C.	 Kjernetemperaturen.
---	--

Slik får du best tilberedningsresultater:

Ingrediensene bør holde romtemperatur.	Ikke bruk det til flytende retter.	Det må stå i retten under tilberedningen.
--	------------------------------------	---

Ovnen beregner en omtrentlig slutt på tilberedningstiden. Den avhenger av hvor mye mat det er, hvilken ovnsfunksjon som er valgt, og temperaturen.

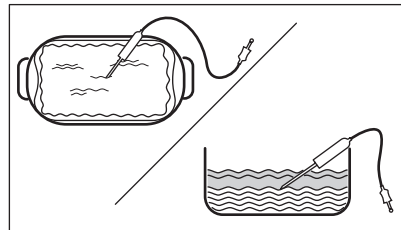
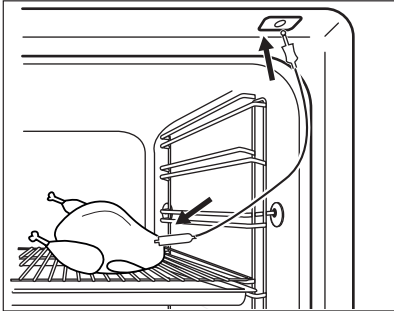
Bruk: Steketermometer

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

BRUK: PRAKTISK TILBEHØR

Sett spissen på Steketermometer inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen. Sørg for at minst 3/4 av Steketermometer er inne i retten.

Sett spissen på Steketermometer nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometer bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på Steketermometer. Tuppen av Steketermometer ikke berører bunnen av formen.



Steg 4

Sett Steketermometer i kontakten på fremsiden av ovnen. Displayet viser den aktuelle temperaturen til: Steketermometer.

Steg 5

 – trykk for å angi kjernetemperaturen til sensoren.

Steg 6

- • • – trykk for å angi foretrukket alternativ:
- Lydsignal – når retten når den angitte kjernetemperaturen, hører du et lydsignal.
- Lydalarm ved endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm og ovnen slår seg av.

Steg 7

Velg alternativet og trykk gjentatte ganger på: **OK** for å gå til hovedskjermen.

Steg 8

Trykk på: **START** .
Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Du kan velge å stoppe eller å fortsette tilberedningen for å sikre at maten er godt stekt.

Steg 9

Fjern Steketermometer pluggen fra kontakten og ta retten ut av ovnen.



ADVARSEL!

Siden Steketermometer blir svært varm er det en risiko for brannskader. Vær forsiktig når du trekker ut pluggen på sensoren og fjerner den fra maten.

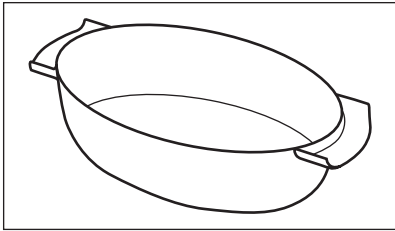
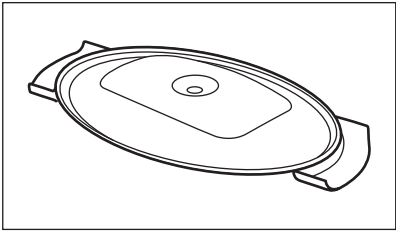
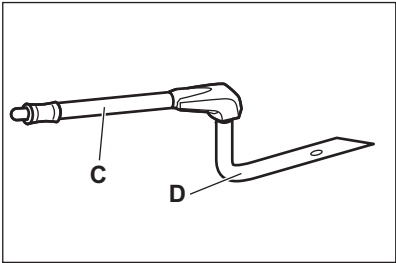
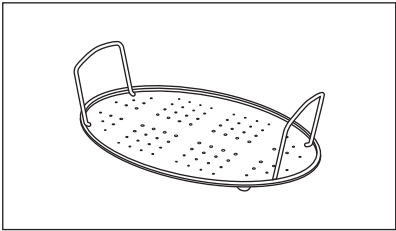
Ta en snarvei!



9.3 Tilbehør til dampkoking

Diettform for dampkokingsfunksjoner

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

Glassbolle (A)	Lokk (B)
	
Injektor, injektorslange og en stålgrill.	
<p>Injektorrør (C) er for dampkoking, injektoren (D) er for direkte dampkoking.</p>	
<p>Stålgrill (E)</p>	

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


TILLEGGSFUNKSJONER

- Ikke bruk stekeformen på en varm kokeflate.
- Ikke rengjør formen med slipemidler, skrubber og pulver.

9.4 Dampkoking i en diettform

Steg 1	Legg formen på stålgrillen og dekk den til med lokket. Sett injektorslangen inn i hullet i lokket. Sett formen på den andre brett plasseringen nedenfra.
Steg 2	Koble injektorslangen til damptilførselen.
Steg 3	Still inn ovnen for dampkoking.


9.5 Direkte dampkoking


Legg formen på stålgrillen. Tilsett litt vann. Ikke bruk lokket.	
 ADVARSEL! Injektoren kan være varm når ovnen er i bruk. Bruk alltid grillvotter. Fjern injektoren fra ovnen når du ikke bruker dampfunksjonen.	
Steg 1	Koble injektoren med injektorslange. Koble injektorslangen til damptilførselen.
Steg 2	Sett stekebrettet på første eller andre brett plassering nedenfra. Kontroller at injektorslangen ikke sitter fast. Hold injektoren unna varmeelementet.
Steg 3	Still inn ovnen for dampkoking.
Når du tilbereder mat som kylling, and, kalkun eller stor fisk, sett injektoren inn i maten.	

10. TILLEGGSFUNKSJONER

10.1 Slik lagrer du: Favoritter

Du kan lagre favorittinnstillingene dine, for eksempel ovnsfunksjonen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengjøringsfunksjonen. Du kan lagre 3 favorittinnstillinger.



Steg 1	Slå på produktet.
Steg 2	Velg den foretrukne innstillingen.
Steg 3	Trykk på:  . Velg: Favoritter.
Steg 4	Velg: Lagre gjeldende innstillinger.
Steg 5	Trykk på + for å legge innstillingen til listen over: Favoritter. Trykk på OK.

 – trykk for å nullstille innstillingen.

 – trykk for å avbryte innstillingen.



10.2 Tastelås

Denne funksjonen forhindrer at ovnsfunksjonen endres ved et uhell.

Steg 1	Slå på produktet.
Steg 2	Still inn en ovnsfunksjon.
Steg 3	 ,  – trykk samtidig for å slå på funksjonen.
For å slå av funksjonen gjentar du steg 3.	

10.3 Automatisk utkopling

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

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

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Steketermometer, Sluttid, Langtidssteking.

10.4 Kjølevifte

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

11. RÅD OG TIPS

11.1 Råd om tilberedning








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






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

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

11.2 Baking med fukt




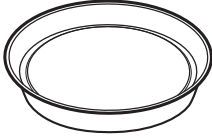
Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

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

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

11.3 Baking med fukt – anbefalt tilbehør








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







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

11.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter








Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Over- og undervarme	Stekebrett	3	170	20 - 30	-
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	Rist	2	180	70 - 90	-

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

STELL OG RENGJØRING

				 (°C)	 (min.)	
Biffburger, 6 stykker, 0,6 kg	Grill	Stekerist og langpanne	4	maks.	20 - 30	Plasser stekeristen på det fjerde hyllnivået og langpannen på det tredje hyllnivået i ovnen. Snu maten halvveis inn i steketiden. Forvarm ovnen i 3 minutter.




12. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

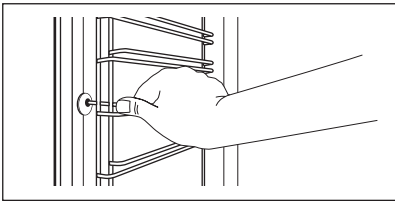
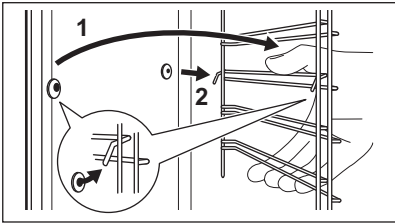
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring

 Rengjøringsmidler	Rengjør produktets forside med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
	Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
	Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.
 Hverdagsbruk	Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann.
	Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene i døren. For å redusere kondensen, kan du la produktet være i gang i 10 minutter før du lager mat. Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet med en mikrofiberklut etter hver bruk.
 Tilbehør	Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
	Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

12.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstigen for å rengjøre ovnen.

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

12.3 Bruk: Pyrolytisk rengjøring

Rengjør ovnen med Pyrolytisk rengjøring.



ADVARSEL!

Fare for brannskader.




FORSIKTIG!

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

Før Pyrolytisk rengjøring:

Slå ovnen av, og vent til den er kald.	Fjern alt tilbehør.	Rengjør ovnsnng og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.
--	---------------------	--

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå på ovnen.	Trykk på:  / Rengjøring.	Velg rengjøringsmodusen.
Mulighet	Rengjøringsmodus	Varighet
Pyrolytisk rengjøring, rask	Lett rengjøring	1 h

STELL OG RENGJØRING

Pyrolytisk rengjøring, normal	Normal rengjøring	1 h 30 min
Pyrolytisk rengjøring, intens	Grundig rengjøring	2 h 30 min

i Når rengjøringen starter, er ovnsdøren lukket og lampen er av. Kjøleviften fungerer på en høyere hastighet.

STOP – trykk for å stoppe rengjøringen før den er fullført.
Ikke bruk ovnen før symbolet for dørlås-symbolet på displayet slukkes.

Når rengjøringen er over:

Slå ovnen av, og vent til den er kald.	Rengjør ovnsrommet med en myk klut.	Fjern resten fra bunnen av ovnen.
--	-------------------------------------	-----------------------------------

12.4 Slik rengjør du: Vanntank





Steg 1	Slå av ovnen.
Steg 2	Plasser en langpanne under damptilførselen.
Steg 3	Hell vann i vannskuffen: 850 ml. Tilsett sitronsyre: 5 teskjeer. Vent i 60 minutter.
Steg 4	Slå på ovnen og still inn funksjonen: Fuktighet lav. Sett temperaturen til 230 °C. Slå ovnen av etter 25 minutter og vent til den er kald.
Steg 5	Slå på ovnen og still inn funksjonen: Fuktighet lav. Still temperaturen mellom 130 og 230 °C. Slå av ovnen etter 10 minutter vent til den er kald.

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

Når rengjøringen er slutt:

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

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

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

12.5 Husk Å Rengjøre !

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

Bruk funksjonen: Pyrolytisk rengjøring.

12.6 Slik fjerner du og installerer: Dør

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

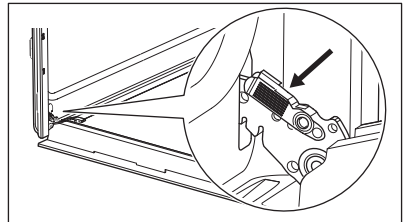


FORSIKTIG!

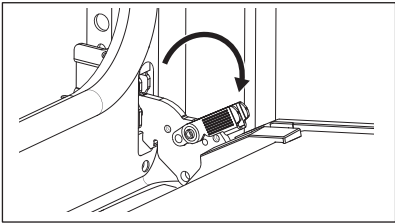
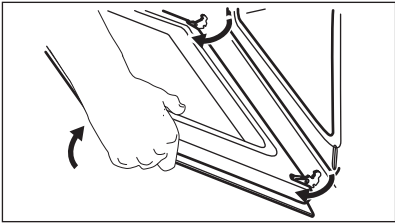
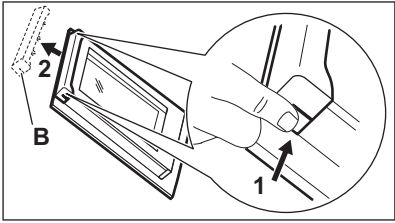
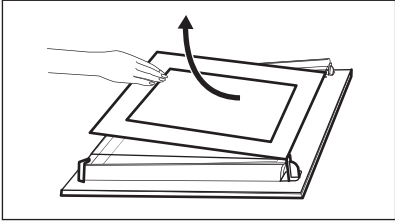
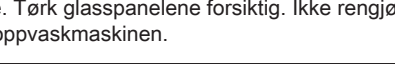
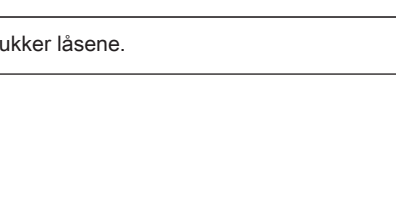
Ikke bruk ovnen uten de glasspanelene.

Steg 1

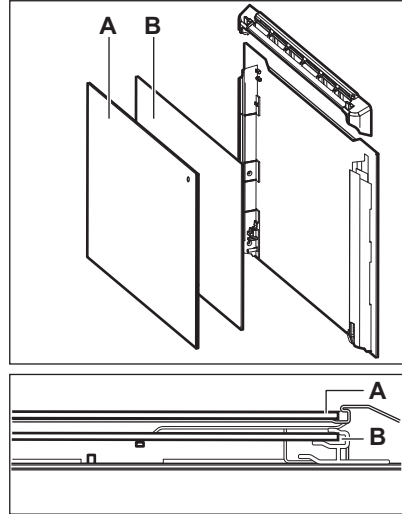
Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



STELL OG RENGJØRING

Steg 2	Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.	
Steg 3	Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.	
Steg 4	Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.	
Steg 5	Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.	
Steg 6	Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.	
Steg 7	Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Start fra det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.	
Steg 8	Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.	
Steg 9	Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.	
Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.		

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



12.7 Slik bytter du: Ovnslampe



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

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

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

Bakre ovnslampe

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

13. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva må gjøres, hvis...



Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet



Mulig årsak



Løsning

Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.

Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt.
Se koblings skjema.

Klokken er ikke stilt inn.

Still inn klokken. Se Klokkefunksjonene-kapittel, Slik stiller du klokken: Klokkefunksjonene.

Døren er ikke skikkelig stengt.

Lukk døren helt.

Sikringen har gått.

Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.

Produktet Barnesikring er på.

Se kapittelet «Meny», Undermeny for: Alternativer.



Komponenter






Beskrivelse



Løsning

Lyspæren har gått.

Bytt lyspæren, for detaljer se kapittelet «Pleie og Rengjøring», Slik bytter du: Lyspære.



 Rengjøring	
 Beskrivelse	 Løsning
Det er vann i produktet.	Det er ikke for mye vann i vanntanken.
Matlaging med damp virker ikke.	Det er ingen kalkrester i åpningen for damptilførsel.
Matlaging med damp virker ikke.	Det er vann i vanntanken.
Det tar mer enn tre minutter å tømme vanntanken eller vannet fra damptilførselen.	Det er ingen kalkrester i åpningen for damptilførsel. Rengjør vanntanken.

Strøbrudd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strøbrudd.

13.2 Slik administrerer du: Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding.

I denne delen finner du en liste over problemer du kan håndtere på egen hånd.

