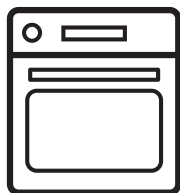




Electrolux



electrolux.com/register



EOK4B0V0

EOK4B0X0

DA	Brugsanvisning Ovn	2
EN	User Manual Oven	22
FI	Käyttöohje Uuni	42
IS	Notendaleiðbeiningar Ofn	63
NO	Bruksanvisning Ovn	84
SV	Bruksanvisning Inbygggnadsugn	104



VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores hjemmeside for at:



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



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



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

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter:

Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. BETJENINGSPANEL.....	9
6. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	10
7. DAGLIG BRUG.....	10
8. URFUNKTIONER.....	11
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	13
10. EKSTRAFUNKTIONER.....	13
11. RÅD OG TIPS.....	14
12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	17
13. FEJLFINDING.....	20
14. ENERGIEFFEKTIV.....	20
15. MILJØHENSYN.....	21

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.

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

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.

- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.

- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	590 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	594 mm
Højde bagest på apparatet	576 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	569 mm
Apparatets indbygningsdybde	548 mm
Dybde med åben dør	1022 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.

- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontakter.
- 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.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

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

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

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

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

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

2.5 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.

2.6 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.

- Brug kun originale reservedele.

2.7 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. INSTALLATION



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

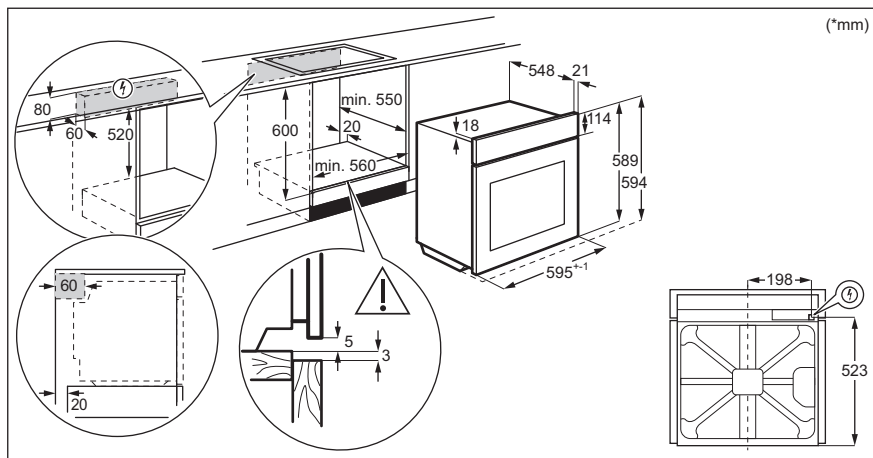
3.1 Indbygning

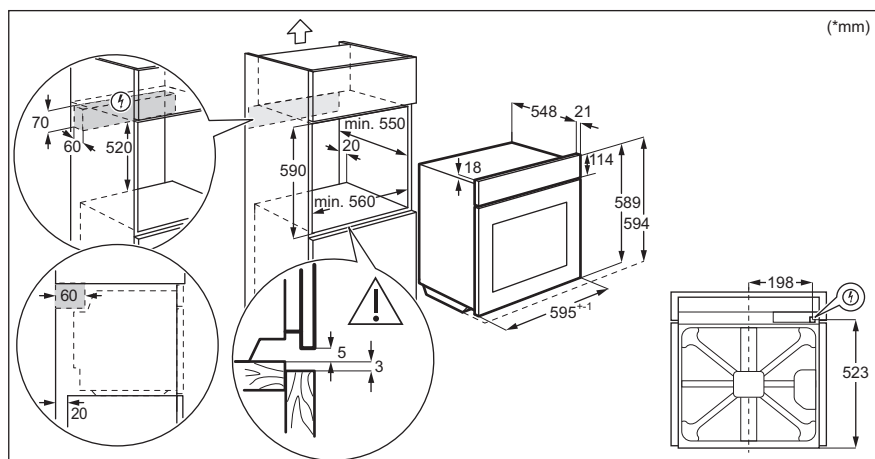


YouTube

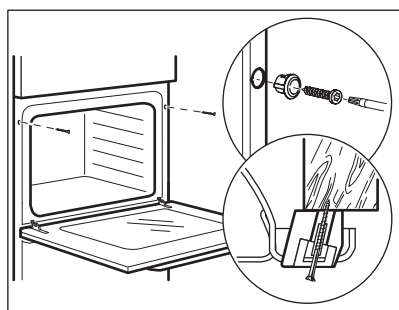
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



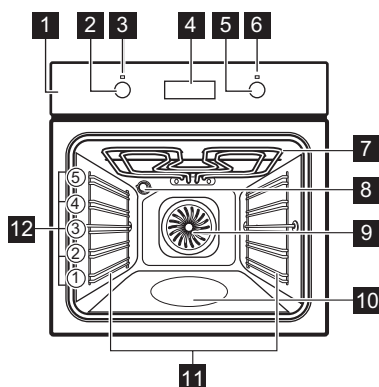


3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Strømindikator/symbol
- 4 Display
- 5 Kontrolknap (temperatur)
- 6 Temperaturindikator/-symbol
- 7 Varmelegeme
- 8 Ovnepære
- 9 Blæser
- 10 Prægning i ovnrum - Beholder til rengøring med vand
- 11 Ovnribbe, udtagelig
- 12 Ovnrriller

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.

5. BETJENINGSPANEL

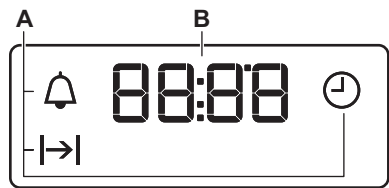
5.1 Forsænkbare knapper

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

5.2 Sensorfelter/knapper

—	Indstilling af tiden.
⌚	Indstilling af en urfunktion.
+	Indstilling af tiden.

5.3 Display



- A. Urfunktioner
- B. Timer

6. FØR FØRSTE ANVENDELSE

**ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Før brug første gang

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

 Trin 1	 Trin 2	 Trin 3
Indstil uret	Rengør ovnen	Forvarm den tomme ovn
1.  - tryk for at indstille tiden. Efter ca. 5 sek. holder displayet op med at blinke og viser klokkeslættet.	1. Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnribber ud af ovnen. 2. Ovnen og tilbehøret rengøres kun med en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.	1. Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  . Tid: 1 t. 2. Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  . Tid 15 min. 3. Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  . Tid 15 min.
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold. Placer tilbehøret og de aftagelige ribber i ovnen.		

7. DAGLIG BRUG

**ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Indstilling: Ovnfunktion

Trin 1	Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion .
--------	---

Trin 2	Drej kontrolknappen for at vælge temperatur.
Trin 3	Når tilberedningen ender, skal du dreje knapperne til slukket position for at slukke for ovnen.

7.2 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
0 Sluk-position	Ovnens er slukket.
 Lys	Til at tænde lampen.
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyl-deposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Pizza-funktionen	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig brun og en sprød bund.

Ovnfunktion	Applikation
 Optøning	Til optøning af mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de frosne madvarer.
 Hurtig grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad i store mængder og til ristning af brød.
 Over-/undervarme / Rengøring med vand	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille. Se kapitlet "Pleje og rengøring" for yderligere information om: Rengør med vand.

7.3 Bemærkninger om:Fugtig varmluft

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

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

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk.

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

8. URFUNKTIONER

8.1 Urfunktioner

Urfunktionstast	Applikation
 Aktuel tid	Bruges til at indstille, ændre eller kontrollere det aktuelle klokkeslæt.
 Varighed	Til indstilling af, hvor længe ovnen skal være tændt.

Urfunktionstast	Applikation
 Minutur	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, og også hvis ovnen er slukket.

8.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

Sådan indstilles: Aktuel tid

 - blinker, når ovnen sluttes til strømmen, hvis der var strømafbrydelse, eller hvis timeren ikke er indstillet.

+, **—** - tryk for at indstille tiden.
Efter ca. 5 sek. holder displayet op med at blinke og viser klokkeslættet.

Sådan ændrer du Aktuel tid

Trin 1  - tryk gentagne gange for at se eller ændre den aktuelle tid.  - begynder at blinke.

Trin 2 **+**, **—** - tryk for at indstille tiden.
Efter ca. 5 sek. holder displayet op med at blinke og viser klokkeslættet.

Sådan indstilles: Varighed

Trin 1 Indstil ovnfunktion og temperatur.

Trin 2  - tryk gentagne gange.  - begynder at blinke.

Trin 3 **+**, **—** - tryk for at indstille varigheden.
Displayet viser: .
 - blinker, når den indstillede tid er slut. Signalet lyder, og ovnen slukkes.

Trin 4 Tryk på en vilkårlig knap for at slå lydsignalet fra.

Trin 5 Drej knapperne til sluk-positionen.

Sådan indstilles: Minutur

Trin 1  - tryk gentagne gange.  - begynder at blinke.

Trin 2 **+**, **—** - tryk for at indstille tiden.
Funktionen begynder automatisk efter 5 sekunder.
Signalet lyder, når den indstillede tid er gået, .

Trin 3 Tryk på en vilkårlig knap for at slå lydsignalet fra.

Trin 4 Drej knapperne til sluk-positionen.

Sådan annullerer du Urfunktioner

Trin 1  - tryk gentagne gange, indtil symbolet for urfunktionen begynder at blinke.

Sådan annullerer du Urfunktioner

Trin 2

Tryk på og hold: .
Urfunktionen slukkes efter nogle få sekunder.

9. BRUG AF TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

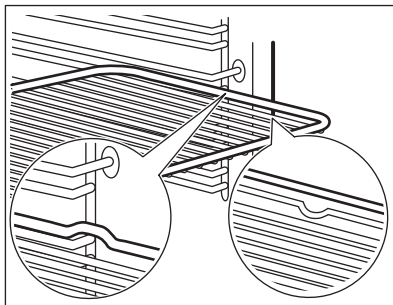
9.1 Isætning af tilbehør

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

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

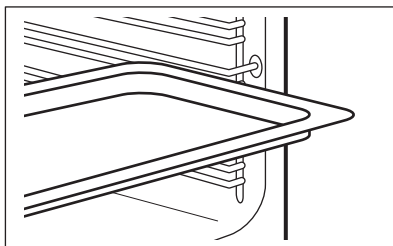
Grillrist:

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



Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



10. EKSTRAFUNKTIONER

10.1 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.

10.2 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte
komponenter kan medføre farlig
overopvarmning. For at hindre dette er ovnen
forsynet med en sikkerhedstermostat, som
afbryder strømforsyningen. Når temperaturen
er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

11. RÅD OG TIPS



Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Anbefalinger til tilberedning

Ovnens har ribber i fem ribber.

Tæl ribberne fra bunden af ovnen.

Din ovn kan bage eller stege anderledes end den ovn, du havde før.

Bagning af kager

Ovndøren må først åbnes, når 3/4 af den indstillede tilberedningstid er gået.

Hvis du bruger to bageplader samtidigt, skal du holde ét tomt niveau mellem dem.

Tilberedning af kød og fisk

Brug en bradepande til meget fedtholdig mad for at forhindre, at ovnen får permanente pletter.

Lad kødet hvile i ca. 15 minutter, før der skæres i det, så saften ikke siver ud.

Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under stegning. Tilføj vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre dannelse af røg.

Tilberedningstid

Tilberedningstiderne afhænger af typen af mad, konsistens og volumen.

Se, hvordan det går, mens maden tilberedes. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid osv.) til dit kogegrej, opskrifter og mængder, når du bruger dette apparat.

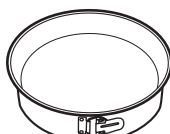
11.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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



Pizzaform

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter



Bageform

Mørk, ikke-reflekterende
26 cm diameter



Ramekiner

Keramisk
8 cm diameter, 5
cm højde



Tærtebundform

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter

11.3 Fugtig varmluft

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



Søde boller, 12 stk.



bageplade eller bradepande



(°C)

175



3



(min.)

40 - 50

		 (°C)		 (min.)
Boller, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	180	2	45 - 55
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Brownie	bageplade eller bradepande	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	190	3	45 - 55
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	35 - 45
Victoriakager	bageform på rist	170	2	35 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	170	3	30 - 40
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	180	3	40 - 50
Småkager, 16 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	30 - 45
Makroner, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærte, 16 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	40 - 50
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	180	3	35 - 45
Grøntsager fra Mid-delhavsløndene, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	35 - 45

11.4 Information til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/under-varme	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-/under-varme	Grillrist	2	180	70 - 90	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90	-
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm	Over-/under-varme	Grillrist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm	Varmluft	Grillrist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 min.
Smørkager	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smørkager	Over-/under-varme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 stykker	Grillstegning	Grillrist	4	maks.	1 - 5	Forvarm ovnen i 10 min.
Burgerbøf, 6 stk., 0,6 kg	Grillstegning	Grillrist, bradepande	4	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den fjerde rille, og bradepanden på den tredje rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdel af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 10 min.

12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Rengør og kontrollér dørpakningen omkring ovnrummets ramme.

Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



Hverdagsbrug

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.

Damp kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.



Tilbehør

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

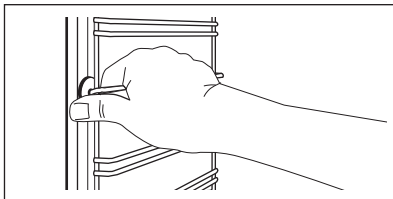
Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

12.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

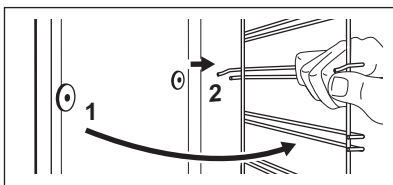
Trin 1 Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

Trin 2 Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



Trin 3 Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.

Trin 4 Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.



