

OOP801NB

EN	User Manual Oven	2
DA	Brugsanvisning Ovn	22
FI	Käyttöohje Uuni	42
NO	Bruksanvisning Ovn	63
SV	Bruksanvisning Inbyggnadsugn	83



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
5. CONTROL PANEL.....	9
6. BEFORE FIRST USE.....	9
7. DAILY USE.....	10
8. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	13
9. CLOCK FUNCTIONS.....	14
10. USING THE ACCESSORIES.....	15
11. HINTS AND TIPS.....	15
12. CARE AND CLEANING.....	17
13. TROUBLESHOOTING.....	20
14. ENERGY EFFICIENCY.....	21
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	21

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.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	590 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	598 mm

Height of the back of the appliance	579 mm
Width of the front of the ap- pliance	594 mm
Width of the back of the ap- pliance	558 mm
Depth of the appliance	561 mm
Built in depth of the appli- ance	540 mm
Depth with open door	1007 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	1100 mm
Mounting screws	4x25 mm

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the

electrical ratings of the mains power supply.

- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

Total power (W)	Section of the cable (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 Pyrolytic cleaning

WARNING!

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

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

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.

- Use original spare parts only.

2.8 Disposal

⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

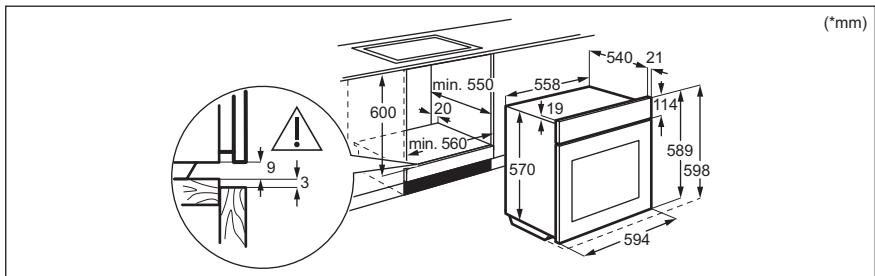
- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

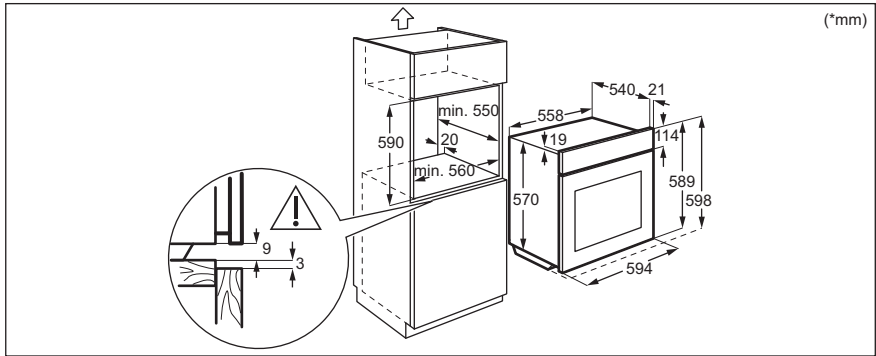
3. INSTALLATION

⚠ WARNING!

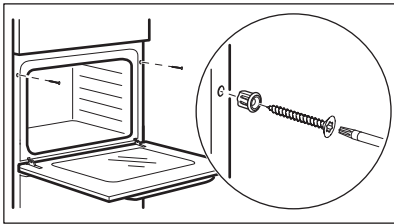
Refer to Safety chapters.

3.1 Building in



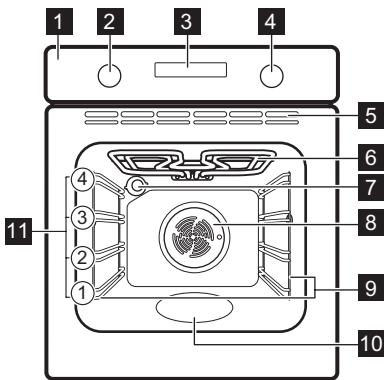


3.2 Securing the oven to the cabinet



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display

- 4 Control knob (for the temperature)
- 5 Air vents for the cooling fan
- 6 Heating element
- 7 Lamp
- 8 Fan
- 9 Shelf support, removable
- 10 Cavity embossment
- 11 Shelf positions

4.2 Accessories


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

5. CONTROL PANEL





5.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

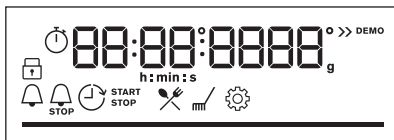
1. Press the knob. The knob comes out.
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the .











