



Electrolux



electrolux.com/register



CKH8000B0
EOK8P2B0

DA	Brugsanvisning Ovn	2
EN	User Manual Oven	26
FI	Käyttöohje Uuni	50
IS	Notendaleiðbeiningar Ofn	76
NO	Bruksanvisning Ovn	101
SV	Bruksanvisning Inbygggnadsugn	125



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



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



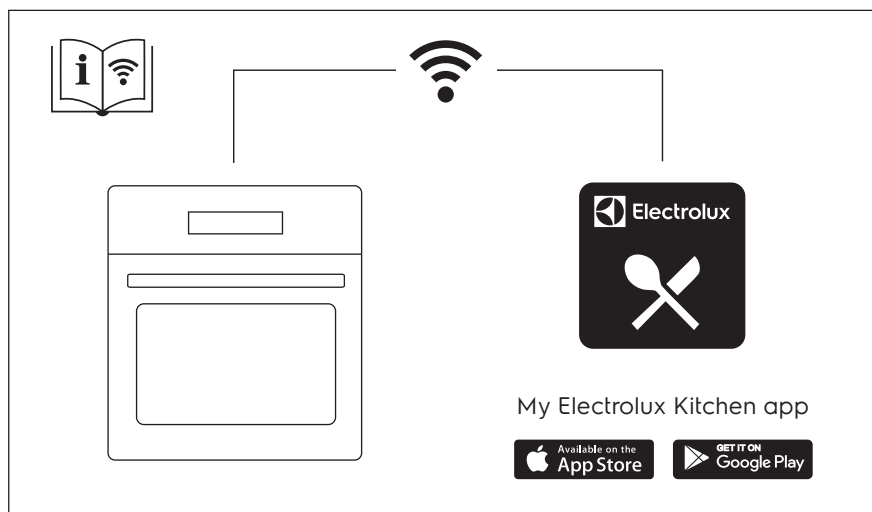
Hent **My Electrolux Kitchen**-appen for flere opskrifter, tips og fejlfinding.



Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. BETJENINGSPANEL.....	10
6. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	10
7. DAGLIG BRUG.....	11
8. EKSTRAFUNKTIONER.....	16
9. URFUNKTIONER.....	17
10. BRUG AF TILBEHØRET.....	18
11. RÅD OG TIPS.....	19
12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	21
13. FEJLFINDING.....	24
14. ENERGIEFFEKTIV.....	25
15. 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 apparatet og mobile enheder med My Electrolux Kitchen .
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende

indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.

- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehøret fra rummet i apparatet før pyrolyserengøring.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	590 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	594 mm
Højde bagest på apparatet	576 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	569 mm
Apparatets indbygningsdybde	548 mm
Dybde med åben dør	1022 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm

Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
--	---------

Monteringssskruer	4x25 mm
-------------------	---------

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

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

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

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.
- 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 apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.

- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Rengør apparatet jævnlgt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Pyrolyserengøring

ADVARSEL!

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

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

forvarmningen. Små kæledyr (især fugle og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.

- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.

2.6 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse

ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. INSTALLATION

⚠ ADVARSEL!

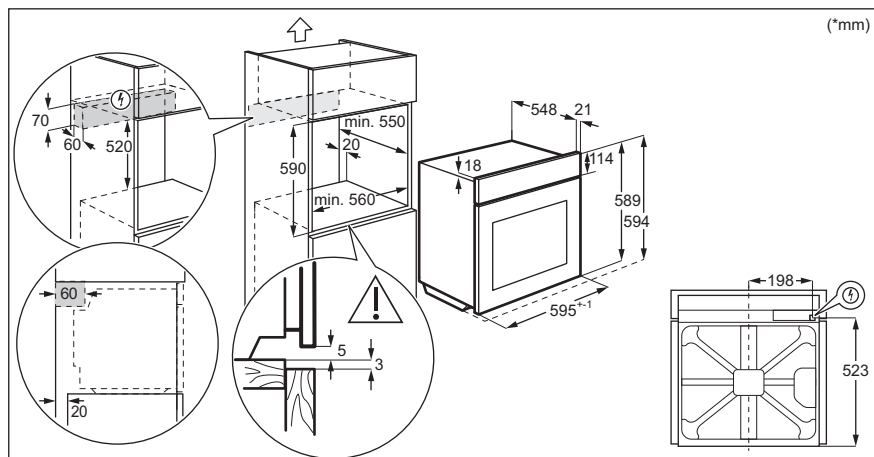
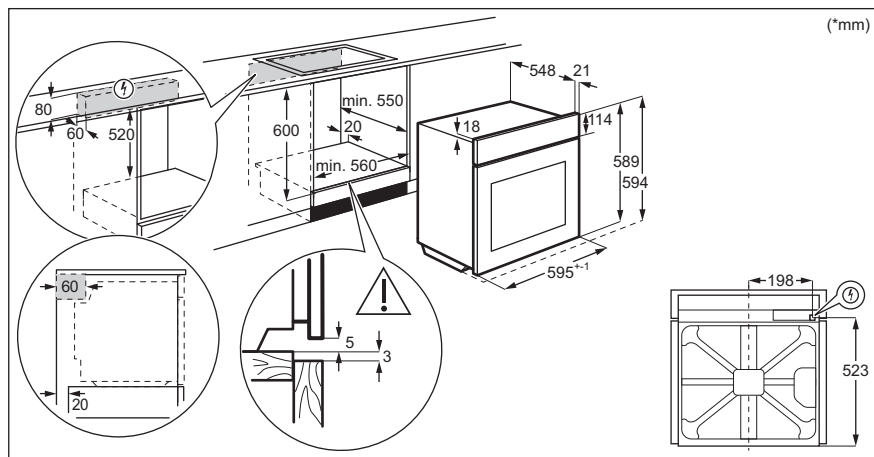
Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Indbygning

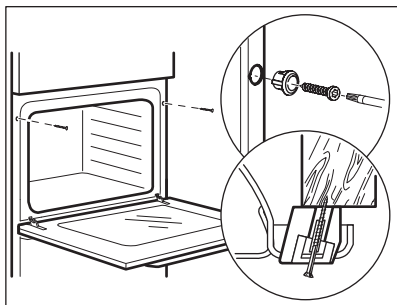


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

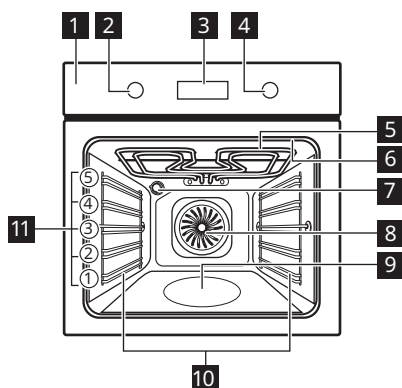


3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1** Betjeningspanel
- 2** Knap til ovnfunktioner
- 3** Display
- 4** Kontrolknap
- 5** Varmelegeme
- 6** Stik til termometer
- 7** Ovn-pære
- 8** Blæser
- 9** Prægning i ovnrum
- 10** Ovnribbe, udtagelig
- 11** Ovn-riller

4.2 Tilbehør

- **Grillrist**
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**
Til kager og småkager.
- **Grill-/bradepande**
Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.

- **Termometer**
Til måling af temperaturen i maden.
- **Teleskopskinner**
Til at indsætte og fjerne plader og trådrister.

5. BETJENINGSPANEL

5.1 Sådan tændes og slukkes produktet

Sådan tændes for produktet:

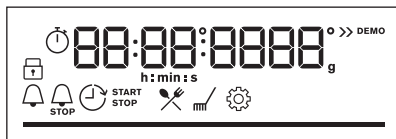
1. Tryk på knappen. Knappen popper ud.
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej kontrolknappen for at justere indstillingerne.

Drej ovnfunktionsknappen til  for at slukke for produktet.

5.2 Oversigt over betjeningspanel

	Tryk for at indstille: Urfunktioner.
	Tryk og hold nede for at indstille funktionen: Hurtig opvarmning.
	Tryk for at tænde eller slukke ovnlyset.
	Tryk for at indstille kernetemperaturen på: Madlavningstermometer
OK	Tryk for at bekræfte dit valg.

5.3 Displaylamper



Display med vigtige funktioner.

	Apparatet er låst.
	Åbn menuen, og vælg det ikon, der skal åbnes: Hjælp til tilberedning.
	Åbn menuen, og vælg det ikon, der skal åbnes: Rengøring.
	Åbn menuen, og vælg det ikon, der skal åbnes: Indstillinger
	Hurtig opvarmning er slået til.
	Tilberedning med damp er tændt.
	Termometer er slået til.
	Minutur er slået til.
	Sluttid er slået til.
	Udskudt tid er slået til.
	Optimer er slået til.
	Wi-Fi er slået til.
	Fjernbetjent tilstand er tændt.
	For temperatur eller tid. Bjælken er helt rød, når produktet når den indstillede temperatur.

6. FØR BRUG FØRSTE GANG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Indledende rengøring

1. Fjern al tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .

3. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

6.2 Indledende forvarmning

Indstil uret, og forvarm det tomme produkt inden ibrugtagning.

1. Fjern al tilbehør og udtagelige ovnribber 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.
Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
Produktet kan udsende lugt og røg. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

6.3 Trådløs forbindelse

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
 - En mobilenhed, der er forbundet til det samme trådløse netværk.
1. Sådan downloades My Electrolux Kitchen app'en: Scan QR-koden på typeskiltet med kameraet på din mobilenhed for at blive omdirigeret til Electrolux' hjemmeside.
Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Du kan også downloade appen direkte fra app store.
 2. Følg instruktionerne i introduktionen til appen.
 3. Drej knappen for ovnfunktioner for at vælge .

4. Drej kontrolknappen for at vælge: Indstillinger. Tænd Wi-Fi. Se kapitlet "Menu: Indstillinger".

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

6.4 Softwarelicenser

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

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

7. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Ovnfunktioner



Varmluft

Bagning på op til tre ovnribber samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20-40°C lavere end ved Over-/undervarme.



Over-/undervarme

Til bagning og stegning af mad på én ovnribbe.



SteamBake

Til at tilføje fugtighed under madlavningen. Til at opnå den rette farve og sprøde skorpe under bagning. Til at give større saftighed under genopvarmning. Til henkogning af frugt og grøntsager.



Frosne madvarer

Til at gøre færdigretter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller sprøde.



Pizza

Til at bage pizza. Til en kraftig brunng og en sprød bund.



Undervarme

Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.



Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare på energien under tilberedningen. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i ovnen afvige fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan være reduceret. For mere information, se kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger om: Fugtig varmluft.



Grillstegning

Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.



Turbogrill

Til stegning på én hyldeposition af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Til gratin og bruning.



Menu

For at åbne menuen: Hjælp til tilberedning, Rengøring, Indstillinger.



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

7.2 Bemærkninger om:Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energiforbrugsklassen og økodesign (i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

7.3 Indstilling: Ovnfunktioner

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



– tryk og hold inde for at aktivere funktionen: Hurtig opvarmning. Den er tilgængelig for visse ovnfunktioner.

7.4 Indstilling: Tilberedning med damp

Kontrollér, at produktet er koldt.

1. Fyld fordybningen i ovnrummet med maks. 250 ml postevand. Fyld ikke fordybningen i ovnrumets under tilberedning, eller når ovnen er meget varm.
 2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge ovnfunktionen .
 3. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen .
 4. Forvarm det tomme produkt i 10 min for at skabe fugt.
 5. Sæt maden i produktet.
- Når tilberedningen slutter:

- Drej ovnfunktionsknappen til slukpositionen for at slukke for produktet.
- Åbn forsigtigt lågen. Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger.
- Kontrollér, at produktet er koldt. Fjern det resterende vand fra fordybningen i ovnrummet.

7.5 Indstilling: Hjælp til tilberedning



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

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar.

Til nogle af retterne kan du også tilberede med Termometer. Den grad, en ret tilberedes ved:

- Rød
- Medium
- Gennemstegt

1. Drej knappen til ovnfunktionerne til for at åbne Menu.
2. Vælg . Tryk på OK.
3. Drej kontrolknappen for at vælge rettens nummer. Tryk på: OK
4. Anbring maden i ovnen. Tryk på: OK

Hjælp til tilberedning

Forklaring	
	Termometer tilgængelig. Anbring Termometer i den tykkeste del af retten. Ovnen slukkes, når den indstillede Termometer temperatur er nået.

Forklaring	
	Mængden af vand til dampfunktionen.
	Forvarm ovnen, før du begynder tilberedningen.
	Ovnribbe.

Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P1 Roastbeef, rød		
P2 Roastbeef, medium	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	 2; bageplade 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 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 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 Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P8 Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
P9 Oksefilet, rød (lavtemperaturstegning)		
P10 Oksefilet, medium (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	 2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P11 Oksefilet, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
P12 Kalvesteg (f.eks. bov)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker	 2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Tilsæt væske. Tildækket steg.
P13 Flæskesteg eller svinekam	1.5 - 2 kg	 2; stegefad på grillrist Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P14	Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1.5 - 2 kg	  2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
P15	Hamburgerryg, fersk	1 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker	  2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
P16	Spareribs af svinekød	2 - 3 kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	 3; bradepande Tilsæt væske for at dække bunden af retten. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P17	Lammekølle med ben	1.5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker	  2; stegefad på bageplade Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P18	Hel kylling	1 - 1.5 kg; fersk	 2;  200 ml; stegefad på bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
P19	Halv kylling	0.5 - 0.8 kg	  3; bageplade Brug dine yndlingskrydderier.
P20	Kyllingebryst	180 - 200 g pr. stykke	  2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.
P21	Kyllingelår, ferske	-	  3; bageplade 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 grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.
P23	Gås, hel	4 - 5 kg	  2; bradepande Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på bradepanden. Vend gåsen efter halvdelen af tilberedningstiden.
P24	Farsbrød	1 kg	  2; grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
P25	Hel fisk, grillstegt	0.5 - 1 kg pr. fisk	  2; bageplade Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.
P26	Fiskefilet	-	 3; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform på grillrist
P28	Æblekage	-	 2;  100 - 150 ml; bageplade

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P29	Æbletærte	-	 2; tærteform på grillrist
P30	Æbletærte	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm tærteform på grillrist
P31	Brownies	2 kg af dej	 3; bradepande
P32	Chokolademuffins	-	  2;  100 - 150 ml; muffinplade på grillrist
P33	Brødkage	-	 2; brødform på grillrist
P34	Bagte kartofler	1 kg	 2; bageplade Læg de hele kartofler med skræl på bagepladen.
P35	Kartoffelbåde	1 kg	 3; bageplade beklædt med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær kartoflerne i stykker.
P36	Grillede blandede grøntsager	1 - 1.5 kg	 3; bageplade beklædt med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær grøntsagerne i stykker.
P37	Kroketter, frosne	0.5 kg	 3; bageplade
P38	Pommes frites, frosne	0.75 kg	 3; bageplade
P39	Kød/grøntsagslasagne med tørre pasta-plader	1 - 1.5 kg	 2; stegefad på grillrist
P40	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1 - 1.5 kg	 1; stegefad på grillrist Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
P41	Pizza, tynd	-	  2;  100 ml; bageplade beklædt med bagepapir
P42	Pizza, tyk	-	  2; bageplade beklædt med bagepapir
P43	Quiche	-	 2; bageform på grillrist
P44	Flute/ciabatta/hvidt brød	0.8 kg	  2;  150 ml; bageplade beklædt med bagepapir Der skal mere tid til hvidt brød.
P45	Fuldkorns-/rugbrød	1 kg	  2;  150 ml; bageplade beklædt med bagepapir / brødform på grillrist

7.6 Ændring: Indstillinger

1. Drej knappen til ovnfunktionerne til  for at åbne Menu.
2. Vælg . Tryk på OK.

3. Drej kontrolknappen for at vælge indstillingen. Tryk på: OK
4. Juster værdien. Tryk på: OK
Drej knappen for ovnfunktionerne til slukpositionen for at forlade Menu.

Menu: Indstillinger

	Indstilling	Værdi
01	Aktuel tid	Skift
02	Lysstyrke display	1 - 5
03	Panelsignal	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra
04	Signal volume	1 - 4
05	Termometer Handling	1 - Alarm og stop, 2 - Alarm
06	Optimer	Tænd / sluk
07	Lys	Tænd / sluk
08	Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
09	Husk rengøring	Tænd / sluk
10	Wi-Fi	Tænd / sluk
11	Automatisk fjernbetjening	Tænd / sluk
12	Glem netværk	Ja/nej
13	Demo funktion	Aktiveringskode: 2468
14	Softwareversion	Kontroller
15	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

7.7 Energibesparelse



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

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

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

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

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe

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

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

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

8. EKSTRAFUNKTIONER

8.1 Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, betjeningspanelet låses.

Tænd den, når ovnen er slukket - den kan ikke tændes, betjeningspanelet er låst.

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

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

OK – tryk og hold inde for at deaktivere funktionen.

8.2 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

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

Den automatiske slukning fungerer ikke med funktionerne: Lys, Termometer og Udskudt tid.

8.3 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.

9. URFUNKTIONER

9.1 Beskrivelse af urfunktioner

 Aktuel tid	Indstilling af uret, der viser det aktuelle klokkeslæt.
 Minutur	Indstilling af en nedtællingstimer. Når timeren har talt ned, høres signalet. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.
 Tilberedningstid	Indstilling af tilberedningens varighed. Når timeren er færdig med at tælle ned, høres signalet, og ovnfunktionen bliver automatisk slået fra.
 Udskudt tid	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
 Optimer	Visning af, hvor længe produktet er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ingen indflydelse på ovnens drift.

9.2 Indstilling: Aktuel tid

1. Drej knappen til ovnfunktionerne til for at åbne Menu.
2. Drej kontrolknappen for at vælge /Aktuel tid.
3. Drej kontrolknappen for at indstille tiden.
4. Tryk på: OK

9.3 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.

Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje knappen til ovnfunktioner til sluk-positionen.

9.4 Indstilling: Tilberedningstid

1. Drej knappen for at vælge ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på gentagne gange.

Displayet viser: 0:00 og .

3. Drej kontrolknappen for at indstille Tilberedningstid.

4. Tryk på: OK
Timeren begynder straks at tælle ned.

Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje ovnfunktionsknappen til sluk-positionen.

9.5 Indstilling: Udskudt tid

1. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge funktion.
2. Tryk på  gentagne gange.

Displayet viser: aktuel tid  START .

3. Drej kontrolknappen for at indstille starttiden.
4. Tryk på: OK

Displayet viser: --:--  STOP .

5. Drej kontrolknappen for at indstille sluttiden.
6. Tryk på: OK

Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje ovnfunktionsknappen til sluk-positionen.

9.6 Tænd og sluk: Optimer

1. Drej knappen til ovnfunktionerne til  for at åbne Menu.
2. Drej kontrolknappen for at vælge  / Optimer. Se kapitlet "Daglig brug", Menu: Indstillinger.
3. Tryk på: OK
4. Drej kontrolknappen for at tænde og slukke for funktionen.
5. Tryk på: OK

10. BRUG AF TILBEHØRET



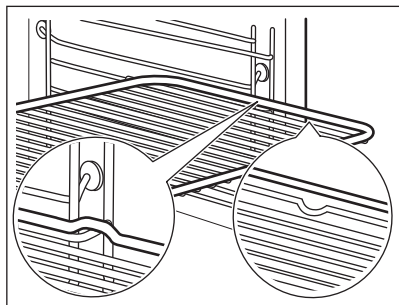
ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Isætning af tilbehør

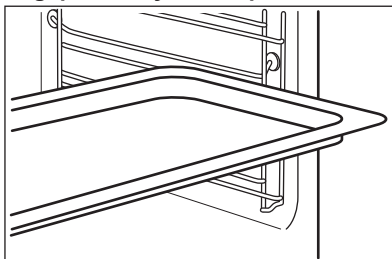
En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antipive-anordninger. Den høje kant rundt om pladen forhindrer kogegrej i at glide af.

Grillrist



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

Bageplade / Dyb bradepande



Skub pladen mellem ovnribbens skinner.

10.2 Termometer

Det måler temperaturen i maden.

Der skal indstilles to temperaturer:

- °C – temperaturen i apparatet.
-  – madens kernetemperatur.

For de bedste madlavningsresultater:

- Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.
- Brug den ikke til flydende retter.
- Under tilberedningen skal termometerets nål sættes helt ind i retten.

Tilberedning med: Termometer

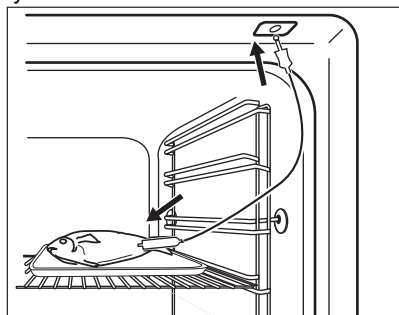
ADVARSEL!

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

1. Tænd for produktet.
2. Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
3. Indsæt madlavningstermometeret i retten:

Kød, fjerkræ og fisk

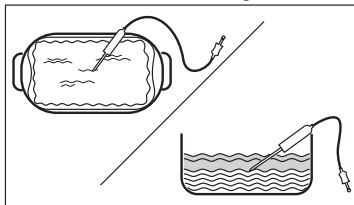
Indsæt hele madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.



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 stegefadets kant til at understøtte madlavningstermometerets silikonehåndtag. Madlavningstermometerets spids bør ikke berøre bunden af et stegefad.



4. Sæt madlavningstermometeret i stikket på sidevæggen inde i produktet. Se "Produktbeskrivelse".

Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.

5.  - tryk for at indstille madlavningstermometerets kerntemperatur.

6. Tryk på: OK

Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.

7. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud af produktet.

11. RÅD OG TIPS

11.1 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 hyldeposition for specifikke typer mad.

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

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
	Temperatur
	Tilbehør
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

11.2 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

11.3 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
Boller, 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
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	25 - 30
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 30
Småkager, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	25 - 35
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	20 - 30
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	200	3	25 - 30
Grøntsager fra Midelhavsløgene, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	25 - 30

11.4 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 ¹⁾	Over-/undervarme	Grillrist	2	170	40 - 50
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm ¹⁾	Varmluft	Grillrist	2	160	40 - 50
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm ¹⁾	Varmluft	Grillrist	2 og 4	160	40 - 60
Smørkager	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45
Smørkager	Over-/undervarme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45
Toast, 4 - 6 stykker ¹⁾	Grillstegning	Grillrist	4	maks.	1 - 5
Burgerbøf, 6 stk., 0,6 kg ²⁾	Grillstegning	Grillrist, bra-depande	4	maks.	20 - 30

¹⁾ Forvarm produktet i 10 minutter.

²⁾ Anbring grillristen på ovns tredje ovnribbe, og bradepanden på den anden. Forvarm produktet i 10 minutter. Vend madvaren, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør ovns front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
- Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.

- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

Hverdagsbrug

- Tør produktets inderside, 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.

Brug kun en mikrofiberklud til at tørre produktets indre af med 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 slip let-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

12.2 Rengøring af ovnrumsprægningen

Rengør fordybningen i ovnrummet for at fjerne kalkrester efter tilberedning med damp.