12.3 Anvendelse: Rengøring med vand

Denne rengøringsprocedure anvender fugt til at fjerne fedt og madpartikler fra ovnen.

Trin 1 Hæld vand i fordybningen i ovnrummet: 300 ml.

Trin 2 Indstil funktionen: 

Trin 3 Indstil temperaturen til 90 °C.

Trin 4 Lad ovnen være tændt i 30 min.

Trin 5 Sluk for ovnen.

Trin 6 Vent, til ovnen er kold. Tør ovnrummet med en blød klud.

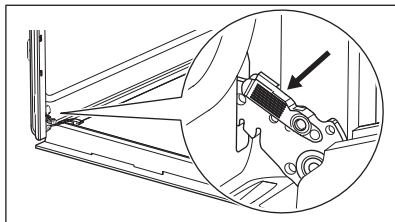
12.4 Fjernelse og installation: Låge

Ovnlågen har to glaspaneler. Du kan fjerne lågen og det indvendige glaspanel for at rengøre den. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.

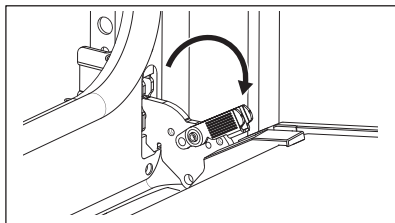
FORSIGTIG!

Brug ikke ovnen uden glaspanelerne.

Trin 1 Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.

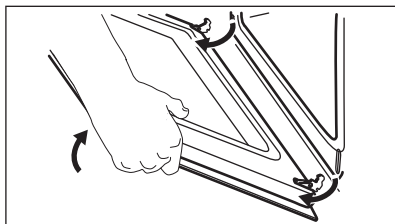


Trin 2 Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



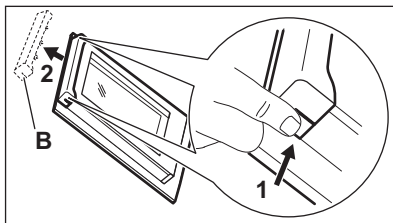
Trin 3 Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.

Trin 4 Læg lågen på en blød klud på en stabil overflade.

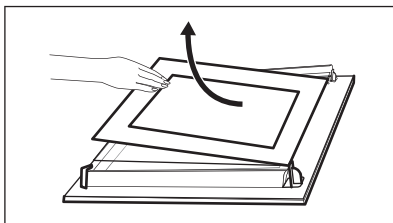


Trin 5 Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.

Trin 6 Træk lågelisten fremad, og tag den ud.



Trin 7 Hold ovnglasset i kanten foroven, og træk det forsigtigt ud. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.

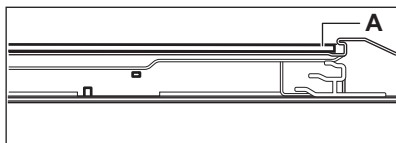


Trin 8 Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør glaspanelerne omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.

Trin 9 Montér glaspanelerne og ovnlågen efter rengøring.

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

Grafikken skal vende mod lågens indvendige side. Kontrollér efter installationen, at overfladen af glaspanelets ramme ikke er ru, når du rører ved den. Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten. Sørg for at sætte det inderste glaspanel i de rigtige lejer.



12.5 Udskiftning: Lampe

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

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

Før du udskifter pæren:

Trin 1

Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.

Trin 2

Tag stikket ud af kontakten.

Trin 3

Læg en klud i bunden af ovnrummet.

Baglampe

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

13. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Hvad gør du, hvis ...

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

Problem	Kontrollér, om ...
Ovnens opvarmes ikke.	Sikringen er sprunget.

Problem	Kontrollér, om ...
Dørpakningen er beskadiget.	Brug ikke ovnen. Kontakt det autoriserede servicecenter.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.

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 ovnens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

14. ENERGIEFFEKTIV

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

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	EOK4B0V0 949496362 EOK4B0X0 949496361
Energieffektivitetsindeks	81.2

Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.69kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Lydstyrke	72l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	EOK4B0V0	28.9kg
	EOK4B0X0	28.9kg

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

14.2 Energibesparelse



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

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

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.

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, er lampen slukket.

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.

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.
Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



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



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

- Warning / Caution-Safety information
- General information and tips
- Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	23
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	24
3. INSTALLATION.....	27
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	29
5. CONTROL PANEL.....	29
6. BEFORE FIRST USE.....	30
7. DAILY USE.....	30
8. CLOCK FUNCTIONS.....	31
9. USING THE ACCESSORIES.....	33
10. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	33
11. HINTS AND TIPS.....	34
12. CARE AND CLEANING.....	37
13. TROUBLESHOOTING.....	40
14. ENERGY EFFICIENCY.....	40
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	41

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other

similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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.
- 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 (mm ²)
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

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

2.5 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.

2.6 Service

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

2.7 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.

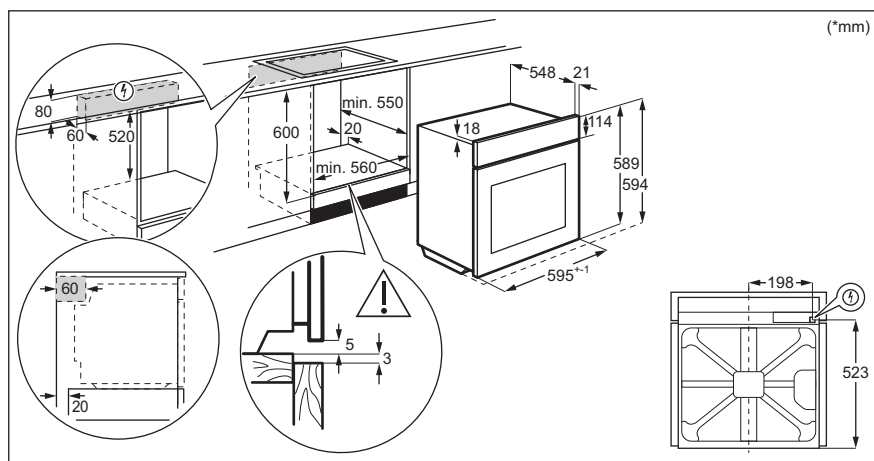
3.1 Building in



YouTube

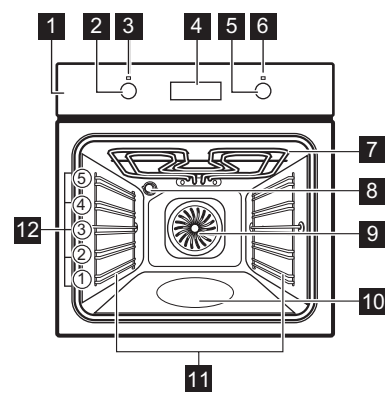
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Power lamp / symbol
- 4 Display
- 5 Control knob (for the temperature)
- 6 Temperature indicator / symbol
- 7 Heating element
- 8 Lamp
- 9 Fan
- 10 Cavity embossment - Aqua cleaning container
- 11 Shelf support, removable
- 12 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.

5. CONTROL PANEL

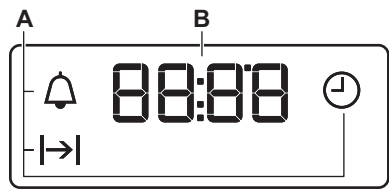
5.1 Retractable knobs

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

5.2 Sensor fields / Buttons

—	To set the time.
⌚	To set a clock function.
+	To set the time.

5.3 Display



- A. Clock functions
- B. Timer

6. BEFORE FIRST USE

**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

6.1 Before first use

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

 Step 1	 Step 2	 Step 3
Set the clock	Clean the oven	Preheat the empty oven
1.  - press to set the time. After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.	1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven. 2. Clean the oven and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.	1. Set the maximum temperature for the function:  . Time: 1 h. 2. Set the maximum temperature for the function:  . Time: 15 min. 3. Set the maximum temperature for the function:  . Time: 15 min.
Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.		

7. DAILY USE

**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

7.1 How to set: Heating function

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

Step 3 When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the oven.

7.2 Heating functions

Heating function	Application
 Off position	The oven is off.
 Light	To turn on the lamp.
 Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity 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.
 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.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.

Heating function	Application
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 Fast Grilling	To grill thin pieces of food in large quantities and to toast bread.
 Conventional Cooking / Aqua Clean	To bake and roast food on one shelf position. Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Clean.

7.3 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

When you use this function the lamp automatically turns off.

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.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions

Clock function	Application
 Time of Day	To set, change or check the time of day.

Clock function	Application
 Duration	To set how long the oven works.
 Minute Minder	To set a countdown. This function has no effect on the operation of the oven. You can set this function at any time, also when the oven is off.

8.2 How to set: Clock functions

How to set: Time of Day

 - flashes when you connect the oven to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.

+, **-** - press to set the time.
 After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

How to change: Time of Day

Step 1  - press repeatedly to change the time of day.  - starts to flash.

Step 2 **+**, **-** - press to set the time.
 After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

How to set: Duration

Step 1 Set an oven function and the temperature.

Step 2  - press repeatedly.  - starts to flash.

Step 3 **+**, **-** - press to set the duration.
 The display shows: 
 - flashes when the set time ends. The signal sounds and the oven turns off.

Step 4 Press any button to stop the signal.

Step 5 Turn the knobs to the off position.

How to set: Minute Minder

Step 1  - press repeatedly.  - starts to flash.

Step 2 **+**, **-** - press to set the time.
 The function starts automatically after 5 sec.
 When the set time ends, the signal sounds.

Step 3 Press any button to stop the signal.

Step 4 Turn the knobs to the off position.

How to cancel: Clock functions

Step 1  - press repeatedly until the clock function symbol starts to flash.

Step 2 Press and hold: .
The clock function turns off after few seconds.

9. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

Refer to Safety chapters.

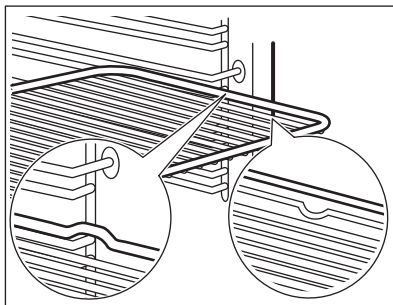
9.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip

devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

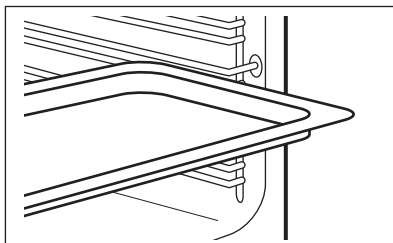
Wire shelf:

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



Baking tray / Deep pan:

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



10. ADDITIONAL FUNCTIONS

10.1 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.

10.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a

safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

11. HINTS AND TIPS



Refer to Safety chapters.

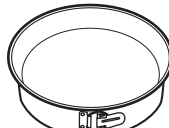
11.1 Cooking recommendations

The oven has five shelf positions.
Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.
Your oven may bake or roast differently to the oven you had before.
Baking cakes
Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.
Cooking meat and fish
Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.
Cooking times
Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.
Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

11.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

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

			
Pizza pan	Baking dish	Ramekins	Flan base tin
Dark, non-reflective 28 cm diameter	Dark, non-reflective 26 cm diameter	Ceramic 8 cm diameter, 5 cm height	Dark, non-reflective 28 cm diameter

11.3 Moist Fan Baking

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

		 (°C)		 (min)
Sweet rolls, 12 pieces	baking tray or dripping pan	175	3	40 - 50
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	180	2	45 - 55
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Brownie	baking tray or dripping pan	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	190	3	45 - 55
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	35 - 45
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	35 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	170	3	30 - 40
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	180	3	40 - 50
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	30 - 45
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	45 - 55
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 16 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	40 - 50
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	180	3	35 - 45
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	35 - 45

11.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	-
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50	Preheat the oven for 10 min.
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Preheat the oven for 10 min.
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Preheat the oven for 10 min.
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pieces	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5	Preheat the oven for 10 min.
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg	Grill	Wire shelf, dripping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 10 min.

12. CARE AND CLEANING

 WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



Everyday Use

Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.

Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.



Accessories

Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

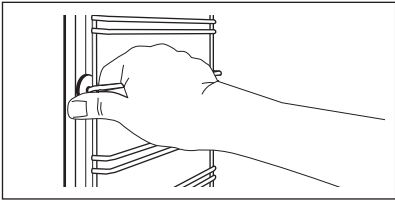
Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

12.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

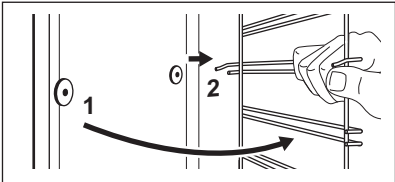
Step 1 Turn off the oven and wait until it is cold.

Step 2 Pull the front of the shelf support away from the side wall.



Step 3 Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Step 4 Install the shelf supports in the opposite sequence.



12.3 How to use: Aqua Clean

This cleaning procedure uses humidity to remove remaining fat and food particles from the oven.

Step 1 Pour water into the cavity embossment: 300 ml.

Step 2 Set the function: 

Step 3 Set the temperature to 90 °C.

Step 4 Let the oven work for 30 min.

Step 5 Turn off the oven.

Step 6 Wait until the oven is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

12.4 How to remove and install: Door

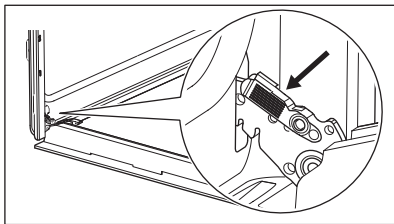
The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.



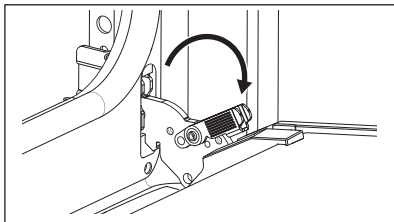
CAUTION!

