



# Electrolux



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



**CKH8000B0**  
**EOK8P2B0**

**DA** Brugsanvisning | **Ovn**

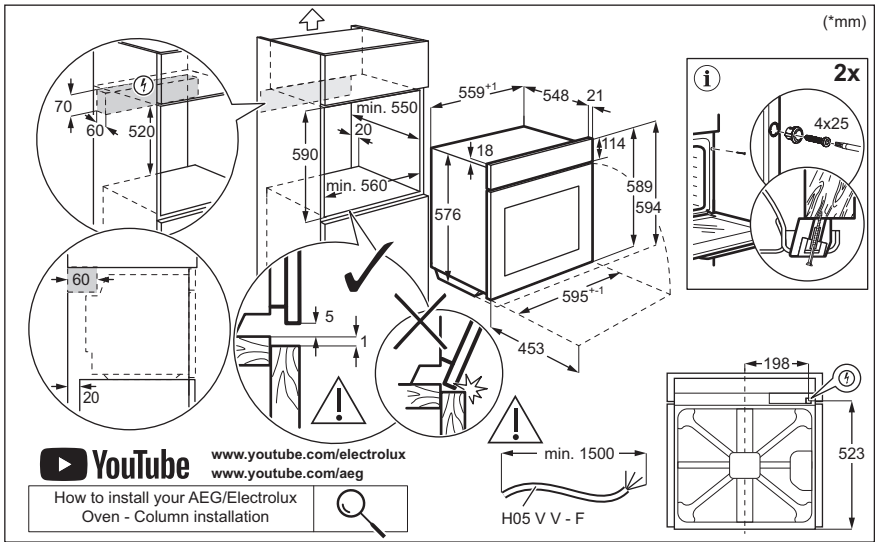
**3**

**FI** Käyttöohje | **Uuni**

**26**



## INSTALLATION / ASENNUS



# Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. OM SIKKERHED.....                  | 3  |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....         | 5  |
| 3. PRODUKTBESKRIVELSE.....            | 8  |
| 4. BETJENINGSPANEL.....               | 8  |
| 5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....          | 9  |
| 6. DAGLIG BRUG.....                   | 10 |
| 7. EKSTRAFUNKTIONER.....              | 15 |
| 8. URFUNKTIONER.....                  | 15 |
| 9. BRUG AF TILBEHØRET.....            | 16 |
| 10. RÅD OG TIPS.....                  | 18 |
| 11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 20 |
| 12. FEJLFINDING.....                  | 22 |
| 13. ENERGIEFFEKTIV.....               | 23 |
| 14. MILJØHENSYN.....                  | 25 |

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

## 1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt 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 produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.

- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehør og kraftig snavs fra ovnrummet før pyrolyserengøring.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation

#### ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen på vores hjemmeside.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i hånden.
- 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.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

### 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 multistikadaptore 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 <sup>2</sup> ) |
|-------------------|-------------------------------------|
| maksimum 1380     | 3x0.75                              |
| maksimum 2300     | 3x1                                 |
| maksimum 3680     | 3x1.5                               |

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

## 2.3 Brug



#### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.

- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til konserveringsformål.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.
- Del ikke din Wi-Fi-adgangskode.



#### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring



#### ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at produktet er koldt. Der er risiko for, at ovnglassene går i stykker.
- Udskift straks glassene i lågen, når de er beskadigede. Kontakt et autoriseret servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Døren er tung!
- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

## 2.5 Pyrolyserengøring

### ADVARSEL!

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

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

- skadelige for mennesker, herunder børn, eller personer med helbredsproblemer.
- Hold kæledyr væk fra apparatet under og efter pyrolyserengøringen og forvarmningen. Små kæledyr (især fugle og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.

## 2.6 Indvendig belysning

### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Bortskaffelse

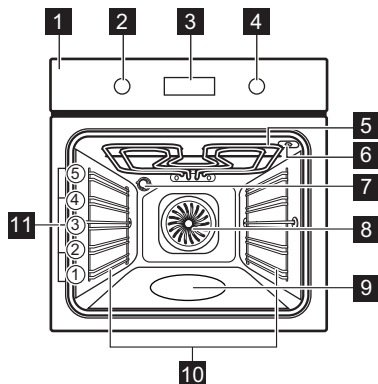
### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

## 3. PRODUKTBEKRIVELSE

### 3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Ovnfunktionsknap
- 3 Display
- 4 Betjeningsknap
- 5 Varmelegeme

- 6 Stik til termometer
- 7 Ovnlys
- 8 Blæser
- 9 Ovnrumsprægning
- 10 Ovnribbe, udtagelig
- 11 Ovnribber

### 3.2 Tilbehør

Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere oplysninger.



## 4. BETJENINGSPANEL

### 4.1 Sådan tændes og slukkes produktet

Sådan tændes for produktet:

1. Tryk på knapperne. Knapperne popper ud.
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

For at slukke for produktet: drej ovnfunktionsknappen til off position **0**.

### 4.2 Oversigt over betjeningspanel

|  |                                                                          |
|--|--------------------------------------------------------------------------|
|  | Tryk for at indstille timerfunktioner.                                   |
|  | Tryk på og hold den nede for at indstille funktionen: Hurtig opvarmning. |
|  | Tryk på for at tænde og slukke for lyset.                                |

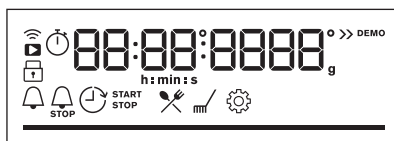


Tryk på for at indstille madens kerntemperatur med: Madlavningstermometer



Tryk for at bekræfte dit valg.

### 4.3 Display kontrollamper



Display med vigtige funktioner.



Produktet er låst.



Undermenu: Hjælp til tilberedning.

|                                                                                   |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|  | Undermenu: Rengøring.               |
|  | Undermenu: Indstillinger            |
|  | Hurtig opvarmning er aktiveret.     |
|  | Tilberedning med damp er aktiveret. |
|  | Madlavningstermometer er aktiveret. |
|  | Minutur er aktiveret.               |
|  | Tilberedningstid er aktiveret.      |

|                                                                                   |                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Tidsudskudt start er aktiveret.                                                                                    |
|  | Uptimer er aktiveret.                                                                                              |
|  | WiFi er aktiveret.                                                                                                 |
|  | Fjernbetjent tilstand er aktiveret.                                                                                |
|  | Statuslinje – angiver visuelt, når produktet når den indstillede temperatur, eller når tilberedningstiden er slut. |

## 5. FØR BRUG FØRSTE GANG

### **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Indstilling af tiden

Efter den første strømtilslutning skal du vente, til displayet viser: **"00:00"** eller **"12:00"** (afhængigt af modellen).

1. Drej betjeningsknappen for at indstille tiden.
2. Tryk på OK.

### 5.2 Indledende forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan udsende ubehagelig lugt og røg. Ventiler rummet under forvarmning.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnrubber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.

5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret.
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnrubber tilbage på deres oprindelige placering.

### 5.3 Trådløs tilslutning

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
  - En mobilenhed, der er forbundet til det samme trådløse netværk.
1. For at downloade appen skal du scanne QR-koden, der findes på bagsiden af brugervejledningen. Du kan også downloade appen direkte fra App store.
  2. Følg instruktionerne i appen.
  3. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge .
  4. Drej temperaturknappen for at vælge  / WiFi. Tænd eller sluk den. Se kapitlet "Daglig brug", Ændring: Indstillinger.

WiFi er slået til som standard. Se kapitlet "Energieffektivitet" for tips til energibesparelser.



Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes fjernbetjent tilstand automatisk efter 24 t. Gentag onboarding, hvis det er nødvendigt.

|              |                                   |
|--------------|-----------------------------------|
| Frekvens     | 2.4 GHz WLAN<br>2400 - 2483.5 MHz |
| Protokol     | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Maks. effekt | EIRP < 20 dBm (100 mW )           |
| WiFi modul   | NIUS-50                           |

## 5.4 Softwarelicenser

Softwaren i dette produkt indeholder komponenter, som er baseret på fri og open source-software. Electrolux anerkender bidragene fra de åbne software- og robotgrupper til udviklingsprojektet.

For at få adgang til kildekoden for disse gratis og åbne kildesoftwarekomponenter, hvis licensbetingelser kræver offentliggørelse, og for at se deres fulde oplysninger om copyright og gældende licensbetingelser, bedes du gå ind på: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).

## 6. DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Ovnfunktioner



#### Varmluft

Stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnt i ovnens indre.



#### Over-/undervarme

Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.



#### SteamBake

Tilføj fugtighed under madlavningen. Til at opnå den rette farve og sprøde skorpe under bagning. Større saftighed under genopvarmning.



#### Frosne madvarer

Sprødstegning af færdigretter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller.



#### Pizza

Til at bage pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.



#### Undervarme

Til bruning og sprød bund. Brug den nederste ovnribbe.



#### Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i produktet afvige fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.



#### Grillstegning

Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.



#### Turbogrill

Stegning på én ovnribbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.



Lampen kan slukke automatisk ved en temperatur under 80°C ved nogle ovnfunktioner.

### 6.2 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

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

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højest mulige energieffektivitet.

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

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

### 6.3 Indstilling: Ovnfunktioner

1. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en ovnfunktion .
2. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

 Hurtig opvarmning – tryk og hold inde for at forkorte opvarmningstiden. Funktionen er tilgængelig for visse ovnfunktioner. Blæseren kan tænde automatisk.