 Kode og beskrivelse	 Løsning
C2 – Steketermometer er i produktrommet under Pyrolytisk rengjøring.	Ta ut Steketermometer.
C3 – døren er ikke ordentlig lukket under Pyrolytisk rengjøring.	Steng døren.
F111 – Steketermometer er ikke riktig installert i kontakten.	Sett Steketermometer helt inn i kontakten.
F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.

13.3 Servicedata

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

ENERGIEFFEKTIV

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

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark*

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	EO90PCK1 949494824
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og under-varme	0.93 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.69 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72 l
Ovnstyper	Innbyggingsovn
Masse	33.2 kg

* For European Union i henhold til EU-reguleringene 65/2014 og 66/2014.
For Republikken Hviterussland i henhold til STB 2478-2017, vedlegg G; STB 2477-2017, vedlegg A og B.
For Ukraina i henhold til 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gjelder ikke for Russland.

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

14.2 Energisparing



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

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

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

Når det er mulig skal du ikke forvarme produktet før matlaging.

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

Matlaging med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Hvis et program med Steketid eller Sluttid er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, deaktiveres varmeelementene automatisk tidligere i enkelte produktfunksjoner.

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

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

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

Baking med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 s. Du kan slå på ovnslampen igjen, men dette reduserer forventet energibesparing.

15. MENYSTRUKTUR

15.1 Meny

Trykk på for å åpne Meny.

Meny-element	Anvendelse
Assistert matlaging	Viser automatiske programmer.
Rengjøring	Viser rengjøringsprogrammer.
Favoritter	Viser favorittinnstillingene.
Alternativer	For å angi produktkonfigurasjonen.

Meny-element		Anvendelse
Oppsett	Oppsett	For å angi produktkonfigurasjonen.
	Service	Viser programvareversjon og konfigurasjon.

15.2 Undermeny for: Rengjøring

Undermeny	Anvendelse
Pyrolytisk rengjøring, rask	Varighet: 1 h.
Pyrolytisk rengjøring, normal	Varighet: 1 h 30 min.
Pyrolytisk rengjøring, intens	Varighet: 2 h 30 min.

15.3 Undermeny for: Alternativer

Undermeny	Anvendelse
Lys	Slår lyset av og på.
Barnesikring	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet. Når dette alternativet er på, vises teksten «Barnesikring» på displayet når du slår på produktet. Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet. Når Barnesikringen er på og produktet er slått av, er produktets dør låst. Tilgang til tidtakeren, fjernfunksjonen og lampen er tilgjengelig med barnesikring på.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Den er kun tilgjengelig for enkelte av produktets funksjoner.
Husk Å Rengjøre !	Slår påminnelsen på og av.
Tidsindikasjon	Slår klokken på og av.
Digital klokke	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

15.4 Undermeny for: Oppsett

Undermeny	Beskrivelse
Språk	Angir produktets språk.
Skjermlysstyrke	Angir skjermens lysstyrke.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for: ①.
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.

15.5 Undermeny for: Service






Undermeny	Beskrivelse
Demomodus	Aktiverings- / deaktivertingskode: 2468
Programvareversjon	Informasjon om programvareversjon.
Tilbakestill alle innstillinger	Tilbakestiller til fabrikkinnstillingene.

16. DET ER ENKELT!


Før førstegangs bruk må du stille inn:


Språk	Skjermlysstyrke	Tastelyder	Summerlyd	Tid på dagen
-------	-----------------	------------	-----------	--------------

Bli kjent med de grunnleggende ikonene på betjeningspanelet og displayet:



 PÅ / AV	 Meny	 Favoritter	 Timer	 Steketermo- meter	START / STOP
--	---	---	--	---	-----------------

DET ER ENKELT!

Begynn å bruke produktet				
Rask start	Slå på produktet og start matlagning med standardtemperaturen og -tiden til funksjonen.	Steg 1	Steg 2	Steg 3
		Trykk og hold inne: ①.	 ... – velg den foretrukne funksjonen.	Trykk på: START .
Raskt av	Slå av produktet, alle skjermer eller meldinger når som helst.	① – trykk og hold til produktet slås av.		

Start tilberedningen				
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
① – trykk for å slå på produktet.	 ... – velg ovnsfunksjon.	°C – still inn: temperatur.	OK – trykk for å bekrifte.	START – trykk for å starte tilberedningen.

Matlagning med damp			
Hell kaldt vann fra springen i vannskuffen. Følg instruksjonene på displayet.			
Damp-oppvarming Varm opp maten igjen.	Pizzafunksjon	Brødbaking	Fuktighet lav Matlagning med damp. Øker tilberedningstiden.
130 °C	200–220 °C	150–210 °C	160–200 °C

Lær rask matlagning				
Bruk de automatiske programmene til å tilberede en rett raskt med standardinnstillingene:				
Assistert matlagning	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
	Trykk på: ①.	Trykk på:  .	Trykk på:  Assistert matlagning.	Velg retten.

Bruk hurtigfunksjoner for å stille inn tilberedningstiden

10 % Fullførings-assistent

Bruk 10% Fullførings-assistent for å legge til ekstra tid når 10 % av tilberedningstiden er igjen.

Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

17. TA EN SNARVEI!

Her kan du se alle de nyttige snarveiene. Du kan også finne dem i de dedikerte kapitlene i bruksanvisningen.

Slik angir du: Ovnsfunksjoner



Slik angir du: Matlaging med ovnsfunksjon med damp



Slik angir du: Assistert matlaging



Slik angir du: Tilberedningstid



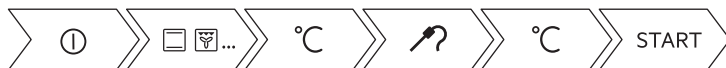
Slik utsetter du: Start og slutt på tilberedningen





Slik avbryter du: Innstilling av timeren



Slik bruker du: **Steketermometer**



18. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	140	3. INSTALLATION.....	147
1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning.....	141	3.1 Inbyggnad.....	147
1.2 Allmän säkerhet.....	141	3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet.....	148
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	142	4. PRODUKTBESKRIVNING.....	148
2.1 Installation.....	142	4.1 Allmän översikt.....	148
2.2 Elanslutning.....	143	4.2 Tillbehör.....	149
2.3 Använd.....	144	5. SLÅ PÅ OCH STÄNGA AV UGNEN.....	149
2.4 Underhåll och rengöring.....	145	5.1 Kontrollpanel.....	149
2.5 Pyrolyrensrengöring.....	145	5.2 Display.....	150
2.6 Matlagning med ånga.....	146	6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	151
2.7 Invändig belysning.....	146	6.1 Första rengöring	151
2.8 Service.....	146		
2.9 Avyttring.....	146		