Do not use the oven without the glass panels.

Step 1 Open the door fully and hold both hinges.

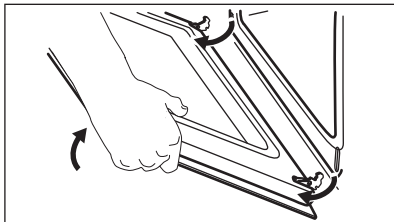


Step 2 Lift and pull the latches until they click.



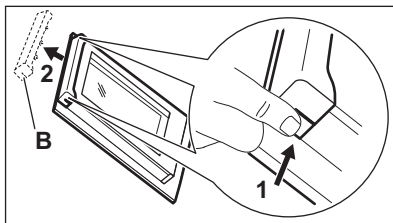
Step 3 Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.

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

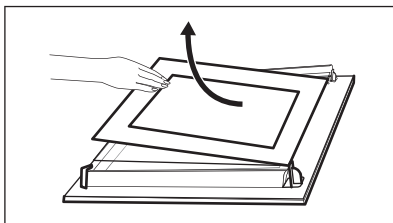


Step 5 Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.

Step 6 Pull the door trim to the front to remove it.



Step 7 Hold the door glass panel by its top edge and carefully pull it out. Make sure the glass slides out of the supports completely.

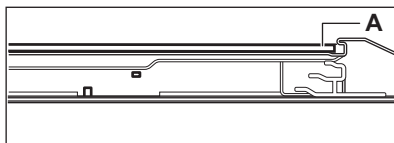


Step 8 Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

Step 9 After cleaning, install the glass panel and the oven door.

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

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it. When installed correctly the door trim clicks. Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly.



12.5 How to replace: Lamp

WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

Before you replace the lamp:

Step 1

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

Step 2

Disconnect the oven from the mains.

Step 3

Put a cloth on the bottom of the cavity.

Back lamp

Step 1	Turn the glass cover to remove it.
Step 2	Clean the glass cover.
Step 3	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
Step 4	Install the glass cover.

13. TROUBLESHOOTING

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

Problem	Check if...
The oven does not heat up.	The fuse is blown.

Problem	Check if...
The door gasket is damaged.	Do not use the oven. Contact an Authorised Service Centre.
The display shows "12.00".	There was a power cut. Set the time of day.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.

13.2 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	
Product number (PNC)	
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	EOK4B0V0 949496362 EOK4B0X0 949496361
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	EOK4B0V0	28.9 kg
	EOK4B0X0	28.9 kg

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

14.2 Energy saving



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

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp is off.

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.

SINUN PARHAAKSESI

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

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



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

www.electrolux.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	43
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	44
3. ASENNUKSEEN.....	47
4. TUOTEKUVAUS.....	49
5. KÄYTTÖPANEELI.....	49
6. KÄYTTÖÖNOTTO.....	50
7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	50
8. KELLOTOIMINNOT.....	51
9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	53
10. LISÄTOIMINNOT.....	53
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	54
12. HOITO JA PUHDISTUS.....	57
13. VIANMÄÄRITYS.....	60
14. ENERGIATEHOKKUUS.....	61
15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	62

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen 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 vältytään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Poista hyllytyet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytyet 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.

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.
- Jänniteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyytit Euroopassa:

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

Katso kaapelin osan kokonaisteho arvokilvestä.Katso myös taulukkoa:

Kokonaisteho (W)	Virtajohdon poikkipinta-ala (mm²)
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 räjähdyksen vaara.

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

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 lopetettua ruoanlaittoa.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.

- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattiat voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

2.6 Huolto

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

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

3. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

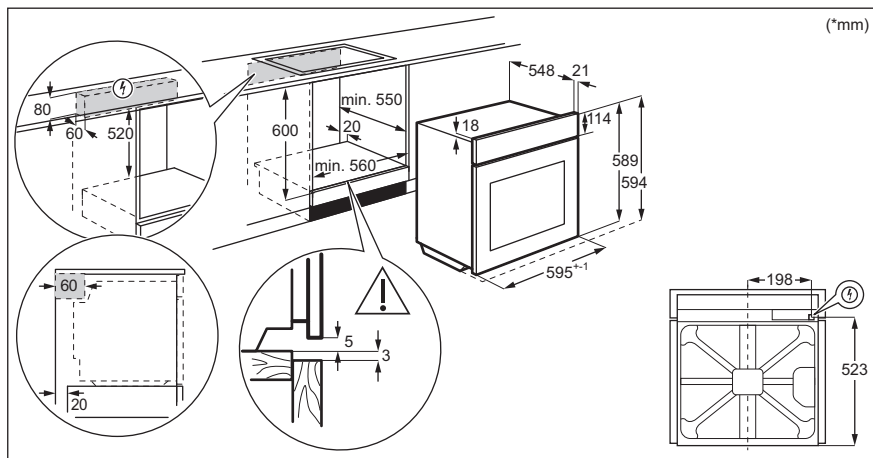
3.1 Asentaminen kalusteeseen

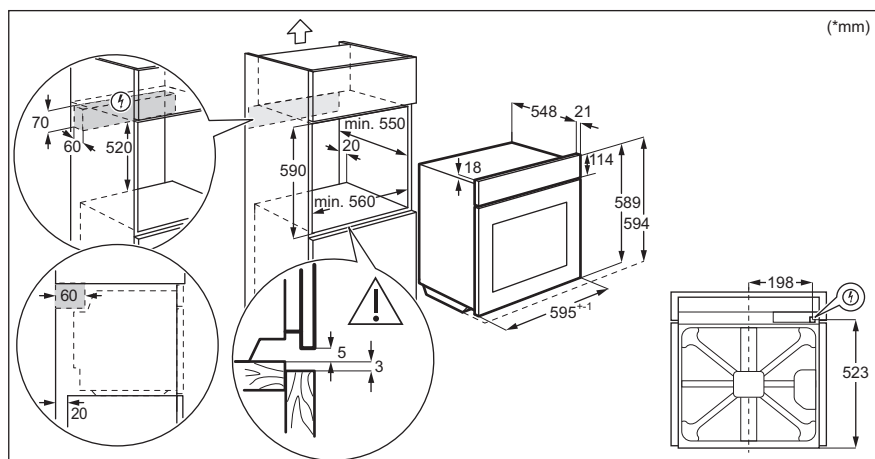


YouTube

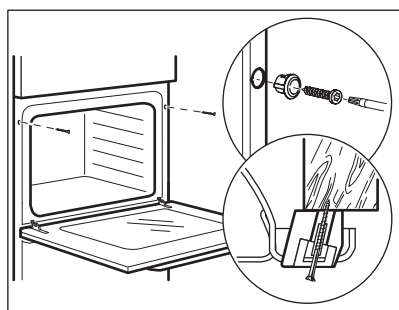
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



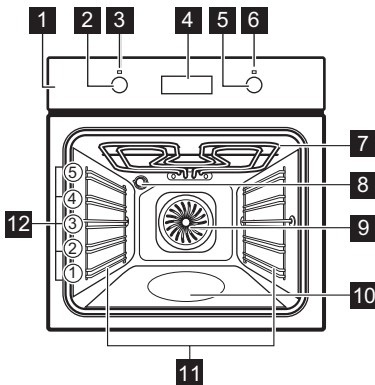


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen kiertonappi
- 3 Virran merkkivalo / symboli
- 4 Näyttö
- 5 Ohjausnappi (lämpötilan valitsemiseen)
- 6 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 7 Lämpövastus
- 8 Lamppu
- 9 Puhallin
- 10 Lokeron reliefi - Vesipuhdistussäiliö
- 11 Hyllykannatin, irrotettava
- 12 Hyllytasot

4.2 Varusteet

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

- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.

5. KÄYTTÖPANEELI

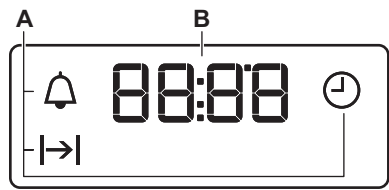
5.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta.
Väännin tulee ulos.

5.2 Kosketuspainikkeet/painikkeet

—	Ajan asettaminen.
⌚	Kellotoiminnon asettaminen.
+	Ajan asettaminen.

5.3 Näyttö



- A. Kellotoiminnot
- B. Ajastin

6. KÄYTTÖÖNOTTO

**VAROITUS!**
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

 1. vaihe	 2. vaihe	 3. vaihe
Aseta kello	Puhdista uuni	Esikuumenna tyhjä uuni
1.  - paina asettaaksesi aika. Viilkkuminen lakkaa noin 5 sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy aika.	1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista. 2. Puhdista uuni ja sen varusteet pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.	1. Aseta toiminnon enimmäislämpötila:  : Aika: 1 tunti. 2. Aseta toiminnon enimmäislämpötila:  : Aika: 15 min. 3. Aseta toiminnon enimmäislämpötila:  : Aika: 15 min.
Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uuniin.		

7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

**VAROITUS!**
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Asettaminen: Uunitoiminto

1. vaihe	Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
----------	--

2. vaihe	Valitse lämpötila .
3. vaihe	Kun ruoka on valmista, käännä vääntimet Off-asentoon uunin sammuttamiseksi.

7.2 Uunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttökohde
 Pois päältä -asento	Uuni on kytketty pois päältä.
 Valo	Lampun sytyttäminen.
 Kosteaa kiertoilmaa	Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kosteaa kiertoilmaa.
 Kuumennettu kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentaminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetettava 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä-/alalämpö.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi nopealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
 Tehogrillaus	Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.

Uunitoiminto	Käyttökohde
 Sulatus	Ruoan, (hedelmien ja vihannes-ten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.
 Pikagrillaus	Liteiden ruokien suuren määrän grillaukseen ja paahtoleivän valmistamiseen.
 Ylä-/alalämpö / Vesipuhdistus	Kypsentaminen ja paistaminen yhdellä tasolla. Katso kohdasta "Hoito ja puhdistus" lisätietoa seuraavasta: Vesipuhdistus.

7.3 Huomautuksia: Kosteaa kiertoilmaa

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

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

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti.

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

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoiminnot

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 Kellonaika	Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen.
 Kesto	Uunin toiminta-ajan asettaminen.

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 Hälytinajastin	Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. Tämä toiminto voidaan asettaa milloin tahansa, myös uunin ollessa pois päältä.

8.2 Asetukset: Kellotoiminnot

Asetukset: Kellonaika

 - vilkkuu, kun uuni kytketään sähköverkkoon, sähkökatkon jälkeen tai kun ajastinta ei ole asetettu.

+, **—** - paina asettaaksesi kellonajan.

Vilkkuminen lakkaa noin 5 sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy kellonaika.

Ajan muuttaminen: Kellonaika

1. vaihe  - paina toistuvasti kellonajan muuttamiseksi.  - alkaa vilkkua.

2. vaihe **+**, **—** - paina asettaaksesi kellonajan.

Vilkkuminen lakkaa noin 5 sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy kellonaika.

Asetukset: Kesto

1. vaihe Aseta uunitoiminto ja uunin lämpötila.

2. vaihe  - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkua.

3. vaihe **+**, **—** - aseta kesto painamalla.

Näytössä näkyy: 

 - vilkkuu asetetun ajan päättyessä. Äänimerkki kuuluu ja uuni kytkeytyy pois päältä.

4. vaihe Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

5. vaihe Käännä säätimet Off (pois päältä) -asentoon.

Asetukset: Hälytinajastin

1. vaihe  - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkua.

2. vaihe **+**, **—** - paina asettaaksesi kellonajan.

Toiminto käynnistyy automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.

Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun asetettu aika on päättynyt.

3. vaihe Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

4. vaihe Käännä säätimet Off (pois päältä) -asentoon.

Peruuttaminen: Kellotoiminnot

1. vaihe  - paina toistuvasti, kunnes kellotoiminnon symboli alkaa vilkkua.

Peruuttaminen: Kellotoiminnot

2. vaihe

Paina ja pidä painettuna painiketta: :
Kellotoiminto sammuu muutaman sekunnin kuluttua.

9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

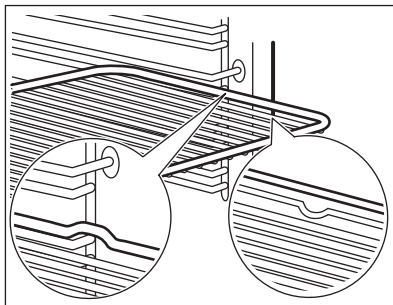
9.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta.
Nämä lovet toimivat myös kaatumisen

estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastoiden luisumisen hyllyltä.

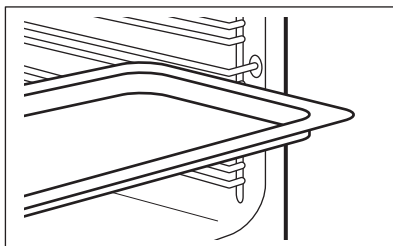
Paistoritilä:

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



Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



10. LISÄTOIMINNOT

10.1 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.

10.2 Ylikuumenemissuoja

Uunin virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen ylikuumentumisen. Tämän estämiseksi uunissa on ylikuumenemissuoja, joka katkaisee virransyötön. Virta kytkeytyy

automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunissa on viisi kannatintasoa.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuinkunentinenaiemminlaitteesi.säätämiseen.

Kakkujen leipominen

Älä avaa uunin luukkaa ennen kuin 3/4 asetetusta kypsennysajasta on kulunut.

Jos käytät samanaikaisesti kahta leivinpeltiä, pidä niiden välissä yksi tyhjä taso.

Liha- ja kalaruokien valmistaminen

Käytä syvää pannua erittäin rasvaisille ruoille, jotta uuniin ei tule mahdollisesti pysyviä tahroja.

Anna lihan jäähtyä noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.