### 6.4 Indstilling: SteamBake Tilberedning med damp:

1. Kontrollér, at ovnen er kold.
2. Fyld fordybningen i ovnrummet med maks. 250 ml postevand.  
Fyld ikke fordybningen i ovnrummet under tilberedning, eller når produktet er varmt.
3. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge ovnfunktionen .
4. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.
5. Forvarm den tomme ovn i 10 min for at skabe fugt.
6. Sæt maden i ovnen.
7. Når tilberedningen er slut, drejes ovnfunktionsknappen til sluk-position for at slukke for ovnen.
8. Når ovnen er kold, fjernes det resterende vand fra ovnrummets prægning med en blød klud.

#### ADVARSEL!

Åbn forsigtigt lågen. Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger.

### 6.5 Indtastning: Menu

Åbn menuen for at få adgang til retter og indstillinger med Hjælp til tilberedning.

1. Drej ovnfunktionsknappen til .

Displayet viser , , .

2. Drej betjeningsknappen, og vælg ikonet for at åbne undermenuen. Tryk på OK.

### 6.6 Indstilling: Hjælp til tilberedning

Hjælp til tilberedning undermenuen består af programmer, der er designet til særlige retter. Programmerne starter med en passende indstilling. Du kan justere tid og temperatur under tilberedningen.

1. Drej ovnfunktionsknappen til .
2. Drej betjeningsknappen for at vælge .  
Tryk på OK.
3. Drej betjeningsknappen for at vælge en ret (P1 - P...). Tryk på OK.
4. Anbring maden i produktet Tryk på OK.
5. Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

#### Undermenu: Hjælp til tilberedning

| Forklaring                                                                          |                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Madlavningstermometeret skal være tilsluttet for at kunne bruge funktionen. Se kapitlet ""Brug af tilbehøret". |
|    | Fyld fordybningen i ovnrummet med vand til tilberedning med damp.                                              |
|  | Forvarm produktet, før du begynder tilberedningen.                                                             |
|  | Ovnribbe. Se kapitlet "Produktbeskrivelse".                                                                    |

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

|     | Ret                                                    | Vægt                                      | Ovnribbe/Tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1  | Roastbeef, rød                                         |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P2  | Roastbeef, medium                                      | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker          |   2; bageplade<br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.                                                                                               |
| P3  | Roastbeef, gennemstegt                                 |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P4  | Steak, medium                                          | 180 - 220 g pr. stykke, 3 cm tykke skiver |    3; stegefad på grillrist<br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen. |
| P5  | Oksesteg / braiseret (højreb, tyksteg, tyk flanksteak) | 1.5 - 2 kg                                |   2; stegefad på grillrist<br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.                                                                     |
| P6  | Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)                 |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P7  | Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)              | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker          |   2; bageplade<br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.                                                                                               |
| P8  | Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)         |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P9  | Oksefilet, rød (lavtemperaturstegning)                 |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P10 | Oksefilet, medium (lavtemperaturstegning)              | 0.5 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker        |   2; bageplade<br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.                                                                                               |
| P11 | Oksefilet, gennemstegt (lavtemperaturstegning)         |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P12 | Kalvesteg (f.eks. bov)                                 | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker          |   2; stegefad på grillrist<br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen. Steges tildækket.                                                   |
| P13 | Flæskesteg eller svinekam                              | 1.5 - 2 kg                                |   2; stegefad på grillrist<br>Hæld 200 ml væske i stegefadet.                                                                                                             |
| P14 | Pulled pork (lavtemperaturstegning)                    | 1.5 - 2 kg                                |   2; bageplade<br>Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.                                                                         |
| P15 | Hamburgerryg, fersk                                    | 1 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker          |   2; stegefad på grillrist<br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.                                                                               |
| P16 | Spareribs af svinekød                                  | 2 - 3 kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs |  3; bradepande<br>Tilsæt væske så det dækker bunden af fadet. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.                                                                                                                                              |

|     | Ret                  | Vægt                             | Ovnribbe/Tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|----------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P17 | Lammekølle med ben   | 1.5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker |   2; stegefad på <b>bageplade</b><br>Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.                                                                                                                               |
| P18 | Hel kylling          | 1 - 1.5 kg; fersk                |   2;  200 ml; ovnfast fad på <b>bageplade</b><br>Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.              |
| P19 | Halv kylling         | 0.5 - 0.8 kg                     |   3; <b>bageplade</b>                                                                                                                                                                                                              |
| P20 | Kylling, bryst       | 180 - 200 g pr. stykke           |    2; ovnfast fad på <b>grillrist</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.                                                         |
| P21 | Kyllingelår, ferske  | -                                |   3; <b>bageplade</b><br>Hvis du har marineret kyllingelårene først, skal du indstille en lavere temperatur og tilberede dem i længere tid.                                                                                        |
| P22 | And, hel             | 2 - 3 kg                         |   2; stegefad på <b>grillrist</b><br>Læg kødet i et ovnfast fad. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.                                                                                                                 |
| P23 | Gås, hel             | 4 - 5 kg                         |   2; <b>bradepande</b><br>Læg kødet på bradepanden. Vend gæsen efter halvdelen af tilberedningstiden.                                                                                                                              |
| P24 | Farsbrød             | 1 kg                             |   2; <b>grillrist</b>                                                                                                                                                                                                              |
| P25 | Hel fisk, grillstegt | 0.5 - 1 kg pr. fisk              |   2; <b>bageplade</b><br>Fyld fisken med smør, krydderier og urter.                                                                                                                                                                |
| P26 | Fiskefilet           | -                                |   3; ovnfast fad på <b>grillrist</b>                                                                                                                                                                                               |
| P27 | Cheesecake           | -                                |  2;  28 cm springform på <b>grillrist</b>                                                                                                                                                                                          |
| P28 | Æblekage             | -                                |   2;  100 - 150 ml ; <b>bageplade</b>                                                                                                          |
| P29 | Æbletærte            | -                                |  2; tærteform på <b>grillrist</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P30 | Æbletærte            | -                                |   2;  100 - 150 ml;  22 cm tærteform på <b>grillrist</b> |
| P31 | Brownies             | 2 kg af dej                      |  3; <b>bradepande</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P32 | Muffins              | -                                |   2;  100 - 150 ml; muffinplade på <b>grillrist</b>                                                                                         |
| P33 | Kage i brødform      | -                                |  2; brødform på <b>grillrist</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P34 | Bagte kartofler      | 1 kg                             |  2; <b>bageplade</b><br>Læg de hele kartofler med skræl på bagepladen.                                                                                                                                                                                                                                            |

|     | Ret                                         | Vægt       | Ovnribbe/Tilbehør                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|---------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P35 | Kartoffelbåde                               | 1 kg       |  3; <b>bageplade</b> beklædt med bagepapir<br>Skær kartoflerne i stykker.                                                                                                 |
| P36 | Grillede blandede grøntsager                | 1 - 1.5 kg |  3; <b>bageplade</b> beklædt med bagepapir<br>Skær grøntsagerne i stykker.                                                                                                |
| P37 | Kroketter, frosne                           | 0.5 kg     |  3; <b>bageplade</b>                                                                                                                                                      |
| P38 | Pommes frites, frosne                       | 0.75 kg    |  3; <b>bageplade</b>                                                                                                                                                      |
| P39 | Kød/grøntsagslasagne med tørre pasta-plader | 1 - 1.5 kg |  2; ovnfast fad på <b>grillrist</b>                                                                                                                                       |
| P40 | Kartoffelgratin (rå kartofler)              | 1 - 1.5 kg |  1; ovnfast fad på <b>grillrist</b><br>Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.                                                                                 |
| P41 | Pizza, fersk, tynd                          | -          |  2;  100 ml; <b>bageplade</b> beklædt med bagepapir                                      |
| P42 | Pizza, fersk, tyk                           | -          |  2; <b>bageplade</b> beklædt med bagepapir                                                                                                                                |
| P43 | Quiche                                      | -          |  2; bageform på <b>grillrist</b>                                                                                                                                          |
| P44 | Flute/ciabatta/hvidt brød                   | 0.8 kg     |  2;  150 ml; <b>bageplade</b> beklædt med bagepapir<br>Der skal mere tid til hvidt brød. |
| P45 | Fuldkorns-/rugbrød                          | 1 kg       |  2;  150 ml; <b>bageplade</b> beklædt med bagepapir / brødform på <b>grillrist</b>       |

## 6.7 Ændring: Indstillinger

1. Drej ovnfunktionsknappen til .
2. Drej kontrolknappen for at vælge . Tryk på OK.
3. Drej kontrolknappen for at vælge indstillingen. Tryk på OK.
4. Drej kontrolknappen for at justere værdien. Tryk på OK.
5. Drej ovnfunktionsknappen til slukket for at afslutte Menu.