5.2 Control panel overview

	Press to set: Clock functions.
	Press and hold to set the function: Fast Heat Up.
	Press to turn on or to turn off the oven lamp.
	Press and hold to set the function: Lock.
OK	Press to confirm your selection.

5.3 Display indicators



Display with key functions.

	The appliance is locked.
	Enter the menu and select the icon to open: Assisted Cooking.
	Enter the menu and select the icon to open: Cleaning.
	Enter the menu and select the icon to open: Settings
	Fast Heat Up is turned on.
	Minute minder is turned on.
	End time is turned on.
	Time Delay is turned on.
	Uptimer is turned on.
	For temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.

6. BEFORE FIRST USE

WARNING!



Refer to Safety chapters.


6.1 Initial cleaning

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

6.2 Initial preheating

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

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.

4. Set the function . Set the maximum temperature.
Let the appliance operate for 15 min.
Turn off the appliance and wait until it is cold.
The appliance can emit an odour and smoke.

Make sure that the airflow in the room is sufficient.

7. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 Heating functions



True Fan Cooking

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



Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



Frozen Foods

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



Pizza Function

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



Bottom Heat

To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.



Defrost

To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.



Moist Fan Baking

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



Grill

To grill thin pieces of food and to toast bread.



Turbo Grilling

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



Menu

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

7.2 Notes on: Moist Fan Baking

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


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

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

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

7.3 Setting: Heating functions

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


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


7.4 Setting: Assisted Cooking

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


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



For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.

















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















2. Select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select a number of the dish. Press **OK**.
4. Place the food inside the appliance.
Press **OK**.

Assisted Cooking



Legend	
	Weight Automatic available.

Legend	
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level.

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P1 Fillet of beef, rare (slow cooking)		  2; roasting dish on wire shelf
P2 Fillet of beef, medium (slow cooking)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P3 Fillet of beef, done (slow cooking)		
P4 Veal roast (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	  2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P5 Pork roast neck or shoulder	1.5 - 2 kg	 2; roasting dish on wire shelf Turn the meat after half of the cooking time.
P6 Pork loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  2; baking tray Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P7 Pork spare ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 2; roasting dish on wire shelf Add liquid to cover the bottom of a dish.
P8 Whole chicken	1 - 1.5 kg; fresh	  2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
P9 Chicken breast	180 - 200 g per piece	 2; baking tray Use your favourite spices.
P10 Meat loaf	1 kg	  2; baking tray Use your favourite spices.
P11 Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	  2; baking tray Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.
P12 Fish fillet	-	 2; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices.

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P13 Cheesecake	-	 1;  26 cm springform tin on wire shelf
P14 Apple tart	-	 1; pie form on wire shelf
P15 Chocolate muffins	-	 3; muffin tray on baking tray
P16 Loaf cake	-	 2; loaf pan on wire shelf
P17 Baked potatoes	1 kg	 2; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
P18 Croquettes, frozen	0.5 kg	 3; baking tray
P19 Pommes, frozen	0.75 kg	 3; baking tray
P20 Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	 1; casserole dish on wire shelf
P21 Potato gratin (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	 1; casserole dish on wire shelf
P22 Pizza fresh, thin	-	 1; baking tray lined with baking paper
P23 Pizza fresh, thick	-	 1; baking tray lined with baking paper
P24 Quiche	-	 1; baking tin on wire shelf
P25 Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	 3; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.

7.5 Changing: Settings

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

Menu: Settings

Setting	Value
01 Time of day	Change
02 Display brightness	1 - 5

Setting	Value
03 Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04 Buzzer volume	1 - 4
05 Uptimer	On / Off
06 Light	On / Off
07 Fast Heat Up	On / Off
08 Cleaning Reminder	On / Off
09 Demo mode	Activation code: 2468
10 Software version	Check
11 Reset all settings	Yes / No

7.6 Energy saving



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

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

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

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

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

Cooking with the lamp off

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

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

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

8. ADDITIONAL FUNCTIONS

8.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

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

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



- press and hold to turn on the function.