Lisää hieman vettä syvään pannuun paistamisen aikana, jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua. Ehkäise savun tiivistymistä lisäämällä vettä aina, kun vesi haihtuu pois.

Kypsentämisaajat

Kypsentämisaika määräytyy ruokalajin, sen koostumuksen ja määrän mukaan.

Tarkkaile kypsennyksen alussa välineiden toimintaa. Yritä löytää keittovälineillesi, resepteillesi ja ruoan määriille sopivimmat asetukset (lämpöasetus, kypsennysaika), kun käytät tätä laitetta.

11.2 Kosteaa kiertoilma – suositellut varusteet

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

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

11.3 Kosteaa kiertoilma

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	175	3	40 - 50
Sämpylät, 9 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	180	2	45 - 55
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	170	2	45 - 50
Kohokas, 6 kappaletta	keraamiset annosvuokat rutilällä	190	3	45 - 55
Torttupohja	torttuvuoka rutilällä	180	2	35 - 45
Victoria-voileipä	uunivuoka rutilällä	170	2	35 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu rutilällä	170	3	30 - 40
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	40 - 50
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	30 - 45
Macaron leivos, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	45 - 55
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 50
Pikkutortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu rutilällä	180	3	35 - 45
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	35 - 45

11.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

				 (°C)	 (min)	
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Ylä-/alalämpö	Leivinpelti	3	170	20 - 35	-
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Kuumennettu kiertoilma	Leivinpelti	3	150 - 160	20 - 35	-
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Kuumennettu 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	Kuumennettu kiertoilma	Paistoritilä	2	160	70 - 90	-
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm	Ylä-/alalämpö	Paistoritilä	2	170	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 min.
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm	Kuumennettu kiertoilma	Paistoritilä	2	160	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 min.
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm	Kuumennettu kiertoilma	Paistoritilä	2 ja 4	160	40 - 60	Esikuumenna uunia 10 min.
Murokeksit	Kuumennettu kiertoilma	Leivinpelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Murokeksit	Kuumennettu kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Murokeksit	Ylä-/alalämpö	Leivinpelti	3	140 - 150	25 - 45	-
Paahtoleipä, 4-6 kpl	Grilli	Paistoritilä	4	enint.	1 - 5	Esikuumenna uunia 10 min.

						
Naudanjauhelihapihvi, 6 kappaletta, 0,6 kg	Grilli	Paistoritilä, uunipannu	4	enint. (°C)	20 - 30 (min)	Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruokaa keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 10 min.

12. HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuutiiliinaa käyttäen. Puhdista ja tarkista uunin sisätilan kehyksen ympärillä oleva luukun tiiviste.

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.

Kosteutta voi tiivistyä laitteen sisälle tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voit vähentää pitämällä laitetta päällä 10 minuutin ajan ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuutiiliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Tarvikkeet

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

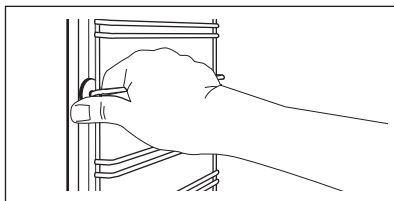
Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

12.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

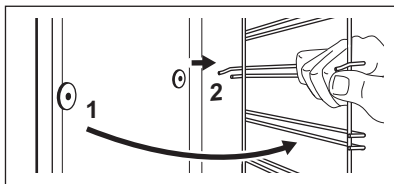
1. vaihe Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.

2. vaihe Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



3. vaihe Vedä uunipeltien kannatinkiskon takiosa irti sivuseinästä ja poista se.

4. vaihe Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.



12.3 Käyttöohje: Vesipuhdistus

Tämä puhdistustoiminto poistaa jäljelle jääneen rasvan ja ruokajäämät uunista kosteuden avulla.

1. vaihe Kaada vesi lokeroon: 300 ml.

2. vaihe Aseta toiminto: .

3. vaihe Aseta lämpötilaksi 90 °C.

4. vaihe Anna uunin käydä 30 minuuttia.

5. vaihe Kytke uuni pois päältä.

6. vaihe Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

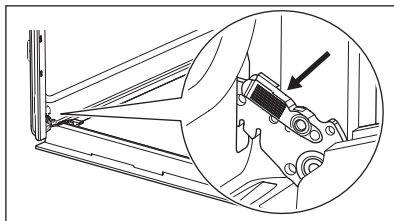
12.4 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

Uunin luukussa on kaksi lasipaneelia. Voit irrottaa uunin luukun ja sisäisen lasipaneelin sen puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.

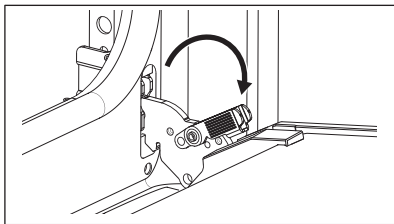
HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

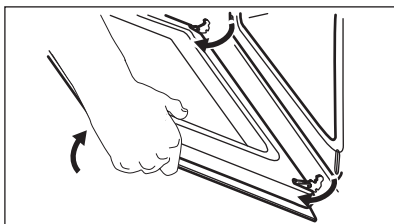
1. vaihe Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



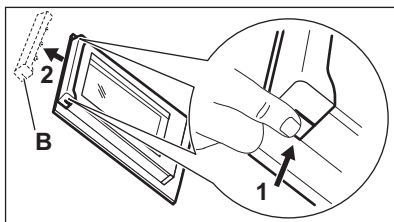
- 2. vaihe** Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsah-
tavat.



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

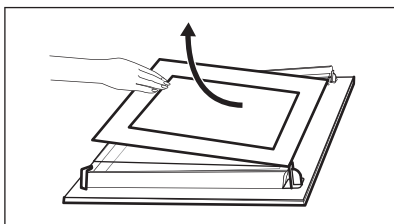


- 4. vaihe** Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle
pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.



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

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



- 7. vaihe** Pitele luukun lasilevyä sen yläreunasta ja ve-
dä se varoen ulos. Varmista, että lasi irtoaa
kannattimista kokonaan.

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

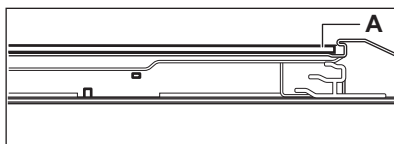
- 9. vaihe** Asenna lasipaneeli ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.

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

Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisä-
puolelle. Varmista, ettei lasipaneelin kehyksen paina-
tuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen
koskettaessa.

Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen.

Varmista, että asennat sisäisen lasipaneelin oikein
paikalleen.



12.5 Vaihtaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Ennen lampun vaihtamista:

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

Takalamppu

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

13. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Käyttöhäiriöt...

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

Ongelma	Tarkista, jos...
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.

Ongelma	Tarkista, jos...
Luukun tiiviste on viallinen.	Älä käytä uunia. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut virtakatkko. Aseta kellonaika.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.

13.2 Huoltotiedot

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

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

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):

Tuotenumero (PNC)

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

Sarjanumero (S.N.)

14. ENERGIA TEHOKKUUS

14.1 EU:n ekologisen suunnittelun ja energiamerkintätuotetiedot ja tuotetietolomake

Toimittajan nimi	Electrolux	
Mallin tunniste	EOK4B0V0 949496362 EOK4B0X0 949496361	
Energiatehokkuusluokka	81.2	
Energiatehokkuusluokka	A+	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.69kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	72l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	EOK4B0V0	28.9kg
	EOK4B0X0	28.9kg

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

14.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkuu liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiivist 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

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

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

Kun tämä toiminto on päällä, lamppu on pois päältä.

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.

VIÐ ERUM AÐ HUGSA UM ÞIG

Þakka þér fyrir að kaupa heimilistæki frá Electrolux. Þú hefur valið vöru sem byggir á áratugalangri faglegri reynslu og nýsköpun. Hugvitssamleg og nýtiskuleg og hefur verið hönnuð með þig í huga. Þannig að hvenær sem þú notar hana getur þú verið viss um að þú munir ná frábærum árangri í hvert skipti.

Velkomin(n) til Electrolux.

HEIMSÆKTU VEFSVÆÐI OKKAR TIL AÐ:



Fá leiðbeiningar um notkun, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar.
www.electrolux.com/support



Skrá vöruna þína til að fá enn betri þjónustu:
www.registerelectrolux.com



Kaupa aukahluti, rekstrarvörur og upprunalega varahluti fyrir heimilistæki þitt:
www.electrolux.com/shop

ÞJÓNUSTA VIÐ VIÐSKIPTAVINI

Notaðu alltaf upprunalega varahluti.

Þegar þú hefur samband við viðurkennda þjónustumiðstöð skaltu tryggja að sért með eftirfarandi gögn tiltæk: Gerð, vörunúmer, raðnúmer.

Upplýsingarnar má finna á merkiplötunni.

 Viðvörðun / Aðvörðun - Öryggisupplýsingar

 Almennar upplýsingar og ráð

 Umhverfisupplýsingar

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	64
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	65
3. INNSETNING.....	68
4. VÖRULÝSING.....	70
5. STJÓRNBOÐ.....	70
6. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	71
7. DAGLEG NOTKUN.....	71
8. TÍMASTILLINGAR.....	73
9. AÐ NOTA FYLGIHLUTI.....	74
10. VIÐBÓTARSTILLINGAR.....	75
11. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	75
12. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	78
13. BILANALEIT.....	81
14. ORKUNÝTNI.....	82
15. UMHVERFISMÁL.....	83

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.
- 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 Almennt öryggi

- 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.
- 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.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Uppsetning



ADVÖRUN!

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 lofttops. Op er staðsett neðst á bakhlið	560x20 mm
Lengd rafmagnssnúru. Snúra er staðsett í hægri horni bakhliðar	1500 mm
Festiskrúfur	4x25 mm

2.2 Rafmagnstenging

**ADVÖRUN!**
Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færiræturarnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflgjafa.
- 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 rafmagnssnúrunar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.
- Vörn lífandi 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 skruðgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólufofa.
- 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 snertiopnunarvidd.
- Þessu tæki fylgja rafmagnsklóg 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

ÁDVÖRUN!

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.

ÁDVÖRUN!

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

ÁDVÖRUN!

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 mjóukum 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 Innri lýsing

ÁDVÖRUN!

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.

2.6 Þjónusta

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

2.7 Förgun



ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

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



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

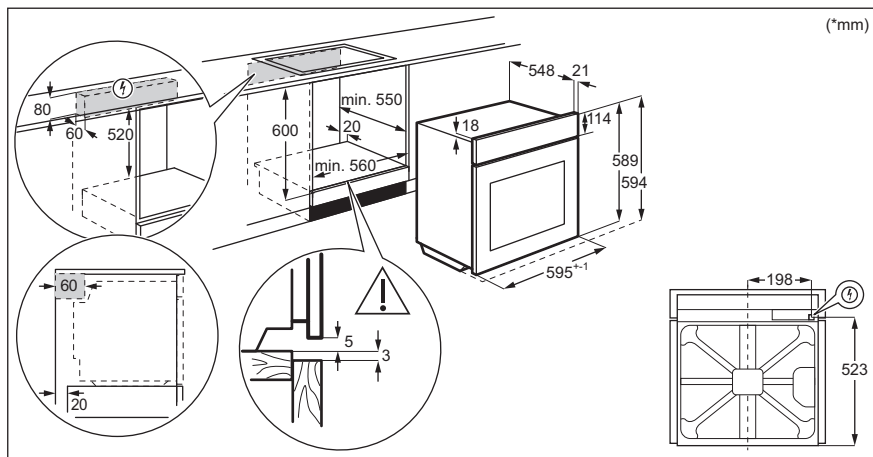
3.1 Innbyggt

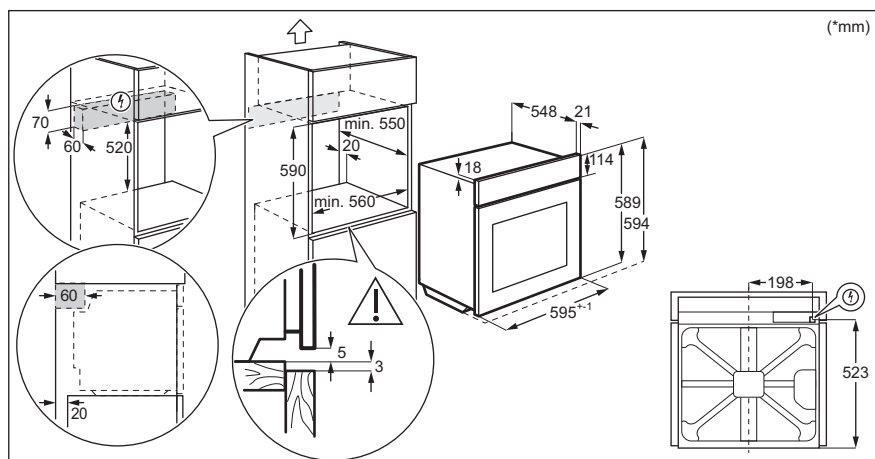


YouTube

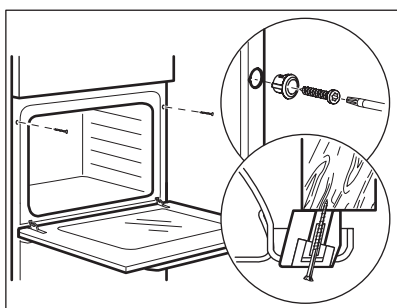
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



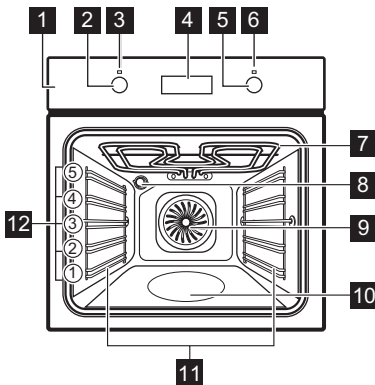


3.2 Ofninn festur við skápinn



4. VÖRULÝSING

4.1 Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Hnúður fyrir hitunaraðgerðir
- 3 Afljós/tákn
- 4 Skjár
- 5 Stjórtakki (fyrir hitastigið)
- 6 Hitavísir/tákn
- 7 Hitunareining
- 8 Ljós
- 9 Vifta
- 10 Drifverk ofnbotnsins - Vatnshreinsunarílát
- 11 Hilluberarar, lausir
- 12 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.