Undermenu: Indstillinger

| Indstilling | Værdi            |
|-------------|------------------|
| 01          | Aktuel tid Skift |

| Indstilling | Værdi                                                       |
|-------------|-------------------------------------------------------------|
| 02          | Lysstyrke display 1 - 5                                     |
| 03          | Tastetoner 1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra                   |
| 04          | Signal volume 1 - 4                                         |
| 05          | Madlavningstermometer Handling 1 - Alarm og stop, 2 - Alarm |
| 06          | Uptimer Tænd / sluk                                         |
| 07          | Lys Tænd / sluk                                             |
| 08          | Hurtig opvarmning Tænd / sluk                               |
| 09          | Påmindelse om rengøring Tænd / sluk                         |

| Indstilling                         | Værdi       |
|-------------------------------------|-------------|
| <b>10</b> WiFi                      | Tænd / sluk |
| <b>11</b> Automatisk fjernbetjening | Tænd / sluk |
| <b>12</b> Glem netværk              | Ja/nej      |

| Indstilling                          | Værdi                 |
|--------------------------------------|-----------------------|
| <b>13</b> Demo mode                  | Aktiveringskode: 2468 |
| <b>14</b> Softwareversion            | Kontroller            |
| <b>15</b> Nulstil alle indstillinger | Ja/nej                |

## 7. EKSTRAFUNKTIONER

### 7.1 Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Når den aktiveres, mens produktet er i brug, låser den betjeningspanelet og sikrer, at de aktuelle tilberedningsindstillinger fortsætter uafbrudt.

Når den aktiveres, mens produktet er slukket, holder den betjeningspanelet låst og forhindrer, at produktet tændes utilsigtet.

 OK – tryk og hold inde for at slå funktionen til.

Der lyder et signal.  – blinker tre gange, når låsen er aktiveret.

 OK – tryk og hold inde for at deaktivere funktionen.

### 7.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis tidsperiode, hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

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

Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningstiden. Se kapitlet 'Urfunktioner'.

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Madlavningstermometer, Tidsudskudt start.

### 7.3 Køleblæser

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

## 8. URFUNKTIONER

### 8.1 Beskrivelse af timerfunktioner

|                                                                                                                |                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Minutur</b>          | Indstilling af en nedtællingstimer. Når timeren har talt ned, lyder signalet. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion og kan indstilles når som helst. |
| <br><b>Tilberedningstid</b> | Indstilling af tilberedningens varighed. Når timeren er færdig med at tælle ned, lyder signalet, og ovnfunktionen bliver automatisk slået fra.              |

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Tidsudskudt start</b> | For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.                                                                                       |
| <br><b>Uptimer</b>           | Til visning af, hvor længe ovnen er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion og kan indstilles når som helst. |

## 8.2 Indstilling: Minutur

1. Tryk på .

Displayet viser: 0:00 og .

2. Drej kontrolknappen for at indstille Minutur.
3. Tryk på **OK**. Timeren begynder straks at tælle ned.

## 8.3 Indstilling: Tilberedningstid STOP

1. Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.
2. Tryk på , indtil displayet viser: 0:00 og  STOP.
3. Drej betjeningsknappen for at indstille Tilberedningstid.
4. Tryk på **OK**. Timeren begynder straks at tælle ned.
5. Når tiden er gået, skal du trykke på **OK** og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

## 8.4 Indstilling: Tidsudskudt start

1. Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.
2. Tryk på , indtil displayet viser:  og START.
3. Drej betjeningsknappen for at indstille starttiden.
4. Tryk på **OK**.

Displayet viser: --:--  STOP.

5. Drej betjeningsknappen for at indstille sluttiden.
6. Tryk på **OK**.  
Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.
7. Når tiden er gået, skal du trykke på **OK** og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

## 8.5 Indstilling: Optimer

1. Drej ovnfunktionsknappen til  for at åbne Menu.
2. Drej betjeningsknappen for at vælge  / Uptimer. Se kapitlet "Daglig brug", Menu: Indstillinger.
3. Tryk på **OK**.
4. Drej betjeningsknappen for at tænde og slukke for Uptimer.
5. Tryk på **OK**.

## 8.6 Indstilling: Aktuel tid

1. Drej ovnfunktionsknappen til  for at åbne Menu.
2. Drej kontrolknappen for at vælge  / Aktuel tid. Se kapitlet "Daglig brug", menu: Indstillinger.
3. Drej kontrolknappen for at indstille tiden.
4. Tryk på **OK**.

# 9. BRUG AF TILBEHØRET

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

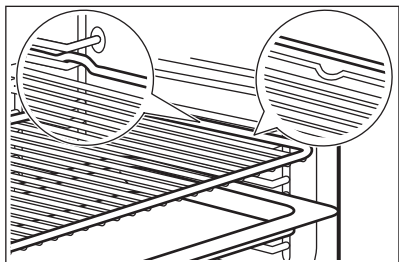
## 9.1 Isætning af tilbehør



Afhængigt af modellen kan tilbehørsfunktionerne variere. Se kapitlet "Produktbeskrivelse" for yderligere oplysninger om tilbehøret.

En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnribberne. Sørg for, at grillristen rører ved ovnens bagvæg, og at fødderne peger nedad.



Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovnens bagvæg.

Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en plade/bradepande nedenunder for at opsamle dryppende væske.

## 9.2 Madlavningstermometer

Det måler temperaturen i maden.

Der er to temperaturer, der kan indstilles:

- °C - temperaturen i produktet. Den skal være mindst 25°C højere end madens kerntemperatur.
-  – madens kerntemperatur.

Anbefalinger:

- Ingredienser bør være ved stuetemperatur.
- Bør ikke bruges til flydende retter.
- Under tilberedningen skal madlavningstermometerets spids sættes helt ind i retten.

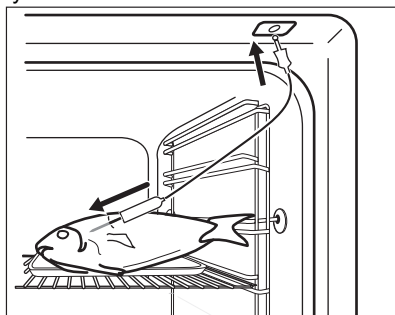
Tilberedning med:  
Madlavningstermometer

### ADVARSEL!

Der er risiko for forbrændinger, da madlavningstermometeret og ovnribberne bliver varme. Rør ikke ved madlavningstermometeret med de bare hænder. Brug altid ovnhandsker.

1. Tænd for ovnen.
2. Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
3. Sæt madlavningstermometeret i retten:  
**Kød, fjerkræ og fisk**

Sæt madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.

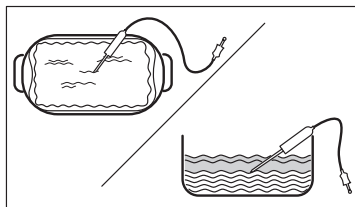


### Gryderetter

Indsæt madlavningstermometerets spids nøjagtigt i midten af gryderetten.

Madlavningstermometeret bør stabiliseres ét sted under tilberedningen. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af det ovnfaste fad til at understøtte madlavningstermometerets silikonehåndtag.

Madlavningstermometerets spids bør ikke berøre bunden af det ovnfaste fad.



4. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i ovnen. Se kapitlet "Produktbeskrivelse".

Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.

5.  - tryk for at indstille madlavningstermometerets kerntemperatur.
6. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.
7. Tryk på OK.
8. Når maden når den indstillede temperatur, lyder signalet. Kontrollér, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.
9. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.

## 10. RÅD OG TIPS

### 10.1 Anbefalinger til tilberedning

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

Dit produkt bager eller steger muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og ovnribbe for specifikke typer mad.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

Se kapitlet "Energieffektivitet" for at få tips til energibesparelser.

#### Symboler anvendt i tabellerne:

|                                                                                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  | Fødevaretype |
|  | Ovnfunktion  |
|  | Temperatur   |

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Tilbehør               |
|  | Ovnribbe               |
|  | Tilberedningstid (min) |

### 10.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

- **Pizzaform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm
- **Bageform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26cm
- **Ramekiner** – keramiske, diameter 8cm, højde 5 cm
- **Flanform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm

### 10.3 Fugtig varmluft

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

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Søde boller, 16 stk.                                                              | bageplade eller bradepande                                                        | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Rundstykker, 9 stk.                                                               | bageplade eller bradepande                                                        | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pizza, frossen, 0,35 kg                                                           | Rist                                                                              | 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 rist                                                       | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Sukkerbund til tærte                                                              | flanform på rist                                                                  | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Victoriakager                                                                     | bageform på rist                                                                  | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Pocheret fisk, 0,3 kg                                                             | bageplade eller bradepande                                                        | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Fisk, hel, 0,2 kg                                                                 | bageplade eller bradepande                                                        | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Fiskefilet, 0,3 kg                                                                | pizzaform på rist                                                                 | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pocheret kød, 0,25 kg                                                             | bageplade eller bradepande                                                        | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik (fårekødkebab), 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                                                                           |
| 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                                                                           |
| Middelhavsgrøntsager, 0,7 kg                                                      | bageplade eller bradepande                                                        | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

## 10.4 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Små kager i form, 20 stk./plade                                                   | Over-/undervarme                                                                  | Bageplade                                                                         | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Små kager i form, 20 stk./plade                                                   | Varmluft                                                                          | Bageplade                                                                         | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Små kager i form, 20 stk./plade                                                   | Varmluft                                                                          | Bageplade                                                                         | 2 og 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Æbletærte, 2 forme Ø20 cm                                                         | Over-/undervarme                                                                  | Grillrist                                                                         | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Æbletærte, 2 forme Ø20 cm                                                         | Varmluft                                                                          | Grillrist                                                                         | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                               | Over-/undervarme                                                                  | Grillrist                                                                         | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                               | Varmluft                                                                          | Grillrist                                                                         | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                               | Varmluft                                                                          | Grillrist                                                                         | 2 og 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Småkage                                                                           | Varmluft                                                                          | Bageplade                                                                         | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Småkage                                                                           | Varmluft                                                                          | Bageplade                                                                         | 2 og 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |

|  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Småkage                                                                           | Over-/undervarme                                                                  | Bageplade                                                                         | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                         | 25 - 45                                                                           |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | Grillstegning                                                                     | Grillrist                                                                         | 4                                                                                 | maks.                                                                             | 1 - 5                                                                             |

1) Forvarm produktet i 10 minutter.