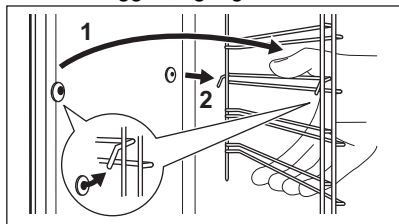
For funktionen: SteamBake rengør ovnen, hver gang der er gået 5 - 10 tilberedningscyklusser.

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

12.3 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Træk forsiden af ovnribben væk fra sidevæggen.
3. Træk den bagsiden af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.



Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad.

12.4 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.

Når rengøringen starter, låses produktets låge, og lampen slukkes. Indtil lågen låses op, viser displayet .

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengør ovnbunden og det indvendige ovnglas med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
4. Drej ovnfunktionsknappen for at åbne menuen .
5. Drej kontrolknappen for at vælge Rengøring , og tryk på OK.

Valgmulighed	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.
 8. Drej ovnfunktionsknappen til slukket efter rengøring.
- Når ovnen er kølet af, låses lågen op.
9. Vent, indtil produktet er koldt, og rengør det derefter indvendigt med en blød klud.

12.5 Husk rengøring

Produktet giver dig en påmindelse, når du skal rengøre det med pyrolyserengøring.  blinker på displayet i 5 sek efter hver tilberedning.

1. For at deaktivere påmindelsen skal du åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger, Husk rengøring.

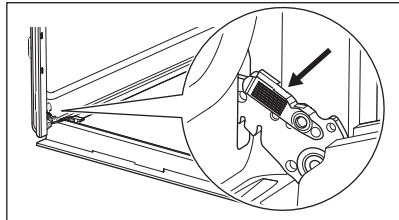
12.6 Aftagning og montering af låge

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.

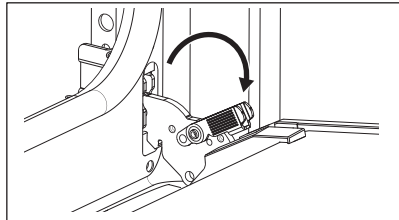
FORSIGTIG!

Brug ikke produktet uden ovnglasset.

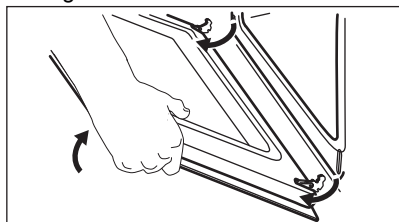
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



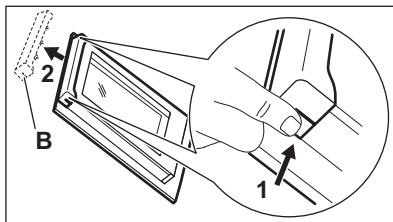
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



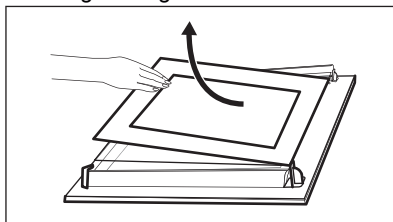
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen.



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 ovnglasset glider helt ud af støtterne.

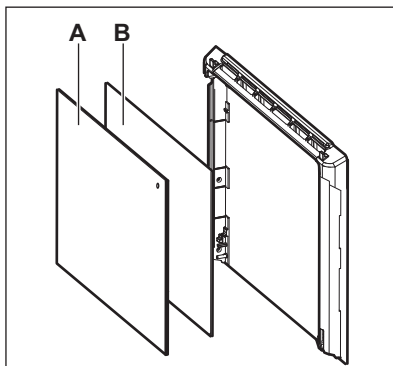


8. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.
9. Montér ovnglasset og ovnlågen efter rengøring.

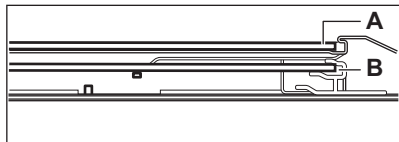
Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

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 sætte det midterste ovnglas på den rigtige plads.



12.7 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. Montér glasdækslet.

13. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Hvad gør du, hvis ...

Problemer	Kontrollér, om ...
Du ikke kan tænde 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.
Termometer virker ikke.	Stikket fra Termometer er sat helt ind i stikkontakten.
Err C2	Du tog Termometer stikket 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 aktuel 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.

13.2 Servicedata

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på 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.):

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktoplysninger og ark med produktoplysninger i henhold til EU's forordninger om økodesign og energimærkning

Leverandørens navn	Electrolux	
Identifikation af model	CKH8000B0 949499875 EOK8P2B0 949499874	
Energieffektivitetsindeks	81.2	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.69 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Lydstyrke	72 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	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.

15. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske

apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



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



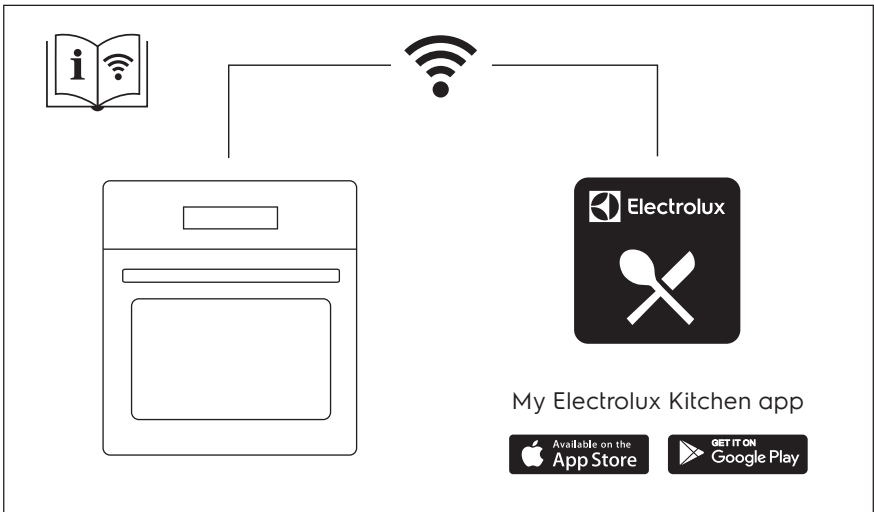
For more recipes, hints, troubleshooting download **My Electrolux Kitchen** app.



Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	27
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	29
3. INSTALLATION.....	32
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	33
5. CONTROL PANEL.....	33
6. BEFORE FIRST USE.....	34
7. DAILY USE.....	35
8. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	40
9. CLOCK FUNCTIONS.....	41
10. USING THE ACCESSORIES.....	42
11. HINTS AND TIPS.....	43
12. CARE AND CLEANING.....	45
13. TROUBLESHOOTING.....	48
14. ENERGY EFFICIENCY.....	49
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	49



1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with My Electrolux Kitchen .
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.

- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	590 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the ap- pliance	595 mm
Width of the back of the ap- pliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm
Built in depth of the appli- ance	548 mm
Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening mini- mum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm

Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
---	---------

Mounting screws	4x25 mm
-----------------	---------

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles.

The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm²)
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than the brown phase and blue neutral cables.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.

- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.

- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Pyrolytic cleaning

WARNING!

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are advised to:
 - provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.
 - provide good ventilation during and after the initial preheating.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial

preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.

- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

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

2.8 Disposal

WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. INSTALLATION



WARNING!

Refer to Safety chapters.

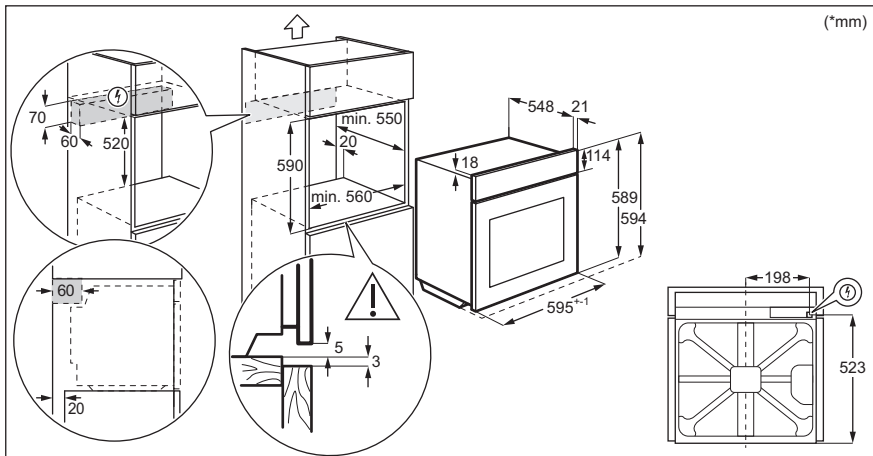
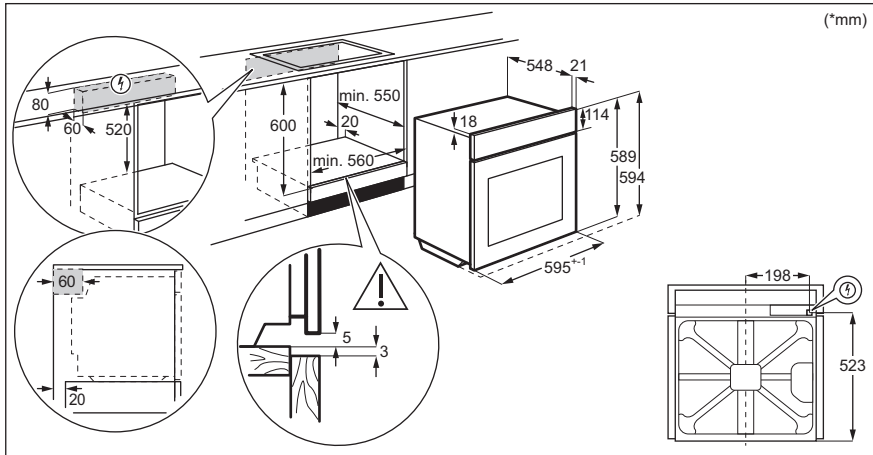
3.1 Building in



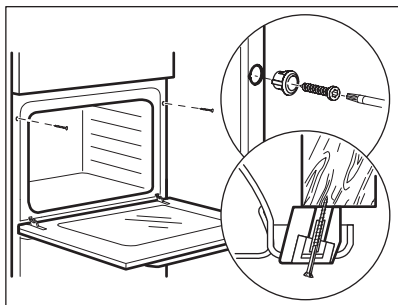
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

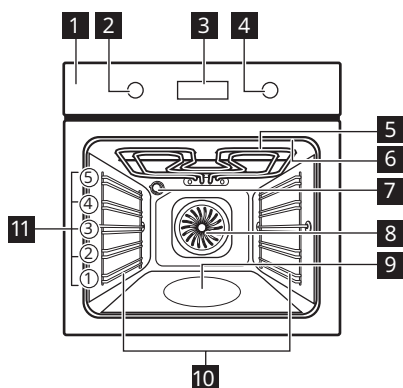


3.2 Securing the oven to the cabinet



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



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

4.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.

- **Food sensor**
To measure the temperature inside food.
- **Telescopic runners**
For inserting and removing trays and wire shelf more easily.

5. CONTROL PANEL

5.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

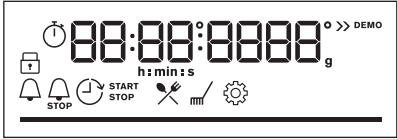
1. Press the knob. The knob comes out.
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.

3. Turn the control knob to adjust settings.
To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the .

5.2 Control panel overview

	Press to set: Clock functions.
	Press and hold to set the function: Fast Heat Up.
	Press to turn on or to turn off the oven lamp.
	Press to set the core temperature of: Food Sensor
	Press to confirm your selection.

5.3 Display indicators



Display with key functions.

	The appliance is locked.
---	--------------------------

	Enter the menu and select the icon to open: Assisted Cooking.
	Enter the menu and select the icon to open: Cleaning.
	Enter the menu and select the icon to open: Settings
	Fast Heat Up is turned on.
	Steam cooking is turned on.
	Food sensor is turned on.
	Minute minder is turned on.
	End time is turned on.
	
	Time Delay is turned on.
	Uptimer is turned on.
	Wi-Fi is turned on.
	Remote operation is turned on.
	For temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.

6. BEFORE FIRST USE

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

6.1 Initial cleaning

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
3. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6.2 Initial preheating

Before the first use, set the clock and preheat the empty appliance.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.

2. Set the function . Set the maximum temperature.
Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature.
Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature.
Let the appliance operate for 15 min.
Turn off the appliance and wait until it is cold. The appliance can emit an odour and smoke. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

6.3 Wireless connection

- To connect the appliance you need:
- Wireless network with the Internet connection.

- Mobile device connected to the same wireless network.
1. To download My Electrolux Kitchen app: Scan the QR code on the rating plate with the camera on your mobile device to be redirected to Electrolux Homepage. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. You can also download the app directly from the app store.
 2. Follow the app onboarding instructions.
 3. Turn the knob for the heating functions to select .
 4. Turn the control knob to select: Settings. Turn on Wi-Fi. Refer to "Menu: Settings" chapter.

Frequency	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz

Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max Power	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi module	NIUS-50

6.4 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source software. Electrolux acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIUS).

7. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 Heating functions



True Fan Cooking

To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.



Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



SteamBake

To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating. To preserve fruit or vegetables.



Frozen Foods

To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.



Pizza Function

To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.



Bottom Heat

To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.



Moist Fan Baking

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.



Grill

To grill thin pieces of food and to toast bread.



Turbo Grilling

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.



Menu

To enter the Menu: Assisted Cooking, Cleaning, Settings.



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

7.2 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

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

7.3 Setting: Heating functions

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to set the temperature.

 - press and hold to turn on the function: Fast Heat Up. It is available for some oven functions.

7.4 Setting: Steam cooking

Make sure that the appliance is cold.

1. Fill the cavity embossment with maximum 250 ml of tap water.
Do not refill the cavity embossment during cooking or when the oven is hot.
2. Turn the knob for the heating functions to select the heating function .
3. Turn the control knob to set a temperature.
4. Preheat the empty appliance for 10 min to create humidity.
5. Insert the food in the appliance.

When the cooking ends:

- Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance.

- Carefully open the door. Released humidity can cause burns.
- Make sure that the appliance is cold. Remove the remaining water from the cavity embossment.

7.5 Setting: Assisted Cooking

Each dish in this submenu has a recommended heating function and temperature. You can adjust the time and the temperature during cooking.

When the function ends, check if the food is ready.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor. The degree to which a dish is cooked:

- Rare
- Medium
- Well done

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Select . Press OK.
3. Turn the control knob to select a number of the dish. Press OK.
4. Place the food inside the appliance. Press OK.

Assisted Cooking

Legend	
	Food sensor available. Place the Food sensor in the thickest part of the dish. The appliance turns off when the set Food sensor temperature is reached.
	The amount of water for the steam function.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level.

Dish		Weight	Shelf level / Accessory
P1	Roast Beef, rare		
P2	Roast Beef, medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  2; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P3	Roast Beef, well done		
P4	Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	  3; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P5	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P6	Roast Beef, rare (slow cooking)		
P7	Roast Beef, medium (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  2; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P8	Roast Beef, well done (slow cooking)		
P9	Fillet of beef, rare (slow cooking)		
P10	Fillet of beef, medium (slow cooking)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  2; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P11	Fillet of beef, done (slow cooking)		
P12	Veal roast (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	  2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered.
P13	Pork roast neck or shoulder	1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf Turn the meat after half of the cooking time.
P14	Pulled pork (slow cooking)	1.5 - 2 kg	  2; baking tray Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
P15	Pork loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices.
P16	Pork spare ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 3; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
P17	Lamb leg with bones	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	  2; roasting dish on baking tray Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
P18	Whole chicken	1 - 1.5 kg; fresh	 2;  200 ml; casserole dish on baking tray Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P19	Half chicken	0.5 - 0.8 kg	  3; baking tray Use your favourite spices.
P20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	  2; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.
P21	Chicken legs, fresh	-	  3; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
P22	Duck, whole	2 - 3 kg	  2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
P23	Goose, whole	4 - 5 kg	  2; deep pan Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
P24	Meat loaf	1 kg	  2; wire shelf Use your favourite spices.
P25	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	  2; baking tray Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.
P26	Fish fillet	-	  3; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices.
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform tin on wire shelf
P28	Apple cake	-	  2;  100 - 150 ml; baking tray
P29	Apple tart	-	 2; pie form on wire shelf
P30	Apple pie	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm pie form on wire shelf
P31	Brownies	2 kg of dough	 3; deep pan
P32	Chocolate muffins	-	  2;  100 - 150 ml; muffin tray on wire shelf
P33	Loaf cake	-	 2; loaf pan on wire shelf
P34	Baked potatoes	1 kg	 2; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
P35	Wedges	1 kg	 3; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 3; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.
P37	Croquettes, frozen	0.5 kg	 3; baking tray
P38	Pommes, frozen	0.75 kg	 3; baking tray
P39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	 2; casserole dish on wire shelf
P40	Potato gratin (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	 1; casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time.
P41	Pizza fresh, thin	-	  2;  100 ml; baking tray lined with baking paper
P42	Pizza fresh, thick	-	  2; baking tray lined with baking paper
P43	Quiche	-	 2; baking tin on wire shelf
P44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	  2;  150 ml; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
P45	Whole grain / Rye / Dark bread	1 kg	  2;  150 ml; baking tray lined with baking paper / loaf pan on wire shelf

7.6 Changing: Settings

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select the setting. Press **OK**.
4. Adjust the value. Press **OK**.
Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Menu: Settings

Setting	Value
01 Time of day	Change
02 Display brightness	1 - 5
03 Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04 Buzzer volume	1 - 4

Setting	Value
05 Food Sensor Action	1 - Alarm and stop, 2 - Alarm
06 Uptimer	On / Off
07 Light	On / Off
08 Fast Heat Up	On / Off
09 Cleaning Reminder	On / Off
10 Wi-Fi	On / Off
11 Auto remote operation	On / Off
12 Forget network	Yes / No
13 Demo mode	Activation code: 2468
14 Software version	Check
15 Reset all settings	Yes / No

7.7 Energy saving



The appliance has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows

the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

8. ADDITIONAL FUNCTIONS

8.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

Turn it on when the appliance works - the set cooking continues, the control panel is locked.

Turn it on when the appliance is off - it cannot be turned on, the control panel is locked.

OK - press and hold to turn on the function.

A signal sounds. - flashes 3 times when the lock is turned on.

OK - press and hold to turn off the function.

8.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the

appliance will turn off automatically after a certain period of time.

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

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, Time Delay.

8.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

9. CLOCK FUNCTIONS

9.1 Clock functions description

 Time of day	To set the clock that displays the current time.
 Minute minder	To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the oven.
 Cooking time	To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.
 Time Delay	To postpone the start and / or end of cooking.
 Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven.

9.2 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Time of day.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press **OK**.

9.3 Setting: Minute minder

1. Press .

The display shows: 0:00 and .

2. Turn the control knob to set the Minute minder.
3. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.

When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

9.4 Setting: Cooking time

1. Turn the knob to select the heating function and set the temperature.

2. Press  repeatedly.

The display shows: 0:00 and .

3. Turn the control knob to set the Cooking time.

4. Press **OK**.

The timer starts counting down immediately.

When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

9.5 Setting: Time Delay

1. Turn the knob for the heating functions to select the function.

2. Press  repeatedly.

The display shows: the time of day 
START.

3. Turn the control knob to set the start time.

4. Press **OK**.

The display shows: --:--  **STOP**.

5. Turn the control knob to set the end time.

6. Press **OK**.

The timer starts counting down at a set start time.

When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

9.6 Turning on and off: Uptimer

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.

2. Turn the control knob to select  / Uptimer. Refer to "Daily Use" chapter, Menu: Settings.

3. Press **OK**.

4. Turn the control knob to turn the function on and off.

5. Press **OK**.

10. USING THE ACCESSORIES

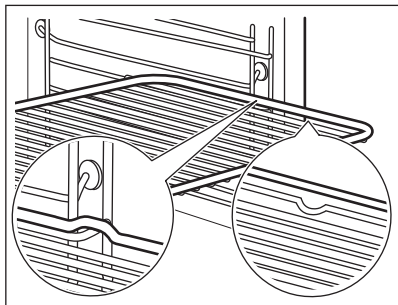
WARNING!

Refer to Safety chapters.

10.1 Inserting accessories

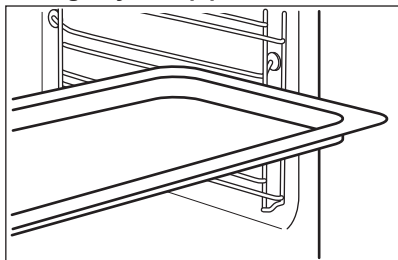
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Wire shelf



Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

Baking tray / Deep pan



Push the tray between the guide bars of the shelf support.

10.2 Food sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance.
-  - the food core temperature.

For the best cooking results:

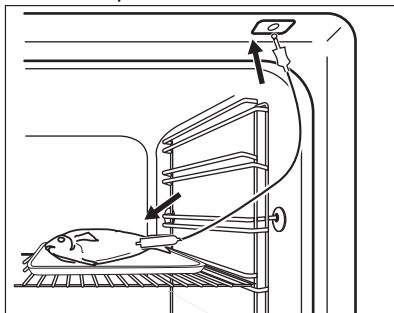
- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

WARNING!

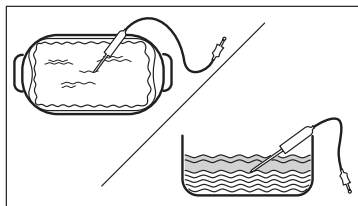
There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
3. Insert Food Sensor inside the dish:
Meat, poultry and fish
Insert the entire needle of the Food Sensor into the centre of meat or fish at its thickest part.



Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



4. Plug Food Sensor into the socket located on the side wall inside the appliance. Refer to "Product description".
The display shows the current temperature of Food Sensor.

5. - press to set the core temperature of the sensor.
6. Press OK.
When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.
7. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

11. HINTS AND TIPS

11.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
°C	Temperature
	Accessory

	Shelf position
	Cooking time (min)

11.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28cm

11.3 Moist Fan Baking

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

		°C		
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35

		°C		
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

11.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50

					
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45
Toast, 4 - 6 pieces ¹⁾	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg ²⁾	Grill	Wire shelf, dripping pan	4	max.	20 - 30

¹⁾ Preheat the appliance for 10 minutes.

²⁾ Place the wire shelf on the third level and the dripping pan on the second level of the oven. Preheat the appliance for 10 minutes. Turn the food halfway through the cooking time.

12. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth

with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

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

12.2 Cleaning the cavity embossment

Clean the cavity embossment to remove limestone residue after cooking with steam.



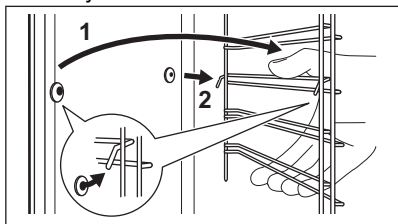
For the function: SteamBake clean the oven every 5 - 10 cooking cycles.