5. STJÓRNBORÐ

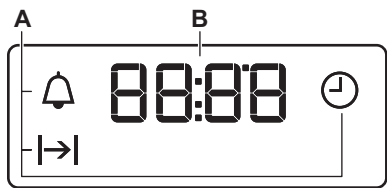
5.1 Inndraganlegir hnúðar

Til að nota heimilistækið skaltu ýta á hnúðinn.
Hnúðurinn kemur út.

5.2 Skynjarafletir/hnappar

—	Til að stilla klukkuna.
⌚	Til að stilla klukkuaðgerð.
+	Til að stilla tímann.

5.3 Skjár



- A. Klukkuaðgerðir
- B. Tímastillir

6. FYRIR FYRSTU NOTKUN

**ADVÖRUN!**
Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Fyrir fyrstu notkun

Ofninn getur gefið frá sér lykt og reyk meðan á forhitun stendur. Passaðu að herbergið sé loftræst.

 1. skref	 2. skref	 3. skref
Stílltu klukkuna	Hreinsaðu ofninn	Forhitaðu tóman ofninn
1.  - ýttu á til að stilla tímann. Eftir um það bil 5 sek. hættir blikkið og skjárinn sýnir tímann.	1. Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr ofninum. 2. Hreinsaðu ofninn eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.	1. Stílltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina:  . Tími: 1 klst. 2. Stílltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina:  . Tími: 15 mín. 3. Stílltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina:  . Tími: 15 mín.
Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað. Settu aukabúnaðinn og lausu hilluberana í ofninn.		

7. DAGLEG NOTKUN

**ADVÖRUN!**
Sjá kafla um Öryggismál.

7.1 Hvernig á að stilla:
Upphitunaraðgerð

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

- 3. skref** Þegar eldun lýkur skal snúa hnúðunum í slökkva-stöðuna til að slökkva á ofninum.

7.2 Upphitunaraðgerðir

Upphitunaraðgerð	Notkun
0 Slökkt-staða	Slökkt er á ofninum.
 Létt	Til að kveikja á ljósinu.
 Bökun með rökum blæstri	Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á meðan eldað er. Þegar þú notar þessa aðgerð kann hitastigið í rýminu að vera frábrugðið innstilltu hitastigi. Afgangshiti er notaður. Hitunarkraftur kann að vera minni. Fyrir frekari upplýsingar má sjá kaflann „Dagleg notkun“, ráð fyrir: Bökun með rökum blæstri.
 Eldun með hefðbundnum blæstri	Til að baka á allt að þremur hillustöðum samtímis og að þurrka mat. Stilltu hitann 20 - 40°C lægri en fyrir Hefðbundin matreiðsla.
 Undirhiti	Til að baka kökur með stökkum botni og til að geyma mat.
 Blástursgrillun	Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að gera gratín-rétti og til að brúna.
 Pítsuaðgerð	Til að baka pítsu. Til að fá meiri brúnun og stökkan botn.

Upphitunaraðgerð	Notkun
 Affrysta	Til að þíða matvæli (grænmeti og ávexti). Tímalengd affrýstingar veltur á magni og stærð frosna matarins.
 Flytigrillun	Til að grilla þunnar sneiðar af mat í miklu magni og rista brauð.
 Hefðbundin matreiðsla / Vatns-hreinsun	Til að baka og steikja í einni hillustöðu. Skoðaðu kaflann „Umhirða og hreinsun“ til að fá frekari upplýsingar um Aqua Clean.

7.3 Athugasemdir við: Bökun með rökum blæstri

Þessi aðgerð var notuð til að uppfylla skilyrði flokkunar á orkunýtni og vishönnunar (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 ofninn virki með bestu mögulegu orkunýtni.

Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa.

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

8. TÍMASTILLINGAR

8.1 Klukkuaðgerðir

Klukkuaðgerð	Notkun
 Tími dags	Til að stilla, breyta eða sýna tíma dags.
 Tímalengd	Til að stilla hve lengi ofninn vinnur.
 Mínútumælir	Að setja niðurtalningu. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins. Þú getur stillt á þessa aðgerð hvernær sem er, einnig þegar slökkt er á ofninum.

8.2 Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir

Hvernig á að stilla: Tími dags

 - blikkar þegar þú tengir ofninn við rafmagn í kjölfar rafmagnsleysis eða straumrofs eða þegar tíminn er ekki stilltur inn.

 - ýttu á til að stilla tímann.
Eftir um það bil 5 sek. hættir blikkið og skjárinn sýnir tímann.

Hvernig á að breyta: Tími dags

1. skref  - ýttu endurtekið á til að breyta tíma dags.  - fer að blikka.

2. skref  - ýttu á til að stilla tímann.
Eftir um það bil 5 sek. hættir blikkið og skjárinn sýnir tímann.

Hvernig á að stilla: Tímalengd

1. skref Stilltu ofnaðgerð og hitastig.

2. skref  - ýttu endurtekið á.  - fer að blikka.

3. skref  - ýttu á til að stilla tímalengdina.
Skjárinn sýnir: .
 - blikkar þegar innstilltur tími er liðinn. Hljóðmerkið heyrst og slokknar á ofninum.

4. skref Ýttu á hvaða hnapp sem er til að stöðva merkið.

5. skref Snúðu hnúðunum í slökkva-stöðuna.

Hvernig á að stilla: Mínútumælir

1. skref  - ýttu endurtekið á.  - fer að blikka.

Hvernig á að stilla: Mínútumælir

- 2. skref**  - ýttu á til að stilla tímann.
Aðgerðin hefst sjálfkrafa eftir 5 sek.
Þegar innstilltum tíma lýkur hljómar merkið.
- 3. skref** Ýttu á hvaða hnapp sem er til að stöðva merkið.
- 4. skref** Snúðu hnúðunum í slökkva-stöðuna.

Hvernig á að hætta við: Klukkuaðgerðir

- 1. skref**  - ýttu á ítrekað þangað til táknið fyrir klukkuaðgerðina byrjar að blikka.
- 2. skref** Ýttu á og haltu inni: .
Klukkuaðgerðin slekkur á sér eftir nokkrar sekúndur.

9. AÐ NOTA FYLGIHLUTI

ÆDVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

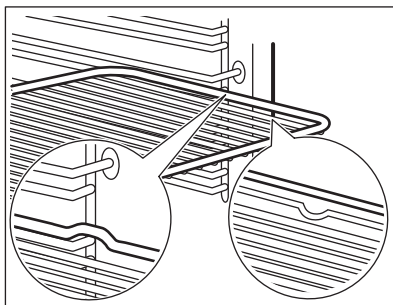
9.1 Aukabúnaður settur í

Lítil 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 henni.

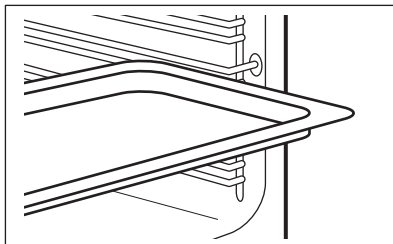
Virhilla:

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



Bökunarplata / Djúp ofnskúffa:

Yttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluber-
anum.



10. VIÐBÓTARSTILLINGAR

10.1 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.

10.2 Öryggishitastillir

Röng notkun ofnsins eða bilun í íhlutum getur orsakað hættulega ofhitnun. Til að koma í veg fyrir þetta, hefur ofninn öryggishitastilli sem rýfur rafmagnstenginguna. Ofninn kveikir sjálfkrafa á sér aftur þegar hitastigið lækkar.

11. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ



Sjá kafla um Öryggismál.

11.1 Ráðleggingar um eldun

Ofninn er með fimm hillustöður.

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

Ofninn kann að baka eða steikja með öðrum hætti en ofninn sem þú varst með áður.

Kökubakstur

Opnaðu ekki ofnhurðina fyrr en 3/4 af tilteknum eldunartíma er liðinn.

Ef þú notar tvær bökunarplötur á sama tíma skaltu hafa einn tóman rekka á milli þeirra.

Kjöt og fiskur eldaður

Notaðu djúpa ofnskúffu fyrir mjög feitan mat til að koma í veg fyrir bletti sem geta verið varanlegir í ofninum.

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.

Láttu kjötið standa í um það bil 15 mínútur áður en það er skorið svo safinn leki ekki út.

Settu vatn í djúpu ofnskúffuna til að koma í veg fyrir of mikinn reyk í ofninum við steikingu. Til að koma í veg fyrir að reykurinn þéttist skaltu bæta við vatni í hvert skipti sem vatnið er búið.

Eldunartími

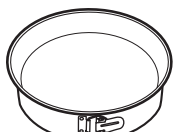
Eldunartími fer eftir tegund matar, þykkt hans og magni.

Upphaflega skaltu fylgjast með frammistöðunni þegar þú eldar. Finndu bestu stillingarnar (hitastilling, eldunartími o.s.frv.) fyrir eldunaráhöld, uppskriftir og magn þegar þú notar þetta heimilistæki.



Pitsupanna

Dökkt, án endurskins
28 cm þvermál



Bökunarplata

Dökkt, án endurskins
26 cm þvermál



Bökunarform

Keramík
8 cm þvermál, 5
cm hæð



Kökuform

Dökkt, án endurskins
28 cm þvermál

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)		 (min.)
Snúðar, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	175	3	40 - 50
Rúllutertur, 9 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	35 - 45
Frosin pítsa, 0,35 kg	vírhilla	180	2	45 - 55
Rúlluterta	bökunarplata eða lekabakki	170	2	30 - 40
Brúnkaka	bökunarplata eða lekabakki	170	2	45 - 50
Frauðréttur, 6 stykki	ramekin-skálar úr keramik á vírhillu	190	3	45 - 55
Svampbökubotnar	bakki fyrir bökubotn á vírhillu	180	2	35 - 45
Viktoríu-samloka	bökunardiskur á vírhillu	170	2	35 - 50
Fiskur soðinn við vægan hita, 0,3 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	2	35 - 45
Heill fiskur, 0,2 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	25 - 35
Fiskflök, 0,3 kg	pitsufat á vírhillu	170	3	30 - 40
Kjöt soðið við vægan hita, 0,25 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	40 - 50
Smákökkur, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	150	2	30 - 45
Makkarónur, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	45 - 55
Formkökur, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	30 - 40
Bragðmikið sætabrauð, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	35 - 45

		 (°C)		 (mín.)
Smákökur úr bökuð-eigi, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	150	2	40 - 50
Tartalettur, 8 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	30 - 40
Grænmeti soðið við vægan hita, 0,4 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	2	35 - 45
Eggjakaka grænmetisætunnar	pítsufat á virhillu	180	3	35 - 45
Grænmeti frá Miðjarðarhafinu, 0,7 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	4	35 - 45

11.4 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

				 (°C)	 (mín)	
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	-
Fitulaus svamperta, kökuform Ø 26 cm	Hefðbundin matreiðsla	Vírhilla	2	170	40 - 50	Forhita ofninn í 10 mín.
Fitulaus svamperta, kökuform Ø 26 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2	160	40 - 50	Forhita ofninn í 10 mín.
Fitulaus svamperta, kökuform Ø 26 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2 og 4	160	40 - 60	Forhita ofninn í 10 mín.

				 (°C)	 (mín)	
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	Grill	Vírhilla	4	hám.	1 - 5	Forhita ofninn í 10 mín.
Kjötborgari, 6 stykki, 0,6 kg	Grill	Vírhilla, ofnskúffa	4	hám.	20 - 30	Settu vírhilluna á fjórðu hæð og lekabakkann á þriðju hæð í ofninum. Snúðu matnum þegar eldunartíminn er hálfnaður. Forhita ofninn í 10 mín.

12. UMHIRÐA OG HREINSUN



AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

12.1 Athugasemdir varðandi þrif



Hreinsiefni

Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni. Hreinsaðu og kannaðu dyrabéttiborðann í ramma hólfsins.

Notaðu þrifalaun til að þrifa málmfleti.

Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.



Dagleg notkun

Hreinsaðu ofnhólfíð eftir hverja notkun. Fituupsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.

Raki getur þést í heimilistækinu eða á glerplötum hurðarinnar. Til að minnka þéttingu skaltu láta heimilistækið 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 hólfið eingöngu með trefjklút eftir hverja notkun.



Aukabúnaður

Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki láta aukahlutina í uppþvottavél.

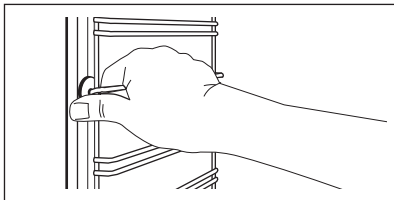
Ekki þrifa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brún-um.

12.2 Hvernig á að fjarlægja: Hilluberar

Til að hreinsa ofninn skaltu fjarlægja hilluberana.

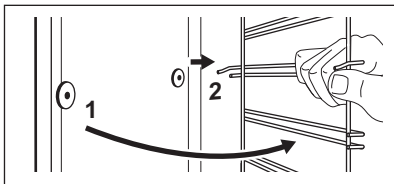
1. skref Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.

2. skref Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.



3. skref Togaðu afturenda hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.

4. skref Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.