## 11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 11.1 Bemærkninger om rengøring

#### Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
- Brug en rengøringsopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

#### Daglig brug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Damp kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnglasset. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

#### Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

### 11.2 Rengøring af ovnrumsfordybningen

Rengør ovnrumsfordybningen for at fjerne kalkrester efter tilberedning med damp.



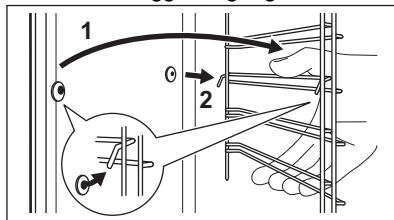
For funktionen: SteamBake rengør ovnen hver 5. - 10. tilberedningscyklus.

1. Hæld 250 ml hvid eddike eller citronsyre i ovnrumsfordybningen. Brug eddike med maks. 6 % syreindhold uden tilsætningsstoffer.
2. Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.
3. Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.

### 11.3 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Træk forenden af ovnribben væk fra sidevæggen.
3. Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.



4. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge. Sørg for, at tappene på teleskopskinne vender fremad.

### 11.4 Pyrolyserengøring

### **ADVARSEL!**

Der er risiko for forbrænding.

## **FORSIGTIG!**

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

Start ikke funktionen, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt.

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengør ovn og ovnlåge indvendigt med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
4. Drej ovnfunktionsknappen til  for at åbne Menu.
5. Drej kontrolknappen for at vælge , og tryk på OK.

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

6. Drej kontrolknappen for at vælge rengøringsprogrammet, og tryk på OK.
7. Tryk på OK for at starte rengøringen. Når rengøringen starter, låses ovnlågen, og lyset slukkes. Indtil ovnlågen låses op, viser displayet .
8. Drej ovnfunktionsknappen til slukket efter rengøring.
9. Vent, til produktet er koldt, og ovnlågen låses op. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud og vand.

## **11.5 Påmindelse om rengøring**

Når  blinker på displayet efter tilberedningen, minder produktet dig om at rengøre det med pyrolyserengøring. Du kan slå påmindelsen fra i undermenuen: Indstillinger. Se kapitlet "Daglig brug", Ændring: Indstillinger.

## **11.6 Aftagning og montering af låge**

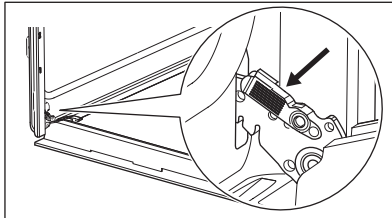
Ovnlågen har tre ovnglas. Du kan fjerne lågen og de indvendige ovnglas for at

rengøre dem. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.

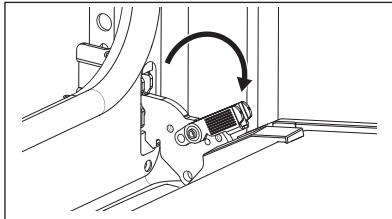
## **FORSIGTIG!**

Brug ikke produktet uden ovnglasset.

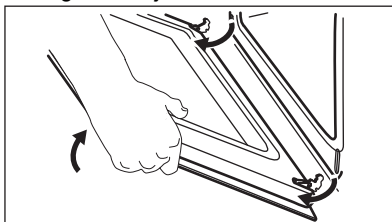
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



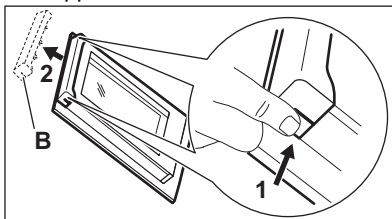
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



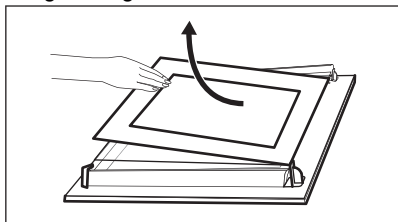
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



4. Læg lågen på en blød klud på et stabilt underlag.
5. Hold i begge sider af lågelisten **B** i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



6. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
7. Hold i overkanten af lågens ovnglas, og træk dem forsigtigt ud et ad gangen. Start med det øverste ovnglas. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.

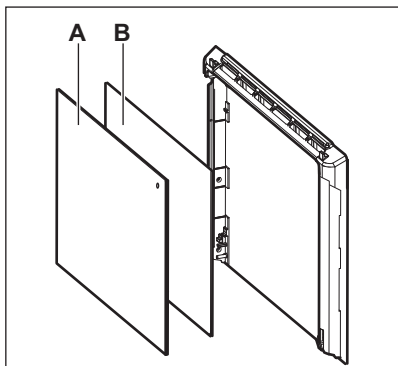


8. Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør ovnglasset omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.
9. Monér ovnglasset og ovnlågen efter rengøring.

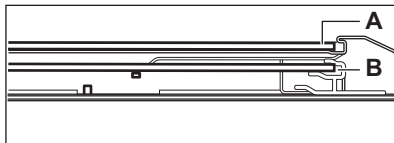
Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

Sørg for at sætte ovnglasset (**A** og **B**) på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbol/print på siden af ovnglasset. Hvert ovnglas ser forskelligt ud for at gøre afmonteringen og monteringen nemmere.

Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten.



Sørg for, at du monterer det midterste glaspanel på den rigtige plads.



## 11.7 Udskiftning af pæren

### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.  
Pæren kan være varm.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Tag stikket til produktet ud af kontakten.
3. Læg kluden på ovnbunden.

### ⚠ FORSIGTIG!

Hold altid halogenlampen med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde på lampen.

## Baglampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.
4. Monér glasdækslet.

## 12. FEJLFINDING

### ⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 12.1 Hvad gør du, hvis ...

| Problemer                                     | Kontroller, at ...                                                |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Du kan ikke aktivere eller betjene produktet. | Produktet er sluttet korrekt til en strømforsyning.               |
| Produktet bliver ikke varmt.                  | Den automatiske slukning er deaktiveret.                          |
| Produktet bliver ikke varmt.                  | Produktets låge er lukket.                                        |
| Produktet bliver ikke varmt.                  | Sikringen er ikke sprunget.                                       |
| Produktet bliver ikke varmt.                  | Lås er deaktiveret.                                               |
| Lyset er slukket.                             | Fugtig varmluft – er aktiveret.                                   |
| Pæren virker ikke.                            | Pæren er sprunget.                                                |
| Madlavningstermometer virker ikke.            | Stikket på Madlavningstermometer er sat helt ind i stikkontakten. |
| Err C2                                        | Du tog stikket til Madlavningstermometer ud af stikkontakten.     |
| Err C3                                        | Ovnlågen er lukket, eller lågelåsen ikke er ødelagt.              |
| Err F102                                      | Produktets låge er lukket.                                        |
| Err F102                                      | Lågelåsen er ikke ødelagt.                                        |
| Displayet viser 00:00.                        | Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuell tid.               |
| Vandet kommer ud af fordybningen i ovnrummet. | Der er for meget vand i fordybningen i ovnrummet.                 |



Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte produktet. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.

### 12.2 Servicedata

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskiltet må ikke fjernes fra produktet.

**Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:**

Model (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

## 13. ENERGIEFFEKTIV

### 13.1 Datablad for produktoplysninger og produktinformationer i henhold til EU's forordninger om energimærkning og ecodesign

Leverandørens navn

Electrolux

|                                                             |                                           |         |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------|
| Identifikation af model                                     | CKH8000B0 949499875<br>EOK8P2B0 949499874 |         |
| Energieeffektivitetsindeks                                  | 81.2                                      |         |
| Energieeffektivitetsklasse                                  | 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                              |         |
| Volumen                                                     | 72 l                                      |         |
| Type ovn                                                    | Indbygningsovn                            |         |
| Vægt                                                        | CKH8000B0                                 | 33.3 kg |
|                                                             | EOK8P2B0                                  | 33.2 kg |

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

## 13.2 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

|                                                                                        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Strømforbrug i standby                                                                 | 0.8 W  |
| Strømforbrug i netværksstandby                                                         | 2.0 W  |
| Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand | 20 min |

For vejledning om, hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse netværksforbindelse, henvises til kapitlet "Før første brug".

### 13.3 Tips til energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

Sørg for, at ovnlåge 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 kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende forme og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

Produktet skal ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

#### Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

#### Restvarme

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 holde maden varm eller varme andre retter op.

Når du slukker for produktet, viser displayet restvarmen eller temperaturen.

#### Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm. Kontrollampe for restvarme eller temperatur vises på displayet.

**Tilberedning med slukket ovnlys**

Sluk for ovnlyset 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 ovnlyset automatisk efter 30 sekunder. Du

kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

**WiFi**

Sluk for WiFi for at spare energi, når det er muligt.