6.2 Första anslutning.....	151	11.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör.....	167
6.3 Initial föruppvärmning.....	151	11.4 Tillagningstabeller för testinstitut.....	168
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	152	12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	169
7.1		12.1 Rengöring.....	170
Så här ställer du in: Tillagningsfunktion er.....	152	12.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar ...	170
7.2 Så här ställer du in: Ånguppvärmningsfunktion.....	152	12.3 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring.....	171
7.3 Vattentank.....	154	12.4 Hur man rengör: Vattentank.....	172
7.4		12.5 Påminnelse om rengöring.....	173
Så här ställer du in: Tillagningshjälp..	154	12.6 Hur man tar bort och installerar: Luckan.....	173
7.5 Värmefunktioner.....	155	12.7 Byte av: Lampa.....	175
7.6 Anvisningar om: Bakning med fukt.....	157	13. FELSÖKNING.....	175
8. KLOCKFUNKTIONER.....	158	13.1 Vad gör jag om	175
8.1 Beskrivning av klockfunktioner....	158	13.2 Hur man hanterar: Felkoder.....	177
8.2		13.3 Servicedata.....	177
Så här ställer du in: Klockfunktioner..	158	14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	177
9. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR.....	160	14.1 Produktinformation och produktinformationsblad*.....	177
9.1 Sätta in tillbehör.....	160	14.2 Energibesparing.....	178
9.2 Matlagningstermometer.....	161	15. MENYSTRUKTUR.....	179
9.3 Tillbehör för ångtillagning.....	163	15.1 Meny.....	179
9.4 Ångtillagning i en lågkaloriform....	164	15.2 Undermeny för: Rengöring.....	179
9.5 Direkt ångkokning.....	164	15.3 Undermeny för: Tillval.....	180
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	164	15.4 Undermeny för: Inställningar.....	180
10.1 Så här sparar du: Favoriter.....	164	15.5 Undermeny för: Service.....	181
10.2 Funktionslås.....	165	16. ENKELT!.....	181
10.3 Automatisk avstängning.....	165	17. TA EN GENVÄG!.....	182
10.4 Kylfläkt.....	165	18. MILJÖSKYDD.....	183
11. RÅD OCH TIPS.....	166		
11.1 Tillagningsrekommendationer....	166		
11.2 Bakning med fukt.....	166		

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

1.2 Allmän säkerhet

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

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

**WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	590 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	569 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	548 mm
Djup med öppen lucka	1022 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringssskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningsladdan 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

För kabeldelen, se den totala effekten på märkplåten. Se även tabellen:

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

Jordledaren (grön/gul ledare) skall vara 2 cm längre än fas- och neutralledarna (blå resp. brun ledare).

2.3 Använd



VARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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



VARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

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

2.4 Underhåll och rengöring



VARNING!

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Pyrolysrengöring



VARNING!

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

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
 - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolysrengöring.
- Håll barn och borta från produkten när pyrolysrengöring är igång. Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolysrengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
 - tillse god ventilation under och efter varje pyrolysrengöring.
 - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolysugnar.
 - Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolysrengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolysugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även släppa ut skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från pyrolysugnar/matlagningsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och eller personer med sjukdom.

2.6 Matlagning med ånga



VARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

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

2.7 Invändig belysning



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.8 Service

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

2.9 Avyttring



VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

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

3. INSTALLATION



WARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

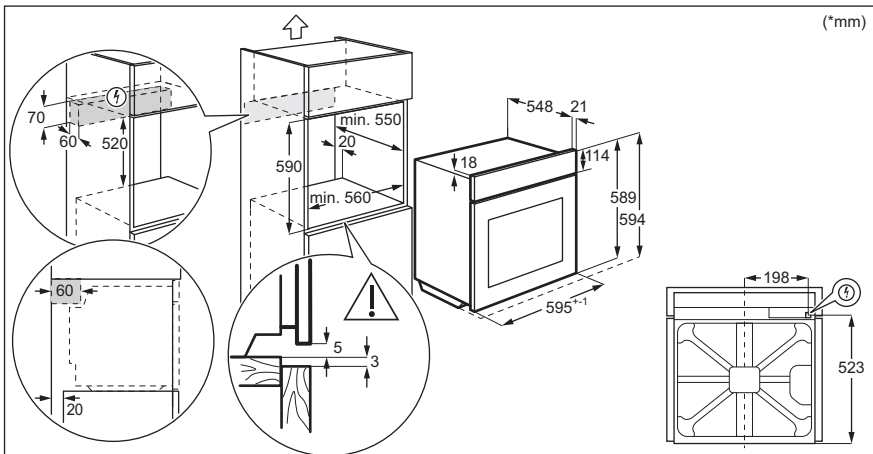
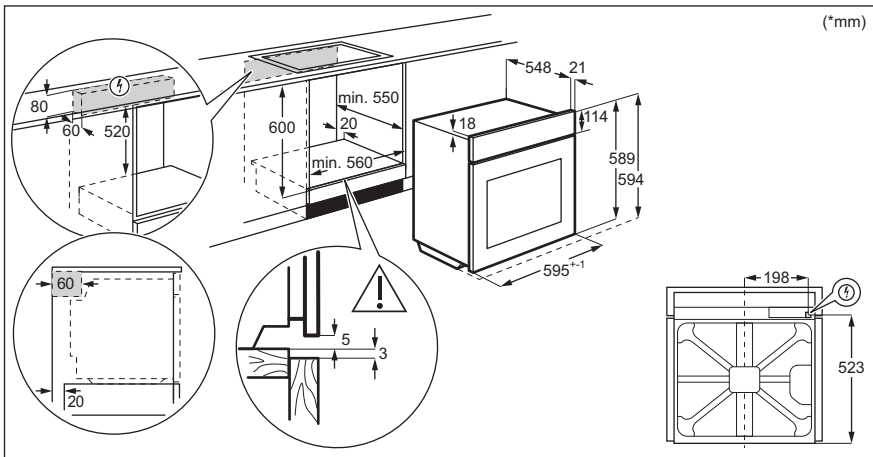
3.1 Inbyggnad



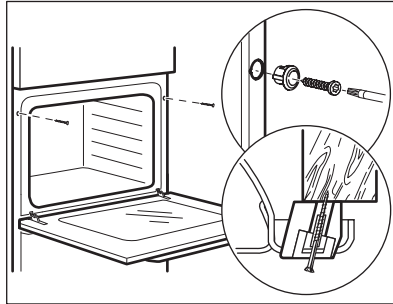
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

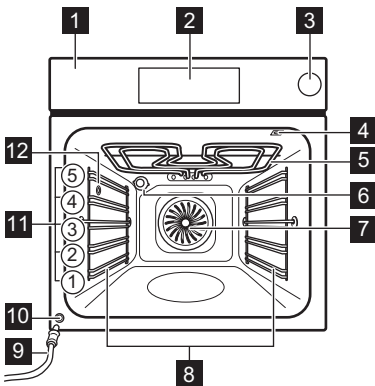


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



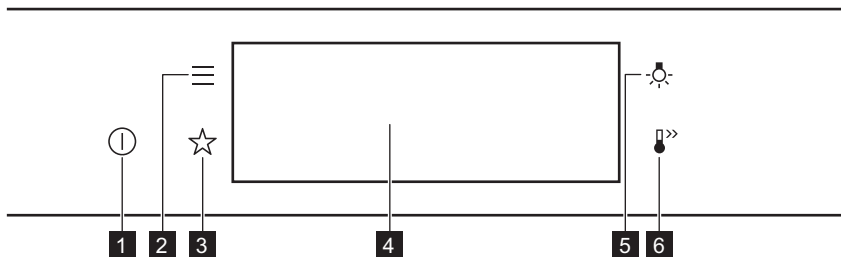
- 1** Kontrollpanel
- 2** Elektronisk programmeringsenhet
- 3** Vattenlåda
- 4** Uttag för matlagningstermometern
- 5** Värmeelement
- 6** Lampa
- 7** Fläkt
- 8** Ugnsstegar, borttagbara
- 9** Tömningsslang
- 10** Vattenutloppsventil
- 11** Hyllplaceringar
- 12** Ånginlopp

4.2 Tillbehör

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

5. SLÅ PÅ OCH STÄNGA AV UGNEN

5.1 Kontrollpanel

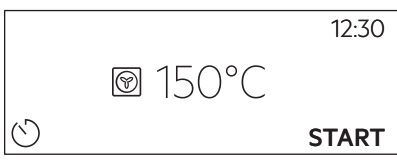
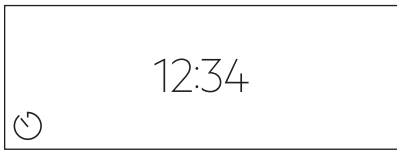

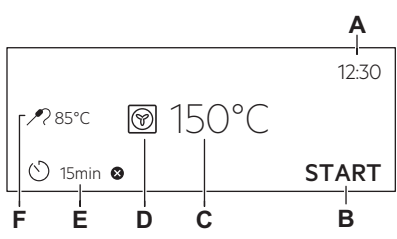


1	På / Av	Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
2	Meny	Visar ugnsfunktionerna.
3	Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.
4	Display	Visar produktens aktuella inställningar.
5	Lampans strömbrytare	Tända och släcka lampan.
6	Snabbuppvärmning	Aktivera och inaktivera funktionen: Snabbuppvärmning.