12.3 Hvernig á að nota: Vatnshreinsun

Þetta hreinsunarferli notar raka til að fjarlægja fitu og mataragnir sem eftir verða í ofninum.

1. skref Helltu vatni í hólf ofnrýmisins: 300 ml.

2. skref Stilltu aðgerðina:

3. skref Stilltu hitastigið á 90 °C.

4. skref Láttu ofninn vera í gangi í 30 mín.

5. skref Slökktu á ofninum.

6. skref Hinkraðu þar til ofninn er orðinn kaldur. Þurrkaðu hólfíð með mjúkum klút.

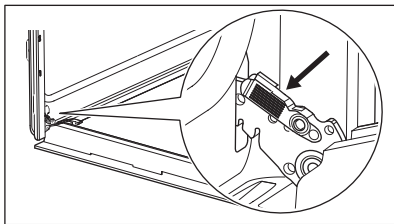
12.4 Hvernig á að fjarlægja og setja upp: Hurð

Ofnhurðin er með tvær 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.

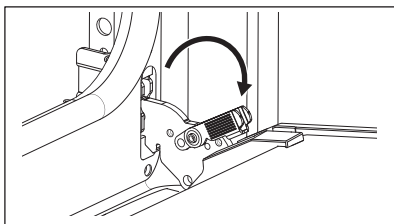
VARÚÐ!

Ekki nota ofninn án glerplatanna.

- 1. skref** Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar lamínar.

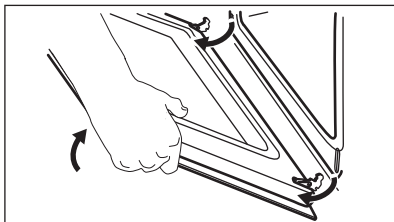


- 2. skref** Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.



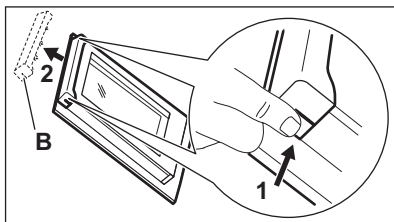
- 3. skref** Lokaðu ofnhurðinni hálfra leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.

- 4. skref** Settu hurðina niður á mjúkan klút á stöðugum fleti.

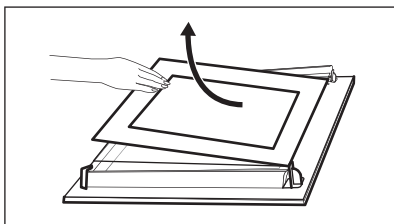


- 5. skref** Haltu í hurðarklæðninguna (B) við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa klemmupétti.

- 6. skref** Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.



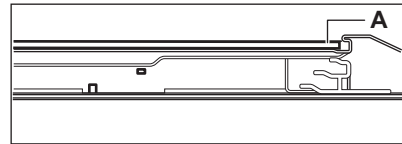
- 7. skref** Haltu í efri brúnina á glerplötu hurðarinnar og dragðu hana varlega út. Gakktu úr skugga um að glerið renni alla leið út úr berunum.



- 8. skref** Hreinsaðu glerplötur með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplötur varlega. Ekki skal hreinsa glerplötur í uppþvottavél.

9. skref	Að hreinsun lokinni skaltu setja glerplötuna og ofnhurðina aftur á ofninn.
Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum.	

Prentsvæði plötunnar verður að snúa að innri hlið hurðarinnar. Gakktu úr skugga um eftir uppsetninguna að yfirborð glerplöturammans á prentsvæði plötunnar sé ekki gróft viðkomu. Þegar rétt er sett í smellur hurðarklæðningin. Passaðu þig að setja innri glerplötuna í rétt sæti.



12.5 Hvernig á að endurnýja: Ljós

ÆDVÖRUN!
Hætta á raflosti.
Ljósið getur verið heitt.

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

Áður en skipt er um ljósaperu:		
1. skref	2. skref	3. skref
Slökktu á ofninum. Hinkraðu þar til ofninn er orðinn kaldur.	Taktu ofninn úr sambandi við rafmagn.	Settu klút á botn rýmisins.

Bakljós

1. skref	Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.
2. skref	Hreinsaðu glerhlífina.
3. skref	Skiptu ljósaperunni út fyrir viðeigandi 300 °C hitaþolna ljósaperu.
4. skref	Komdu glerhlífinni fyrir.

13. BILANALET

ÆDVÖRUN!
Sjá kafla um Öryggismál.

13.1 Hvað skal gera ef...

Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð ef um atvik er að ræða sem ekki er að finna í þessari töflu.

Vandamál	Athugaðu eftirfarandi...
Ofninn hitnar ekki.	Rafmagnsörygginu hefur slegið út.

Vandamál	Athugaðu eftirfarandi...
Dyrápéttiborðinn er skemmdur.	Ekki nota ofninn. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Skjárinn sýnir „12.00“.	Rafmagnið fór af. Stilltu tíma dags.
Ljósið virkar ekki.	Ljósaperan er ónýt.

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 rýmis heimilistækisins. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af rými heimilistækisins.

Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:	
Gerð (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	EOK4B0V0 949496362 EOK4B0X0 949496361	
Orkunýtnistuðull	81.2	
Orkunýtniflokkur	A+	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.93 kWh/lotu	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, viftudrífinn hamur	0.69 kWh/lotu	
Fjöldi holrýma	1	
Hitagjafi	Rafmagn	
Hljóðstyrkur	72 l	
Tegund ofns	Innbyggður ofn	
Massi	EOK4B0V0	28.9 kg
	EOK4B0X0	28.9 kg

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

14.2 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 málm 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

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.

Bökun með rökum blæstri

Aðgerð hönnuð til að spara orku á meðan eldað er.

Þegar þú notar þessa aðgerð er slökkt á ljósinu.

15. UMHVERFISMÁL

Endurvinnna þarf öll efni merkt tákninu . 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 tákninu  í venjulegt heimilisrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

VI TENKER PÅ DEG

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

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettsiden vår for å:



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

www.electrolux.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:

www.registerelectrolux.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:

www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

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

 **Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon**

 **Generell informasjon og tips**

 **Miljøinformasjon**

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	85
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	86
3. MONTERING.....	89
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	91
5. BETJENINGSPANEL.....	91
6. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	92
7. DAGLIG BRUK.....	92
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	93
9. BRUKE TILBEHØRET.....	95
10. TILLEGGSFUNKSJONER.....	95
11. HJELP OG TIPS.....	96
12. STELL OG RENGJØRING.....	99
13. FEILSØKING.....	102
14. ENERGIEFFEKTIV.....	102
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	103

1. ⚠️ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

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

1.2 Generell sikkerhet

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

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

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at produkt døren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

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

2.2 Elektrisk tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.

- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:

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

Se den totale effekten på typeskiltet for å finne delen av kabelen. Du kan også se tabellen:

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

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

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.

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

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

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

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

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

2.5 Innvendig lys

ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

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

2.6 Tjenester

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

2.7 Avfallshåndtering

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.

- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

3. MONTERING

⚠ ADVARSEL!

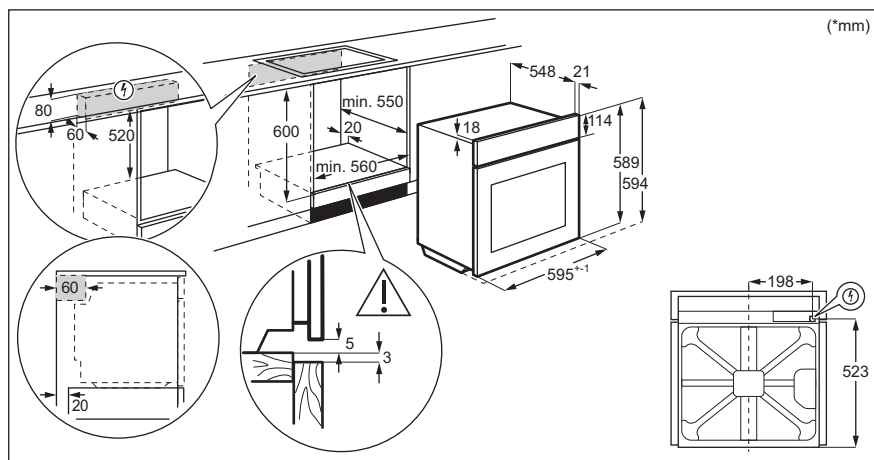
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

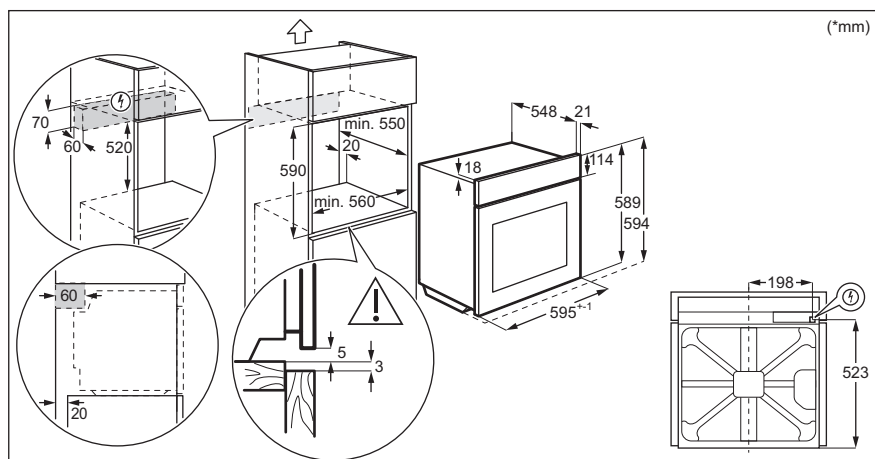
3.1 Bygge inn



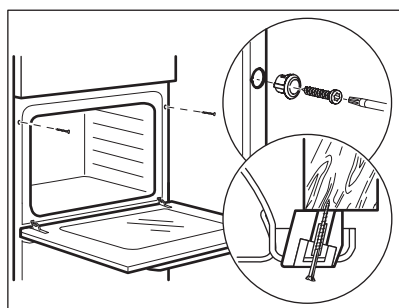
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



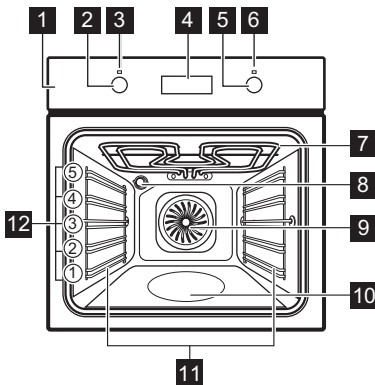


3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Strømindikator/-symbol
- 4 Display
- 5 Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 6 Temperaturindikator/-symbol
- 7 Varmeelement
- 8 Lys
- 9 Vifte
- 10 Gravert ovnsrom - Beholder for rengjøring med vann
- 11 Uttakbare brettstiger
- 12 Hyllenivåer

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.

5. BETJENINGSPANEL

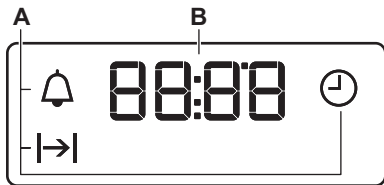
5.1 Skjult lås

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

5.2 Sensor felt / Knapper

—	For å stille inn tiden.
⌚	For å stille inn en klokkefunksjon.
+	For å stille inn tiden.

5.3 Display



A. Klokkefunksjoner

B. Timer

6. FØR FØRSTEGANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Før førstegangs bruk

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



Steg 1

Still klokken

1. – trykk for å stille inn tiden. Etter ca. 5 s stopper blinkingen og displayet viser klokkeslett.



Steg 2

Rengjør ovnen

1. Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.
2. Rengjør ovne og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.



Steg 3

Forvarm den tomme ovnen

1. Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: Tid: 1 t.
2. Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: Tid: 15 min.
3. Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: Tid: 15 min.

Slå ovnen av, og vent til det er kaldt. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i ovnen.

7. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Slik stiller du inn: Oppvarmingsfunksjon

Steg 1

Vri på knappen for varmefunksjonene for å velge en oppvarmingsfunksjon.

Steg 2

Vri på kontrollvelgeren for å velge temperatur .

Steg 3 Når tilberedningen er ferdig, dreier bryteren til av-posisjonen for å slå av ovnen.

7.2 Ovnsfunksjoner

Ovnsfunksjon	Anvendelse
 Av-posisjon	Ovnen er av.
 Lys	Slik slår du på lampen.
 Baking med fukt	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.
 Steking – ekte varmluft	Slik baker du på opptil tre hylle-nivåer samtidig og tørker mat. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.
 Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
 Gratinerings med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfé på én brettplassing. For å gratinere og brune.

Ovnsfunksjon	Anvendelse
 Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å opp-nå en mer intens brun og sprø bunn.
 Tining	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.
 Rask grilling	Slik griller du store mengder tynne matstykker og rister brød.
 Over- og undervarme / Rengjøring med vann	For å bake og steke på ett hylle-nivå. Se kapitlet «Stell og rengjøring» for mer informasjon om: Rengjøring med vann.

7.3 Merknader på Baking med fukt

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

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

Når du bruker denne funksjonen, slår ovnslampen automatisk av.

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

8. KLOKKEFUNKSJONER

8.1 Klokkefunksjoner

Klokkefunksjon	Bruksområde
 Tid på dagen	For å stille inn, endre eller se hva klokken er.
 Varighet	For å velge hvor lenge ovnen virker.

Klokkefunksjon	Bruksområde
 Varselur	For innstilling av varseluret. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen. Du kan innstille denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.

8.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene

Slik stiller du inn: Tid på dagen

 - blinker når du kobler ovnen til en strømkilde, etter et strøbrudd eller hvis tidsuret ikke er stilt inn.

+, **—** – trykk for å stille inn tiden.
Etter ca. 5 sek stopper blinkingen og displayet viser klokkeslett.