## 14. 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.

# Tervetuloa Electroluxin pariin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



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

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

|                              |    |
|------------------------------|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT.....   | 26 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....   | 28 |
| 3. TUOTEKUVAUS.....          | 31 |
| 4. KÄYTTÖPANEELI.....        | 32 |
| 5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....    | 32 |
| 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....  | 33 |
| 7. LISÄTOIMINNOT.....        | 38 |
| 8. KELLOTOIMINNOT.....       | 39 |
| 9. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ.....   | 39 |
| 10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA..... | 41 |
| 11. HOITO JA PUHDISTUS.....  | 43 |
| 12. VIANMÄÄRITYS.....        | 46 |
| 13. ENERGIATEHOKKUUS.....    | 47 |
| 14. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....   | 48 |

## 1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja

erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella tai mobiililaitteilla, joissa on sovellus.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

## **1.2 Yleinen turvallisuus**

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.

- **VAROITUS:** Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata verkkosivuiltamme olevia 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.

### 2.2 Sähkökytkentä



#### **VAROITUS!**

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

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

varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.

- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: 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 johtotyyppit Euroopassa:**

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

Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkitty kokonaisteho. Ks. myös taulukko:

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

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

## 2.3 Valitse



### VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai 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 säilytystasana.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksyttyjä lasiastioita ja -purkkeja.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä jaa Wi-Fi-salasanaasi muille.



### VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
  - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
  - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
  - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.

- Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.

- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

## 2.4 Huolto ja puhdistus



### VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt. On olemassa riski, että lasipaneelit voivat särkyä.
- Vaihda rikkoutuneen tilalle heti uusi ehjä lasipaneeli. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- ole varovainen, kun irrotat luukun laitteesta. Ovi on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

## 2.5 Pyrolyyttinen puhdistus



### VAROITUS!

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

- Ennen pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätilasta:
  - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät.
  - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut ritilät, kiskot jne.) erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Lue huolella pyrolyyttistä puhdistusta koskevat ohjeet.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyyttinen puhdistus on käynnissä. Laite kuumenee hyvin voimakkaasti ja kuumaa ilmaa poistuu etupuolella olevista jäähdytysaukoista.
- Pyrolyyttinen puhdistus on korkeassa lämpötilassa tapahtuva toimenpide, jonka aikana voi vapautua höyryjä ruoanlaittojäämistä ja rakennemateriaaleista, ja siksi käyttäjää suositellaan voimakkaasti toimimaan seuraavasti:
  - järjestämään hyvä tuuletus pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen.
  - järjestämään hyvä ilmanvaihto esilämmityksen aikana ja sen jälkeen.
- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Yllä kuvatut pyrolyyttisistä uuneista / ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.
- Kaikkien pyrolyyttisten uunien korkeassa lämpötilassa tapahtuva pyrolyyttinen puhdistus voi vaurioittaa kattiloiden,

pannujen, leivinpeltien, ruokailuvälineiden jne. tarttumattomia pintoja, ja niistä voi myös muodostua alhaisen tason haitallisia höyryjä.

## 2.6 Sisävalaistus



### VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestäämään 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.

## 2.7 Huolto

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

## 2.8 Hävittäminen



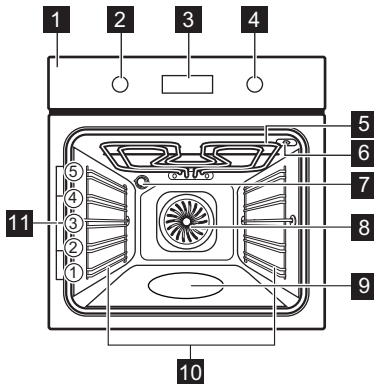
### VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

## 3. TUOTEKUVAUS

### 3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen säätönuppi
- 3 Näyttö
- 4 Säätönuppi
- 5 Lämpövastus

- 6 Paistolämpömittarin pistorasia
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Lokero
- 10 Pellinkannatin, irrotettava
- 11 Kannatintaso

### 3.2 Varusteet

Tarvikkeita on saatavilla mallin mukaan. Lue QR-koodi tarkistaaksesi, miten laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita käytetään. Lisävarusteita voi tilata erikseen. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.



## 4. KÄYTTÖPANEELI

### 4.1 Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.

Kytke laite päälle.

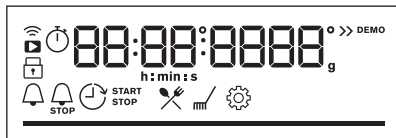
1. Paina nuppeja. Nupit tulevat ulos.
2. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.
3. Säädä asetuksia kääntämällä ohjausnuppia.

Laitteen virran katkaiseminen: käännä uunitoimintojen nuppi Off (pois päältä) - asentoon [0].

### 4.2 Ohjauspaneelin yleisnäkymä

|                                                                                   |                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|  | Paina asettaaksesi ajastimen toiminnot.                               |
|  | Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Pikakuumennus. |
|  | Paina laitteen valon kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.    |
|  | Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla: Paistolämpömittari    |
| OK                                                                                | Vahvista valinta painamalla.                                          |

### 4.3 Näytön merkkivalot



Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

|                                                                                   |                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Laite on lukittu.                                                                                                    |
|  | Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus..                                                                                |
|  | Alavalikko: Puhdistus.                                                                                               |
|  | Alavalikko: Asetukset                                                                                                |
|  | Pikakuumennus on kytkeytynyt päälle.                                                                                 |
|  | Höyrykypsennys on käynnistynyt.                                                                                      |
|  | Paistolämpömittari on kytkeytynyt päälle.                                                                            |
|  | Ajastettu hälytys on kytkeytynyt päälle.                                                                             |
|  | Kypsennysaika on kytkeytynyt päälle.                                                                                 |
|  | Ajastettu käynnistys on kytkeytynyt päälle.                                                                          |
|  | Ajastin on kytkeytynyt päälle.                                                                                       |
|  | Wi-Fi-yhteys on kytkeytynyt päälle.                                                                                  |
|  | Etäohjaus on kytkeytynyt päälle.                                                                                     |
|  | Edistymispalkki – osoittaa visuaalisesti, milloin laite saavuttaa asetetun lämpötilan tai kun kypsennysaika päättyy. |

## 5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Kellonajan asetus

Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy: "00:00" tai "12:00" (mallista riippuen).

1. Aseta aika kääntämällä säädintä.

### 2. Paina OK.

### 5.2 Esikuumennus ja puhdistus

Ennen ensimmäistä käyttökertaa ja elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutumista tyhjä laite täytyy esikuumentaa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumentuksen aikana.

- Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
- Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
- Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
- Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
- Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
- Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuilituliinaa käyttäen.
- Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

### 5.3 Langaton yhteys

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

- langaton verkko Internet-yhteydellä
  - samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen
- Lataa sovellus skannaamalla käyttöoppaan takakannessa oleva QR-koodi. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.
  - Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.
  - Uunitoimintojen kiertonuppia kääntämällä voit valita toiminnon .
  - Käännä säätönuppia valitaksesi  / Wi-Fi-yhteys. Kytke se päälle tai pois päältä. Katso kohta "Päivittäinen käyttö", Muuttaminen: Asetukset.

Wi-Fi-yhteys on oletusarvoisesti päällä. Katso luku "Energiatohokkuus", Energiansäästövinkeä.



Etäkäyttö kytkeytyy turvallisuussyistä automaattisesti pois käytöstä 24 t:n kuluttua. Toista käyttöönottovaiheet tarvittaessa.

|               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| Taajuus       | 2.4 GHz WLAN                      |
|               | 2400 - 2483.5 MHz                 |
| Protokolla    | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Enimmäisteho  | EIRP < 20 dBm (100 mW)            |
| Wi-Fi-moduuli | NIUS-50                           |

### 5.4 Ohjelmistolisenssit

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

Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoimen lähdekoodin ohjelmistojen komponentteja, joiden käyttöoikeusehdot edellyttävät julkaisemista, ja nähdä kaikki ao. tekijänoikeustiedot ja sovellettavat käyttöoikeusehdot, vieraile sivustoilla: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (kansio NIUS).

## 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Uunitoiminnot



#### Kiertoilma

Lihan ja kakkujen paistaminen. Aseta matalampi lämpötila kuin Ylälämpö + alalämpö - toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.



#### Ylä + alalämpö

Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.



### SteamBake

Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana.



### Pakasteet

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



### Pizza-toiminto

Pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.



### Alalämpö

Ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen. Käytä alinta kannatintasoa.



### Kosteaa kiertoilma

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



### Grilli

Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.



### Tehogrillaus

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



Joissakin uunitoiminnoissa valo voi sammua automaattisesti alle 80 °C:n lämpötilassa.

## 6.2 Huomautus: Kosteaa kiertoilma

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

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", kohdassa Energiansäästövinkejä.

## 6.3 Asetus: Uunitoiminnot

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
  2. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
-  Pikakuumennus – lyhennä lämmitysaikaa painamalla pitkään. Käytettävissä joidenkin uunitoimintojen yhteydessä. Puhallin voi käynnistyä automaattisesti.

## 6.4 Asetus: SteamBake - Höyrykypsennys

1. Varmista, että laite on jäähtynyt.
2. Täytä lokero enintään 250 ml hanavettä. Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai laitteen ollessa kuuma.
3. Valitse uunitoiminto  kääntämällä uunitoimintojen säädinnuppia.
4. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
5. Esikuumenna tyhjää uunia 10 min kosteuden muodostamiseksi.
6. Aseta ainekset laitteeseen
7. Kun kypsennys on päättynyt, katkaise laitteen virta kääntämällä uunitoimintojen nuppi off-asentoon.
8. Kun laite on kylmä, poista jäljellä oleva vesi lokerosta pehmeällä liinalla.