SLÅ PÅ OCH STÄNGA AV UGNEN

 Tryck	 Flytta	 Tryck och håll inne
Vidrör ytan med fingertoppen.	Dra fingret över ytan.	Tryck på ytan i tre sekunder.










5.2 Display

	Efter påslagning visar displayen huvudskärmen med tillagningsfunktionen och standardtemperatur.
	Om du inte använder produkten på 2 minuter växlar displayen till standby.
	När du tillagar maten visar displayen de inställda funktionerna och andra tillgängliga alternativ.
	Display med inställda knappfunktioner. A. Klockslag B. START/STOPP C. Temperatur D. Tillagningsfunktioner E. Timer F. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)

Indikeringar på displayen

Grundindikeringar - för att navigera på displayen.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

 För att bekräfta val/inställning.	 Gå tillbaka en nivå i menyn så här.	 Ångra den senaste åtgärden så här.	 För att slå på och stänga av funktionerna.
Ljudalarm funktionsindikatorer - när den inställda tillagningstiden har gått avges en ljudsignal.			
 Funktionen är på.	 Funktionen är på. Matlagningen avslutas automatiskt.	 Ljudalarm avstängt.	
Timer-indikatorer			
 För att ställa in funktionen: Fördröjd start.	 Avbryta inställningen.		

6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Första rengöring

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.	Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.	Sätt in tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.

6.2 Första anslutning


Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången. Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knapp ljud, Ljudvolym, Klockslag

6.3 Initial föruppvärmning

Värm upp den tomma ugnen före första användning.	
Steg 1	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
Steg 2	Ställ in maxtemperatur för funktionen: <input type="text"/> Låt ugnen stå på i en timme.

DAGLIG ANVÄNDNING

Värm upp den tomma ugnen före första användning.

Steg 3 Ställ in maxtemperatur för funktionen: 
Låt ugnen stå på i 15 minuter.

 Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.

7. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner



Steg 1	Slå på ugnen. Standardtillagningsfunktionen visas på displayen.
Steg 2	Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen för att gå till undermenyn.
Steg 3	Välj tillagningsfunktion och tryck på: OK . Displayen visar: temperatur.
Steg 4	Ställ in: temperatur. Tryck på: OK .
Steg 5	Tryck på: START . Matlagningstermometer – du kan koppla in sensorn när som helst före eller under tillagningen.
STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.	
Steg 6	Stäng av ugnen.

Ta en genväg!



7.2 Så här ställer du in: Ånguppvärmningsfunktion




Steg 1	Slå på ugnen. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
---------------	--

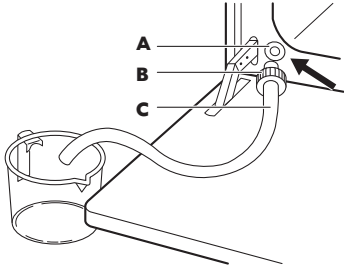
Steg 2	Välj ånguppvärmningsfunktionen.
Steg 3	Tryck på: OK. Temperaturinställningarna visas på displayen.
Steg 4	Ställ in temperaturen.
Steg 5	Tryck på: OK.
Steg 6	Tryck på locket på vattenlådan för att öppna den.
Steg 7	<p>Fyll vattenlådan med kallvatten till maxnivån (cirka 900 ml) tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen. Fyll inte vattenlådan över max-nivån. Det finns risk för vattenläckage, översvämning eller skada på inredningen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> WARNING! Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.</p> </div>
Steg 8	Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
Steg 9	Tryck på: START. När ugnen når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
Steg 10	När vattenlådan blir tom på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattenlådan.
Steg 11	Stäng av ugnen.
Steg 12	<p>Töm vattenlådan när tillagningen med ånga är klar.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> WARNING! Ugnen är het. Det finns risk för brännskador. Var försiktig när du tömmer vattenlådan.</p> </div>
Steg 13	Restvatten kan kondensera inuti ugnen. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa. Vänta minst 60 minuter efter varje användningstillfälle för att förhindra att hett vatten kommer ut ur vattentutloppsventilen.

Ta en genväg!



7.3 Vattentank

Kontrollampa för vattentank	
	Behållaren är full.
	Behållaren är halvfull.
	Behållaren är tom. Fyll på behållaren.
Om du håller för mycket vatten i behållaren hamnar överskottsvattnet till ugnens botten via säkerhetsutloppet. Torka upp vattnet med en svamp.	

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

7.4 Så här ställer du in: Tillagningshjälp


Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion och temperatur. Du kan ändra tiden och temperaturen.


För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:

- Automatisk vikt
- Matlagningstermometer

I vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare eller Mindre
- Medel
- Västekt eller Mer

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Tryck på: 






Steg 3	Tryck på:  . Ange: Tillagningshjälp.
Steg 4	Välj maträtt eller mattyp.
Steg 5	Tryck på: START .

Ta en genväg!





7.5 Värmefunktioner








STANDARD


Tillagningsfunktion	Användning
 Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Varmluft	För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Frost mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårullar) med en krispig effekt.
 Över-/undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.

DAGLIG ANVÄNDNING





Tillagningsfunktion	Användning
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 Jäsning av deg	För snabbare degjäsning. Den håller degen elastisk och förhindrar att ytan torkar.

SPECIAL

Tillagningsfunktion	Användning
 Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
 Torkning	För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.
 Tallriksvärmning	För förvärmning av tallrikar för servering.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
 Gratinerings	För rätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.
 Långsam tillagning	Tillagning av möra, saftiga stekar.
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.

Tillagningsfunktion	Användning
 <p>Bakning med fukt</p>	<p>Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.</p>

ÅNGA

Tillagningsfunktion	Användning
 <p>Uppvärmning med ånga</p>	<p>Uppvärmning av mat med ånga gör att ytan inte torkar. Värmen fördelas skonsamt och jämnt, vilket bevarar smaken bättre på maten du värmer upp. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma upp mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika nivåer i ugnen.</p>
 <p>Pizza/Paj</p>	<p>Pizza.</p>
 <p>Brödbakning</p>	<p>Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.</p>
 <p>Fuktighet, låg</p>	<p>Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.</p>

7.6 Anvisningar om: Bakning med fukt

Denna funktion används för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign enligt EU 65/2014 och EU 66/2014. Provning enligt EN 60350-1.

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

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

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" Bakning med fukt. För instruktioner om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", energibesparing.


8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Beskrivning av klockfunktioner

Klockfunktion	Användning
Tillagningstid	För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 tim. 59 min.
Slutalternativ	Ställ in vad som händer när tidtagningen slutar.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
Förlängning av tid	För att förlänga tillagningstiden.
Påminnelse	För att ställa in en nedräkning. Maximalt är 23 t 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.
Upptimer	Övervakar hur länge funktionen är igång. Upptimer: Du kan slå på och stänga av den.