1. Pour 250 ml of white vinegar into the cavity embossment. Use maximum 6% vinegar without any additives.
2. Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.
3. Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

12.3 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.

12.4 Pyrolytic Cleaning

WARNING!

There is a risk of burns.

CAUTION!

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

Do not start the function if you did not fully close the oven door.

When the cleaning starts, the appliance door is locked and the lamp is off. Until the door unlocks the display shows .

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn the knob for the heating functions to enter the menu .
5. Turn the control knob to select Cleaning  and press OK.

Option	Duration
C1 - Light cleaning	1 h

C2 - Normal cleaning	1 h 30 min
C3 - Thorough cleaning	2 h 30 min

6. Turn the control knob to select the cleaning programme and press OK.
7. Press OK to start cleaning.
8. After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position. When the oven is cool again, the door unlocks.
9. Wait until the appliance is cold and then clean its interior with a soft cloth.

12.5 Cleaning Reminder

The appliance reminds you when to clean it with pyrolytic cleaning.  flashes in the display for 5 sec after each cooking session.

1. Enter the Menu to turn off the reminder.
2. Select Settings, Cleaning Reminder.

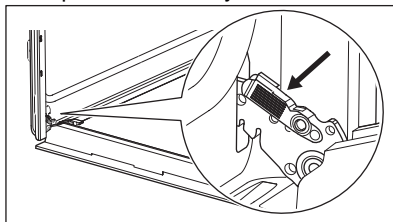
12.6 Removing and installing door

The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

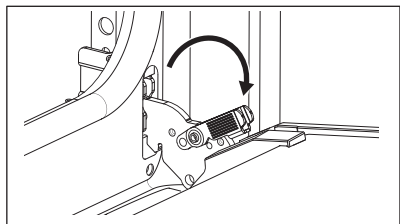
CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

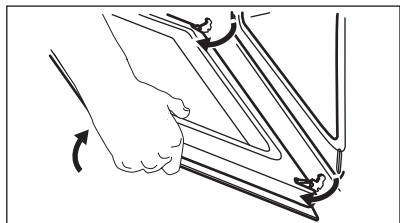
1. Open the door fully and hold both hinges.



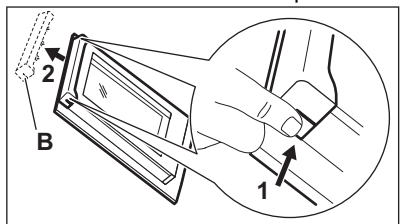
2. Lift and pull the latches until they click.



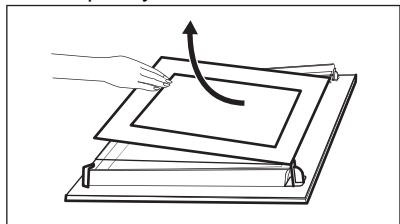
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.



8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do

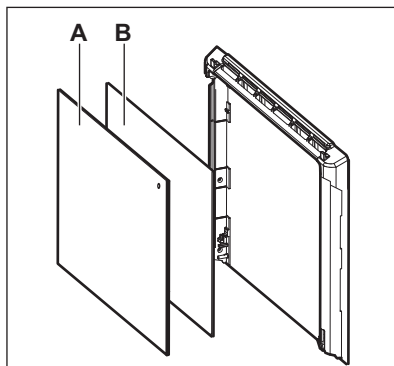
not clean the glass panels in the dishwasher.

9. After cleaning, install the glass panels and the oven door.

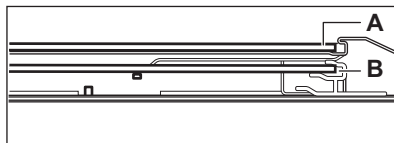
If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

Make sure that you put the glass panels (**A** and **B**) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. Each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier.

When installed correctly, the door trim clicks.



Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



12.7 Replacing the lamp

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

CAUTION!

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.

2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

13. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The appliance door is closed.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is activated.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The Food sensor does not operate.	The plug of the Food sensor is fully inserted into the socket.
Err C2	You removed the Food sensor plug from the socket.
Err C3	The appliance door is closed or the door lock is not broken.
Err F102	The appliance door is closed.
Err F102	The door lock is not broken.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.
The water leaks out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.



If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

13.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the

front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) :
Product number (PNC):
Serial number (S.N.):

14. ENERGY EFFICIENCY

14.1 Product Information and Product Information Sheet according to EU Ecodesign and Energy Labelling Regulations

Supplier's name	Electrolux	
Model identification	CKH8000B0 949499875 EOK8P2B0 949499874	
Energy Efficiency Index	81.2	
Energy efficiency class	A+	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	72 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	CKH8000B0	33.3 kg
	EOK8P2B0	33.2 kg

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



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



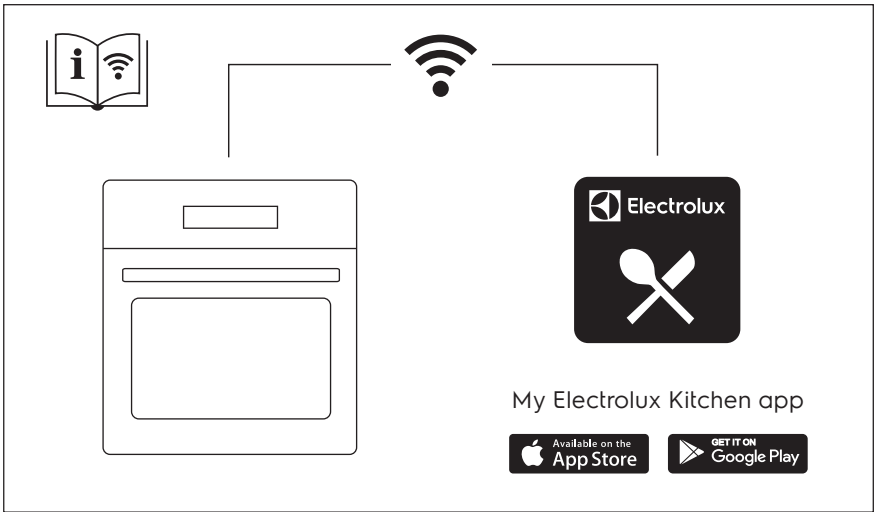
Saat lisää reseptejä, vinkkejä, vianetsintäohjeita lataamalla **My Electrolux Kitchen** sovellus.



Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	51
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	53
3. ASENNUS.....	56
4. TUOTEKUVAUS.....	58
5. KÄYTTÖPANEELI.....	58
6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	59
7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	60
8. LISÄTOIMINNOT.....	65
9. KELLOTOIMINNOT.....	66
10. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ.....	67
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	68
12. HOITO JA PUHDISTUS.....	70
13. VIANMÄÄRITYS.....	73
14. ENERGIAEHOVUUUS.....	74
15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	75



1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.

- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta 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 koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

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

Kiinnitysruuvit

4x25 mm

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

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: suojakytimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit Euroopassa:

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

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

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

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

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

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

- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä jaa Wi-Fi-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 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.

- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrotaessasi luukku. Luukku 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 Pyrolyttinen puhdistus

VAROITUS!

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

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

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

2.6 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.7 Huolto

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

2.8 Hävittäminen

⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.

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

3. ASENNUS

⚠ VAROITUS!

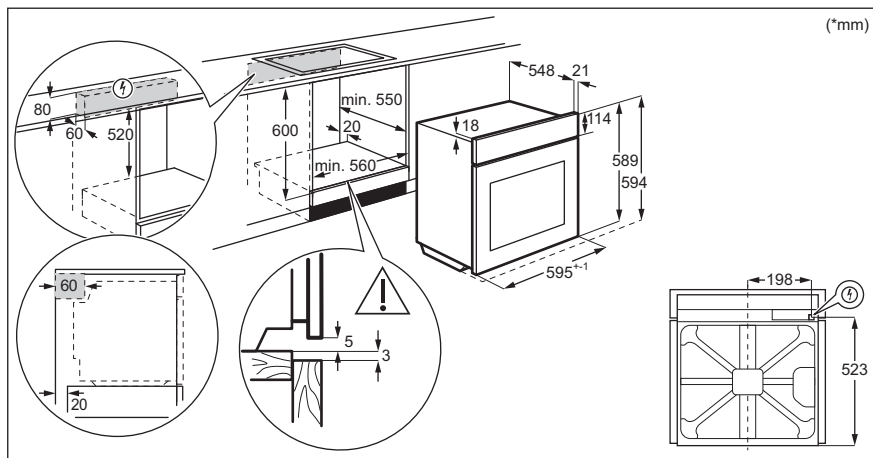
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

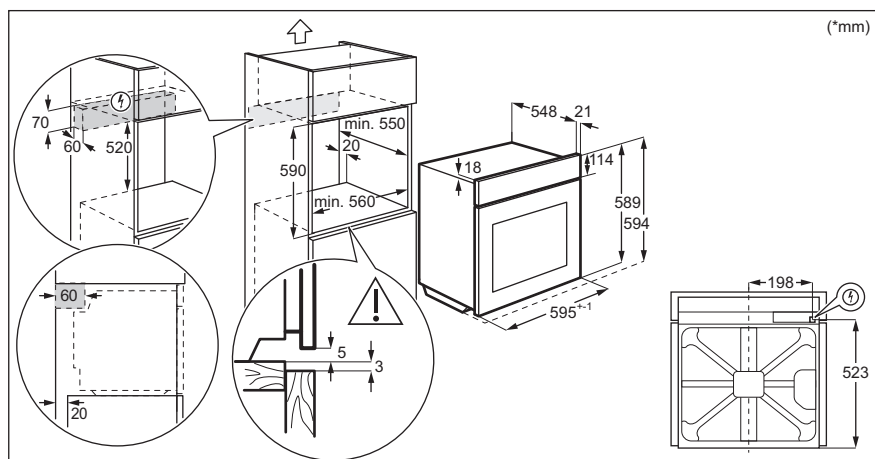
3.1 Asentaminen kalusteeseen



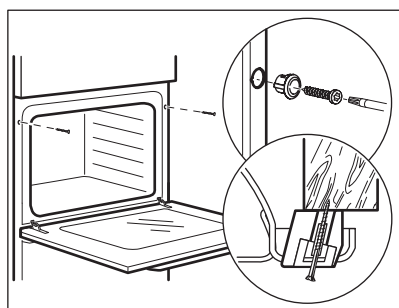
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



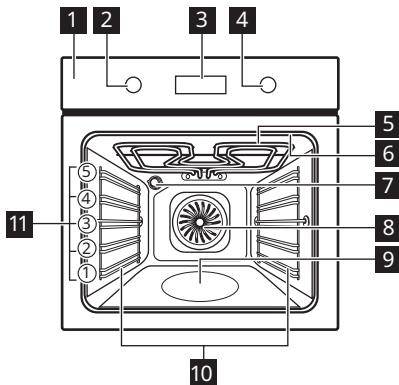


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen kiertonuppi
- 3 Näyttö
- 4 Ohjausnuppi
- 5 Lämpövastus
- 6 Paistolämpömittarin pistorasia
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Lokeron reliefi
- 10 Hyllykannatin, irrotettava
- 11 Hyllytasot

4.2 Varusteet

- **Paistoritilä**
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Leivinpelti**
Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.

- **Paistolämpömittari**
Ruoan sisälämpötilan mittaamiseen.
- **Teleskooppikannattimet**
Peltien ja ritilän helpompaan asentamiseen ja poistamiseen.

5. KÄYTTÖPANEELI

5.1 Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.

Kytke laite päälle.

1. Paina nuppia. Nuppi tulee ulos.
2. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.
3. Säädä asetuksia kääntämällä ohjausnuppia.

Katkaise laitteen virta kääntämällä uunitoimintojen nuppivalitsin [0]-asentoon.

5.2 Ohjauspaneelin yleisnäkymä



Paina asettaaksesi: Kellotoiminnot.



Paina ja pidä painettuna asettaaksesi toiminnon: Pikakuumennus



Kytke uunin lamppu päälle tai pois päältä painamalla.

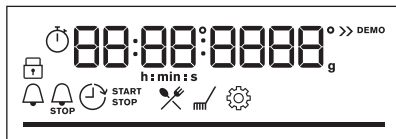


Paina asettaaksesi lämpötilan paistolämpömittarille



Vahvista valinta painamalla.

5.3 Näytön merkkivalot



Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

	Laite on lukittu.
	Siirry valikkoon ja valitse kuvake avataksesi: Avustava ruoanvalmistus.
	Siirry valikkoon ja valitse kuvake avataksesi: Puhdistus.
	Siirry valikkoon ja valitse kuvake avataksesi: Asetukset
	Pikakuumennus on kytketty päälle.

	Höyrykypsennys on kytketty päälle.
	Paistolämpömittari on kytketty päälle.
	Hälytinajastin on kytketty päälle.
	Lopetus on kytketty päälle.
	Aikaviive on kytketty päälle.
	Ajastin on kytketty päälle.
	Wi-Fi-yhteys on kytketty päälle.
	Etäohjaus on kytketty päälle.
	Lämpötilaa tai aikaa varten. Kun laite saavuttaa asetetun lämpötilan, osoitin-palkki on kokonaan punainen.

6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Alkupuhdistus

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
3. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

6.2 Alustava esikuumennus

Ennen ensimmäistä käyttökertaa kelloon on asetettava aika ja tyhjä laite täytyy esikuumentaa:

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.

4. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.

Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy. Laitteesta voi tulla hajua ja savua. Varmista, että huoneen ilmanvaihto on riittävä.

6.3 Langaton yhteys

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

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

1. Lataa My Electrolux Kitchen -sovellus: Skannaa arvokilvessä oleva QR-koodi mobiililaitteesi kameralla, jolloin sinut ohjataan Electroluxin verkkosivuille. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.
2. Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.
3. Uunitoimintojen kiertonuppia kääntämällä voit valita toiminnon .

4. Käännä nuppia, niin voit valita: Asetukset. Kytke toimintaan Wi-Fi-yhteys. Katso luku "Valikko: Asetukset".

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

6.4 Ohjelmistolisenssit

Tämän tuotteen ohjelmisto sisältää komponentteja, jotka perustuvat

ilmaisohjelmistoihin ja avoimen lähdekoodin ohjelmistoihin. Electrolux kiitollisena ilmoittaa, että kehittämisprojektissa on käytetty avoimen lähdekoodin ohjelmistoja ja robotiikkayhteisöjen osallistumista.

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

7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Uunitoiminnot



Kiertoilma

Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentaaminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö-toiminnossa.



Ylä + alalämpö

Kypsentaaminen ja paistaminen yhdellä tasolla.



SteamBake

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



Pakasteet

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



Pizza-toiminto

Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen rustistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.



Alalämpö

Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.



Kostea kiertoilma

Tämä toiminto on suunniteltu säästämään energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa asetetusta lämpötilasta. Jälkilämpöä käytetään. Lämmitysteho voi olla pienempi. Katso lisätietoja luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautukset: Kostea kiertoilma.



Grilli

Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paattaminen.



Tehogrillaus

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



Valikko

Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Puhdistus, Asetukset.



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

7.2 Huomautuksia:Kostea kiertoilma

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

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

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

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

7.3 Asetus: Uunitoiminnot

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.  – paina pitkään toiminnon käynnistämiseksi: Pikakuuennus. Se on käytettävissä joitakin uunin toimintoja varten.

7.4 Asetus: Höyrykypsennys

Varmista, että laite on jäähtynyt.

1. Täytä lokero enintään 250 ml hanavettä. Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai uunin ollessa kuuma.
 2. Valitse uunitoiminto  kääntämällä uunitoimintojen säädinnuppia.
 3. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
 4. Esikuumenna tyhjää uunia 10 min kosteuden muodostamiseksi.
 5. Aseta ruoka laitteeseen.
- Kun kypsennys on päättynyt:

- Kytke laite pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.
- Avaa luukku kokonaan varovasti. Laitteesta purkautuva kosteus voi aiheuttaa palovammoja.

- Varmista, että laite on jäähtynyt. Poista lokeroon jäänyt vesi.

7.5 Asetus: Avustava ruoanvalmistus

Tämän alavalikon kaikki ruokalajit sisältävät uunitoiminto- ja lämpötilasuosituksen. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen yhteydessä.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

Joidenkin ruokien valmistaminen on mahdollista myös toiminnolla Paistolämpömittari. Ruoan kypsennyksessä:

- Puoliraaka
- Keskitaso
- Kypsä

1. Käännä uunitoimintojen säädintä  , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
2. Valitse  . Paina OK.
3. Valitse haluamasi ruokalaji kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
4. Aseta ruoka laitteeseen. Paina OK.

Avustava ruoanvalmistus

Symbolien selitys



Paistolämpömittari saatavilla. Aseta Paistolämpömittari paksuimpaan kohtaan. Kun asetettu Paistolämpömittari -osan lämpötila on saavutettu, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.



Höyrytoiminnon edellyttämä vesimäärä.



Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.



Hyllytaso.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
P1	Paahtopaisti, raaka		
P2	Paahtopaisti, puolikypsä	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistopelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
P3	Paahtopaisti, kypsä		
P4	Pihvi, puolikypsä	180 - 220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	  3; paistettava ruoka on paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
P5	Naudanlihapaisti / haudutettu (ensiluokainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1.5 - 2 kg	  2; paistettava ruoka on paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.
P6	Paahtopaisti, raaka (hidas kypsennys)		
P7	Paahtopaisti, puolikypsä (hidas kypsennys)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; leivinpelti Ota käyttöön suosikkireseptejäsi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
P8	Paahtopaisti, kypsä (hidas kypsennys)		
P9	Naudanfilee, puoliraaka (matalalämpö)		
P10	Naudanfilee, puolikypsä (matalalämpö)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistopelti Ota käyttöön suosikkireseptejäsi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
P11	Naudanfilee, kypsä (matalalämpö)		
P12	Vasikanlihapaahtopaisti (esim. lapa)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistettava ruoka on paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Lisää nestettä. Paisti peitetty.
P13	Porsaanpaisti, niska tai lapa	1.5 - 2 kg	  2; paistettava ruoka on paistoritilällä Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P14	Pulled pork (matalalämpö)	1.5 - 2 kg	  2; paistopelti Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
P15	Porsaansfilee, tuore	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistovuoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.
P16	Porsaankyljet	2 - 3 kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylkiä	 3; syvä pannu Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P17	Lampaankoipi luiden	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistovuoka leivinpellillä Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
P18	Kana, kokonainen	1 - 1.5 kg; tuoreena	 2;  200 ml; pataruoka-astia leivinpellillä Käytä suosikkimausteitasi. Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
P19	Kana, puolikas	0.5 - 0.8 kg	  3; paistopelti Käytä suosikkimausteitasi.
P20	Kanan rintafilee	180 - 200 g kappaletta kohti	  2; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla.
P21	Kanan koivet, tuoreet	-	  3; paistopelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.
P22	Kokonainen ankka	2 - 3 kg	  2; paistettava ruoka on paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoaastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.
P23	Kokonainen hanhi	4 - 5 kg	  2; syvä pannu Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.
P24	Lihamureke	1 kg	  2; paistoritilä Käytä suosikkimausteitasi.
P25	Kokonainen kala, grillattu	0.5 - 1 kg kalaa kohti	  2; paistopelti Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteisi.
P26	Kalafilee	-	  3; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.
P27	Juustokakku	-	 2;  28 cm irtopohjavuoka paistoritilällä
P28	Omenakakku	-	  2;  100–150 ml; leivinpelti
P29	Omenatorrttu	-	 2; piirakkavuoka paistoritilällä
P30	Omenapiirakka	-	  2;  100–150 ml;  22 cm piirakkavuoka paistoritilällä
P31	Brownie	2 kg taikinaa	 3; syvä pannu
P32	Suklaamuffinit	-	  2;  100–150 ml; muffinipelti paistoritilällä
P33	Murekekakku	-	 2; leipävuoka paistoritilällä
P34	Paistetut perunat	1 kg	 2; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
P35	Lohkoperunat	1 kg	3; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi.
P36	Grillatut sekavihannekset	1 - 1.5 kg	3; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi.
P37	Kroketit, pakaste	0.5 kg	3; paistopelti
P38	Omenat, pakaste	0.75 kg	3; leivinpelti
P39	Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyllä	1 - 1.5 kg	2; paistosastia paistoritilällä
P40	Perunapaistos (raa'asta perunasta)	1 - 1.5 kg	1; paistosastia paistoritilällä 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 Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.
P45	Täysjyvä-/ruisleipä	1 kg	2; 150 ml; leivinpelti leivinpaperilla päällystetty / leipävuoka paistoritilällä

7.6 Muuttaminen: Asetukset

- Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
 - Valitse . Paina OK.
 - Valitse asetus kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
 - Sääda arvoa. Paina OK.
- Suorittuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon, jotta voit poistua Valikko-valikosta.

Valikko: Asetukset

Asetus	Arvo
01 Kellonaika	Muuta

Asetus	Arvo
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 pysäytys, 2 - Hälytys
06 Ajastin	Päälle/Pois päältä
07 Uunivalo	Päälle/Pois päältä
08 Pikakuuennus	Päälle/Pois päältä
09 Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois päältä
10 Wi-Fi-yhteys	Päälle/Pois päältä

	Asetus	Arvo
11	Automaattinen kauko-ohjaus	Päälle/Pois päältä
12	Unohda verkko	Kyllä / Ei
13	Demo-toiminto	Aktivointikoodi: 2468
14	Ohjelmistoversio	Tarkista
15	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

7.7 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

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

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

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

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

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

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

8. LISÄTOIMINNOT

8.1 Lukko

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

Kytke se päälle, kun laite toimii – valittu ruoanlaitto jatkuu ja ohjauspaneeli on lukittu.

Kytke se päälle laitteen ollessa pois päältä – laitetta ei voi nyt kytkeä päälle. Ohjauspaneeli on lukittu.

Kytke toiminto päälle painamalla painiketta OK.

Äänimerkki kuuluu. – vilkkuu kolmesti, kun lukko kytetään päälle.

Kytke toiminto pois painamalla painiketta OK.

8.2 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laitteen virta kytkeytyy automaattisesti pois 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 – enintään	3

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

8.3 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.

9. KELLOTOIMINNOT

9.1 Kellotoimintojen kuvaus

	Kuluvan ajan näyttävän kellon asettamiseksi.
Kellonaika	
	Ajastimen asettamiseksi. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin toimintaan.
Hälytinajastin	
	Kypsennysajan asettamiseksi. Kun ajastimen aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy automaattisesti.
Kypsentämisaika	
	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
Aikaviive	
	Laitteen toiminta-ajan pituuden näyttämiseksi. Enintään 23 t 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin käyttöön.
Ajastin	

9.2 Asetus: Kellonaika

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
2. Säätonuppia kääntämällä voit valita / Kellonaika.
3. Aseta kellonaika kääntämällä säädintä.
4. Paina OK.

9.3 Asetus: Hälytinajastin

1. Paina .
- Näytössä näkyy: 0:00 ja .

2. Käännä nuppia asettaaksesi Hälytinajastin.
 3. Paina OK. Ajastin käynnistyy välittömästi.
- Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen nuppia Off-asentoon.