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

- press and hold to turn off the function.

8.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

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






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

8.3 Cooling fan



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

9. CLOCK FUNCTIONS

9.1 Clock functions description

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

9.2 Setting: Time of day

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

9.3 Setting: Minute minder

1. Press .

The display shows: 0:00 and .

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

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

9.4 Setting: Cooking time

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

2. Press  repeatedly.

The display shows: 0:00 and .

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

4. Press **OK**.


The timer starts counting down immediately.

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

9.5 Setting: Time Delay

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

2. Press  repeatedly.

The display shows: the time of day  START .

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

4. Press **OK**.

The display shows: --:--  STOP .


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


6. Press **OK**.

The timer starts counting down at a set start time.

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

9.6 Turning on and off: Uptimer

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

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

3. Press **OK**.

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

5. Press **OK**.

10. USING THE ACCESSORIES

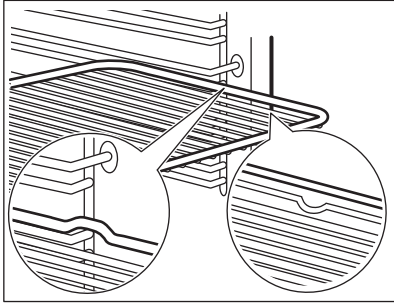
WARNING!

Refer to Safety chapters.

10.1 Inserting accessories

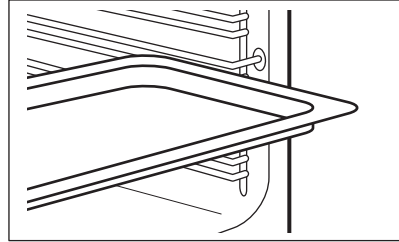
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Wire shelf



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

Baking tray / Deep pan



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

11. HINTS AND TIPS




11.1 Cooking recommendations

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

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

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

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature



Accessory



Shelf position



Cooking time (min)





11.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

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

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






11.3 Moist Fan Baking

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

		°C		
Sweet rolls, 12 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 40
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	35 - 40
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Brownie	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	30 - 40
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	170	2	20 - 30
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	35 - 45
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	35 - 45
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	40 - 50
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 35
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	40 - 45
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	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 40
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	30 - 45
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	35 - 40

11.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 16 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	150	25 - 35
Small cakes, 16 per tray ¹⁾	True Fan Cooking	Baking tray	3	150	20 - 30
Small cakes, 16 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	1 and 3	150	20 - 30
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	80 - 100
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90
Sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	Conventional Cooking	Wire shelf	2	160	30 - 40
Sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	30 - 40
Sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	1 and 3	160	25 - 40
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	150	20 - 30
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2	150	20 - 30
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	1 and 3	150	15 - 25
Toast ¹⁾	Grill	Wire shelf	3	max.	5 - 7
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg ²⁾	Grill	Wire shelf and dripping pan	3	max.	15 - 30

¹⁾ Preheat the appliance for 10 minutes.

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

12. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

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

Everyday Use

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

Accessories

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

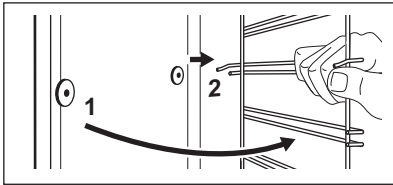
with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

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

12.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

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



Install the shelf supports in the opposite sequence.

12.3 Pyrolytic Cleaning


⚠ WARNING!


There is a risk of burns.


⚠ CAUTION!