Slik endrer du: Tid på dagen

Steg 1  – trykk gjentatte ganger for å endre klokkeslettet.  – begynner å blinke.

Steg 2 **+**, **—** – trykk for å stille inn tiden.
Etter ca. 5 sek stopper blinkingen og displayet viser klokkeslett.

Slik stiller du inn: Varighet

Steg 1 Innstill en ovnsfunksjon og temperaturen.

Steg 2  – trykk gjentatte ganger.  – begynner å blinke.

Steg 3 **+**, **—** – trykk for å stille inn varighet.
Displayet viser: 
 – blinker når innstilt tid går ut. Signalet høres og ovnen slår seg av.

Steg 4 Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.

Steg 5 Drei bryterene til av-stillingen.

Slik stiller du inn: Varselur

Steg 1  – trykk gjentatte ganger.  – begynner å blinke.

Steg 2 **+**, **—** – trykk for å stille inn tiden.
Funksjonen starter automatisk etter 5 sekunder.
Når innstilt tid avsluttes, hører du et lydsignal.

Steg 3 Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.

Steg 4 Drei bryterene til av-stillingen.

Slik avbryter du: Klokkefunksjonene

Steg 1  – trykk gjentatte ganger til klokkesymbolet begynner å blinke.

Slik avbryter du: Klokkefunksjonene

Steg 2

Trykk og hold inne: .
Klokkefunksjonen slås av etter noen få sekunder.

9. BRUKE TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

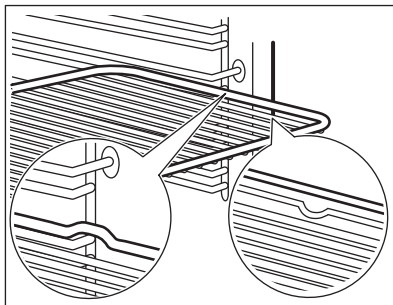
9.1 Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også

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

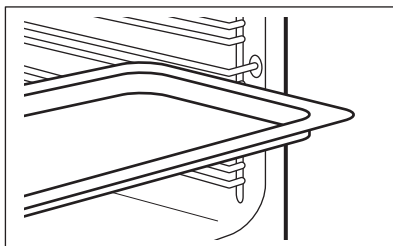
Rist:

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



Stekebrett / Langpanne:

Skvy brettet inn i sporene på brettstigene.



10. TILLEGGSFUNKSJONER

10.1 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.

10.2 Sikkerhetstermostat

Feil bruk av ovnen eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig overopphetelse. For å forhindre dette har ovnen en sikkerhetstermostat som avbryter strømforsyningen. Ovnen slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

11. HJELP OG TIPS



Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Råd om tilberedning

Stekeovnen har fem brettposisjoner.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Ovnen kan steke på en annen måte enn ovnen du hadde tidligere.

Steking av kaker

Ikke åpne ovnsdøren før 3/4 av tilberedningstiden er gått.

Hvis du bruker to stekebrett samtidig, må du holde ett nivå mellom dem.

Tilberedning av kjøtt og fisk

Bruk en langpanne for svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.

La kjøttet hvile i minimum 15 minutter før du skjærer slik at kraften ikke siver ut.

For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsett litt vann i langpannen. For å forhindre røykkondens, tilsett vann hver gang den tørker opp.

Tilberedningstid

Tilberedningstiden avhenger av mattype, konsistens og volum.

Til å begynne med, overvåker du når du lager mat. Finn de beste innstillingene (varmeinnstilling, tilberedningstid osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene når du bruker dette produktet.

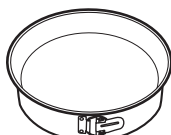
11.2 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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



Pizzapanne

Mørk, ikke-reflekerende
28 cm diameter



Kakeform

Mørk, ikke-reflekerende
26 cm diameter



Ramekins

Keramisk
8 cm diameter, 5
cm høyde



Form for karamellpud-
ding

Mørk, ikke-reflekerende
28 cm diameter

11.3 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.



Søt små gjærbakst,
12 stk



stekebrett eller langpanne



(°C)

175



3



(min)

40 - 50

		 (°C)		 (min)
Rundstykker, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 45
Frossen pizza, 0,35 kg	stekerist	180	2	45 - 55
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Brownies	stekebrett eller langpanne	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	190	3	45 - 55
Sukkerbrødbunn	sukkerbrødbunn-form på rist	180	2	35 - 45
Formkake med syltetøy	bakeform på rist	170	2	35 - 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	170	3	30 - 40
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	40 - 50
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	30 - 45
Makroner, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søt butterdeig, 16 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	35 - 45
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	40 - 50
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	180	3	35 - 45
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	35 - 45

11.4 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Over- og undervarme	Stekebrett	3	170	20 - 35	-
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Steking – ekte varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Steking – 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	Steking – ekte varmluft	Rist	2	160	70 - 90	-
Fettfritt sukerbrød, kakeform Ø 26 cm	Over- og undervarme	Rist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fettfritt sukerbrød, kakeform Ø 26 cm	Steking – ekte varmluft	Rist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fettfritt sukerbrød, kakeform Ø 26 cm	Steking – ekte varmluft	Rist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 min.
Kjeks	Steking – ekte varmluft	Stekebrett	3	140 - 150	20 - 40	-
Kjeks	Steking – ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Kjeks	Over- og undervarme	Stekebrett	3	140 - 150	25 - 45	-
Smørbrød, 4 - 6 stykker	Grill	Rist	4	maks.	1 - 5	Forvarm ovnen i 10 min.
Biffburger, 6 biter, 0,6 kg	Grill	Rist, langpanne	4	maks.	20 - 30	Plasser stekeristen på det fjerde hyllnivået og langpannen på det tredje hyllnivået i ovnen. Snu maten halvveis inn i tilberedningstiden. Forvarm ovnen i 10 min.

12. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmid-
ler

Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Rengjør og sjekk dørpakningen som sitter rundt rammen til ovnsrommet.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



Hverdagsbruk

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

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



Tilbehør

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

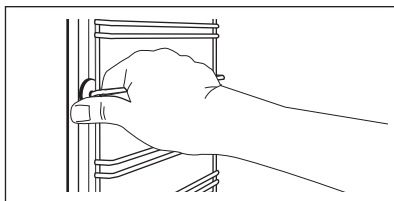
Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

12.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstigen for å rengjøre ovnen.

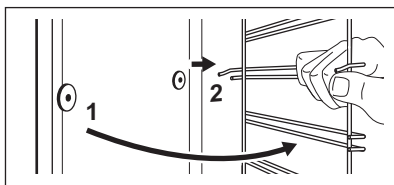
Steg 1 Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.

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



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

Steg 4 Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.



12.3 Bruk: Rengjøring med vann

Denne rengjøringsprosedyren bruker fuktighet for å fjerne gjenværende fett og matrester fra ovnen.

Steg 1 Ha vann i nedsenkningen i ovnsbunnen: 300 ml.

Steg 2 Still inn funksjonen: 

Steg 3 Angi temperaturen på 90 °C.

Steg 4 La ovnen stå på i 30 min.

Steg 5 Slå av ovnen.

Steg 6 Vent til ovnen er avkjølt. Tørk ovnen med en myk klut.

12.4 Slik fjerner du og installerer: Dør

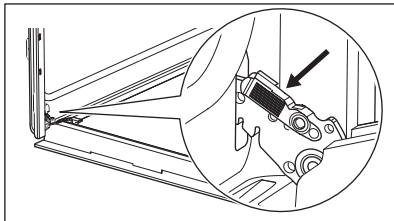
Ovnsdøren har to glass. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre det. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.



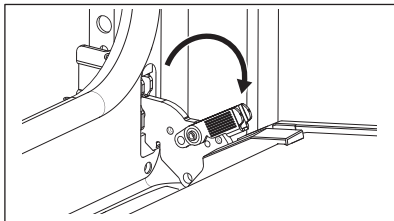
FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten de glasspanelene.

Steg 1 Åpne døren helt, og hold begge hengslene.

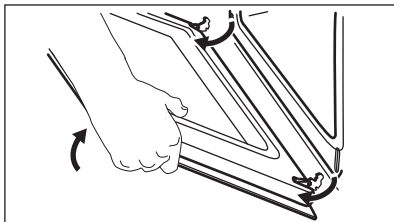


Steg 2 Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



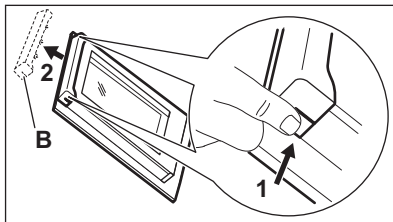
Steg 3 Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.

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

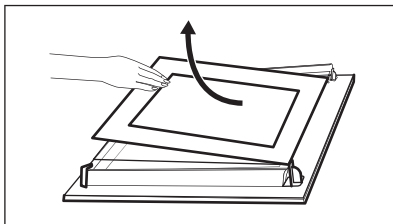


Steg 5 Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.

Steg 6 Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.



Steg 7 Hold dørens glasspanel på den øverste kanten og trekk det forsiktig ut. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.

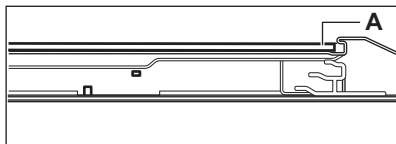


Steg 8 Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

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

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

Sonen med trykk må vende mot innsiden av døren. Kontroller etter monteringen, at overflaten av glasspanelet med trykk ikke er ru når du tar på den. Dørlisten klikker når den installeres riktig. Pass på at du monterer det innvendige glasspanelet riktig i holderne.



12.5 Slik bytter du: Ovnslampe

⚠ ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

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

Før du skifter pæren:

Steg 1

Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.

Steg 2

Koble fra strømtilførselen til ovnen.

Steg 3

Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Bakre ovnslampe

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

13. FEILSØKING

 **ADVARSEL!**
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva må gjøres, hvis...

Itilfeller som ikke er inkludert i denne tabellen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Problem	Kontroller at...
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.

Problem	Kontroller at...
Dørpakningen er skadet.	Ikke bruk ovnen. Kontakt et autorisert servicesenter.
Displayet viser «12.00».	Det var strømbrudd. Angi tid på dagen.
Lampen fungerer ikke.	Lyspæren har gått.

13.2 Servicedata

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

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

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

14. ENERGIEFFEKTIV

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

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	EOK4B0V0 949496362 EOK4B0X0 949496361
Energieffektivitetsindeks	81.2

Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93kWt/syklus	
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.69kWt/syklus	
Antall ovner	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	72l	
Ovnstyper	Innebygd ovn	
Masse	EOK4B0V0	28.9kg
	EOK4B0X0	28.9kg

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

14.2 Energisparing



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

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

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

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

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

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.

Baking med fukt

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

Når du bruker denne funksjonen, er lampen av.

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.

VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	105
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	106
3. INSTALLATION.....	109
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	111
5. KONTROLLPANEL.....	111
6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	112
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	112
8. KLOCKFUNKTIONER.....	113
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	115
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	115
11. TIPS.....	116
12. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	118
13. FELSÖKNING.....	122
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	122
15. MILJÖSKYDD.....	123

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- 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.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen fram till 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.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.

- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.

- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

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

2.2 Elanslutning



VARNING!

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.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

Se den totala effekten på typskylten för kabelavsnittet. Du kan också se tabellen:

Total effekt (W)	Kabelarea (mm 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.

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. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.

- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

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 försämrar.
- 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 Invändig belysning

WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

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

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Avyttring



! VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

3. INSTALLATION



! VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

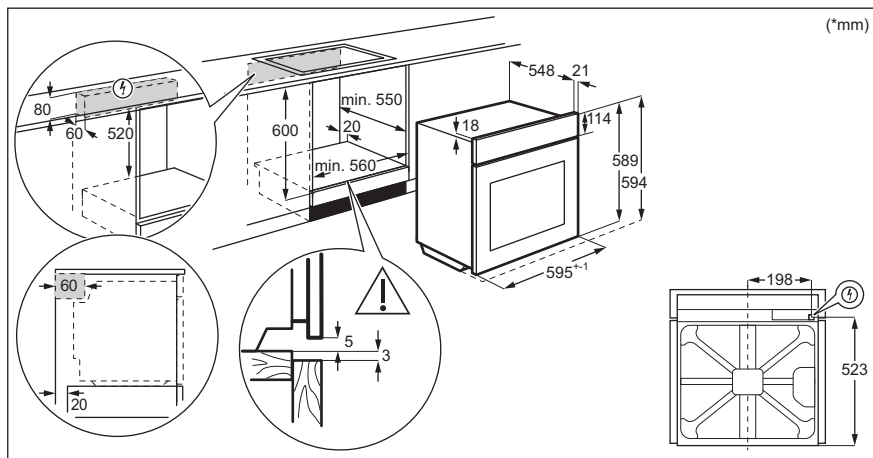
3.1 Inbyggnad

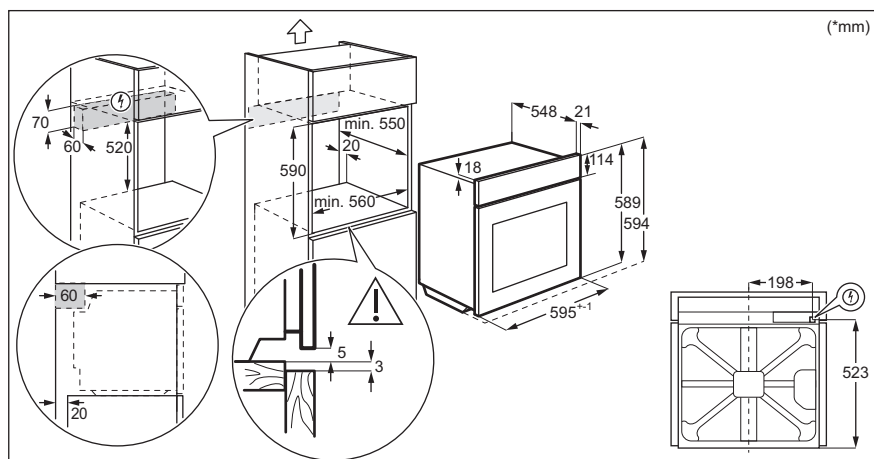


YouTube

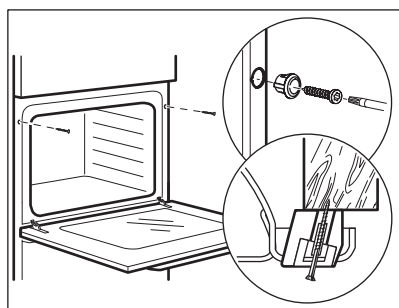
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



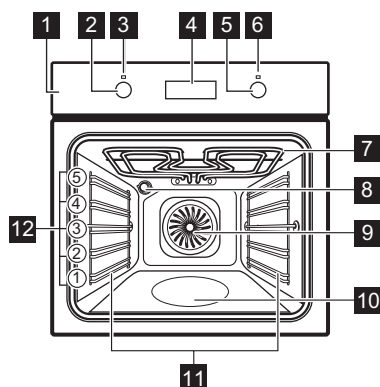


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3 Strömlampa/symbol
- 4 Display
- 5 Inställningsratt för temperatur
- 6 Temperaturindikator/symbol
- 7 Värmeelement
- 8 Lampa
- 9 Fläkt
- 10 Fördjupning i ugnsutrymmet – Behållare för vattenrengöring
- 11 Ugnsstegar, borttagbara
- 12 Hyllplaceringar

4.2 Tillbehör

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

- **Grill- / stekpanna**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.