9.4 Asetus: Kypsentämisaika

1. Käännä säädintä valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina  toistuvasti.

Näytössä näkyy: 0:00 ja .

3. Aseta Kypsentämisaika kääntämällä säädintä.
 4. Paina OK.
- Ajastin käynnistyy välittömästi.
- Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

9.5 Asetus: Aikaviive

1. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.
 2. Paina  toistuvasti.
- Näytössä näkyy: kellonaika  KÄYNNISTÄ.
3. Aseta käynnistysaika kääntämällä nuppia.
 4. Paina OK.
- Näytössä näkyy: --:--  PYSÄYTÄ.
5. Aseta lopetus aika kääntämällä säädintä.
 6. Paina OK.
- Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

9.6 Toiminnon kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä: 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 toiminto käyttöön ja pois käytöstä kääntämällä säätönuppia.
5. Paina OK.

10. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ

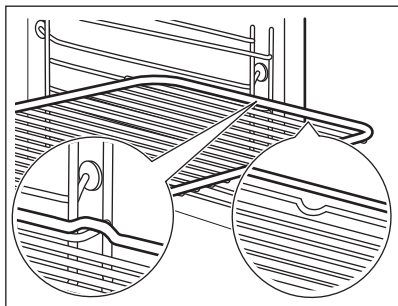
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Lisävarusteiden asennus

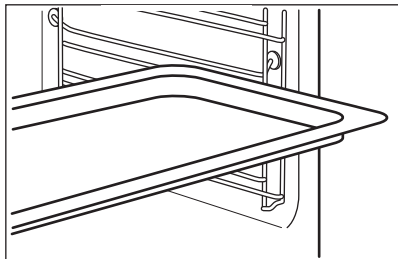
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritiälän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

Paistoritilä



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

Leivinpelti / Syvä pannu



Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskoja väliin.

10.2 Paistolämpömittari

Se mittaa ruoan sisälämpötilan.

Asetettavia lämpötiloja on kaksi:

- °C – laitteen sisälämpötila.
-  – ruoan sisälämpötila.

Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen

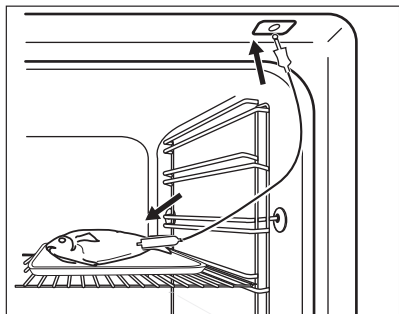
- Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.
- Älä käytä nestemäisten ruokien suhteen.
- Paistolämpömittarin neulan on oltava kokonaan ruoan sisään asetettuna kypsennyksen aikana.

Kypsennys
toiminnolla: Paistolämpömittari

VAROITUS!

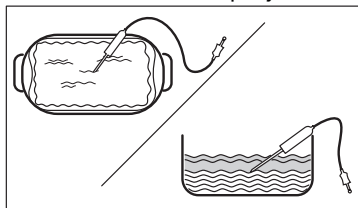
Palovammojen vaara on olemassa, sillä paistolämpömittari ja uunipellin kannattimet kuumenevat huomattavasti. Älä koske paistolämpömittarin kahvaan paljain käsin. Käytä aina uunikintaita.

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 keskelle paksumpaan kohtaan.



Vuokaruoka

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



4. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä sivuseinässä sijaitsevaan pistorasiaan.

Katso "Tuotteen kuvaus".

Senhetkinen paistolämpömittarin lämpötila näkyy näytössä.

5.  - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.

6. Paina OK.

Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyyden varmistamiseksi.

7. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

11.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

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

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

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

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
	Lämpötila
	Varusteet
	Hyllytaso
	Kypsennäisaika (min)

11.2 Kosteaa kiertoilmaa – 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

11.3 Kosteaa kiertoilmaa

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

		°C		
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
Kohokas, 6 kpl	keraamiset astiat rutilällä	200	3	25 - 30
Torttupohja	torttuvuoka rutilällä	180	2	15 - 25
Victoria-voileipä	uunivuoka rutilällä	170	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	20 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu rutilällä	180	3	25 - 30
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	25 - 30
Pikkuleivät, 16 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
Murotaikinapikkuleivät, 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

		°C		
Kasvismunakas	pizzapannu ritalällä	200	3	25 - 30
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	25 - 30

11.4 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
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	70 - 90
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm ¹⁾	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	170	40 - 50
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm ¹⁾	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	40 - 50
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm ¹⁾	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, 4–6 kpl ¹⁾	Grilli	Paistoritilä	4	enint.	1 - 5
Naudanjauhelihapihvi, 6 kappaletta, 0,6 kg ²⁾	Grilli	Paistoritilä, uunipannu	4	enint.	20 - 30

¹⁾ Esikuumenna laitetta 10 minuutin ajan.

²⁾ Aseta ritilä uunin kolmannelle tasolle ja uunipannu toiselle tasolle. Esikuumenna laitetta 10 minuutin ajan. Käänä ruokaa keittoajan puolivälissä.

12. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 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.
- Kosteutta voi tiivistyä laitteen sisälle tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voit vähentää pitämällä laitetta päällä 10 minuutin ajan ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia laitteeseen yli 20 minuutin ajaksi. Kuivaa laitteen sisäosa pelkäästä mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkäästä mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

12.2 Lokeron puhdistaminen

Poista kalkkijäämät puhdistamalla sisätilan reliefi höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.



Kun toimintoa SteamBake käytetään, uuni on puhdistettava 5–10 käyttökerran välein.

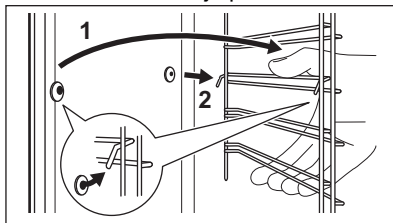
1. Kaada 250 ml valkoviinietikkaa lokeroon. Käytä enintään 6 % viinietikkaa ilman lisäaineita.
2. Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämiä ympäröivässä lämpötilassa 30 minuutin ajan.
3. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

12.3 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.

2. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
3. Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti sivuseinästä ja poista se.



Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

Teleskooppisten liukukiskojen kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

12.4 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.

Kun puhdistus käynnistyy, laitteen luukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Kunnes luukku avautuu, näytöllä näkyy .

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Poista kaikki varusteet.
3. Puhdista uunin pohja ja luukun sisälasia lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
4. Siirry valikkoon kääntämällä uunin lämpötilan väännintä .
5. Valitse Puhdistus kääntämällä ohjausnuppia ja paina OK.

Vaihtoehto	Kesto
C1 - Kevyt puhdistus	1 h

C2 - Normaali puhdistus	1 h 30 min
C3 - Perusteellinen puhdistus	2 h 30 min

- Käännä ohjausnuppia haluamasi puhdistusohjelman kohdalle ja paina OK.
- Paina OK puhdistuksen käynnistämiseksi.
- Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen väännintä Off -asentoon. Kun uuni on jäähtynyt, luukun lukitus avautuu.
- Odota, kunnes laite on jäähtynyt, ja puhdista sisäpuoli pehmeällä liinalla.

12.5 Muistutus puhdistamisesta

Laite muistuttaa sinua aina, kun pyrolyyttinen puhdistus on suoritettava.  vilkkuu näytöllä 5 s jokaisen ruoanlaittokerran jälkeen.

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

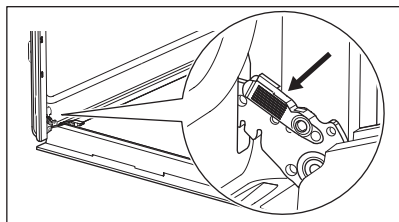
12.6 Luukun irrottaminen ja asentaminen

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.

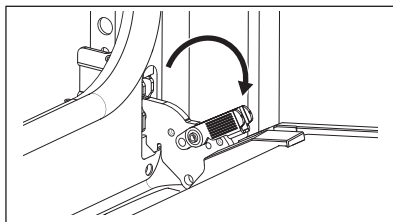
HUOMIO!

Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

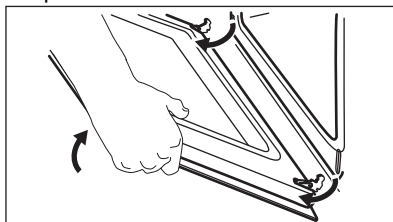
- Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saroista.



- Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.

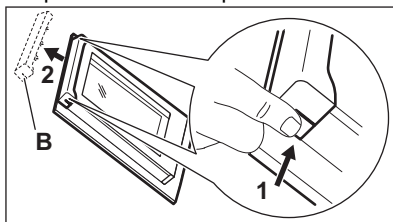


- Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.

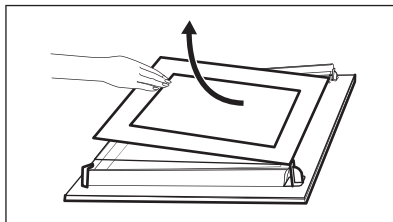


- Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.
- Pidä kiinni luukun

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



- Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
- Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne varovasti yksi kerrallaan ulos. Aloita yläpaneelistä. Varmista, että lasi irtaoo kannattimista kokonaan.



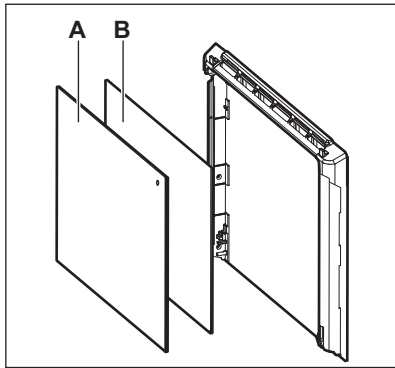
8. Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.

9. Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.

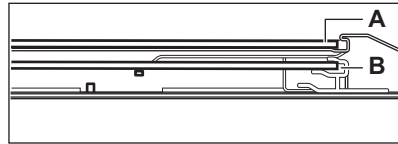
Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi.

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.



12.7 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.

13. VIANMÄÄRITYS

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Tarkista, jos...
Et saa laitetta käynnistymään tai et voi käyttää sitä.	Laitte on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.
Laitte ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Laitte ei kuumene.	Laitteen luukku on kiinni.
Laitte ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.
Laitte ei kuumene.	Lukko on kytkettyntyn pois päältä.

Ongelma	Tarkista, jos...
Lamppu on kytketty pois päältä.	Kostea kiertoilma – toiminto on kytkeytynyt päälle.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittari -osan pistoke on liitetty asianmukaisesti pistokkeeseen.
Err C2	Osan Paistolämpömittari pistoke on irrotettu pistorasiasta.
Err C3	Laitteen luukku on suljettu tai luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Err F102	Laitteen luukku on kiinni.
Err F102	Luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Näytössä näkyy 00:00.	On tapahtunut virtakatkko. 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 sitten laite uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

13.2 Huoltotiedot

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

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

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.):

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

14. ENERGIAHEHOKKUUS

14.1 EU:n ekologisen suunnittelun ja energiamerkintätuotetiedot ja tuotetietolomake

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunniste	CKH8000B0 949499875 EOK8P2B0 949499874
Energiatlehokkuusluokka	81.2
Energiatlehokkuusluokka	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.

15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

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



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



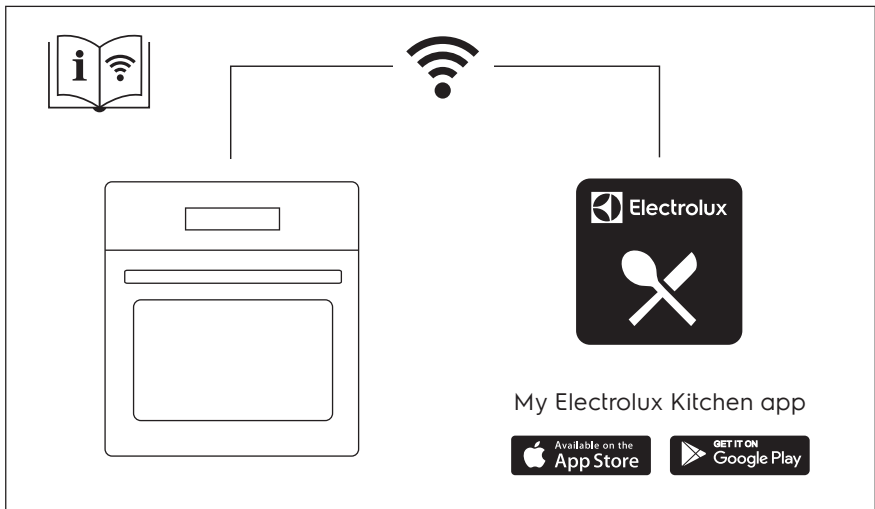
Til að fá fleiri uppskriftir, hugmyndir eða aðstoð skaltu sækja **My Electrolux Kitchen** appið.



Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	77
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	79
3. INNSETNING.....	82
4. VÖRULÝSING.....	83
5. STJÓRNBORÐ.....	84
6. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	84
7. DAGLEG NOTKUN.....	85
8. VIÐBÓTARSTILLINGAR.....	90
9. TÍMASTILLINGAR.....	91
10. AUKABÚNAÐURINN NOTAÐUR.....	92
11. ÁBENDINGAR OG RÁÐ.....	93
12. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	95
13. BILANALET.....	98
14. ORKUNÝTNI.....	99
15. UMHVERFISMÁL.....	100



1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

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

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

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

1.2 Almenn tölur

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

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

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

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Upsetning

 ÁÐVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

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

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

Lengd rafmagnssnúru. Snúra er staðsett í hægra horni bakhliðar	1500 mm
Festiskrúfur	4x25 mm

2.2 Rafmagnstenging

 ÁÐVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

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

- Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarviðd.
- Lokaðu alveg hurð heimilistækisins áður en þú tengir rafmagnsklóna við innstunguna.
 - Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

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

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

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

Heildarafl (W)	Hluti vírsins (mm²)
hámark 1380	3x0.75
hámark 2300	3x1
hámark 3680	3x1.5

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

2.3 Notkun

⚠ ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

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

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

⚠ ADVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

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

2.4 Umhirða og hreinsun

⚠ ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmmum á heimilistækinu.

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

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

2.5 Hreinsun með eldglæðingu

⚠ **ÁÐVÖRUN!**

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

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

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

2.6 Innri lýsing

⚠ **ÁÐVÖRUN!**

Hætta á raflosti.

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

2.7 Þjónusta

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

2.8 Förgun

⚠ **ÁÐVÖRUN!**

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.

- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.

- Fjarlægðu hurðarlokuna til að koma í veg fyrir að börn eða gæludýr festist inni í heimilistækinu.

3. INNSETNING

⚠ AÐVÖRUN!

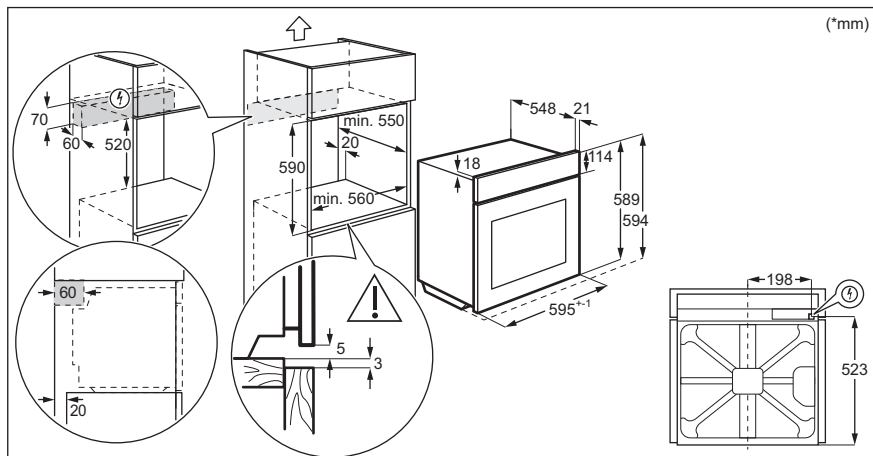
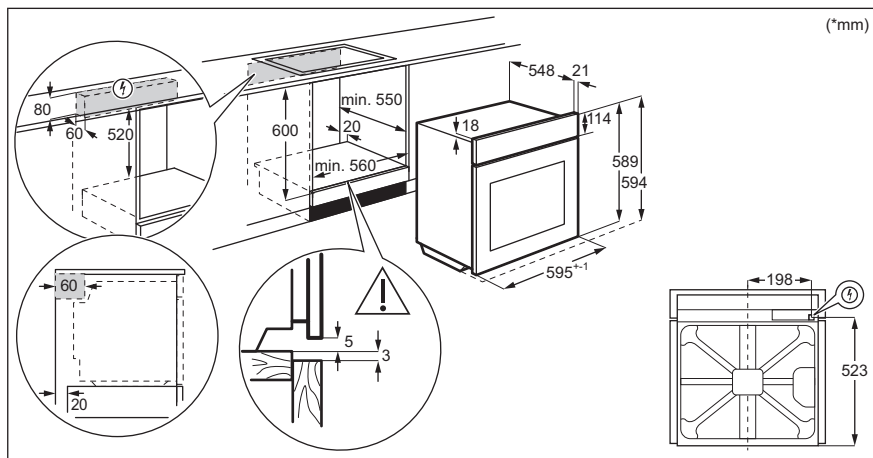
Sjá kafla um Öryggismál.

3.1 Innbyggt

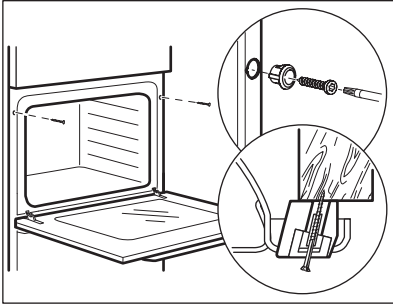


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
 Oven - Column installation

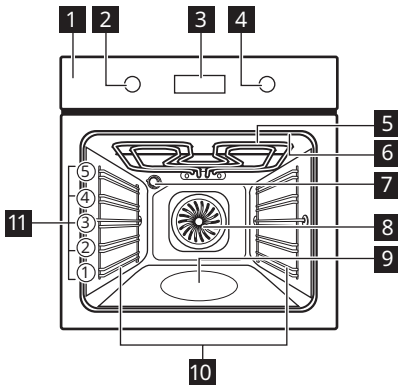


3.2 Ofninn festur við skápinn



4. VÖRULÝSING

4.1 Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Hnúður fyrir hitunaraðgerðir
- 3 Skjár
- 4 Stjórnhnúður
- 5 Hitunareining
- 6 Innstunga fyrir matvælaskynjara
- 7 Ljós
- 8 Vifta
- 9 Drifverk ofnbotnsins
- 10 Hilluberarar, lausir
- 11 Hillustöður

4.2 Aukabúnaður

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

- **Matvælaskynjari**
Að mæla hitastigið inni í matvælum.
- **Útdraganlegar rennur**
Til að setja inn og fjarlægja plötur og vírhillur með einfaldari hætti.

5. STJÓRNBORÐ

5.1 Kveikt og slökkt á heimilistækinu

Til að kveikja á heimilistækinu:

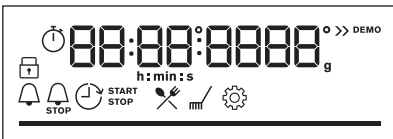
1. Ýttu á hnúðinn. Hnúðurinn kemur út.
2. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja aðgerð.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að breyta stillingum.

Til að slökkva á heimilistækinu: snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna .

5.2 Yfirlit yfir stjórnborð

	Ýttu á til að stilla: Klukkuaðgerðir.
	Ýttu á og haltu inni til að stilla á aðgerðina: Hröð upphitun.
	Ýttu til að kveikja eða slökkva á ofnljósinu.
	Ýttu á til að stilla kjarnahitastigið fyrir: Matarskynjara
OK	Ýttu á til að staðfesta val þitt.

5.3 Skjávísar



Skjár

með lykilaðgerðum.

	Heimilistækið er læst.
	Farðu í valmyndina og veldu táknið til að opna: Eldunaraðstoð.
	Farðu í valmyndina og veldu táknið til að opna: Hreinsun.
	Farðu í valmyndina og veldu táknið til að opna: Stillingar
	Kveikt er á Hröð upphitun.
	Kveikt er á gufueldun.
	Kveikt er á Matvælaskynjari.
	Kveikt er á Mínútumælir.
	Kveikt er á Lokatími.
	Kveikt er á Tímaseinkun.
	Kveikt er á Upptalning.
	Kveikt er á Wi-Fi.
	Kveikt er á Fjarstýring.
	Fyrir hitastig eða tíma. Stíkan er alveg rauð þegar heimilistækið nær innstilltu hitastigi.

6. FYRIR FYRSTU NOTKUN



ABDVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Upphafleg hreinsun

1. Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.
2. Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.

3. Settu fylgihlutina og fjarlægjanlegu hillustöðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu.

6.2 Upphafleg forhitun

Fyrir fyrstu notkun skaltu stilla klukkuna og forhita heimilistækið tómt.

1. Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.

2. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 1 klst.

3. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.

4. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.

Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt. Heimilistækið getur gefið frá sér vonða lykt og reyk. Gakktu úr skugga um að loftflæði í rýminu sé nægjanlegt.

6.3 Þráðlaus tenging

Til að tengja heimilistækið þarftu:

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

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

2. Fylgdu leiðbeiningum um samræmingu í appinu.

3. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja .

4. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja: Stillingar. Kveiktu á Wi-Fi. Sjá kaflann „Valmynd: Stillingar“.

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

6.4 Hugbúnaðarleyfi

Hugbúnaðurinn í þessari vöru inniheldur íhluti sem eru byggðir á frjálsum og opnum hugbúnaði. Electrolux viðurkennir það sem opinn hugbúnaður og samtök um vélmenni hafa lagt til þróunarverkefnisins.

Til að fá aðgang að frumkóða þessa ókeypis og opna hugbúnaðarluta, þar sem leyfisveiting gerir birtingu að skilyrði, og til að fá aðgang að heildarupplýsingum um höfundarétt og viðeigandi leyfisskilyrði skaltu heimsækja: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappa NIUS).

7. DAGLEG NOTKUN



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

7.1 Upphitunaraðgerðir



Eldun með hefðbundnum blæstri

Til að baka á allt að þremur hillustöðum á sama tíma og til að þurrka mat. Stilltu hitastigið 20 - 40°C lægra en fyrir Hefðbundin matreiðsla.



Hefðbundin matreiðsla

Til að baka og steikja í einni hillustöðu.



SteamBake

Til að bæta við raka meðan á eldun stendur. Til að fá rétta litinn og stökka skorpu á meðan verið er að baka. Til að gera safaríkara meðan á endurhitun stendur. Til að geyma ávexti eða grænmeti.



Frosin matvæli

Til að gera skyndirétti stökka, t.d. franskar kartöflur, kartöflubáta eða vorrúllur.



Pítsuadgerð

Til að baka pítsu. Til að fá meiri brúnun og stökkan botn.