### VAROITUS!

Avaa luukku varovasti. Laitteesta purkautuva kosteus voi aiheuttaa palovammoja.

## 6.5 Siirtyminen: Valikko:

Avaa valikko, jotta voit käyttää Avustava ruoanvalmistus -ruokalajeja ja asetuksia.

1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia . Näytössä näkyy  ,  , .
2. Käännä säätönuppia ja valitse kuvake alavalikkoon siirtymiseksi. Paina OK.

### 6.6 Asetus: Avustava ruoanvalmistus. ✂

Avustava ruoanvalmistus. alavalikko sisältää ohjelmia, jotka on suunniteltu erikoisruokalajeja varten. Ohjelmat alkavat sopivalla asetuksella. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen aikana.

- 1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia ☰.
- 2. Valitse ✂ kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
- 3. Valitse ruokalaji kääntämällä säätönuppia (P1 - P...). Paina OK.
- 4. Aseta ainekset laitteeseen Paina OK.
- 5. Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

### Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus.

| Selitys                                                                           |                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Paistolämpömittari on yhdistettävä toiminnon käyttämiseksi. Katso luku "Lisävarusteiden käyttäminen". |
|  | Täytä lokero vedellä höyrykypsennystä varten.                                                         |
|  | Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.                                                    |
|  | Kannatintaso. Katso luku "Tuotteen kuvaus".                                                           |

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

| Ruoka-annos |                                                                                      | Paino                                                  | Hyllytaso / Lisävaruste                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1          | Paahtopaisti, raaka                                                                  |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P2          | Paahtopaisti, puolikypsä                                                             | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita   |   2; paistopelti<br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.                                                                                                            |
| P3          | Paahtopaisti, kypsä                                                                  |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P4          | Pihvi, puolikypsä                                                                    | 180 - 220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan     |    3; paistettava ruoka on paistoritilällä<br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen. |
| P5          | Naudanlihapaisti / haudutettu (ensiluokainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki) | 1.5 - 2 kg                                             |   2; paistettava ruoka on paistoritilällä<br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.                                                                   |
| P6          | Paahtopaisti, raaka (hidas kypsennys)                                                |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P7          | Paahtopaisti, puolikypsä (hidas kypsennys)                                           | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita   |   2; leivinpelti<br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.                                                                                                        |
| P8          | Paahtopaisti, kypsä (hidas kypsennys)                                                |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P9          | Naudanfilee, puoliraaka (matalalämpö)                                                |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P10         | Naudanfilee, puolikypsä (matalalämpö)                                                | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita |   2; paistopelti<br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.                                                                                                        |
| P11         | Naudanfilee, kypsä (matalalämpö)                                                     |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|     | Ruoka-annos                           | Paino                                                | Hyllytaso / Lisävaruste                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|---------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P12 | Vasikanlihapaahot-paisti (esim. lapa) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita   |   2; paistettava ruoka on <b>paistoritilällä</b><br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen. Paisti peitetty.                                                                    |
| P13 | Porsaanpaisti, niska tai lapa         | 1.5 - 2 kg                                           |   2; paistettava ruoka on <b>paistoritilällä</b><br>Lisää paistovuokaan 200 ml nestettä.                                                                                                                                         |
| P14 | Nyhtöporsaanliha (matalalämpö)        | 1.5 - 2 kg                                           |   2; <b>paistopelti</b><br>Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.                                                                                                              |
| P15 | Porsaanfilee, tuore                   | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita |   2; paistovuoka <b>paistoritilällä</b><br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.                                                                                                              |
| P16 | Porsaankyljet                         | 2 - 3 kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siiankyliä  |  3; <b>syvä pannu</b><br>Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.                                                                                                                                                                                                          |
| P17 | Lampaankoipi lui-neen                 | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita |   2; paistovuoka <b>leivinpellillä</b><br>Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.                                                                                                                                 |
| P18 | Kana, kokonainen                      | 1 - 1.5 kg; tuoreena                                 |   2;  200 ml; pataruoka-astia <b>leivinpellillä</b><br>Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen. |
| P19 | Kana, puolikas                        | 0.5 - 0.8 kg                                         |   3; <b>paistopelti</b>                                                                                                                                                                                                          |
| P20 | Kanan rintafilee                      | 180 - 200 g kappaletta kohti                         |   2; pataruoka-astia <b>paistoritilällä</b><br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla.                                                                                                                             |
| P21 | Kanan koivet, tuoreet                 | -                                                    |   3; <b>paistopelti</b><br>Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.                                                                                                               |
| P22 | Kokonainen ankka                      | 2 - 3 kg                                             |   2; paistettava ruoka on <b>paistoritilällä</b><br>Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.                                                                                                        |
| P23 | Kokonainen hanhi                      | 4 - 5 kg                                             |   2; <b>syvä pannu</b><br>Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.                                                                                                                         |
| P24 | Lihamureke                            | 1 kg                                                 |   2; <b>paistoritilä</b>                                                                                                                                                                                                     |
| P25 | Kokonainen kala, grillattu            | 0.5 - 1 kg kalaa kohti                               |   2; <b>paistopelti</b><br>Täytä kala voilla, mausteilla ja yrteillä.                                                                                                                                                        |
| P26 | Kalafilee                             | -                                                    |   3; pataruoka-astia <b>paistoritilällä</b>                                                                                                                                                                                  |
| P27 | Juustokakku                           | -                                                    |  2;  28 cm irtopohjavuoka <b>paistoritilällä</b>                                                                                                                                                                             |

|     | Ruoka-annos                                  | Paino         | Hyllytaso / Lisävaruste                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|----------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P28 | Omenakakku                                   | -             |   2;  100–150 ml; leivinpelti                                                                                                           |
| P29 | Omenatorttu                                  | -             |  2; piirakkavuoka paistoritilällä                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P30 | Omenapiirakka                                | -             |   2;  100–150 ml;  22 cm piirakkavuoka paistoritilällä |
| P31 | Brownie                                      | 2 kg taikinaa |  3; syvä pannu                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| P32 | Muffinssit                                   | -             |   2;  100–150 ml; muffinipelti paistoritilällä                                                                                          |
| P33 | Murekekakku                                  | -             |  2; leipävuoka paistoritilällä                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| P34 | Paistetut perunat                            | 1 kg          |  2; leivinpelti<br>Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille.                                                                                                                                                                                                                                   |
| P35 | Lohkoperunat                                 | 1 kg          |  3; paistopelti katettu leivinpaperilla<br>Leikkaa perunat lohkoiksi.                                                                                                                                                                                                                                     |
| P36 | Grillatut sekavihannekset                    | 1 - 1.5 kg    |  3; paistopelti katettu leivinpaperilla<br>Leikkaa vihannekset paloiksi.                                                                                                                                                                                                                                  |
| P37 | Kroketit, pakaste                            | 0.5 kg        |  3; paistopelti                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P38 | Omenat, pakaste                              | 0.75 kg       |  3; leivinpelti                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P39 | Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyillä | 1 - 1.5 kg    |  2; paistosastia paistoritilällä                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| P40 | Perunapaistos (raa'asta perunasta)           | 1 - 1.5 kg    |  1; paistosastia paistoritilällä<br>Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.                                                                                                                                                                                                                               |
| P41 | Pizza tuore, ohut                            | -             |   2;  100 ml; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi                                                                                 |
| P42 | Pizza tuore, paksu                           | -             |   2; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi                                                                                                                                                                          |
| P43 | Piirakka                                     | -             |  2; paistovuoka paistoritilällä                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P44 | Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä            | 0.8 kg        |   2;  150 ml; paistopelti leivinpaperilla katettu<br>Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.                                           |
| P45 | Täysjyvä-/ruisleipä                          | 1 kg          |   2;  150 ml; leivinpelti leivinpaperilla päällystetty / leipävuoka paistoritilällä                                               |

## 6.7 Muuttaminen: Asetukset

1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia .
2. Valitse  kääntämällä säätönuppia.  
Paina OK.

3. Valitse asetus kääntämällä säätönuppia.  
Paina OK.
4. Säädä arvoa kääntämällä säätönuppia.  
Paina OK.

5. Suoritettuasi puhdistuksen käynnä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon, jotta voit poistua Valikko-valikosta.

Alavalikko: Asetukset

| Asetus                           | Arvo                                                |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 01 Kellonaika                    | Muuta                                               |
| 02 Näytön kirkkaus               | 1 - 5                                               |
| 03 Painikeäänet                  | 1 - Äänimerkki, 2 – Napsautus, 3 – Ääni pois päältä |
| 04 Äänenvoimakkuus               | 1 - 4                                               |
| 05 Paistolämpömittari Toimenpide | 1 – Hälytys ja pyysäytys, 2 – Hälytys               |
| 06 Ajastin                       | Päälle/Pois päältä                                  |

| Asetus                        | Arvo                  |
|-------------------------------|-----------------------|
| 07 Uunivalo                   | Päälle/Pois päältä    |
| 08 Pikakuumennus              | Päälle/Pois päältä    |
| 09 Muistutus puhdistamisesta  | Päälle/Pois päältä    |
| 10 Wi-Fi-yhteys               | Päälle/Pois päältä    |
| 11 Automaattinen kauko-ohjaus | Päälle/Pois päältä    |
| 12 Unohda verkko              | Kyllä / Ei            |
| 13 Demo-tila                  | Aktivointikoodi: 2468 |
| 14 Ohjelmistoversio           | Tarkista              |
| 15 Palauta tehdasasetukset    | Kyllä / Ei            |

## 7. LISÄTOIMINNOT

### 7.1 Lukko

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

Kun toiminto on aktivoitu laitteen ollessa käytössä, se lukitsee käyttöpaneelin ja varmistaa, että nykyiset kypsennysasetukset jatkuvat keskeytyksettä.