8.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner


Ställa in tiden	
Steg 1	Tryck på: Klockslag.
Steg 2	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK.

Så här ställer du in tillagningstiden	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK.

Ta en genväg!




Så här väljer du slutalternativ	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Ställ in tillagningstiden.
Steg 4	Tryck på: ● ● ● .
Steg 5	Tryck på: Slutalternativ.
Steg 6	Välj önskat: Slutalternativ.
Steg 7	Tryck på: OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här försröjer du starttiden	
Steg 1	Välj tillagningsfunktion och temperatur.
Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Ställ in tillagningstiden.
Steg 4	Tryck på: ● ● ● .
Steg 5	Tryck på: Fördröjd start.
Steg 6	Välj värde.
Steg 7	Tryck på: OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här förlänger du tillagningstiden	
När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen.	
Tryck på +1min för att förlänga tillagningstiden.	

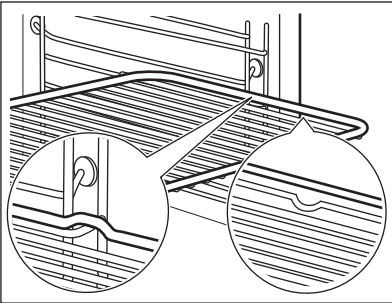
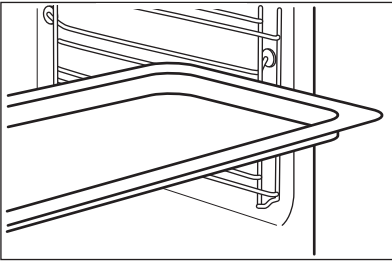
ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

Så här ändrar du tidtagningsinställningarna	
Steg 1	Tryck på:  .
Steg 2	Ställ in värdet på timern.
Steg 3	Tryck på: OK.
Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.	

9. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

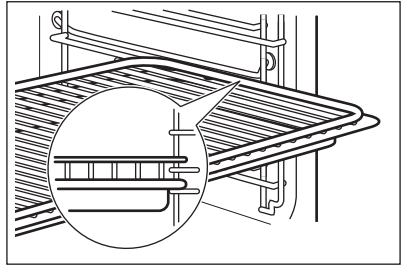
9.1 Sätta in tillbehör

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

<p>Galler: Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.</p>	
<p>Bakplåt / Djup form: Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.</p>	

Galler, Bakplåt / Djup form:

Skjut in bakplåten mellan ugsstegarnas ledskenor och ugnsgallret på ledskenorna ovanför.



9.2 Matlagningstermometer

Matlagningstermometer- mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda den med varje tillagningsfunktion.

Två temperaturer ska ställas in:

$^{\circ}\text{C}$ Ugnstemperatur: minst 120 $^{\circ}\text{C}$.	 Tillagningstemperaturen.
--	---

För bästa resultat:

Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.	Den är inte lämplig för flytande rätter.	Under tillagning ska den vara inuti maten.
--	--	--

Ugnen beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, inställd ugnsfunktion och temperatur.

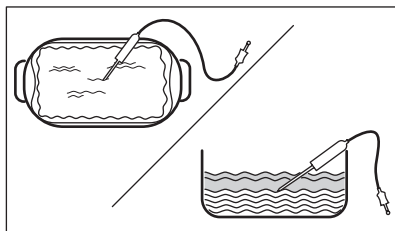
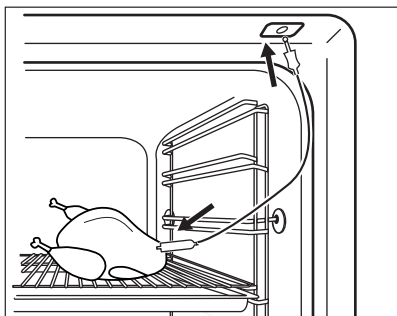
Så här använder du: Matlagningstermometer

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
Steg 3	Sätt in: Matlagningstermometer.
Kött, fågel och fisk	Gryta

ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

Sätt i spetsen på Matlagningstermometer i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av Matlagningstermometer är instucken.

Placera spetsen på Matlagningstermometer mitt i ugnsrätten. Matlagningstermometer ska sitta stabilt på samma ställe under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på formen som stöd för silikonhandtaget på Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte komma i kontakt med formens botten.



Steg 4

Anslut Matlagningstermometer i uttaget framtill i ugnen. På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.

Steg 5

 - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.

Steg 6

- • • - tryck för att ställa in önskat alternativ:
- Ljudalarm - en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.
- Ljudalarm och avsluta matlagning - en ljudsignal avges och ugnen stängs av när maten når den inställda temperaturen.

Steg 7

Välj funktion och tryck upprepade gånger på: **OK** för att komma till huvudskärmen.

Steg 8

Tryck på: **START**.
En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.

Steg 9

Dra ut Matlagningstermometer ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.



WARNING!

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

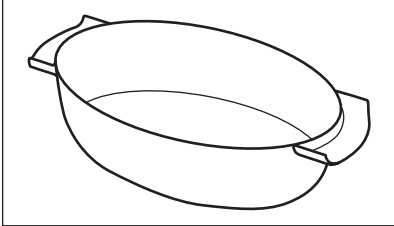
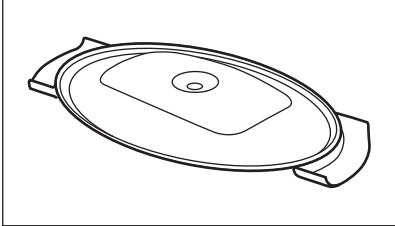
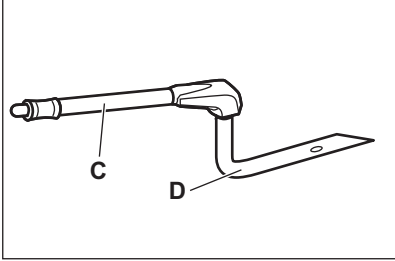
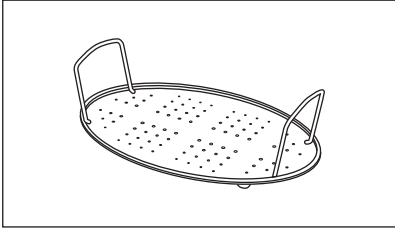
Ta en genväg!



9.3 Tillbehör för ångtillagning

Lågkaloriformen för ångtillagningsfunktioner

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

Glasskål (A)	Lock (B)
	
Injektor, injektorrör och en stålgaller.	
<p>Injektorröret (C) är avsett för ångkokning, injektorn (D) är avsedd för direkt ångkokning.</p>	
<p>Stålgaller (E)</p>	

- Sätt inte den heta formen på kalla eller våta ytor.

TILLVALSFUNKTIONER

- Håll inte kalla vätskor i formen när den är varm.
- Använd inte formen på en het kokyta.
- Rengör inte formen med slipmedel, skurmedel eller skurpulver.

9.4 Ångtillagning i en lågkaloriform

Steg 1	Sätt formen på stålgrillen och täck med locket. Sätt injektorröret i hålet i locket. Sätt formen på den andra ugsnivån nedifrån.
Steg 2	Anslut injektorröret till ånginloppet.
Steg 3	Ställ in ugnen för ångtillagningsfunktionen.

9.5 Direkt ångkokning

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



WARNING!

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


Steg 1	Anslut injektorn med injektorröret. Anslut injektorröret till ånginloppet.
Steg 2	Sätt formen på den första eller andra ugsnivån nedifrån. Kontrollera att injektorröret inte har fastnat. Håll injektorn borta från värmeelementet.
Steg 3	Ställ in ugnen för ångtillagningsfunktionen.