	Undirhiti Til að baka kökur með stökkum botni og til að geyma mat.
	Bökun með rökum blæstri Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á meðan eldun stendur. Þegar þú notar þessa aðgerð kann hitastigið inni í heimilistækinu að víkja frá innstilltu hitastigi. Eftirstæður hiti er notaður. Hitunarorkan kann að minnka. Fyrir frekari upplýsingar, sjá kaflann „Dagleg notkun“, Athugasemdir um: Bökun með rökum blæstri.
	Grill Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.
	Blástursgrillun Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að gera gratín-rétti og til að brúna.
	Valmynd Til að fara í valmyndina: Eldunaraðstoð, Hreinsun, Stillingar.



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

7.2 Athugasemdir við: Bökun með rökum blæstri

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

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

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

Kynntu þér kaflann „Ábendingar og ráð“ varðandi eldunarleiðbeiningar, Bökun með rökum blæstri. Kynntu þér kaflann „Orkunýtni“, orkusparnaður varðandi almennar ráðleggingar hvað orkusparnað varðar.

7.3 Stilling: Upphitunaraðgerðir

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja hitunaraðgerð.
2. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla hitastigið.

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

7.4 Stilling: Gufuelðun

Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.

1. Fylltu hólf ofnrýmisins með að hámarki 250 ml af kranavatni. Fylltu ekki aftur á hólf ofnrýmisins meðan á eldun stendur eða þegar ofnninn er heitur.
2. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja hitunaraðgerðina .
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla hitastigið.
4. Forhitaðu heimilistækið í 10 mín til að mynda raka.
5. Settu matinn í heimilistækið. Þegar eldun er lokið skaltu fjarlægja:

- Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt til að slökkva á heimilistækinu.
- Opnaðu hurðina varlega. Raki sem sleppur út getur valdið brunasárum.
- Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt. Fjarlægðu það vatn sem eftir er úr hólfi ofnrýmisins.

7.5 Stilling: Eldunaraðstoð

Sérhver réttur í þessari undirvalmynd hefur ráðlagða hitunaraðgerð og hitastig. Þú getur einnig aðlagð tímann og hitastigið meðan á eldun stendur.

Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn.

Suma rétti getur þú einnig eldað með Matvælaskynjari. Það mark sem eldun réttar nær:

- Lítið steikt
- Miðlungssteikt
- Gegnsteikt

- 1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á  til að fara í Valmynd.
- 2. Veldu . Ýttu á OK.
- 3. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja númer réttar. Ýttu á OK.
- 4. Settu matvælin í heimilistækið. Ýttu á OK.

Eldunaraðstoð

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

Merking	
	Vatnsmagn fyrir gufuaðgerðina.
	Forhitaðu heimilistækið áður en eldun hefst.
	Hillustaða.

Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
P1 Nautasteik, léttsteikt		
P2 Nautasteik, miðlungs	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm þykkir bitar	  2; bökunarplata Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækið.
P3 Nautasteik, gegnst-eikt		
P4 Steik, miðlungs	180 - 220 g hver sneið; 3 cm þykkar sneiðar	   3; steiktur réttur á vírhillu Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækið.
P5 Nautasteik / brösuð (framhryggur, hringst-eik, þykk flankasteik)	1.5 - 2 kg	  2; steiktur réttur á vírhillu Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Bættu við vökva. Settu inn í heimilistækið.
P6 Nautasteik, léttsteikt (hægeldun)		
P7 Nautasteik, miðlungs (hægeldun)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm þykkir bitar	  2; bökunarplata Notaðu uppáhaldskryddin þín eða einfaldlega salt og nýmalaðan pipar. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækið.
P8 Nautasteik, gegnst-eikt (hægeldun)		
P9 Nautalund, léttsteikt (hægeldun)		
P10 Nautalund, miðlungs (hægeldun)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar	  2; bökunarplata Notaðu uppáhaldskryddin þín eða einfaldlega salt og nýmalaðan pipar. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækið.
P11 Nautalund, gegnst-eikt (hægeldun)		
P12 Kálfasteik (t.d. öxl)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm þykkir bitar	  2; steiktur réttur á vírhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín. Bættu við vökva. Steik hulin.

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
P13	Svínasteik hnakki eða bógur	1.5 - 2 kg	 2; steiktur réttur á vírhillu Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P14	Rifið svínakjöt (hæg-eldun)	1.5 - 2 kg	 2; bökunarplata Notaðu uppáhaldskryddin þín. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður til að ná fram jafnri brúnun.
P15	Svínalund, fersk	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar	 2; steiktur réttur á vírhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín.
P16	Svínaríf	2 - 3 kg; notaðu hrátt, 2 - 3 cm þunn ríf	 3; djúp ofnskúffa Bættu við vökva til að hylja botninn á disknum. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P17	Lambalæri með beini	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm þykkir bitar	 2; steiktur réttur á bökunarplötu Bættu við vökva. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P18	Heill kjúklingur	1 - 1.5 kg; ferskt	 2;  200 ml; pottréttur á bökunarplötu Notaðu uppáhaldskryddin þín. Snúðu kjúklingnum þegar eldunartíminn er hálfnaður til að hann brúnist jafnt.
P19	Hálfur kjúklingur	0.5 - 0.8 kg	 3; bökunarplata Notaðu uppáhaldskryddin þín.
P20	Kjúklingabryóst	180 - 200 g hver biti	  2; pottréttur á vírhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu.
P21	Kjúklingalæri, fersk	-	 3; bökunarplata Ef þú marinerar kjúklingaleggina fyrst skaltu stilla á lægra hitastig og elda þá lengur.
P22	Önd, heil	2 - 3 kg	 2; steiktur réttur á vírhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín. Settu kjötið á steikingardisk. Snúðu öndinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P23	Gæs, heil	4 - 5 kg	 2; djúp ofnskúffa Notaðu uppáhaldskryddin þín. Settu kjötið á djúpa bökunarplötu. Snúðu gæsinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P24	Kjöthleifur	1 kg	 2; vírhilla Notaðu uppáhaldskryddin þín.
P25	Heill fiskur, grillaður	0.5 - 1 kg á hvern fisk	 2; bökunarplata Fylltu fiskinn með smjöri og uppáhalds kryddinu þínu og jurtum.
P26	Fiskflök	-	 3; pottréttur á vírhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín.
P27	Ostakaka	-	 2;  28 cm kökuform á vírhillu

Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
P28 Eplakaka	-	  2;  100 - 150 ml; bökunarplata
P29 Eplabaka	-	 2; bökuform á vírhillu
P30 Eplabaka	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm bökuform á vírhillu
P31 Súkkulaðikökur	2 kg af deigi	 3; djúp ofnskúffa
P32 Súkkulaðibollakökur	-	  2;  100 - 150 ml; múffukökubakki á vírhillu
P33 Formkaka	-	 2; form á vírhillu
P34 Bakaðar kartöflur	1 kg	 2; bökunarplata Settu kartöflurnar heilar með hýðinu á bökunarplötu.
P35 Bátar	1 kg	 3; bökunarplata með bökunarpappír Notaðu uppáhaldskryddin þín. Skerðu kartöflurnar í bita.
P36 Grillað blandað grænmeti	1 - 1.5 kg	 3; bökunarplata með bökunarpappír Notaðu uppáhaldskryddin þín. Skerðu grænmetið í bita.
P37 Króketur, frosnar	0.5 kg	 3; bökunarplata
P38 Franskar kartöflur, frosnar	0.75 kg	 3; bökunarplata
P39 Kjöt / grænmetislasagna með þurrum pastablöðum	1 - 1.5 kg	 2; pottréttur á vírhillu
P40 Kartöflugratin (hráar kartöflur)	1 - 1.5 kg	 1; pottréttur á vírhillu Snúðu réttinum þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P41 Pítsa fersk, þunn	-	  2;  100 ml; bökunarplata með bökunarpappír
P42 Pítsa fersk, þykk	-	  2; bökunarplata með bökunarpappír
P43 Opnar eggjabökur	-	 2; kökuform á vírhillu
P44 Snittubrauð / Ciabatta / Hvítt brauð	0.8 kg	  2;  150 ml; bökunarplata með bökunarpappír Hvítt brauð þarfnast meiri tíma.
P45 Heilkorna- / rúg- / dökkð brauð	1 kg	  2;  150 ml; bökunarplata með bökunarpappír / brauðform á vírhillu

7.6 Breyting á: Stillingar

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á  til að fara í Valmynd.
2. Veldu . Ýttu á OK.

3. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja valkostinn. Ýttu á OK.
4. Stílltu gildið. Ýttu á OK.
Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna til að fara út úr Valmynd.

Valmynd: Stillingar

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

7.7 Orkusparnaður



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

Gættu þess að hurðin á heimilistækinu sé almennilega lokað þegar tækið er í gangi. Ekki opna hurðina á heimilistækinu of oft á meðan eldað er. Haltu kanti hurðarinnar

hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.

Notaðu eldhúsáhöld úr málmni til að bæta orkusparnað.

Þegar mögulegt er skal ekki forhita heimilistækið fyrir eldun.

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

Eldun með viftu

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

Afgangshiti

Áfram er kveikt á ljósinu og viftunni. Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárinn afgangshitann. Þú getur notað þann hita til að halda matnum volgum.

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

Notaðu afgangshitann til að hita upp aðra rétti.

Halda mat heitum

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

Eldun með ljósið slökkt

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

Bökun með rökum blæstri

Aðgerð hönnuð til að spara orku á meðan eldað er.

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

8. VIÐBÓTARSTILLINGAR

8.1 Lás

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

Kveiktu á henni þegar heimilistækið er í gangi - stillt eldun heldur áfram, stjórnborðið er læst.

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

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

Hljóðmerki heyrir. 🔊 - blikkar þrisvar þegar kveikt er á lásnun.

🕒 OK - ýttu á og haltu inni til að slökkva á aðgerðinni.

8.2 Slökkt sjálfvirk

Ef hitunaraðgerðin er virk og engum stillingum er breytt, slekkur heimilistækið af öryggisástandum sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma.

 (°C)	 (klst)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (klst)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - hámark	3

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

8.3 Viftukæling

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

9. TÍMASTILLINGAR

9.1 Lýsing á klukkuaðgerðum

	Til að stilla klukkuna svo hún sýni réttan tíma.
Tími dags	
	Til að stilla niðurtalningartíma. Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins.
Mínútumælir	
	Til að stilla eldunartíma. Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið og hitunaraðgerðin stöðvast sjálfkrafa.
Eldunartími	
	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.
Tímaseinkun	
	Til að sýna hversu lengi heimilistækið starfar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins.
Uptalning	

9.2 Stilling: Tími dags 🕒

- 1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á ≡ til að fara í Valmynd.
- 2. Snúðu stjórnnarhnúðnum til að velja ⚙️/Tími dags.

- 3. Snúðu stjórnnnúðnum til að stilla klukkuna.
- 4. Ýttu á OK .

9.3 Stilling: Mínútumælir 🔔

- 1. Ýttu á 🕒 .
- Skjárinn sýnir: 0:00 og 🔔.
- 2. Snúðu stjórnnnúðnum til að stilla Mínútumælir.
- 3. Ýttu á OK . Tíminn byrjar að telja niður umsvífalaut.

Þegar tíminn er liðinn skaltu ýta á OK og snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt, ýttu á til að slökkva á ofninum.

9.4 Stilling: Eldunartími ⏸

- 1. Snúðu hnúðnum til að velja hitunaraðgerðina og stilla hitann.
- 2. Ýttu endurtekið á 🕒 .
- Skjárinn sýnir: 0:00 og ⏸.
- 3. Snúðu stjórnnnúðnum til að stilla klukkustundina Eldunartími.

4. Ýttu á OK .

Tíminn byrjar að telja niður umsvifalaust.

Þegar tíminn er liðinn skaltu ýta á OK og snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt, ýttu á til að slökkva á ofninum.

9.5 Stilling: Tímaseinkun ⌚

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja aðgerðina.

2. Ýttu endurtekið á ⌚.

Skjárinn sýnir: tími dagsins ⌚ RÆSA .

3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla upphafstímann.

4. Ýttu á OK .

Skjárinn sýnir: --:-- ⌚ STÖÐVA .

5. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla endatímann.

6. Ýttu á OK .

Tíminn byrjar að telja á stilltum upphafstíma.

Þegar tíminn er liðinn skaltu ýta á OK og snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt, ýttu á til að slökkva á ofninum.

9.6 Kveikt og slökkt á: Upptalning ⌚

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á ≡ til að fara í Valmynd.

2. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja ⚙ / Upptalning. Sjá kaflann „Dagleg notkun“, Valmynd: Stillingar.

3. Ýttu á OK .

4. Snúðu stjórnhnúðnum til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.

5. Ýttu á OK .

10. AUKABÚNAÐURINN NOTAÐUR

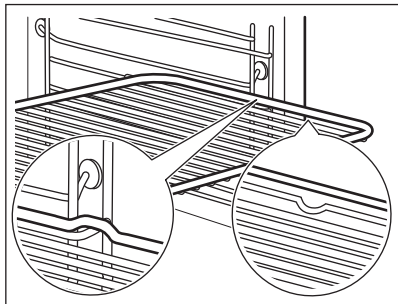
⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

10.1 Aukabúnaður settur í

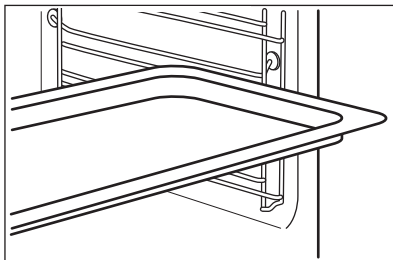
Lítill skörð efst auka öryggi. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni af. Háa brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni niður af hillunni.

Vírhillla



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

Bökunarplata / Djúp ofnskúffa



Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluberanum.

10.2 Matvælaskynjari

Það mælir hitastigið inni í matnum.

Hægt er að stilla á tvö hitastig:

- °C - hitastigið inni í heimilistækinu.

- 🔥 - kjarnahitastig matarins.

Til að fá sem besta eldunarútkomu:

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

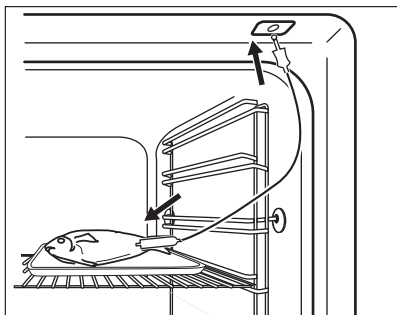
- Á meðan eldun stendur verður nál kjarnhitamælisins að vera stungið alla leið inn í réttinn.

Eldað með: Matvælaskynjari

⚠ AÐVÖRUN!

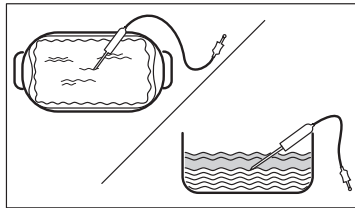
Hætta er á að brenna sig þar sem kjarnhitamælirinn og hilluberarnir verða heitir. Ekki snerta handfang kjarnhitamælisins með berum höndum. Notaðu ávallt ofnhanska.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Stilltu hitunaraðgerð og ef nauðsyn krefur, hitastig ofnsins.
3. Settu kjarnhitamælinn inn í réttinn:
Kjöt, alifuglar og fiskur
Settu alla nálina á kjarnhitamælinum inn í mitt kjötið eða fiskinn þar sem þykktin er mest.



Pottréttur

Stingdu oddi kjarnhitamælisins nákvæmlega inn í miðju pottréttisins. Kjarnhitamælirinn ætti að vera stöðugur á einum stað meðan á bökun stendur. Notaðu gegnheilt hráefni til að ná því. Notaðu brún eldfasta mótsins til að styðja við silíkonhandfangið á kjarnhitamælinum. Oddurinn á kjarnhitamælinum ætti ekki að snerta botn eldfasta mótsins.



4. Stingdu kjarnhitamælinum í innstunguna sem er staðsett á hliðarveggnum inni í heimilistækinu. Sjá kaflann „Vörulýsing“.
- Skjárinn sýnir núverandi hitastig í kjarnhitamælinum.
5. - Ýttu á til að stilla kjarnhitastigið fyrir mælinn.
6. Ýttu á OK .
- Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi hljómar merkið. Þú getur valið að stöðva eða halda áfram eldun til að ganga úr skugga um að matvælin séu fullleidd.
7. Fjarlægðu kló kjarnhitamælisins úr innstungunni og taktu réttinn út úr heimilistækinu.

11. ÁBENDINGAR OG RÁÐ

11.1 Ráðleggingar um eldun

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæðum og magni hráefnisins sem notað er.

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

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

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Upphitunaraðgerð
	Hitastig
	Aukahlutur
	Hillustaða
	Eldunartími (mín)

11.2 Bökun með rökum blæstri - ráðlagðir fylgihlutir

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

- **Pítsubakki** - dökkur, endurkastar ekki ljósi, ummál 28cm
- **Bökunarfát** - dökktt, endurkastar ekki ljósi, ummál 26cm

- **Ramekin-skálar** - keramik, ummál 8cm, hæð 5 cm
- **Bakki fyrir bökubotn** - dökkur, endurkastar ekki ljósi, ummál 28cm

11.3 Bökun með rökum blæstri

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

		°C		
Snúðar, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Rúllutertur, 9 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	30 - 40
Frosin pítsa, 0.35 kg	vírhilla	220	2	10 - 15
Rúlluterta	bökunarplata eða lekabakki	170	2	25 - 35
Brúnkaka	bökunarplata eða lekabakki	175	3	25 - 30
Frauðréttur, 6 stykki	ramekin-skálar úr keramik á vírhillu	200	3	25 - 30
Svampbökubotnar	bakki fyrir bökubotn á vírhillu	180	2	15 - 25
Viktoríu-samloka	bökunardiskur á vírhillu	170	2	40 - 50
Fiskur soðinn við vægan hita, 0.3 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	20 - 25
Heill fiskur, 0.2 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	25 - 35
Fiskflök, 0.3 kg	pítsufat á vírhillu	180	3	25 - 30
Kjöt soðið við vægan hita, 0.25 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	25 - 30
Smákökkur, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Makkarónur, 24 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 35
Formkökur, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	30 - 40
Bragðmikið sætabrauð, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 30
Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	150	2	25 - 35
Tartalettur, 8 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	20 - 30
Grænmeti soðið við vægan hita, 0.4 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	35 - 45
Eggjakaka grænmetisætunnar	pítsufat á vírhillu	200	3	25 - 30

		°C		
Grænmeti frá Miðjarðarhafinu, 0,7 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	4	25 - 30

11.4 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

				°C	
Litlar kökur, 20 á plötu	Hefðbundin matreiðsla	Bökunarplata	3	170	20 - 35
Litlar kökur, 20 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	3	150 - 160	20 - 35
Litlar kökur, 20 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	2 og 4	150 - 160	20 - 35
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Hefðbundin matreiðsla	Vírhilla	2	180	70 - 90
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2	160	70 - 90
Fitlaus svampterta, kökuform Ø 26 cm ¹⁾	Hefðbundin matreiðsla	Vírhilla	2	170	40 - 50
Fitlaus svampterta, kökuform Ø 26 cm ¹⁾	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2	160	40 - 50
Fitlaus svampterta, kökuform Ø 26 cm ¹⁾	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2 og 4	160	40 - 60
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	3	140 - 150	20 - 40
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	2 og 4	140 - 150	25 - 45
Smjörbrauð	Hefðbundin matreiðsla	Bökunarplata	3	140 - 150	25 - 45
Bauðrist, 4 - 6 stykki ¹⁾	Grill	Vírhilla	4	hám.	1 - 5
Kjöttborgari, 6 stykki, 0,6 kg ²⁾	Grill	Vírhilla, ofnskúffa	4	hám.	20 - 30

¹⁾ Forhita heimilistækið í 10 mínútur.

²⁾ Settu vírhilluna í þriðju hæð og lekabakkann á aðra hæð í ofninum. Forhita heimilistækið í 10 mínútur. Snúðu matnum þegar eldunartíminn er hálfnaður.

12. UMHIRÐA OG HREINSUN



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

12.1 Athugasemdir varðandi þrif Hreinsiefni

- Hreinsaðu heimilistæknið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
- Notaðu þrífalaun til að þrífa málmfleti.
- Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.

Dagleg notkun

- Hreinsaðu heimilistæknið að innan eftir hverja notkun. Fituuppsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
- Raki getur þétt í heimilistækinu eða á glerplötum hurðarinnar. Til að minnka þéttingu skaltu láta heimilistæknið vera í gangi í 10 mínútur áður en þú byrjar að elda í því. Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu heimilistæknið að innan eingöngu með örtrefjaklút eftir hverja notkun.

Aukabúnaður

- Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki skal hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.
- Ekki þrífa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

12.2 Hólf ofnrýmisins hreinsað

Gufuhreinsaðu hólf ofnrýmisins til að fjarlægja kalksteinsleifar eftir eldun.



Fyrir aðgerðina: SteamBake hreinsaðu ofninn eftir 5 - 10 eldanir.

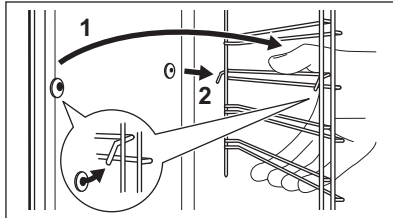
1. Helltu: 250 ml af hvítu ediki í hólf ofnrýmisins. Notaðu að hámarki 6% edik án neinna íblöndunarefna.
2. Láttu edikið leysa upp kalksteinsleifarnar við umhverfishita í 30 mínútur.
3. Hreinsaðu hólfíð með volgu vatni og mjúkum klút.

12.3 Fjarlægðu hilluberana

Til að hreinsa heimilistæknið skaltu fjarlægja hilluberana.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.

3. Togaðu afturenda hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.



Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.

Festipinnarnir á útdraganlegu rennurnar verða að snúa fram.

12.4 Hreinsun með eldglæðingu



⚠ AÐVÖRUN!

Hætta er á bruna.



⚠ VARÚÐ!

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

Ekki ræsa aðgerðina ef þú lokaðir ekki ofnhurðinni að fullu.

Þegar hreinsun hefst ler hurðin á ofninum læst og ljósið er slökkt. Þegar hurðin aflæsisst sýnir skjárin .

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það hefur kólnað.
2. Fjarlægðu alla aukahluti.
3. Hreinsaðu ofnbotninn og innri hurðargler með volgu vatni, mjúkum klút og mildu þvottaefni.
4. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að fara í valmyndina .
5. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja Hreinsun og ýttu á OK.

Valkostur	Tímalengd
C1 - Létt hreinsun	1 h
C2 - Venjuleg hreinsun	1 h 30 min
C3 - Ítarleg hreinsun	2 h 30 min

6. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja og ýttu á OK.
7. Ýttu á OK til að hefja hreinsun.
8. Eftir hreinsun skaltu snúa hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna. Þegar ofninn er aftur orðinn kaldur aflæsisst hurðin.
9. Bíddu þar til heimilistækið hefur kólnað og hreinsaðu það síðan með mjúkum klút.