5. KONTROLLPANEL

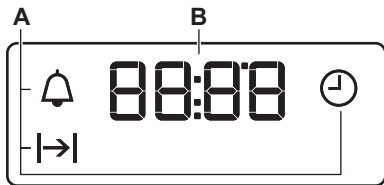
5.1 Infällbara vred

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

5.2 Sensorfält/knappar

—	Gör så här för att ställa in tiden.
⌚	Ställa in en klockfunktion.
+	Gör så här för att ställa in tiden.

5.3 Display



A. Klockfunktioner

B. Timer

6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Före första användning

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



Steg 1

Ställa tiden

1.  – tryck för att ställa tiden. Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och tiden visas på displayen.



Steg 2

Rengöra ugnen

1. Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Rengör ugnen och dess tillbehör med enbart en mikrofibrduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.



Steg 3

Förvärm den tomma ugnen

1. Ställ in maxtemperatur för funktionen: .
Tid: 1 tim.
2. Ställ in maxtemperatur för funktionen: .
Tid: 15 min.
3. Ställ in maxtemperatur för funktionen: .
Tid: 15 min.

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat. Sätt in tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.

7. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktion

Steg 1 Vrid vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.

Steg 2 Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.

Steg 3	När matlagningen är klar, vrid på vreden till avstängt läge för att stänga av ugnen.
---------------	--

7.2 Tillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Användning
 Av-läge	Ugnen är avstängd.
 Belysning	För att tända ugsnbelysningen.
 Varmluft med fukt	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Varmluft med fukt.
 Varmluft	För tillagning eller torkning på upp till tre ugsn nivåer samtidigt. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugsn nivå av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.

Tillagningsfunktion	Användning
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
 Snabbgrillning	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
 Över-/undervärme / Vattenrengöring	Tillagning och stekning på en ugsn nivå. Se kapitlet "Skötsel och rengöring" för mer information om: Vattenrengöring.

7.3 Anmärkningar om:Varmluft 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.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt.

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

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 Klockslag	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.

Klockfunktion	Program
 Koktid	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.
 Tidur	För att ställa in en tid som räknas ned. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när ugnen är avstängd.

8.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Så här ställer du in: Klockslag

 – blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det har varit ett strömavbrott eller när timern inte är inställd.

+, **—** – tryck för att ställa in tiden.
Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och tiden visas på displayen.

Så här ändrar du: Klockslag

Steg 1  – tryck upprepade gånger för att ändra klockslaget.  – börjar blinka.

Steg 2 **+**, **—** – tryck för att ställa in tiden.
Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och tiden visas på displayen.

Så här ställer du in: Koktid

Steg 1 Välj funktion och ugnstemperatur.

Steg 2  – tryck upprepade gånger.  – börjar blinka.

Steg 3 **+**, **—** – tryck för att ställa in tillagningstiden.
På displayen visas: 
 – blinkar när den inställda tiden har gått. Signalen ljuder och ugnen stängs av.

Steg 4 Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

Steg 5 Vrid inställningsvreden till avstängt läge.

Så här ställer du in: Tidur

Steg 1  – tryck upprepade gånger.  – börjar blinka.

Steg 2 **+**, **—** – tryck för att ställa in tiden.
Funktionen startar automatiskt efter 5 sekunder.
När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal.

Steg 3 Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

Steg 4 Vrid inställningsratten till avstängt läge.

Så här avbryter du: Klockfunktioner

Steg 1



– tryck upprepade gånger tills symbolen för klockfunktionen börjar blinka.

Steg 2

Tryck och håll in: .
Klockfunktionen stängs av efter några sekunder.

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

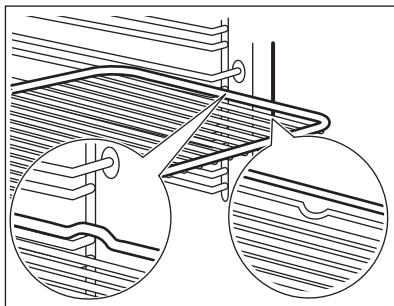
9.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten.
Fördjupningarna är för också enheterna

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

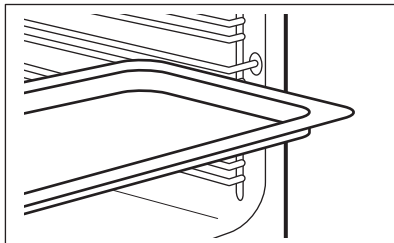
Galler:

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



Bakplåt / Djup form:

Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.



10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 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.

10.2 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller
om det finns felaktiga komponenter, kan en
farlig överhettning uppstå. För att förhindra
detta har ugnen en säkerhetstermostat som

stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

11. TIPS



Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Tillagningsrekommendationer

Ugnen har fem hyllnivåer.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än den du hade tidigare

Mjuka kakor

Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden är slut.

Om du använder två bakplåtar samtidigt, håll en tom nivå mellan dem.

Tillaga kött och fisk

Använd en djup form för mycket fet mat för att förhindra att ugnen får fläckar som kan bli permanenta.

Låt köttet stå i cirka 15 minuter innan du skär så att saften inte sipprar ut.

För att förhindra för mycket rök i ugnen under stekning, tillsätt lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt vatten varje gång efter att det har torkat upp.

Tillagningstider

Tillagningstiderna beror på typen av mat, dess konsistens och volym.

Övervaka först resultatet när du lagar mat. Hitta de bästa inställningarna (värmeinställning, tillagningstid osv.) för dina kokkärl, recept och mängder när du använder den här produkten.

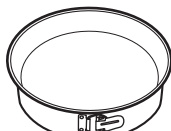
11.2 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör

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



Pizzaform

Mörk, icke reflekterande
28 cm diameter



Ugnsform

Mörk, icke reflekterande
26 cm diameter



Portionsformar

Keramik
8 cm diameter, 5
cm hög



Tärtbottenform

Mörk, icke reflekterande
28 cm diameter

11.3 Varmluft med fukt

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

		 (°C)		 (min.)
Vetebullar, 12 st	långpanna eller djup form	175	3	40 - 50
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Fryst pizza, 0,35 kg	galler	180	2	45 - 55
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Brownie	långpanna eller djup form	170	2	45 - 50
Sufflé, 6 st	keramiska ramekiner på galler	190	3	45 - 55
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	35 - 45
Viktoriakaka	gratängform på galler	170	2	35 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	170	3	30 - 40
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	180	3	40 - 50
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	150	2	30 - 45
Mandelbiskvier, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	45 - 55
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 16 st	långpanna eller djup form	170	2	35 - 45
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	40 - 50
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	180	3	35 - 45
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	35 - 45

11.4 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Småkakor, 20 st/plåt	Över-/under-värme	Bakplåt	3	170	20 - 35	-
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/under-värme	Galler	2	180	70 - 90	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-
Fettfri socker-erkaka, kakform Ø26 cm	Över-/under-värme	Galler	2	170	40 - 50	Förvärm ugnen till 10 min.
Fettfri socker-erkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50	Förvärm ugnen till 10 min.
Fettfri socker-erkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Förvärm ugnen till 10 min.
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördegskakor	Över-/under-värme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-
Rostat bröd, 4-6 bitar	Grill	Galler	4	max.	1 - 5	Förvärm ugnen till 10 min.
Hamburgare, 6 stycken, 0,6 kg	Grill	Galler, långpanna	4	max.	20 - 30	Placera gallret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen till 10 min.

12. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Rengöring



Rengöringsme-
del

Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengör och kontrollera ugnsutrymmets luktätning.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.



För användning
varje dag

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart en mikrofiberduk efter varje användning.



Tillbehör

Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

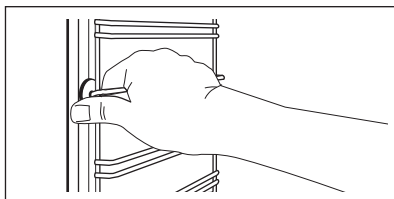
Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

12.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

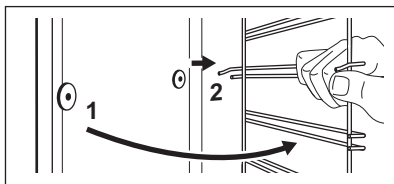
Steg 1 Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Steg 2 Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



Steg 3 Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.

Steg 4 Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.



12.3 Så här använder du: Vattenrengöring

Med denna rengöringsprocedur används fukt för att lossa fett och matpartiklar från ugnen.

Steg 1 Häll vatten i ugnutrymmets hålighet: 300 ml.

Steg 2 Ställ in funktionen:

Steg 3 Ställ in temperaturen på 90 °C.

Steg 4 Låt ugnen stå på i 30 minuter.

Steg 5 Stäng av ugnen.

Steg 6 Vänta tills ugnen är kall. Torka ugnsutrymmet med en mjuk trasa.

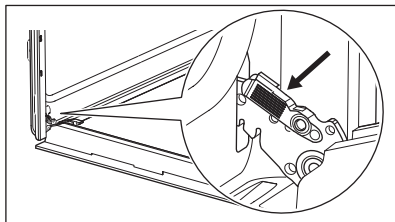
12.4 Hur man tar bort och installerar: Luckan

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

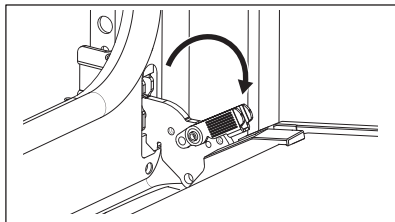
FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

Steg 1 Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.

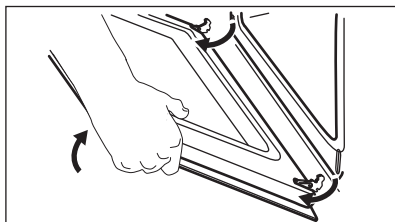


Steg 2 Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



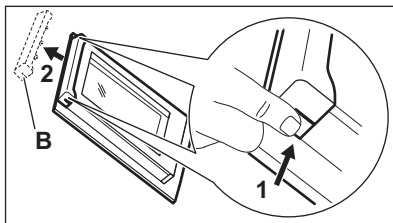
Steg 3 Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra därefter för att ta bort luckan från sin plats.

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

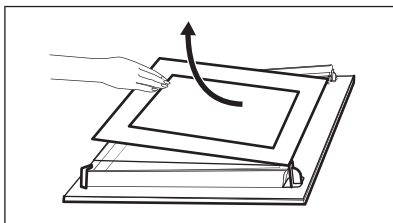


Steg 5 Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.

Steg 6 Dra lucklisten framåt för att ta bort den.



Steg 7 Håll i glasrutan i övre kanten och dra försiktigt ut den. Se till att glasrutorna glider i skårrorna hela vägen ut.



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

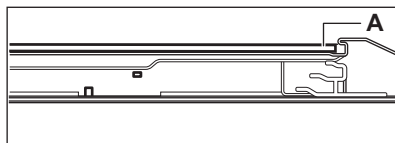
Steg 9 När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan.

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

Skärmtryckszonen måste vara vänd mot luckans insida. Efter installationen måste du se till att ytan på glaspanelen med zonerna med screenprinting inte är knottig när du vidrör den.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.

Se till att du monterar den inre glaspanelen korrekt på sin plats.



12.5 Byte av: Lampa



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

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

Innan du byter lampan:

Steg 1

Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.

Steg 2

Koppla bort ugnen från eluttaget.

Steg 3

Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Bakre lampa

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

13. FELSÖKNING

 **VARNING!**
Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om ...

Om något saknas i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Problem	Kontrollera att...
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.

Problem	Kontrollera att...
Luckans tätning är skadad.	Använd inte ugnen. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Displayen visar "12:00".	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.

13.2 Servicedata

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

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

14. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	EOK4B0V0 949496362 EOK4B0X0 949496361
Energieffektivitetsindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+

Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.93kWh/cykel	
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.69kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	72l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	EOK4B0V0	28.9kg
	EOK4B0X0	28.9kg

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

14.2 Energibesparing



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

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

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om 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.

Varmluft med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

När du använder den här funktionen släcks belysningen.

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.