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

10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Så här sparar du: Favoriter



Du kan spara dina favoritinställningar, som tillagningsfunktion, tillagningstid, temperatur eller rengöringsfunktion. Du kan spara 3 favoritinställningar.

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Välj önskad inställning.
Steg 3	Tryck på:  . Välj: Favoriter.
Steg 4	Välj: Spara aktuell inställning.

Steg 5	Tryck på + för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter. Tryck på OK.
<p> – tryck för att återställa inställningen.</p> <p> – tryck för att avbryta inställningen.</p>	



10.2 Funktionslås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt.

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Ställ in en tillagningsfunktion.
Steg 3	  – tryck samtidigt för att slå på funktionen.
Upprepa steg 3 för att stänga av funktionen.	

10.3 Automatisk avstängning

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

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

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid, Långsam tillagning.

10.4 Kylfläkt

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

11. RÅD OCH TIPS

11.1 Tillagningsrekommendationer








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

11.2 Bakning med fukt

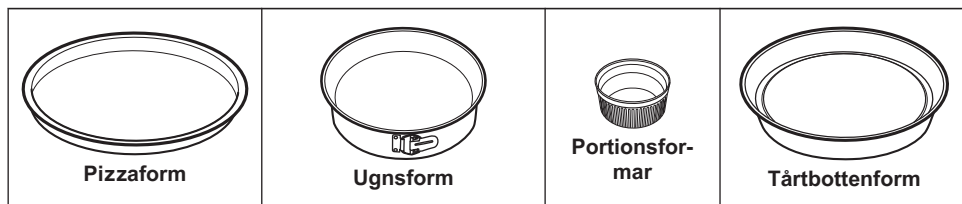
För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

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

		 (°C)		 (min.)
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
Mandelbiskvier, 24 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	25 - 30
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30

11.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

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










Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter
--	--	---------------------------------------	--








11.4 Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Småkakor, 20 st/plåt	Över-/undervärme	Bakplåt	3	170	20 - 30	-
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/undervärme	Galler	2	180	70 - 90	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-
Sockerkaka i 26 cm kakform	Över-/undervärme	Galler	2	170	40 - 50	Fövärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka i 26 cm kakform	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50	Fövärm ugnen i 10 minuter.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

				 (°C)	 (min)	
Sockerkaka i 26 cm kakform	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördegskakor	Över-/undervärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-
Rostat bröd, 4–6 bitar	Grill	Galler	4	max.	2–3 minuter första sidan, 2–3 minuter andra sidan	Förvärm ugnen i 3 minuter.
Hamburgare, 6 bitar, 0,6 kg	Grill	Galler och långpanna	4	max.	20 - 30	Placera gallret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen i 3 minuter.




12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!

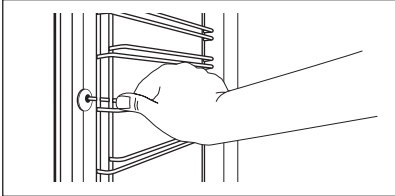
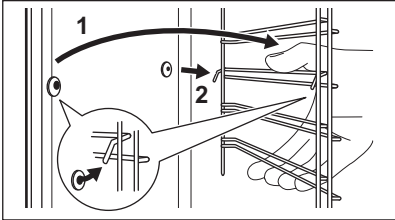
Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Rengöring

 <p>Rengöringsmedel</p>	<p>Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.</p>
	<p>Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.</p>
	<p>Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.</p>
 <p>För användning varje dag</p>	<p>Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.</p>
	<p>Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med en mikrofiberduk efter varje användning.</p>
 <p>Tillbehör</p>	<p>Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.</p>
	<p>Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.</p>

12.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

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

12.3 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

Rengör ugnen med Pyrolytisk rengöring.



VARNING!

Det finns risk för brännskador.





FÖRSIKTIGHET!

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

Före Pyrolytisk rengöring:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör.	Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.
---	-----------------------	---

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå på ugnen.	Tryck på:  /Rengöring.	Välj rengöringsläge.
Funktion	Rengöringsläge	Koktid
Pyrolytisk rengöring, snabb	Lätt rengöring	1 h
Pyrolytisk rengöring, normal	Normal rengöring	1 h 30 min
Pyrolytisk rengöring, intensiv	Grundlig rengöring	2 h 30 min


 När rengöringen startar låses ugnsluckan och lampan släcks. Kylfläkten går med en högre hastighet.

STOP – tryck för att avsluta rengöringen innan den är klar.
Använd inte ugnen förrän luckans låssymbol försvinner från displayen.

När rengöringen är klar:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa.	Ta bort rester från ugnens botten.
---	---	------------------------------------

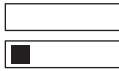



12.4 Hur man rengör: Vattentank

Steg 1	Stäng av ugnen.
Steg 2	Sätt en långpanna under ånginloppet.
Steg 3	Häll vatten i vattenlådan: 850 ml. Tillsätt citronsyra: 5 tsk. Vänta i 60 minuter.
Steg 4	Sätt på ugnen och välj funktionen: Fuktighet, låg. Ställ in temperaturen 230 °C. Stäng av ugnen efter 25 min och vänta tills den har kallnat.
Steg 5	Sätt på ugnen och välj funktionen: Fuktighet, låg. Välj en temperatur mellan 130 och 230 °C. Stäng av ugnen efter 10 min och vänta tills den har kallnat.
 Töm vattentanken efter varje ångkokning för att förhindra kalkavlagringar.	

När rengöringen är klar:

Stäng av ugnen.	Töm vattenbehållaren. Se avsnittet "Tömma vattenbehållaren" i "Daglig användning".	Skölj ur vattenbehållaren och torka bort kvarvarande kalkrester med en mjuk trasa.	Rengör tömningsslangen med varmt vatten och handdiskmedel.
-----------------	--	--	--

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

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

12.5 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.

Använd funktionen: Pyrolytisk rengöring.

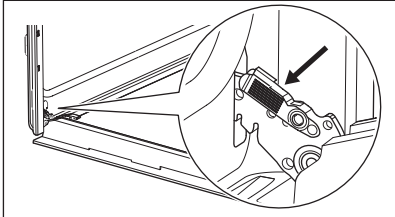
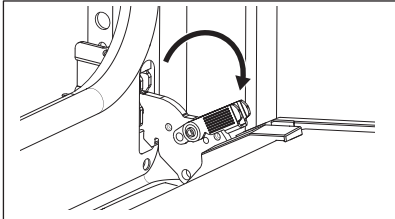
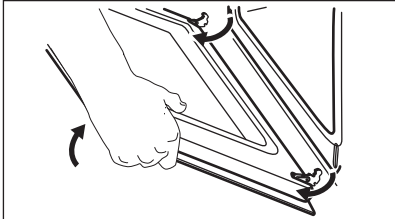
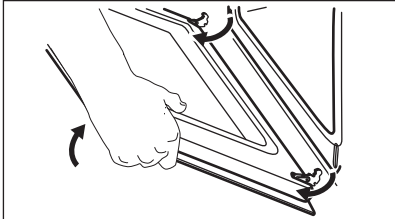
12.6 Hur man tar bort och installerar: Luckan

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

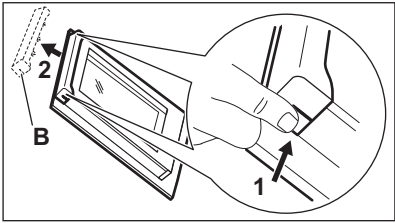
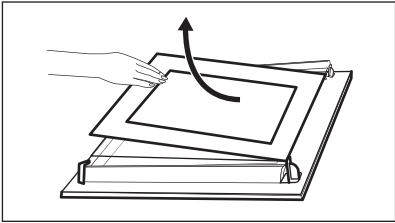


FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

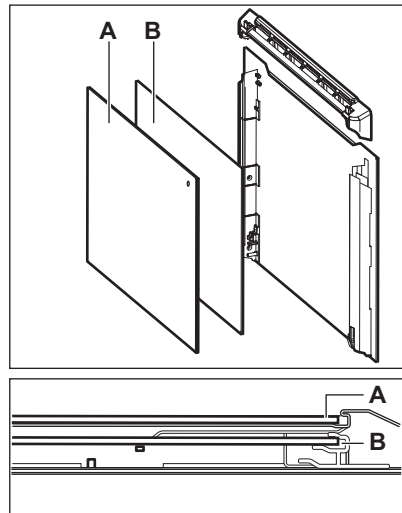
<p>Steg 1</p>	<p>Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.</p>	
<p>Steg 2</p>	<p>Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.</p>	
<p>Steg 3</p>	<p>Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra sedan för att ta bort dörren från dess säte.</p>	
<p>Steg 4</p>	<p>Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.</p>	

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Steg 5	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.	
Steg 6	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
Steg 7	Håll i luckglaspanelerna i den övre kanten och dra försiktigt ut dem en i taget. Börja från den övre panelen. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.	
Steg 8	Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.	
Steg 9	När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan.	

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

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



12.7 Byte av: Lampa



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

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

Innan du byter lampan:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Bakre lampa

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




13. FELSÖKNING









WARNING!




Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om ...

 Ugnen slås inte på eller värms inte upp	
 Möjlig orsak	 Åtgärd
Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplingsschemat.
Klockan är inte inställd.	Ställ in klockan, för mer information se Klockfunktioner kapitlet "Hur man ställer in": Klockfunktioner.

 Ugnen slås inte på eller värms inte upp	
 Möjlig orsak	 Åtgärd
Dörren är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer ska du kontakta en kvalificerad elektriker.
Produkten Barnlås är aktiverad.	Se kapitlet "Meny", undermeny för: Tillval.



 Komponenter	
 Beskrivning	 Åtgärd
Glödlampan är trasig.	Byt lampa, för mer information se kapitlet "Underhåll och rengöring", Hur man byter: Lampa.

 Rengöring	
 Beskrivning	 Åtgärd
Det finns vatten i ugnsutrymmet.	Det finns inte för mycket vatten i vattenbehållaren.
Ångkokning fungerar inte.	Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning.
Ångkokning fungerar inte.	Det finns vatten i vattenbehållaren.
Det tar mer än tre minuter att tömma vattentanken eller vatten läcker från ångöppningen.	Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning. Rengör vattenbehållaren.

Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.

13.2 Hur man hanterar: Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. I det här avsnittet får du en lista över problem du kan hantera själv.

 Kod och beskrivning	 Åtgärd
C2 – Matlagningstermometer är i ugnsutrymmet under Pyrolytisk rengöring.	Ta ut Matlagningstermometer.
C3 – luckan är inte helt stängd under Pyrolytisk rengöring.	Stäng dörren.
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt insatt i uttaget.	Sätt i Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.
F240, F439 – pekfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på pekfälten.
F908 – ugnssystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Slå på och stänga av ugnen.

13.3 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	EO90PCK1 949494824
Energieffektivitetsindex	81.2

ENERGIEFFEKTIVITET

Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, fläktkraftläge	0.69 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	72 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	33.2 kg

* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

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

14.2 Energibesparing



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

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

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om ett program används med inställd programtid eller sluttid och tillagningen tar längre tid än 30 minuter, stängs värmeelementen av automatiskt tidigare med vissa ugnsfunktioner.

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

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

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

Laga mat med släckt belysning

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


Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

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

15. MENYSTRUKTUR

15.1 Meny

Tryck på  för att öppna Meny.

Menyalternativ		Användning
Tillagningshjälp		Förteckning av automatiska program.
Rengöring		Förteckning av rengöringsprogram.
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Tillval		Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Inställningar	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programvarans version och konfiguration.

15.2 Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Användning
Pyrolytisk rengöring, snabb	Tillagningstid: 1 h.
Pyrolytisk rengöring, normal	Tillagningstid: 1 h 30 min.
Pyrolytisk rengöring, intensiv	Tillagningstid: 2 h 30 min.

15.3 Undermeny för: Tillval

Undermeny	Användning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen. När alternativet är påslaget visas texten "Barnlås" på displayen när du slår på ugnen. Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning. När barnlåset är på och ugnen är avstängd är produktens lucka låst. Åtkomsten till timern, fjärrstyrningen och belysningen är tillgänglig när barnlåset är aktiverat.
Snabbuppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa ugnsfunktioner.
Påminnelse om rengöring	Slår på och stänger av påminnelser.
Visa klocka i standby	Slår på och stänger av tiden.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsvisning.

15.4 Undermeny för: Inställningar

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Språk	Ställer in ugnens språk.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan på displayen.
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudsignalen för: ①.
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

15.5 Undermeny för: Service






Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Demoläge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.

16. ENKELT!




Före första användning måste du ställa in:

Språk	Ljusstyrka i display	Knappljud	Ljudvolym	Klockslag
-------	----------------------	-----------	-----------	-----------

Bekanta dig med de grundläggande symbolerna på kontrollpanelen och displayen:

 På / Av	 Meny	 Favoriter	 Timer	 Matlagnings- termometer	START / STOP
--	---	--	--	---	-----------------

Börja använda ugnen

Snabbstart	Sätt på ugnen och starta matlagningen med standardtemperaturen och tiden för funktionen.	Steg 1	Steg 2	Steg 3
		Tryck och håll in: 	 ... - Välj önskad funktion.	Tryck på: START .
Snabb avstängning	Stäng av ugnen, displayen och meddelandet när som helst.	 – tryck och håll in tills ugnen stängs av.		

Börja tillagningen

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
--------	--------	--------	--------	--------

Börja tillagningen				
① – tryck för att slå på ugnen.	☐ ... – Välj tillagningsfunktion.	°C – ställ in temperaturen.	OK – tryck för att bekräfta.	START – tryck för att starta tillagningen.

Ångtillagning			
Håll det kalla kranvattnet i vattenlådan. Följ instruktionerna på displayen.			
Uppvärmning med ånga Värma upp maten.	Pizza/Paj	Brödbakning	Fuktighet, låg Ångtillagning. Påskyn- dar tillagningen.
130 °C	200–220 °C	150–210 °C	160–200 °C

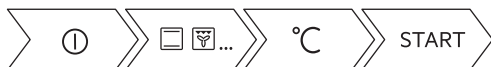
Lär dig att laga mat snabbt				
Använd de automatiska programmen för att tillaga en rätt snabbt med standardinställningarna:				
Tillagningshjälp	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
	Tryck på: ①.	Tryck på: ☰	Tryck på: 🍴 Tillagningshjälp.	Välj maträtt.

Välj tillagningstid med snabbfunktionerna	
10 % Finish assist Använd 10 % Finish assist för att lägga till extra tid när 10 % av tillagningstiden återstår.	Tryck på +1min för att förlänga tillagningstiden.

17. TA EN GENVÄG!

Här kan du se alla smarta genvägar. Du hittar information om dem även i kapitlet om genvägar i bruksanvisningen.

Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner



Så här ställer du in: Tillagning med ångfunktion



Så här ställer du in: Tillagningshjälp



Så här ställer du in: Tillagningstid



Så här fördröjer du: Tillagningens start- och sluttid





Så här avbryter du: Inställd tidtagning



Så här använder du: Matlagningstermometer



18. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.electrolux.com/shop



8673697 11-A-282022