12.5 Áminning um hreinsun

Heimilistækið minnir þig á að hreinsa með eldglæringu.  blikkar á skjánum í 5 sek eftir hverja eldunarlotu.

1. Farðu inn í Valmynd til að slökkva á áminningunni.
2. Veldu Stillingar, Áminning um hreinsun.

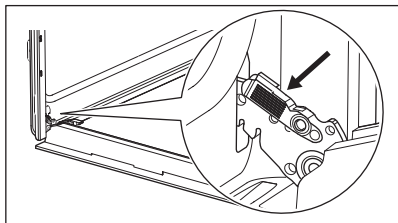
12.6 Hurð fjarlægð og ísett

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

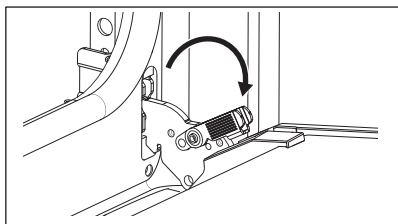
VARÚÐ!

Ekki nota heimilistækið án glerplatanna.

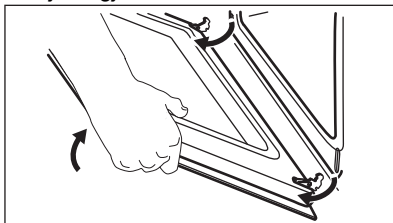
1. Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar lamirnar.



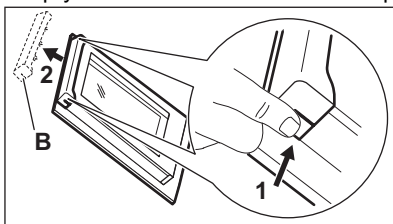
2. Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.



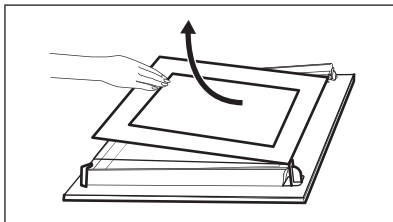
3. Lokaðu ofnhurðinni hálfá leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



4. Settu hurðina niður á mjúkan klút á stöðugum fleti.
5. Haltu í hurðarklæðninguna **B** við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa klemmupétti.



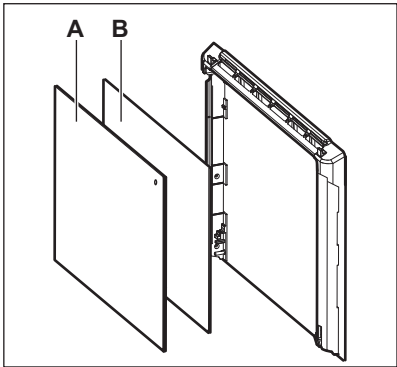
6. Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.
7. Haltu í efri brúnir glerplatna hurðarinnar og dragðu þær varlega út, eina í einu. Byrjaðu á efstu glerplötunni. Gakktu úr skugga um að glerið renni alla leið út úr berunum.



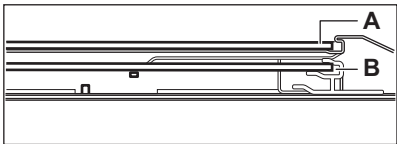
8. Hreinsaðu glerplöturnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturnar varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.
9. Að hreinsun lokinni skaltu setja glerplöturnar og ofnhurðina aftur á ofninn. Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum. Gættu þess að þú komir glerplötunum (**A** og **B**) fyrir aftur í rétttri röð. Hugaðu að

tákninu / áletrun á hlið glerplötunnar. Hver glerplata er ólík til að auðvelda að taka í sundur og setja saman.

Þegar hún er rétt sett í, smellur hurðarklæðningin.



Passaðu þig að setja miðju glerplötuna í rétt sæti.



12.7 Skipt um ljósið

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.
Ljósið getur verið heitt.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Aftengdu tækið frá aðalæðinni.
3. Settu klútinn á botninn í ofninum.

⚠ VARÚÐ!

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

Bakljós

1. Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.
2. Hreinsaðu glerhlífina.
3. Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitapolinni ljósaperu.
4. Komdu glerhlífinni fyrir.

13. BILANALET

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

13.1 Hvað skal gera ef...

Vandamál	Athugaðu eftirfarandi...
Ekki er hægt að ræsa eða nota heimilistækið.	Heimilistækið er rétt tengt við rafmagn.
Heimilistækið hitnar ekki.	Slökkt hefur verið á Slökkt sjálfvirk-taðgerðinni.
Heimilistækið hitnar ekki.	Hurðin á heimilistækinu er lokuð.
Heimilistækið hitnar ekki.	Rafmagnsörygginu hefur ekki slegið út.
Heimilistækið hitnar ekki.	Lás er afvirkjað.
Slökkt er á ljósinu.	Bökun með rökum blæstri - er virkjað.
Ljósið virkar ekki.	Ljósaperan er ónýtt.

Vandamál	Athugaðu eftirfarandi...
Matvælaskynjari virkar ekki.	Klór Matvælaskynjari er að fullu sett inn í innstunguna.
Err C2	Þú tókst Matvælaskynjari klóna úr sambandi.
Err C3	Hurðin á heimilistækinu er lokuð eða hurðarlæsing er ekki biluð.
Err F102	Hurðin á heimilistækinu er lokuð.
Err F102	Hurðarlæsingin er ekki biluð.
Skjárin sýnir 00:00 .	Rafmagnið fór af. Stílltu tíma dags.
Vatnið lekur út úr holrými ofnhólsins.	Það er of mikið vatn í holrými ofnhólsins.



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

13.2 Þjónustugögn

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

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er á fremri ramma heimilistækisins. Hún er sýnileg þegar þú opnar ofninn. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af heimilistækinu.

Við mælum með því að þú skrífir upplýsingarnar hér:

Módel (MOD.):

Vörunúmer (PNC):

Raðnúmer (S.N.):

14. ORKUNÝTNI

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

Heiti birgja	Electrolux
Auðkenni tegundar	CKH8000B0 949499875 EOK8P2B0 949499874
Orkunýtnistuðull	81.2
Orkunýtniflokkur	A+
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.93 kWh/lotu
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, viftudrifinn hamur	0.69 kWh/lotu
Fjöldi holrýma	1
Hitagjafi	Rafmagn
Hljóðstyrkur	72 l

Tegund ofns	Innbyggður ofn	
Massi	CKH8000B0	33.3 kg
	EOK8P2B0	33.2 kg

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

15. UMHVERFISMÁL

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

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

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



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



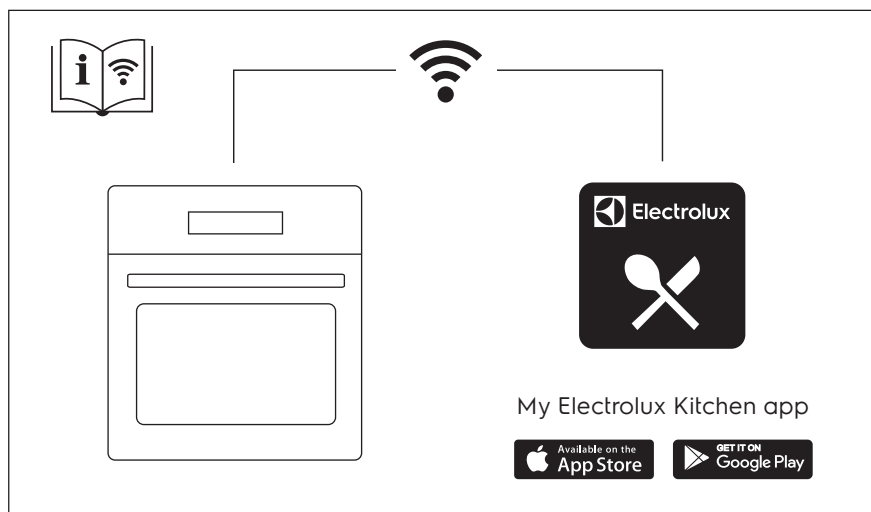
For flere oppskrifter, tips, feilsøking last ned **My Electrolux Kitchen** appen.



Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	102
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	103
3. MONTERING.....	106
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	108
5. BETJENINGSPANEL.....	108
6. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	109
7. DAGLIG BRUK.....	110
8. TILLEGGSFUNKSJONER.....	115
9. KLOKKEFUNKSJONER.....	116
10. BRUK AV TILBEHØRET.....	117
11. RÅD OG TIPS.....	118
12. STELL OG RENGJØRING.....	120
13. FEILSØKING.....	123
14. ENERGIEFFEKTIV.....	124
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	124



1. ⚠️ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

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

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- **ADVARSEL:** Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette produktet.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.

- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.

- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at produkt døren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

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

2.2 Elektrisk tilkobling


ADVARSEL!
 Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordat.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordat stikkontakt.

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

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:

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

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

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm²)
maks 1380	3x0.75
maks 2300	3x1
maks 3680	3x1.5

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

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

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

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig service eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.

- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

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

2.5 Pyrolytisk rengjøring

ADVARSEL!

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

- Før du utfører pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming skal du fjerne følgende fra ovnsrommet:
 - eventuelle overflødige matrester, olje eller fett/avleiringer.
 - alle uttakbare gjenstander (inkludert hyller, sideskinner osv. som følger med produktet) spesielt Superclean gryter, panner, brett, redskaper osv.
- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring nøye.

- Hold barn borte fra apparatet mens pyrolytisk rengjøring er i gang. Produktet blir svært varmt og varm luft slippes ut fra ventilasjonsåpningene foran.
- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, og derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
 - sørg for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
 - sørg for god ventilasjon under og etter første forvarming.
- Ikke søl eller påfør vann på ovnsdøren under og etter den pyrolytiske rengjøringen for å unngå å skade glasspanelene.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.
- Hold kjæledyr unna produktet under og etter pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming. Små kjæledyr (spesielt fugler og reptiler) kan være svært følsomme for temperaturendringer og avgitt røyk.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring av alle pyrolytiske ovner og kan også være en kilde for lave nivåer av skadelige gasser.

2.6 Innvendig lys

ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

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

2.7 Tjenester

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

2.8 Avfallshåndtering

ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

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

3. MONTERING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Bygge inn

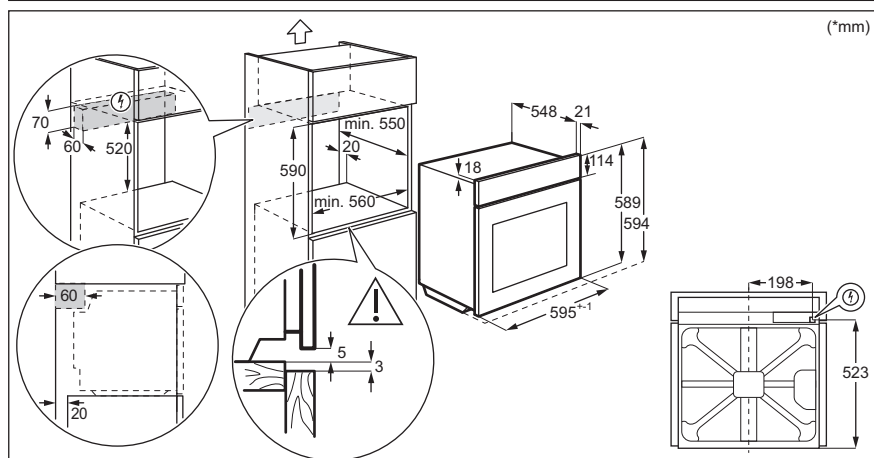
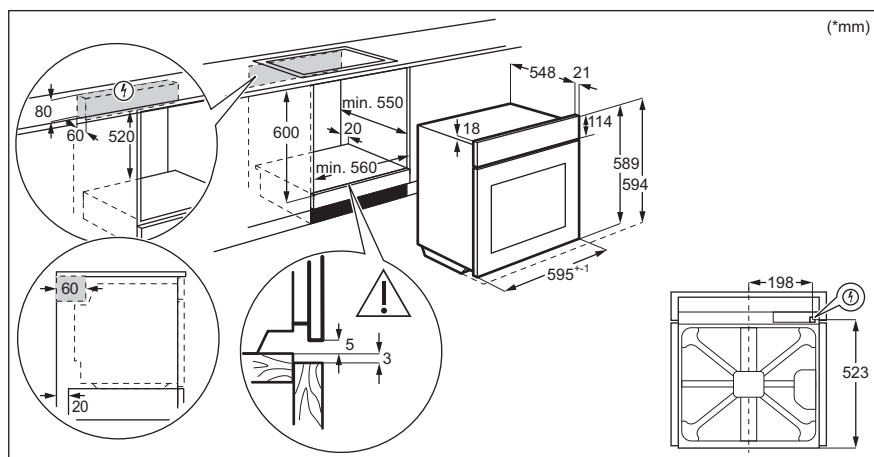


YouTube

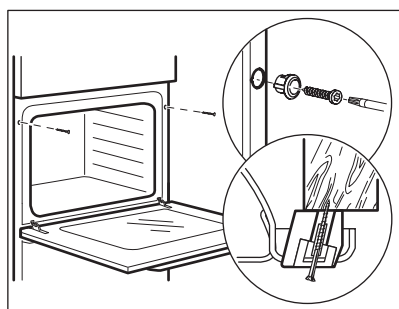
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



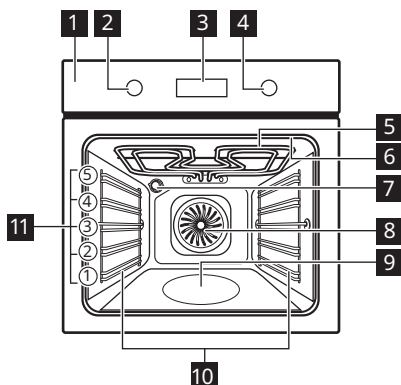


3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Display
- 4 Betjeningssbryter
- 5 Varmeelement
- 6 Kontakt til steketermometer
- 7 Lys
- 8 Vifte
- 9 Nedsenkning i ovnsrom
- 10 Uttakbare brettstiger
- 11 Hyllnivåer

4.2 Tilbehør

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

- **Steketermometer**
Måler temperaturen i maten.
- **Teleskopiske glideskinner**
For enklere innsetting og fjerning av steke- og bakerister.

5. BETJENINGSPANEL

5.1 Slå proiduktet av og på.

For å slå på produktet:

1. Trykk på bryteren. Knotten kommer ut.
2. Drei bryteren for ovnsfunksjonene for å velge funksjon:
3. Drei kontrollbryteren for å justere innstillingene.

Drei bryteren for ovnsfunksjoner til  for å slå av produktet.

5.2 Oversikt over betjeningspanel



Trykk for å stille inn: Klokkefunksjonene.



Trykk og hold inne for å velge funksjonen: Hurtigoppvarming.



Trykk for å slå på eller for å slå av ovnslampen.

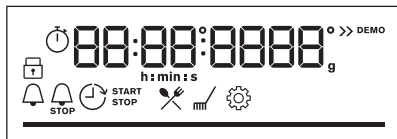


Trykk for å angi kjernetemperaturen til: steketermometeret



Trykk for å bekrefte valget.

5.3 Displayindikatorer



Display med nøkkelfunksjoner.

	Produktet er låst.
	Gå inn i menyen og velg ikonet for å åpne: Assistert matlaging.
	Gå inn i menyen og velg ikonet for å åpne: Rengjøring.
	Gå inn i menyen og velg ikonet for å åpne: Innstillinger
	Hurtigoppvarming er slått på.

	Dampkoking er slått på.
	Steketermometer er slått på.
	Varselur er slått på.
	Sluttid er slått på.
	Utsatt tid er slått på.
	Tidsinnstilling er slått på.
	Wi-Fi er slått på.
	Fjernkontroll er slått på.
	For temperatur eller tid. Linjen er helt rød når ovnen når den innstilte temperaturen.

6. FØR FØRSTE GANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Første gangs rengjøring

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
3. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

6.2 Første gangs forvarming

Før første gangs bruk, still klokken og forvarm det tomme produktet.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur.
La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur.
La produktet stå på i 15 min.
4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur.

La produktet stå på i 15 min.

Slå av produktet og vent til det er kaldt. Produktet kan avgi lukt og røyk. Påse at luftstrømmen i rommet er tilstrekkelig.

6.3 Trådløs tilkobling

For å koble til produktet trenger du:

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

1. Slik laster du ned My Electrolux Kitchen - appen: Skann QR-koden på typeskiltet med kameraet på mobilen din for å bli omdirigert til Electrolux-hjemmesiden. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Du kan også laste ned appen direkte fra appbutikken.
2. Følg appens instruksjoner for introduksjon.
3. Vri knappen for varmefunksjonene for å velge .
4. Drei kontrollbryteren for å velge: Innstillinger. Slå på Wi-Fi. Se kapitlet "Meny: Innstillinger".

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

6.4 Programvarelisenser

Programvaren i dette produktet inneholder komponenter som er basert på programvarer

fra gratis og åpne kilder. Electrolux erkjenner bidragene fra åpne programvare og robotsamfunn til utviklingsprosjektet.

For å få tilgang til kildekoden for disse gratis og åpne programvarekomponentene med lisensvilkår som krever publisering, og for å se deres fullstendige informasjon om opphavsrett og gjeldende lisensvilkår, gå til: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).

7. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Varmefunksjoner



Ekte Varmluft

For å bake på opptil tre brett plasseringer samtidig og for å tørke mat. Still ovnens temperatur på 20 – 40 °C lavere enn for over-/undervarme. Over- og undervarme.



Over- og undervarme

For å bake og steke på ett hyllnivå.



SteamBake

For å tilføre fuktighet under tilberedningen. For å få riktig farge og sprø skorpe under baking. For å gjenoppvarme mat med saftigere resultater. Hermetisering av frukt eller grønnsaker.



Frossen mat

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



Pizzafunksjon

Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brun og sprø bunn.



Undervarme

For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.



Baking med fukt

Denne funksjonen er utformet for å spare energi under matlaging. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen inne i produktet avvike fra den innstilte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet "Daglig bruk", Merknader om: Baking med fukt.



Grill

Slik griller du tynne matstykker og rister brød.



Gratinering med vifte

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



Meny

For å gå inn i Meny: Assistert matlaging, Rengjøring, Innstillinger.



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

7.2 Merknader på: Baking med fukt

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

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

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

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

7.3 Innstilling: Varmefunksjoner

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

 – trykk og hold for å slå på funksjonen: Hurtigoppvarming. Den er tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner.

7.4 Innstilling: Matlaging med damp

Sørg for at produktet er kaldt.

1. Fyll hulrommet med maksimalt 250 ml vann fra springen. Fyll ikke vann på nytt under matlaging eller når ovnen er varm.
2. Drei på bryteren for ovnsfunksjoner for å velge ovnsfunksjonen .
3. Drei kontroll-bryteren til valgt temperatur .
4. Forvarm det tomme produktet i 10 min for å danne fuktighet.
5. Sett maten inn i produktet.

Når tilberedningen er ferdig:

- Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av ovnen.
- Åpne døren forsiktig. Frigitt fuktighet kan forårsake brannskader.
- Sørg for at produktet er kaldt. Fjern gjenværende vann fra ovnsrommet.

7.5 Innstilling: Assistert matlaging



Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt ovnsfunksjon og temperatur. Du kan

justere tiden og temperaturen under matlagingen.

Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar.

For noen av rettene kan du også tilberede med Steketermometer. Graden en rett tilberedes ved:

- Rå
- Medium – rosa
- Godt stekt

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til  for å gå inn i Meny.
2. Velg . Trykk OK.
3. Drei på kontrollbryteren for å velge et antall av retten. Trykk på OK.
4. Plasser maten inne i produktet. Trykk på OK.

Assistert matlaging

Bildetekst	
	Steketermometer tilgjengelig. Plasseres i Steketermometer i den tykkeste delen av tallerkenen. Stekeovnen slår seg av når den innstilte Steketermometer temperaturen er nådd.
	Vannmengden til dampfunksjonen.
	Forvarm produktet før du starter tilberedningen.
	Brethøyde.

Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør
P1 Roastbiff, rå	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tykke stykker	 2; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P2 Roastbiff, medium		
P3 Roastbiff, godt stekt		

	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
P4	Biff, medium	180 - 220 g per stykk; 3 cm tykke skiver	  3; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P5	Oksestek / brasert (ribbe, rund, tykk flanke)	1.5 - 2 kg	  2; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.
P6	Roastbiff, rå (langtidssteking)		
P7	Roastbiff, medium (langtidssteking)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	  2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykværnet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P8	Roastbiff, godt stekt (langtidssteking)		
P9	Filet av biff, rå (langtidssteking)		
P10	Filet av biff, medium (langtidssteking)	0,5-1,5 kg; 5-6 cm tykke stykker	  2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykværnet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P11	Filet av biff, passe stekt (langtidssteking)		
P12	Kalvestek (f.eks. skulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker	  2; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Tilsett væske. Stek det tildekket.
P13	Svinestek eller skulder	1.5 - 2 kg	  2; stekeform på rist Snu kjøttet etter halve steketiden.
P14	Pulled pork (langsom tilberedning)	1.5 - 2 kg	  2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
P15	Svinekam, fersk	1 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker	  2; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt.
P16	Svineribbe	2 - 3 kg; bruk rå, 2-3 cm tynne ribber	 3; langpanne Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.
P17	Lammelår med ben	1.5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker	  2; stekeform på stekebrett Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.
P18	Hel kylling	1 - 1.5 kg; fersk	 2;  200 ml; gryterett på stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
P19	Halv kylling	0.5 - 0.8 kg	  3; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt.

	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
P20	Kyllingbryst	180 - 200 g per stykk	  2; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.
P21	Kyllinglår, ferske	-	  3; stekebrett Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere tempera- tur og kok dem lenger.
P22	Hel and	2 - 3 kg	  2; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.
P23	Hel gås	4 - 5 kg	  2; langpanne Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrettet. Snu gåsen etter halve steketiden.
P24	Kjøttpudding	1 kg	  2; rist Bruk favorittkrydderet ditt.
P25	Hel fisk, grillet	0.5 - 1 kg per fisk	  2; stekebrett Fyll fisken med smør og bruk favorittkrydder og urter.
P26	Fiskefilét	-	  3; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt.
P27	Ostekake	-	 2;  28 cm rund form på rist
P28	Eplekake	-	  2;  100 - 150 ml; stekebrett
P29	Epleterte	-	 2; paiform på rist
P30	Eplekake	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm paiform på rist
P31	Brownies	2 kg av deig	 3; langpanne
P32	Sjokolademuffins	-	  2;  100 - 150 ml; muffinsbrett på rist
P33	Brødkake	-	 2; loff-form på rist
P34	Bakte poteter	1 kg	 2; stekebrett Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.
P35	Båter	1 kg	 3; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Skjær potetene i biter.
P36	Stekt blandede grønnsaker	1 - 1.5 kg	 3; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Del grønnsakene i stykker.
P37	Kroketter, frosne	0.5 kg	 3; stekebrett

	Rett	Vekt	Breththøyde / tilbehør
P38	Pommes frites, fros-sen	0.75 kg	 3; stekebrett
P39	Kjøtt- / grønnsaks-lag med tørre på-staplater	1 - 1.5 kg	 2; gryterett på rist
P40	Potetgrateng (råpote-ter)	1 - 1.5 kg	 1; gryterett på rist Roter retten etter halve tilberedningstiden.
P41	Fersk pizza, tynn	-	  2;  100 ml; stekebrett med bakepapir
P42	Pizza fersk, tykk	-	  2; stekebrett med bakepapir
P43	Quiche	-	 2; stekeform på rist
P44	Baguette / Ciabatta / loff	0.8 kg	  2;  150 ml; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff.
P45	Fullkornbrød / rug-brød / mørkt brød	1 kg	  2;  150 ml; stekebrett med bakepapir / brød-form på rist

7.6 Endre: Innstillinger

- Drei bryteren for ovnsfunksjonene til  for å gå inn i Meny.
- Velg  Trykk OK.
- Drei kontrollbryteren for å velge innstilling. Trykk på OK.
- Juster verdien. Trykk på OK.
Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å gå ut av Meny.