Kun toiminto on aktivoitu laitteen ollessa pois päältä, se pitää käyttöpaneelin lukittuna ja estää laitteen tahattoman käynnistymisen.

Käynnistä toimito painamalla painiketta .

Äänimerkki kuuluu.  – vilkkuu kolmesti, kun lukko kytketään päälle. Kytke toiminto pois painamalla painiketta .

### 7.2 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite sammuu tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

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

Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuaajan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika. Katso luku "Kellotoiminnot".

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

### 7.3 Jäähdytyspuhallin

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

## 8. KELLOTOIMINNOT

### 8.1 Ajastintoimintojen kuvaus

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Ajastettu hälytys</b>    | Ajastimen asettamiseksi. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tämä toiminto ei vaikuta laitteen toimintaan, ja se voidaan asettaa milloin tahansa. |
| <br><b>Kypsennys-aika</b>       | Kypsennysajan asettamiseksi. Kun ajastimen aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy automaattisesti.                                                  |
| <br><b>Ajastettu käynnistys</b> | Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.                                                                                                                            |
| <br><b>Ajastin</b>              | Laitteen toiminta-ajan näyttö. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Tämä toiminto ei vaikuta laitteen toimintaan, ja se voidaan asettaa milloin tahansa.                                |

### 8.2 Asetus: Ajastettu hälytys

1. Paina .
- Näytössä näkyy: 0:00 ja .
2. Aseta Ajastettu hälytys kääntämällä säädintä.
  3. Paina OK. Ajastin käynnistyy välittömästi.

### 8.3 Asetus: Kypsennysaika

1. Käännä nuppeja valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
  2. Paina , kunnes näytöllä näkyy: 0:00 ja .
- .
3. Aseta Kypsennysaika kääntämällä säädintä.
  4. Paina OK. Ajastin käynnistyy välittömästi.
  5. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

### 8.4 Asetus: Ajastettu käynnistys

1. Käännä nuppeja valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
  2. Paina , kunnes näytöllä näkyy:  ja START.
  3. Aseta käynnistysaika kääntämällä nuppia.
  4. Paina OK.
- Näytössä näkyy: --:--  STOP.
5. Aseta lopetus aika kääntämällä säädintä.
  6. Paina OK.
- Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.
7. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

### 8.5 Asetus: Ajastin

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
2. Valitse  / Ajastin kääntämällä säätönuppia. Katso luku "Päivittäinen käyttö", Valikko: Asetukset.
3. Paina OK.
4. Kytke ajastin käyttöön ja pois käytöstä kääntämällä säätönuppia.
5. Paina OK.

### 8.6 Asetus: Kellonaika

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
2. Valitse  / Kellonaika kääntämällä säätönuppia. Katso luku "Päivittäinen käyttö", Valikko: Asetukset.
3. Aseta kellonaika kääntämällä säädintä.
4. Paina OK.

## 9. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

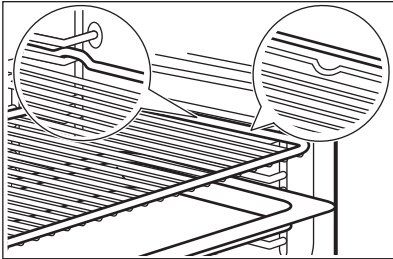
## 9.1 Lisävarusteiden asennus



Tarvikkeiden ominaisuudet voivat vaihdella mallin mukaan. Katso lisätietoja tarvikkeista luvusta "Tuotteen kuvaus".

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Aseta tarvike (paistoritilä/leivinpelti) kannatinkiskojen väliin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäosan takaosaa ja jalat osoittavat alaspäin.



Jos uunipelti on kalteva, aseta kaltevuus osoittamaan uunin sisäosan takaosaa kohti.

Jos tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseisi päin.

Jos käytät reiällistä leivinpeltiä, aseta leivinpelti/pannu alle tippuvien nesteiden keräämiseksi.

## 9.2 Paistolämpömittari

Se mittaa ruoan sisälämpötilan.

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

- °C - laitteen sisälämpötila. Sen tulee olla vähintään 25 °C ruoan sisälämpötilaa korkeampi.
- - ruoan sisälämpötila.

Suosituksset:

- Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.
- Älä käytä sitä nestemäisiin ruokiin.
- Kypsennyksen aikana ruoka-anturin neula on oltava täysin työnnettyä ruokaan.

Kypsennys  
toiminnolla: Paistolämpömittari



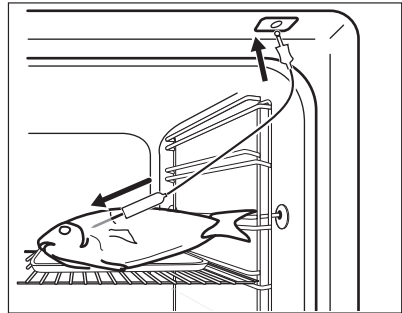
### VAROITUS!

Palovammojen vaara on olemassa, sillä paistolämpömittari ja uunipellin kannattimet kuumenevat huomattavasti. Älä koske paistolämpömittarin kahvaan paljain käsin. Käytä aina patalappuja.

1. Kytke laite päälle.
2. Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.
3. Paistolämpömittarin asettaminen ruoan sisään:

#### Liha-, lintu- ja kalaruoka

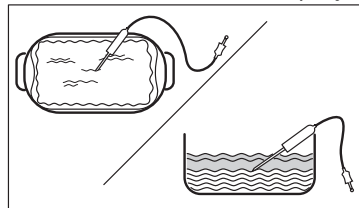
Aseta paistolämpömittarin neula kokonaan lihan tai kalan paksuimpaan kohtaan.



#### Padat/paistokset

Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen padan/paistoksen keskelle.

Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta paistolämpömittarin silikonikahva tukevasti keittoastian reunaan vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



4. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan pistorasiaan. Katso luku "Tuotteen kuvaus".

Senhetkinen paistolämpömittarin lämpötila näkyy näytössä.

- 5. - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
- 6. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
- 7. Paina OK.

- 8. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tarkista, onko ruoka valmista. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.
- 9. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

## 10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

### 10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan.

Laitteesi saattaa paistaa tai paahtaa eri tavalla kuin edellinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Jos taulukossa ei ole reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Katso energiansäästövinkejä luvusta "Energiatehokkuus".

#### Taulukoissa käytetyt symbolit:

|  |              |
|--|--------------|
|  | Ruokalaji    |
|  | Uunitoiminto |
|  | Lämpötila    |

|  |                       |
|--|-----------------------|
|  | Varusteet             |
|  | Kannatintaso          |
|  | Kypsentämisaika (min) |

### 10.2 Kosteaa kiertoilma – suositellut varusteet

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

- **Pizzapannu** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm
- **Uunivuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 26cm
- **Annosvuokat** – keraaminen, läpimitta 8cm, korkeus 5 cm
- **Piirasvuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm

### 10.3 Kosteaa kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

| Makeat sämpylät, 16 kpl | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 2 | 20 - 30 |
|-------------------------|---------------------------|-----|---|---------|
| Sämpylät, 9 kpl         | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, pakaste, 0,35 kg | Paistoritilä              | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Kääretorttu             | leivinpelti tai uunipannu | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie                 | leivinpelti tai uunipannu | 175 | 3 | 25 - 30 |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Kohokas, 6 kpl                                                                    | keraamiset astiat rutilällä                                                       | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Torttopohja                                                                       | torttuvuoka rutilällä                                                             | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Victoria-voileipä                                                                 | uunivuoka rutilällä                                                               | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Höyrytetty kala, 0,3 kg                                                           | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Kokonainen kala, 0,2 kg                                                           | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Kalafilée, 0,3 kg                                                                 | pizzapannu rutilällä                                                              | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Haudutettu liha, 0,25 kg                                                          | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Pikkuleivät, 16 kpl                                                               | 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 kpl                                                    | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Murotaikina-pikkuleivät, 20 kpl                                                   | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Pikkutortut, 8 kpl                                                                | 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                                                                           |

## 10.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

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

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Omenapiirakka, 2 vuokaa<br>Ø20 cm                                                 | Kiertoilma                                                                        | Paistoritilä                                                                      | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Rasvaton sokerikakku,<br>kakkuvuoka Ø 26 cm <sup>1)</sup>                         | Ylä + alalämpö                                                                    | Paistoritilä                                                                      | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Rasvaton sokerikakku,<br>kakkuvuoka Ø 26 cm <sup>1)</sup>                         | Kiertoilma                                                                        | Paistoritilä                                                                      | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Rasvaton sokerikakku,<br>kakkuvuoka Ø 26 cm <sup>1)</sup>                         | Kiertoilma                                                                        | Paistoritilä                                                                      | 2 ja 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Murokeksit                                                                        | Kiertoilma                                                                        | Leivinpelti                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Murokeksit                                                                        | Kiertoilma                                                                        | Leivinpelti                                                                       | 2 ja 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Murokeksit                                                                        | Ylä + alalämpö                                                                    | Leivinpelti                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Paahtoleipä <sup>1)</sup>                                                         | Grilli                                                                            | Paistoritilä                                                                      | 4                                                                                 | max.      | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Esikuumenna laitetta 10 minuuttia.

## 11. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

#### Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

#### Jokapäiväinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Kosteus voi tiivistyä laitteeseen tai oven lasipaneeliin. Kondensaation vähentämiseksi anna laitteen käydä 10 minuuttia ennen ruoanvalmistusta. Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

#### Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä

pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta.

Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

### 11.2 Lokeron puhdistaminen

Poista kalkkijäämät puhdistamalla sisätilan reliefi höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.



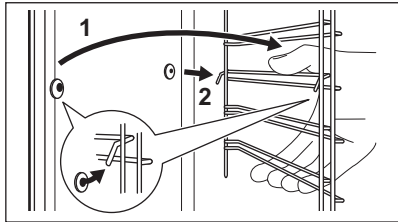
Toimintoa varten: SteamBake puhdista uuni aina 5–10 käyttökerran jälkeen.

1. Kaada lokeroon 250 ml väkiviinaetikkaa tai sitruunahappoa. Käytä väkiviinaetikkaa, jonka happamuus on enintään 6 % ja joka ei sisällä lisäaineita.
2. Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämiä ympäröivässä lämpötilassa 30 minuutin ajan.
3. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

### 11.3 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
3. Vedä kannattimen takaosa irti sivuseinästä ja poista se.



4. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

Teleskooppikiskojen kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

### 11.4 Pyrolyyttinen puhdistus



#### **VAROITUS!**

On olemassa palovammojen vaara.



#### **HUOMIO!**

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

Älä käynnistä toimintoa, jos uunin luukku ei ole kunnolla kiinni.

1. Varmista, että laite on jäähtynyt.
2. Poista kaikki varusteet.
3. Puhdista uunin sisäosa ja luukun sisälasia lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
4. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
5. Valitse  kääntämällä ohjausnuppia ja paina OK.

| Puhdistusohjelma              | Kesto      |
|-------------------------------|------------|
| C1 - Kevyt puhdistus          | 1 h        |
| C2 - Normaali puhdistus       | 1 h 30 min |
| C3 - Perusteellinen puhdistus | 2 h 30 min |

6. Käännä ohjausnuppia haluamasi puhdistusohjelman kohdalle ja paina OK.
7. Paina OK puhdistuksen käynnistämiseksi.  
Kun puhdistus käynnistyy, laitteen luukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Kunnes luukku lukittuu, näytöllä näkyy .
8. Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off - asentoon.
9. Odota, että laite on jäähtynyt ja luukun lukitus aukeaa. Puhdista uunin sisäosa vedellä ja pehmeällä liinalla.

### 11.5 Muistutus puhdistamisesta

Kun kypsennyksen jälkeen näytössä vilkkuu , laite muistuttaa puhdistamaan laitteen pyrolyyttisen puhdistuksen avulla. Voit poistaa muistutuksen käytöstä alavalikosta: Asetukset. Katso kohta "Päivittäinen käyttö", Muuttaminen: Asetukset.

### 11.6 Luukun irrottaminen ja asentaminen

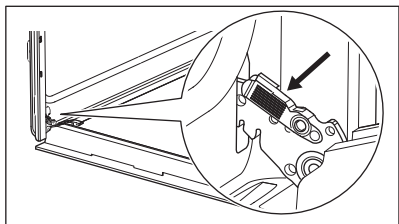
Uunin luukussa on kolme lasipaneelia. Voit irrottaa uunin luukun ja sisäiset lasipaneelit niiden puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.



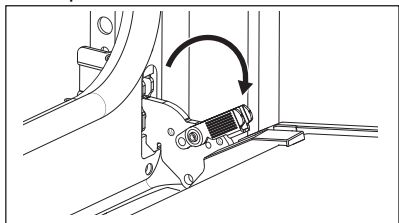
#### **HUOMIO!**

Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

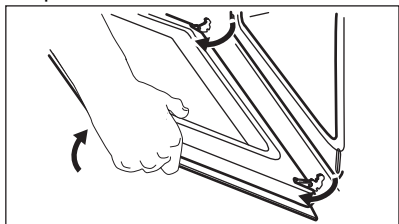
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.

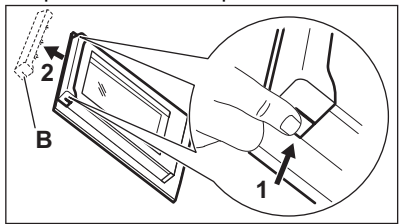


3. Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



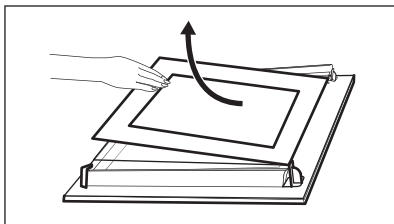
4. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.  
5. Pidä kiinni luukun

reunalistasta **B** molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin pidiketiivisteen vapauttamiseksi.



6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.  
7. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne varovasti yksi kerrallaan ulos. Aloita

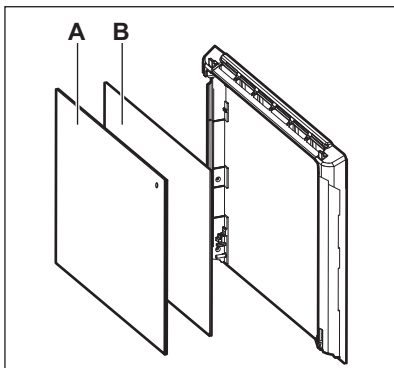
yläpaneelistä. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.



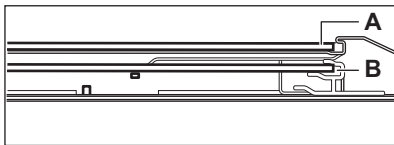
8. Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.  
9. Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen. Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkieksasi.

Varmista, että lasipaneelit (**A** ja **B**) tulevat oikeaan järjestykseen. Katso symboli/painatus lasilevyn sivusta. Jokainen lasilevy näyttää erilaiselta purkamisen ja kokoamisen helpottamiseksi.

Luukun reunalista napsahtaa paikalleen.



Varmista, että asennat keskimmäisen lasipaneelin oikein paikalleen.



## 11.7 Lampun vaihtaminen

### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.  
Lamppu voi olla kuuma.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Irrota laite verkkovirrasta.
3. Aseta liina uunin pohjalle.

### **HUOMIO!**

Pitele halogeenilamppua aina kankaalla peitettynä, jotta lamppuun ei pala rasvajäämiä.

## Takalamppu

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

## 12. VIANMÄÄRITYS

### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 Käyttöhäiriöt...

| Ongelma                                              | Tarkista, että...                                                     |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Laite ei kytkedy toimintaan eikä sitä voida käyttää. | Laite on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.                    |
| Laite ei kuumene.                                    | Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.                     |
| Laite ei kuumene.                                    | Laitteen luukku on kiinni.                                            |
| Laite ei kuumene.                                    | Sulake ei ole palanut.                                                |
| Laite ei kuumene.                                    | Lukko on kytketty pois päältä.                                        |
| Lamppu on kytketty pois päältä.                      | Kostea kiertoilma -toiminto aktivoituu.                               |
| Lamppu ei toimi.                                     | Lamppu on palanut.                                                    |
| Paistolämpömittari ei toimi.                         | Paistolämpömittari pistoke on liitetty asianmukaisesti pistokkeeseen. |
| Err C2                                               | Paistolämpömittari pistoke on irrotettu pistorasiasta.                |
| Err C3                                               | Laitteen luukku on suljettu tai luukun lukko ei ole vaurioitunut.     |
| Err F102                                             | Laitteen luukku on kiinni.                                            |
| Err F102                                             | Luukun lukko ei ole vaurioitunut.                                     |
| Näytössä näkyy 00:00.                                | On tapahtunut sähkökatkos Aseta kellonaika.                           |
| Vettä vuotaa uunin lokerosta.                        | Lokerossa on liikaa vettä.                                            |



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

## 12.2 Huoltotiedot

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

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen etukehyksestä. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä laitteesta.

**Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:**

Malli (MOD.):

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

# 13. ENERGIA TEHOKKUUS

## 13.1 EU:n energiamerkintöjä ja ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukainen tuotetietolomake ja tuotetiedot

|                                                                |                                           |         |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------|
| Toimittajan nimi                                               | Electrolux                                |         |
| Mallin tunniste                                                | CKH8000B0 949499875<br>EOK8P2B0 949499874 |         |
| 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 l                                      |         |
| Uunityyppi                                                     | Kalusteeseen asennettava uuni             |         |
| Massa                                                          | CKH8000B0                                 | 33.3 kg |
|                                                                | EOK8P2B0                                  | 33.2 kg |

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

## 13.2 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Virrankulutus valmiustilassa        | 0.8 W |
| Virrankulutus verkon valmiustilassa | 2.0 W |

Katso ohjeet langattoman verkkoyhteyden kytkemisestä käyttöön ja pois käytöstä luvusta "Ennen ensimmäistä käyttökertaa".

### 13.3 Energiansäästövinkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

#### Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

#### Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä.

Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineiden kypsentämistä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen virran, näytössä näkyy jälkilämpö tai lämpötila.

#### Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää ruoan 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.

#### Wi-Fi-yhteys

Jos mahdollista, kytke Wi-Fi pois päältä energian säästämiseksi.

## 14. 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.