Meny: Innstillinger

Innstilling	Verdi
01 Tid på dagen	Endre
02 Skjermlysstyrke	1 - 5
03 Tastelyder	1 – Pip, 2 – Klikk, 3 – Lyd av
04 Summerlyd	1 - 4
05 Steketermometer Handling	1 – Alarm og stopp, 2 – Alarm
06 Tidsinnstilling	På/Av
07 Lys	På/Av
08 Hurtigoppvarming	På/Av

Innstilling	Verdi
09 Rengjøringspåminnel-se	På/Av
10 Wi-Fi	På/Av
11 Automatisk fjernkon-troll	På/Av
12 Glem nettverk	Ja / Nei
13 Demomodus	Aktiveringskode: 2468
14 Programvareversjon	Kontroller
15 Tilbakestill alle innstil-linger	Ja / Nei

7.7 Energisparing



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

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

- Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

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

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

Tilberedning med varmluft
Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

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

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes. Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.
- Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

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

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

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

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

8. TILLEGGSFUNKSJONER

- 8.1 Sperre** 
- Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.
- Slå den på når produktet er i gang – den angitte matlagingen fortsetter, betjeningspanelet er låst.
- Slå den på når produktet er av – den kan ikke slås på, betjeningspanelet er låst.
-  OK – trykk og hold for å slå på funksjonen.
- Det høres et lydsignal.  blinker 3 ganger når låsen er slått på.
-  OK – trykk og hold for å slå på funksjonen.

- 8.2 Automatisk utkobling**
- Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmefunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

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

- Den automatiske utkoblingen fungerer ikke med funksjonene: Lys, Steketermometer, Utsatt tid.
- 8.3 Kjølevifte**
- Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

9. KLOKKEFUNKSJONER

9.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

 Tid på dagen	For å stille klokken som viser gjelden- de klokkeslett.
 Varselur	For å angi tidsnedtelling. Når timeren er ferdig høres et lydsignal. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen.
 Tilbered- ningstid	For å stille inn tilberedningsvarighet. Når tidsuret er ferdig, høres signalet og varmefunksjonen slås automatisk av.
 Utsatt tid	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
 Tidsinnstil- ling	For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirk- ning på bruk av ovnen.

9.2 Innstilling: Tid på dagen

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene
til  for å gå inn i Meny.
2. Drei kontrollbryteren for å velge  / Tid
på dagen.
3. Drei kontrollbryteren for å stille inn låsen.
4. Trykk på OK.

9.3 Innstilling: Varselur

1. Trykk på .

Displayet viser: 0:00 og .

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

Når tiden er ute, trykk på OK og drei bryteren
for ovnsfunksjonene til av-posisjonen.

9.4 Innstilling: Tilberedningstid

1. Drei bryteren for å velge ovnsfunksjonen
og angi temperaturen.

2. Trykk gjentatte ganger på .

Displayet viser: 0:00 og .

3. Drei kontrollbryteren for å stille
inn Tilberedningstid.

4. Trykk på OK.

Timeren starter nedtelling med det samme.

Når tiden er ute, trykk på OK og drei bryteren
for ovnsfunksjonene til av-posisjonen.

9.5 Innstilling: Utsatt tid

1. Vri knappen for varmefunksjonene for å
velge funksjonen:

2. Trykk gjentatte ganger på .

Displayet viser: tid på dagen  START.

3. Drei på kontrollbryteren for å stille
starttiden.

4. Trykk på OK.

Displayet viser: --:--  STOPP .

5. Drei på kontrollbryteren for å stille
sluttiden.

6. Trykk på OK.

Tidtakeren starter nedtelling ved angitt
starttid.

Når tiden er ute, trykk på OK og drei bryteren
for ovnsfunksjonene til av-posisjonen.

9.6 Slå av og på: Tidsinnstilling

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene
til  for å gå inn i Meny.

2. Drei kontrollbryteren for å velge  /
Tidsinnstilling. Se kapittelet "Daglig bruk",
Meny: Innstillinger.

3. Trykk på OK.

4. Drei kontrollbryteren for å slå funksjonen
av og på.

5. Trykk på OK.

10. BRUK AV TILBEHØRET

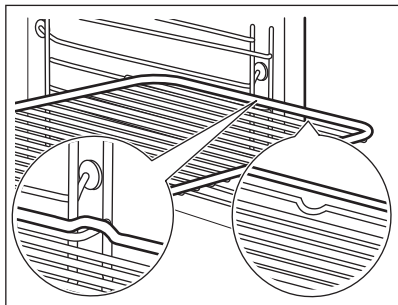
⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

10.1 Innsetting av tilbehør

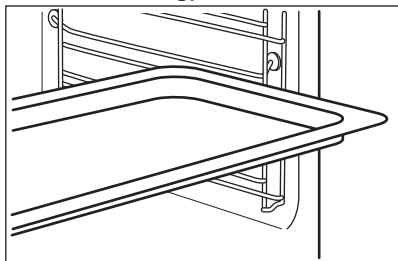
Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Rist



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

Stekebrett / Langpanne



Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.

10.2 Steketermometer

Den måler temperaturen i maten.

To temperaturer må stilles inn:

- °C - temperaturen inne i produktet.
-  - kjernetemperaturen for maten.

Slik får du best tilberedningsresultater:

- Ingrediensene bør holde romtemperatur.
- Ikke bruk det til flytende retter.
- Under tilberedning må nålen på steketermometeret settes helt inn i retten.

Matlaging med: Steketermometer

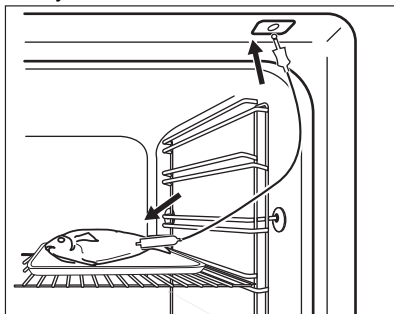
⚠ ADVARSEL!

Siden matsensoren og hyllestøttene blir svært varme er det en risiko for brannskader. Ikke berør håndtaket på steketermometeret med bare hender. Bruk alltid grillvotter.

1. Slå på produktet.
2. Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.
3. Steketermometeret i retten:

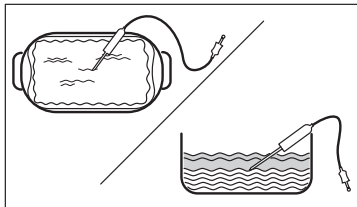
Kjøtt, fjærkre og fisk

Stikk hele spissen av steketermometeret inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen.



Gryterett

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



4. Plugg steketermometeret inn i kontakten som befinner seg på sideveggen inne i produktet. Se i «Produktbeskrivelse». Displayet viser den aktuelle temperaturen i steketermometeret.

5. – trykk for å angi kjernetemperaturen til sensoren.
6. Trykk på OK.
Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Du kan velge å stoppe eller å fortsette tilberedningen for å sikre at maten er godt stekt.
7. Ta pluggen til steketermometeret ut av kontakten og ta ut retten.

11. RÅD OG TIPS

11.1 Råd om tilberedning

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

Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

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

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
°C	Temperatur
	Tilbehør



Hyllenivå



Tilberedningstid (min)

11.2 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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

- **Pizzapanne** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm
- **Bakebrett** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26cm
- **Ramekiner** – keramikk, diameter 8cm, høyde 5 cm
- **Tertebunnsform** - mørk, ikke-refleksiv, diameter 28cm

11.3 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		°C		
Søt små gjærbakst, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Rundstykker, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	30 - 40
Frossen pizza, 0,35 kg	rist	220	2	10 - 15

		°C		
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	25 - 35
Brownies	stekebrett eller langpanne	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	200	3	25 - 30
Sukkerbrødbunn	sukkerbrødform på rist	180	2	15 - 25
Formkake med sylte- tøy	bakeform på rist	170	2	40 - 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	25 - 30
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	25 - 30
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	25 - 35
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	20 - 30
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	200	3	25 - 30
Middelhavsgrønnsa- ker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	25 - 30

11.4 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

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

				°C	
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm ¹⁾	Over- og undervarme	Rist	2	170	40 - 50
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm ¹⁾	Ekte Varmluft	Rist	2	160	40 - 50
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm ¹⁾	Ekte Varmluft	Rist	2 og 4	160	40 - 60
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	3	140 - 150	20 - 40
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	2 og 4	140 - 150	25 - 45
Kjeks	Over- og undervarme	Stekebrett	3	140 - 150	25 - 45
Smørbrød, 4 - 6 stykker ¹⁾	Grill	Rist	4	maks.	1 - 5
Biffburger, 6 biter, 0,6 kg ²⁾	Grill	Rist, langpanne	4	maks.	20 - 30

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

²⁾ Plasser risten på det tredje hyllenivået og langpannen på det andre hyllenivået i ovnen. Forvarm ovnen i 10 minutter. Snu maten halvveis inn i steketiden.

12. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

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

Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene i døren. For å redusere kondensen, kan du la produktet være i gang i 10 minutter før du lager mat. Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

Tilbehør

- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

12.2 Rengjøring av ovnsrommet

Rengjør ovnsrommet for å fjerne kalkrester etter damptilberedning.



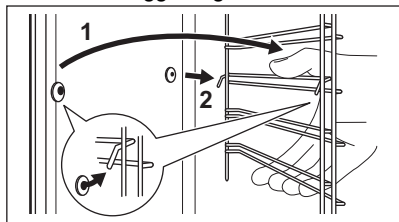
For funksjonen: SteamBake rengjør ovnen etter hver 5. til 10. tilberedning.

1. Hell 250 ml hvit eddik i ovnsrommet. Bruk maks 6 % eddik uten tilsetningsmidler.
2. La eddiken løse opp kalkrestene i romtemperatur i 30 minutter.
3. Rengjør ovnsrommet med varmt vann og en myk klut.

12.3 Fjerning av hyllestøttene

Fjern hyllestøttene for å rengjøre produktet.

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



Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.

Holderne på de uttrekkbare skinnene må peke forover.

12.4 Pyrolytisk rengjøring



ADVARSEL!

Det er fare for brannskader.



FORSIKTIG!

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

Ikke start funksjonen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt.

Når rengjøringen starter, er døren til produktet lukket og lampen er av. Til døren låses opp viser displayet .

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengjør ovnsbunnen og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.
4. Drei bryteren for varmefunksjonene for å gå inn i menyen .
5. Drei på kontrollbryteren for å velge Rengjøring  og trykk OK.

Mulighet	Varighet
C1 - Lett rengjøring	1 h
C2 - Normal rengjøring	1 h 30 min

6. Drei kontrollbryteren for å velge rengjøringsprogrammet og trykk på OK.
7. Trykk på OK for å starte rengjøring.
8. Etter rengjøring, drei bryteren for varmefunksjoner til av-posisjonen. Døren kan åpnes så snart ovnen er avkjølt.
9. Vent til produktet er kaldt, og rengjør deretter innsiden med en myk klut.

12.5 Rengjøringspåminnelse

Ovnen påminner deg når den skal rengjøres med pyrolytisk rengjøring.  blinker i displayet i 5 s etter hver tilberedningsøkt.

1. Tast inn Meny for å slå av påminnelsen.
2. Velg Innstillinger, Rengjøringspåminnelse.

12.6 Fjerning og montering av døren

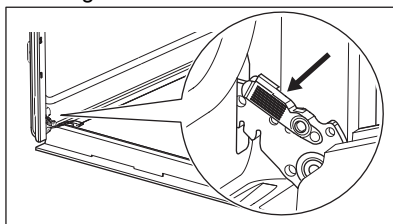
Ovnsdøren har tre glass. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre dem. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.



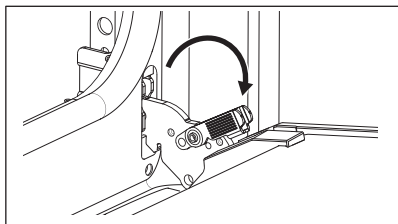
FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

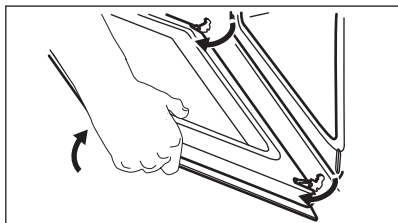
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



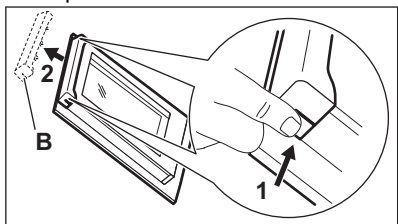
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



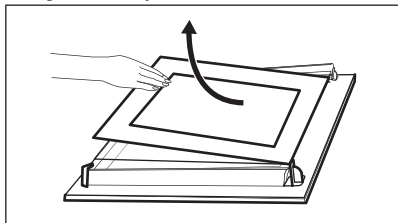
3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



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



6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Start fra det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.



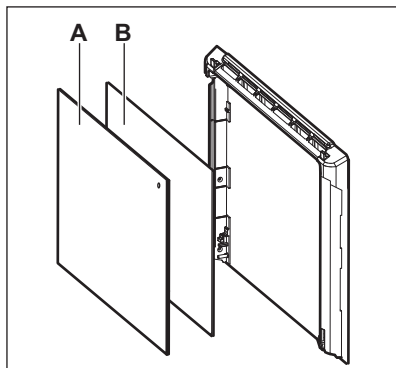
8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

9. Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.

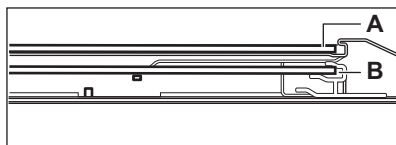
Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

Pass på at du setter glasspanelene (**A** og **B**) på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/utskriften på siden av glasspanelet. Hvert av glasspanelene ser forskjellige ut for å gjøre demontering og montering enklere.

Dørlisten klikker når den installeres riktig.



Pass på at du setter det midtre glasset på riktig plass.



12.7 Skifte lyspære

⚠ ADVARSEL!

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

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

⚠ FORSIKTIG!

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

Bakre ovnslampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.

2. Rengjør glassdekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.

4. Monter glassdekselet.

13. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva må gjøres, hvis...

Problem	Kontroller at...
Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.	Produktet er riktig koblet til strømforsyningen.
Produktet blir ikke varmt.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er deaktivert.
Produktet blir ikke varmt.	Døren til produktet er lukket.
Produktet blir ikke varmt.	Sikringen har gått.
Produktet blir ikke varmt.	Sperre er deaktivert.
Lampen er slått av.	Baking med fukt - er aktivert.
Lampen fungerer ikke	Lyspæren har gått.
Steketermometer starter ikke.	Pluggen til Steketermometer er satt helt inn i kontakten.
Err C2	Du trakk Steketermometer -støpslet ut av stikkkontakten.
Err C3	Døren er lukket eller dørlåsen er ikke ødelagt.
Err F102	Døren til produktet er lukket.
Err F102	Dørlåsen er ikke ødelagt.
Displayet viser 00:00.	Det var strømbrudd. Angi tid på dagen.
Vannet lekker ut av ovnen.	Det er for mye vann i ovnen.



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

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13.2 Servicedata

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

14. ENERGIEFFEKTIV

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

Leverandørens navn	Electrolux	
Modellidentifikasjon	CKH8000B0 949499875 EOK8P2B0 949499874	
Energieffektivitetsindeks	81.2	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWt/syklus	
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.69 kWt/syklus	
Antall ovner	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	72 l	
Ovnstyper	Innebygd ovn	
Masse	CKH8000B0	33.3 kg
	EOK8P2B0	33.2 kg

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

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

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



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



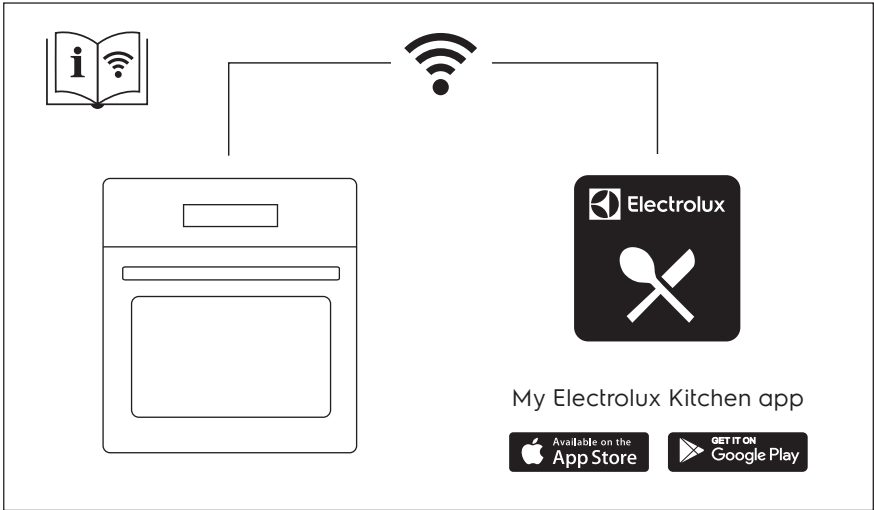
Ladda ner **My Electrolux Kitchen**-appen för fler recept, tips och felsökning.



Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	126
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	128
3. INSTALLATION.....	131
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	132
5. KONTROLLPANEL.....	133
6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	133
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	134
8. TILLVALSFUNKTIONER.....	139
9. KLOCKFUNKTIONER.....	140
10. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	141
11. RÅD OCH TIPS.....	142
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	144
13. FELSÖKNING.....	147
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	148
15. MILJÖSKYDD.....	148



1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

1.2 Allmän säkerhet

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

- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrepp.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	590 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	569 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	548 mm
Djup med öppen lucka	1022 mm

Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
--	-----------

Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
--	---------

Monteringsskruvar	4x25 mm
-------------------	---------

2.2 Elanslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

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

Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

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

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

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

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Dela inte ditt Wi-Fi-lösenord.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

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

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskadorna, brand eller skador på produkten.

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

- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Pyrolytisk rengöring

VARNING!

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

- Innan den katalytiska rengöringen och föruppvärmningen startas ska följande tas bort från ugnen:
 - Eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, ugnsstegar osv., som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, redskap osv. med non-stick-beläggning.
- Läs noga igenom alla instruktioner för pyrolytisk rengöring.
- Håll barn borta från produkten när pyrolytisk rengöring är igång. Produkten blir mycket varm och varm luft släpps ut från de främre ventilationsöppningarna.
- Pyrolytisk rengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmaterial, och därför bör användaren:
 - Ombesörja god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
 - ge god ventilation under och efter den första förvärmningen.
- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolytisk rengöring för att undvika att skada glasrutorna.
- Ångor som släpps ut från pyrolytisk rengöring/matlagningsrester är inte skadliga för

människor, inte heller för barn och eller personer med olika sjukdomstillstånd.

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

2.6 Invändig belysning

VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

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

2.7 Service

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

2.8 Avyttring

VARNING!

Risk för personskadorna eller kvävning föreligger.

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

- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. INSTALLATION



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

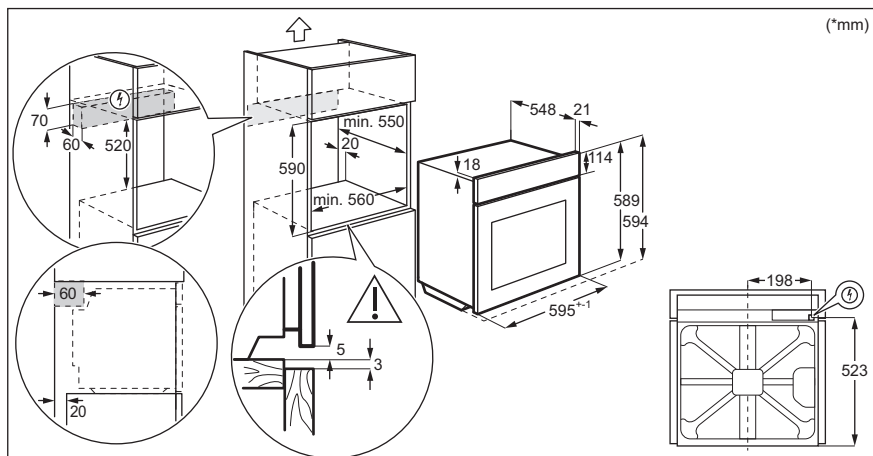
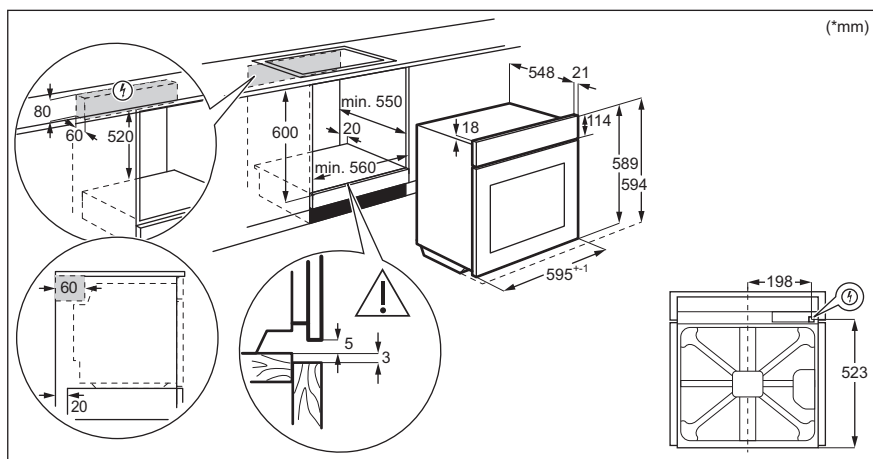
3.1 Inbyggnad



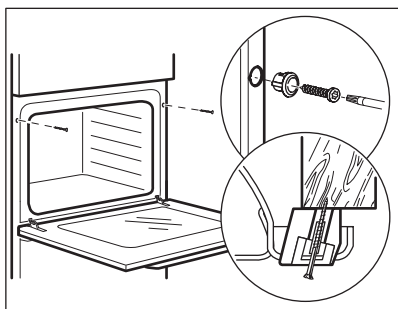
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

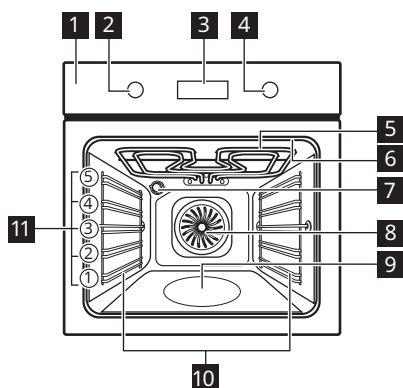


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsvred för tillagningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Inställningsvred
- 5 Värmeelement
- 6 Uttag för matlagningstermometern
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Fördjupning i ugnsutrymmet
- 10 Ugnsstegar, borttagbara
- 11 Hyllplaceringar

4.2 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärll, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.

- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen inuti maten.
- **Teleskopskenor**
För att sätta in och ta bort plåtar och galler enklare.

5. KONTROLLPANEL

5.1 Slå på och stänga av produkten

För att slå på ugnen:

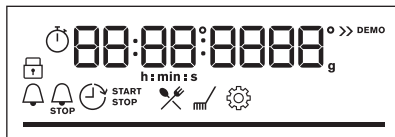
1. Tryck på vredet. Vredet fälls ut.
2. Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.
3. Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.

Stäng av produkten genom att vrida vredet för tillagningsfunktioner till .

5.2 Översikt av kontrollpanelen

	Tryck för att ställa in: Klockfunktioner.
	Tryck och håll in för att ställa in funktionen snabbuppvärmning
	Tryck på för att slå på eller för att stänga av ugnslampan.
	Tryck för att ställa in matlagningstermometerns tillagningstemperatur
OK	Tryck på för att bekräfta ditt val.

5.3 Indikeringar på displayen



Display med inställda knappfunktioner.

	Produkten är låst.
	Öppna menyn och välj ikonen för att öppna: Assisterad matlagning.
	Öppna menyn och välj ikonen för att öppna: Rengöring.
	Öppna menyn och välj ikonen för att öppna: Inställningar
	Snabbuppvärmning är aktiverad.
	Ångtillagning är påslagen.
	Matlagningstermometer är aktiverad.
	Signalur är aktiverad.
	Sluttid är aktiverad.
	Tidsfördröjning är aktiverad.
	Upp timer är aktiverad.
	Wi-Fi är aktiverat.
	Fjärrstyrning är påslagen.
	Visar temperatur eller tid. Stapeln är helt röd när ugnen når den inställda temperaturen.

6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Första rengöring

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

3. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

6.2 Initial föruppvärmning

Före den första användningen ska tiden ställas in och den tomma ugnen förvärmas.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 1 t.

3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen.
Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen.
Låt ugnen stå på i ca 15 min.

Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att luftflödet i rummet är tillräckligt.

6.3 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

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

1. Så här laddar du ned My Electrolux Kitchen -appen: Skanna QR-koden på typskylten med kameran på din mobila enhet för att omdirigeras till Electrolux hemsida.
Typskylten sitter på ugsutrymmets främre ram. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.
2. Följ instruktionerna i appen.
3. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja .

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

Frekvens	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max Effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-modul	NIUS-50

6.4 Programvarulicenser

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

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

7. DAGLIG ANVÄNDNING



⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Tillagningsfunktioner



Varmluft

För tillagning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen 20 - 40 °C lägre än för Över-/undervärme.



Över-/undervärme

Tillagning och stekning på en ugnsnivå.



SteamBake

För att tillsätta fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning. Konservering av frukt eller grönsaker.



Fryst mat

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



Pizza/Paj

För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.



Undervärme

För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.



Bakning med fukt

Den här funktionen är till för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen inuti maskinen skilja sig från den inställda temperaturen. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.



Grill

För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.



Varmluftsgrillning

stekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.



Meny

Så här öppnar du menyn: Assisterad matlagning, Rengöring, Inställningar.



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

7.2 Anteckningar om: Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesigns (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

7.3 Inställning: Tillagningsfunktioner

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

- tryck och håll in för att slå på funktionen: Snabbuppvärmning. Den är tillgänglig för vissa ugnsfunktioner.

7.4 Inställning: Ångtillagning

Se till att ugnen är kall.

1. Fyll ugnens bottenfördjupning med maximalt 250 ml kranvatten.

Fyll inte på ugnens botten när ugnen är påslagen eller medan den fortfarande är varm.

2. Vrid vredet för att välja tillagningsfunktion .
 3. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen .
 4. Förvärm den tomma produkten i 10 min för att skapa fuktighet.
 5. Sätt in maten i produkten.
- När tillagningen har avslutats:

- Ugnen stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge.
- Öppna luckan försiktigt. Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador.
- Se till att ugnen är kall. Ta bort kvarvarande vatten från ugnsutrymmets fördjupning.

7.5 Inställning: Assisterad matlagning

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen tillagningsfunktion och temperatur. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

För vissa av rätterna kan du även tillaga med Matlagningstermometer. I vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare
- Medium
- Well Done

1. Öppna Meny med funktionsratten .
2. Välj . Tryck på OK.
3. Vrid på kontrollvredet för att välja ett nummer för maträtten. Tryck på OK.
4. Placera maten inuti produkten. Tryck på OK.

Assisterad matlagning

Teckenförklaring	
	Matlagningstermometer tillgänglig. Placera Matlagningstermometer i den tjockaste delen av maträtten. Ugnen stängs av när inställd Matlagningstermometer temperatur har uppnåtts.

Teckenförklaring	
	Mängden vatten för ångfunktionen.
	Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.
	Ugnsnivå.

Maträtt		Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P1	Rostbiff, rare		
P2	Rostbiff, medium	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tjocka bitar	  2; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P3	Rostbiff, well done		
P4	Biff, medium	180 - 220 g per bit; 3 cm tjocka skivor	   3; tillaga i ugnsform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P5	Rostbiff/bräserad (Hel entrecote, innanlår, fransyska))	1.5 - 2 kg	  2; tillaga i ugnsform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
P6	Rostbiff, rare (långsam tillagning)		
P7	Rostbiff, medium (långsam tillagning)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tjocka bitar	  2; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P8	Rostbiff, well done (långsam tillagning)		
P9	Filé eller biff, rare (långsam tillagning)		
P10	Filé eller biff, medium (långsam tillagning)	0,5–1,5kg; 5–6 cm tjocka bitar	  2; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P11	Filé eller biff, done (långsam tillagning)		
P12	Kalvstek (t.ex. bog)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tjocka bitar	  2; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor. Tillsätt vätska. Övertäckt stek.
P13	Fläskstek, hals eller bog	1.5 - 2 kg	  2; tillaga i ugnsform på galler Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P14	Pulled pork (långsam tillagning)	1.5 - 2 kg	  2; bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P15	Fläskkarré, färsk	1 - 1.5 kg; 5–6 cm tjocka bitar	  2; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor.
P16	Revben från gris	2 - 3 kg; använd råa, 2–3 cm tunna revbensspjäll	 3 långpanna Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P17	Lammfiol med ben	1.5 - 2 kg; 7–9 cm tjocka bitar	  2; tillaga i ugnform på galler Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P18	Hel kyckling	1 - 1.5 kg; färska	 2;  200 ml; gryta på bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
P19	Halv kyckling	0.5 - 0.8 kg	  3; bakplåt Använd dina favoritkryddor.
P20	Kycklingbröst	180 - 200 g per styck	   2; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.
P21	Kycklinglår, färska	-	  3; bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.
P22	Hel anka	2 - 3 kg	  2; tillaga i ugnform på galler Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet i ugnformen. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P23	Hel gås	4 - 5 kg	  2; långpanna Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.
P24	Köttfärslimpa	1 kg	  2; galler Använd dina favoritkryddor.
P25	Hel fisk grillad	0.5 - 1 kg per fisk	  2; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.
P26	Fiskfilé	-	  3; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor.
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform på galler
P28	Äppelkaka	-	  2;  100 - 150 ml; bakplåt
P29	Äppeltarte	-	 2; pajform på galler
P30	Äppelpaj	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm pajform på galler

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P31	Brownies	2 kg av deg	3; långpanna
P32	Chokladmuffins	-	2; 100 - 150 ml; muffinsbricka på galler
P33	Limpkaka	-	2; brödform på galler
P34	Bakad potatis	1 kg	2; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.
P35	Klyftor	1 kg	3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar.
P36	Grillade grönsaker	1 - 1.5 kg	3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar.
P37	Kroketter, frysta	0.5 kg	3; bakplåt
P38	Pommes frites, frysta	0.75 kg	3; bakplåt
P39	Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor	1 - 1.5 kg	2; stekgryta på galler
P40	Potatisgratäng (rå potatis)	1 - 1.5 kg	1; stekgryta på galler Vänd rätten efter halva tillagningstiden.
P41	Färs pizza, tunn	-	2; 100 ml; bakplåt klädd med bakplåtspapper
P42	Färs pizza, tunn	-	2; bakplåt täckt med bakplåtspapper
P43	Quiche	-	2; bakform på galler
P44	Baguette/ciabatta/ ljust bröd	0.8 kg	2; 150 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.
P45	Helkorn/rågbröd/ mörkt bröd	1 kg	2; 150 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper / brödform på galler

7.6 Ändra: Inställningar

1. Öppna Meny med funktionsratten .
2. Välj . Tryck på **OK**.
3. Vrid kontrollvredet för att välja inställning.
Tryck på **OK**.
4. Justera värdet. Tryck på **OK**.
Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

Meny: Inställningar

	Inställning	Värde
01	Klockslag	Ändra
02	Ljusstyrka i display	1 - 5
03	Knappljud	1 - Ljudsignal, 2 - Klick, 3 - Ljud av
04	Ljudvolym knappar	1 - 4

	Inställning	Värde
05	Matlagningstermometer Åtgärd	1 - Larm och stopp, 2 - Larm
06	Uptimer	På/Av
07	Belysning	På/Av
08	Snabbuppvärmning	På/Av
09	Påminnelse om rengöring	På/Av
10	Wi-Fi	På/Av
11	Automatisk fjärrstyrning	På/Av
12	Glöm nätverk	Ja/Nej
13	Demoläge	Aktiveringskod: 2468.
14	Programversion	Kontrollera
15	Återställ alla inställningar	Ja/Nej

7.7 Energibesparing



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

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

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

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

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

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

Laga mat med släckt belysning

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

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

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

8. TILLVALSFUNKTIONER

8.1 Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst.

Slå på den när ugnen är avstängd – den kan inte slås på, kontrollpanelen är låst.

 OK – tryck och håll inne för att slå på funktionen.

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

 OK – tryck och håll inne för att stänga av funktionen.

8.2 Automatisk avstängning

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

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

 (°C)	 (t)
250 - maximalt	3

Den automatiska avstängningen fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Tidsfördröjning .

8.3 Kylfläkt

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

9. KLOCKFUNKTIONER

9.1 Beskrivning av klockfunktioner

 Klockslag	För att ställa in klockan som visar aktuell tid.
 Signalur	För att ställa in en timer. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion.
 Tillagnings-tid	För att ställa in tillagningstiden. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stängs automatiskt av.
 Tidsfördröjning	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
 Upptider	För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

9.2 Inställning: Klockslag

- Öppna  Meny med funktionsratten .
- Vrid kontrollvredet för att välja / Klockslag.
- Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
- Tryck på OK.

9.3 Inställning: Signalur

- Tryck på .

Displayen visar: 0:00 och .

- Vrid på inställningsvredet för att ställa in Signalur.
- Tryck på OK. Timern startar nedräkningen omedelbart.

När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsvredet på avstängt läge.

9.4 Inställning: Tillagningstid

- Vrid ratten för att välja tillagningsfunktion och ställa in temperaturen.
- Tryck upprepade gånger på .

Displayen visar: 0:00 och .

- Vrid på kontrollvredet för att ställa in Tillagningstid.
- Tryck på OK.

Timern startar nedräkningen omedelbart.

När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsvredet på avstängt läge.

9.5 Inställning: Tidsfördröjning

- Välj tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.
- Tryck upprepade gånger på .

Displayen visar: tidpunkt  START.

- Vrid på kontrollvredet för att ställa in starttiden.
- Tryck på OK.

Displayen visar: --:-- ⌚ STOPP.

5. Vrid på kontrollvredet för att ställa in sluttiden.

6. Tryck på OK.

Timern börjar nedräkningen på inställd starttid.

När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsvredet på avstängt läge.

9.6 På- och avstängning: Upptimer



1. Öppna ≡ Meny med funktionsratten .

2. Vrid på kontrollvredet för att välja ⚙ / Upptimer. Se kapitlet "Daglig användning", Meny: Inställningar.

3. Tryck på OK.

4. Vrid på kontrollvredet för att slå på och stänga av funktionen.

5. Tryck på OK.

10. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

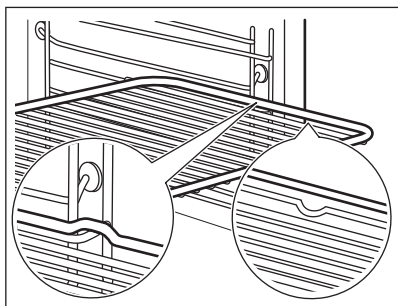
⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Sätta in tillbehör

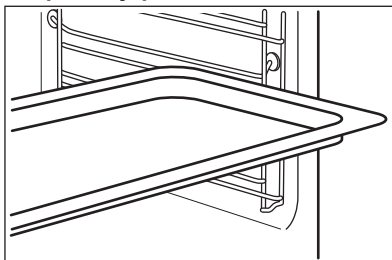
Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är för också enheterna tipsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

Galler



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

Bakplåt / Djup form



Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.

10.2 Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:

- °C - temperaturen inuti ugnen.
- 🔪 - tillagningstemperaturen.

För bästa resultat:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Den är inte lämplig för flytande rätter.
- Under tillagning måste matlagningstermometerns nål vara helt insatt i rätten.

Tillagning med: Matlagningstermometer

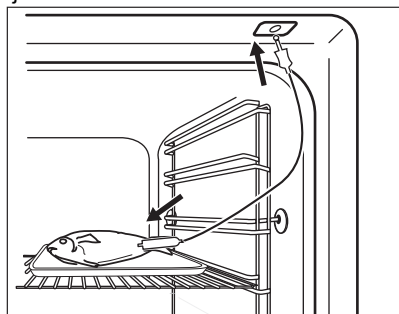
⚠ VARNING!

Då matlagningstermometern och ugnsstegarna blir mycket varma finns risk att man bränner sig. Vidrör inte matlagningstermometers skaft med bara händer. Använd alltid ugnshandskar.

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
3. Sätt i matlagningstermometern inuti maträtten:

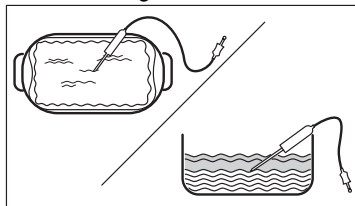
Kött, fågel och fisk

Sätt i hela matlagningstermometers nål i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.



Gryta

Sätt i termometerspetsen exakt i grytans mitt. Matlagningstermometern måste sitta stabilt under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometers silikonhandtag. Matlagningstermometers spets får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



4. Anslut matlagningstermometern i uttaget på produktens sidovägg. Se kapitlet "Produktbeskrivning".

På displayen visas matlagningstermometers aktuella temperatur.

5. - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.

6. Tryck på OK.

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

7. Dra ut matlagningstermometers kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

11. RÅD OCH TIPS

11.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur
	Tillbehör
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)

11.2 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

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

- **Pizzaform** - mörk, icke reflekterande, diameter 28cm
- **Bakform** - mörk, icke reflekterande, diameter 26cm

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

11.3 Bakning med fukt

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

		°C		
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Fryst pizza, 0,35 kg	Galler	220	2	10 - 15
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djup form	175	3	25 - 30
Sufflé, 6 st	keramiska portionsformar på galler	200	3	25 - 30
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
Viktoria kaka	gratängform på galler	170	2	40 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	25 - 30
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	25 - 30
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30

11.4 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

				°C	
Småkakor, 20 st/plåt	Över-/undervärme	Bakplåt	3	170	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35
Äppelpaj, 2 st 20 cm for- mar	Över-/undervärme	Galler	2	180	70 - 90
Äppelpaj, 2 st 20 cm for- mar	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90
Fettfri sockerkaka, kak- form Ø26 cm ¹⁾	Över-/undervärme	Galler	2	170	40 - 50
Fettfri sockerkaka, kak- form Ø26 cm ¹⁾	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50
Fettfri sockerkaka, kak- form Ø26 cm ¹⁾	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45
Mördegskakor	Över-/undervärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45
Rostat bröd, 4–6 bitar ¹⁾	Grill	Galler	4	max.	1 - 5
Hamburgare, 6 stycken, 0,6 kg ²⁾	Grill	Galler, lång- panna	4	max.	20 - 30

1) Förvärm maskinen i 10 minuter.

2) Placera gallret på den tredje nivån och långpannan på den andra ugnsnivån. Förvärm maskinen i 10 minuter. Vänd maten efter halva tillagningstiden.

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Rengöring

Rengöringsmedel

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

Daglig användning

- Torka inuti produkten efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.

- Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av produkten invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

Tillbehör

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

12.2 Rengöring av ugnens bottenfördjupning

Rengör nedsänkningen i ugnsutrymmet från kalkavlagringar efter tillagning med ånga.



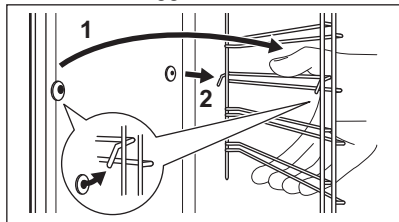
För funktionen: SteamBake rengör ugnen efter 5–10 användningar.

1. Häll 250 ml vitvinsvinäger i ugnsutrymmets nedsänkning. Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.
2. Låt vinägern lösa upp kalkavlagringarna i omgivningstemperatur under 30 minuter.
3. Rengör nedsänkningen med varmt vatten och en mjuk trasa.

12.3 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

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



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

Låsstiften på teleskopskenorna måste peka framåt.

12.4 Pyrolytisk rengöring



VARNING!

Det finns risk för brännskador.



FÖRSIKTIGHET!

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

Starta inte funktionen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt.

När rengöringen startar, låses luckan och lampan släcks. Tills luckan låses upp visar displayen .

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.
4. Öppna menyn med funktionsratten.
5. Vrid funktionsratten för att välja Rengöring och tryck OK.

Funktion	Kottid
C1 - Lätt rengöring	1 h
C2 - Normal rengöring	1 h 30 min
C3 - Grundlig rengöring	2 h 30 min

6. Välj rengöringsprogram med funktionsratten och tryck OK.
7. Tryck OK för att starta rengöringen.
8. Efter rengöring, vrid på vredet för värmefunktioner till avstängt läge. När ugnen svalnat igen låses luckan upp.
9. Vänta tills ugnen är kall och rengör den sedan invändigt med en mjuk trasa.

12.5 Påminnelse om rengöring

Maskinen påminner dig om när den ska rengöras med pyrolytisk rengöring. blinkar på displayen i 5 sek efter varje tillagning.

1. Ange Meny för att stänga av påminnelsen.
2. Välj Inställningar, Påminnelse om rengöring.

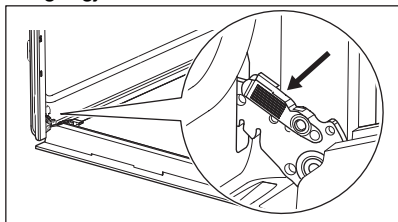
12.6 Demontering och montering av luckan

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

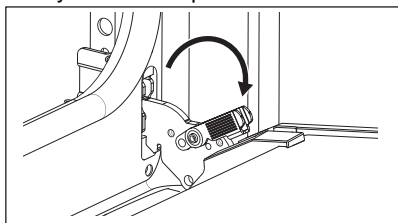
⚠ FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

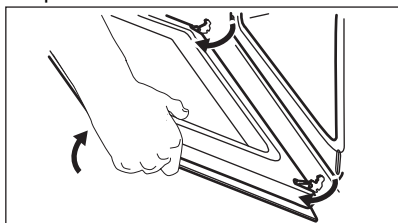
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



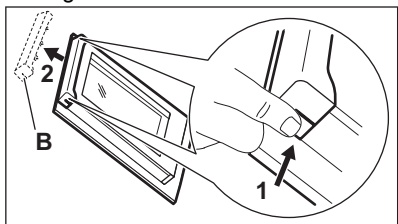
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



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

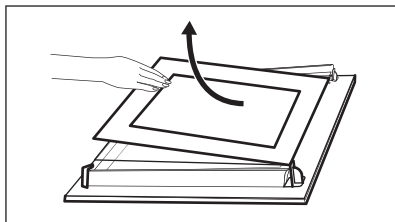


4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten **B** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.

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



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

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

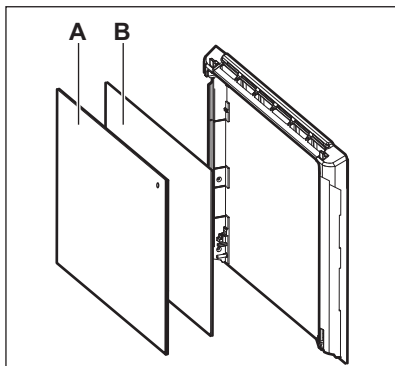
Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.

Var noga med att sätta tillbaka

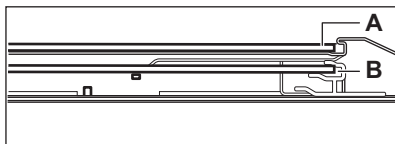
glaspanelerna (**A** och **B**) i rätt ordning.

Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen. Varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.



Se till att du monterar mittpanelen av glas korrekt på sin plats.



12.7 Byte av LED-lampa

VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

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

FÖRSIKTIGHET!

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

Bakre lampa

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

13. FELSÖKNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

Problem	Kontrollera att...
Det går inte att starta eller använda produkten.	Produkten är korrekt ansluten till eluttaget.
Produkten värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Produkten värms inte upp.	Produktens lucka är stängd.
Produkten värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.
Produkten värms inte upp.	Knapplås är avaktiverad.
Belysningen är släckt.	Bakning med fukt - är aktiverad.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.
Funktionen Matlagningstermometer fungerar inte.	Kontakten till Matlagningstermometer är ordentligt isatt i uttaget.
Err C2	Matlagningstermometer kontakten har tagits bort från uttaget.
Err C3	Ugnsluckan är stängd och ugnslåset är inte trasigt.
Err F102	Produktens lucka är stängd.
Err F102	Ugnslåset är inte trasigt.
Displayen visar 00:00.	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.
Vattnet rinner ut ur bottenfördjupningen.	Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen.



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

13.2 Servicedata

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

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort märkskylten från produkten.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

14. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverantörens namn	Electrolux	
Modellidentifiering	CKH8000B0 949499875 EOK8P2B0 949499874	
Energieffektivitetsindex	81.2	
Energieffektivitetsklass	A+	
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel	
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.69 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	72 l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	CKH8000B0	33.3 kg
	EOK8P2B0	33.2 kg

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

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.