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

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

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


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

5. Turn the control knob to select Cleaning  and press **OK**.

Option	Duration
C1 - Light cleaning	2 h

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

12.4 Cleaning Reminder

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

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

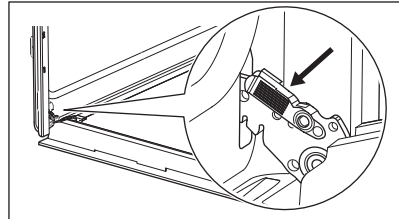
12.5 Removing and installing door

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

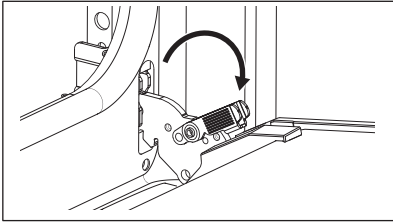
⚠ CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

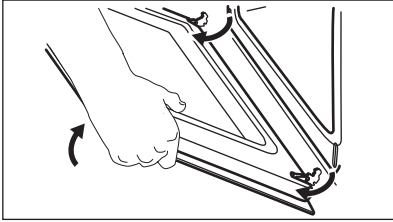
1. Open the door fully and hold both hinges.



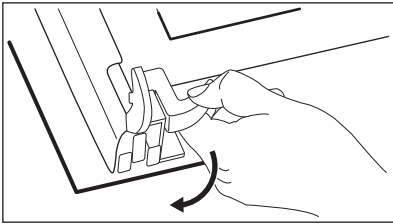
2. Lift and pull the latches until they click.



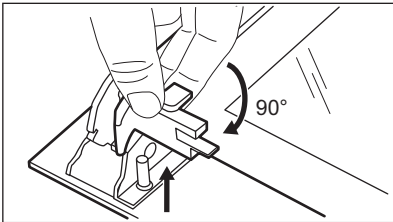
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



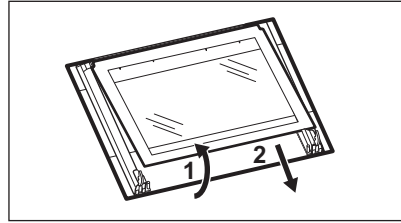
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface and release the locking system to remove the glass panels.



5. Turn the fasteners by 90° and remove them from their seats.



6. First lift carefully and then remove the glass panels one by one. Start from the top panel.



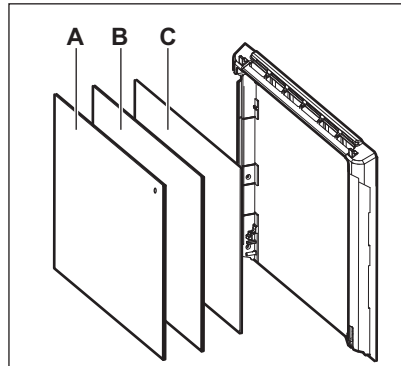
7. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

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

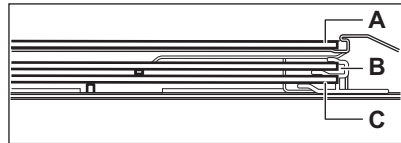
If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

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

When installed correctly, the door trim clicks.



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



12.6 Replacing the lamp

WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.

3. Place the cloth on the oven floor.

Back lamp

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

13. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The appliance door is closed.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is activated.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
Err C3	The appliance door is closed or the door lock is not broken.
Err F102	The appliance door is closed.
Err F102	The door lock is not broken.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.



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

13.2 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):


14. ENERGY EFFICIENCY


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

Supplier's name	Electrolux
Model identification	OOP801NB 944068429
Energy Efficiency Index	81.7
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.94 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.67 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	65 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	34.5 kg

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

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

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



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

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	22
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	24
3. INSTALLATION.....	27
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	28
5. BETJENINGSPANEL.....	28
6. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	29
7. DAGLIG BRUG.....	29
8. EKSTRAFUNKTIONER.....	33
9. URFUNKTIONER.....	34
10. BRUG AF TILBEHØRET.....	35
11. RÅD OG TIPS.....	35
12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	37
13. FEJLFINDING.....	40
14. ENERGIEFFEKTIV.....	41
15. MILJØHENSYN.....	41

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: Ovn og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

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

- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehøret fra rummet i apparatet før pyrolyserengøring.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- 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	598 mm

Højde bagest på apparatet	579 mm
Bredde foran på apparatet	594 mm
Bredde bagest på apparatet	558 mm
Apparatets dybde	561 mm
Apparatets indbygningsdybde	540 mm
Dybde med åben dør	1007 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1100 mm
Monteringssskruer	4x25 mm

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.

- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

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

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

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 3680	3x1.5

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

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller 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 jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Pyrolyserengøring

ADVARSEL!

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

- Inden pyrolytisk rensning og forvarmning skal følgende fjernes fra ovnrummet:

- Alle madrester, spildt olie og fedt
- alle udtagelige genstande (herunder hylder, ovnrubber osv., der følger med apparatet), især alle non-stick gryder, pander, plader, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.
- Hold børn væk fra apparatet, mens pyrolyserengøringen er i gang. Ovnen bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring er en proces ved høj temperatur, som kan frigive dampe fra madrester og konstruktionsmaterialet. Derfor rådes forbrugerne på det kraftigste til at:
 - Sørg for god udluftning under og efter pyrolyserengøringen.
 - giv god ventilation under og efter den første forvarmning.
- Undgå at spilde eller komme vand på ovnlågen under og efter den pyrolyserengøringen for at undgå at beskadige ovnglassene.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester som beskrevet er ikke skadelige for mennesker, herunder børn, eller personer med helbredsproblemer.
- Hold kæledyr væk fra apparatet under og efter pyrolyserengøringen og forvarmningen. Små kæledyr (især fugle og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.

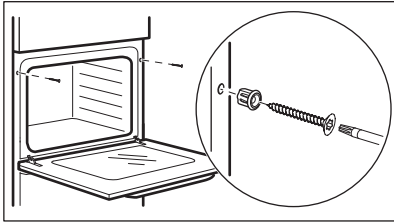
2.6 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

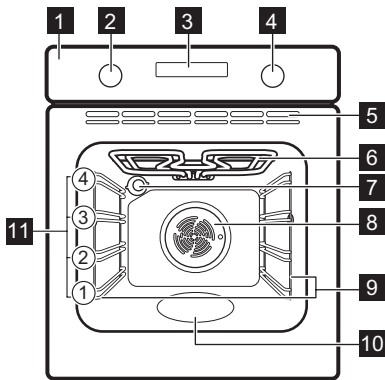
- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om

3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Display

- 4 Kontrolknap (temperatur)
- 5 Luftkanal til køleblæseren
- 6 Varmelegeme
- 7 Ovnpyre
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Prægning i ovnrums
- 11 Ovnriiler

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 Sådan tændes og slukkes produktet

Sådan tændes for produktet:

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

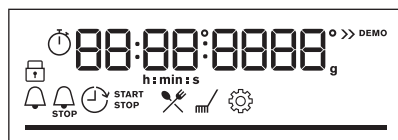
Drej ovnfunktionsknappen til **0** for at slukke for produktet.

5.2 Oversigt over betjeningspanel


	Tryk for at indstille: Urfunktioner.
	Tryk og hold nede for at indstille funktionen: Hurtig opvarmning.
	Tryk for at tænde eller slukke ovenlyset.
	Tryk og hold nede for at indstille funktionen: Lås.

OK Tryk for at bekræfte dit valg.

5.3 Displaylamper




Display med vigtige funktioner.

 Apparatet er låst.

 Åbn menuen, og vælg det ikon, der skal åbnes: Hjælp til tilberedning.

 Åbn menuen, og vælg det ikon, der skal åbnes: Rengøring.


 Åbn menuen, og vælg det ikon, der skal åbnes: Indstillinger


 Hurtig opvarmning er slået til.

 Minutur er slået til.

 Sluttid er slået til.

 Udsendt tid er slået til.

 Optimer er slået til.

 For temperatur eller tid. Bjælken er helt rød, når produktet når den indstillede temperatur.

6. FØR BRUG FØRSTE GANG

ADVARSEL!




Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Indledende rengøring

1. Fjern al tilbehør og udtagelige ovnrubber fra produktet.
2. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
3. Sæt tilbehør og udtagelige ovnrubber tilbage på deres oprindelige placering.

6.2 Indledende forvarmning

Indstil uret, og forvarm det tomme produkt inden ibrugtagning.


1. Fjern al tilbehør og udtagelige ovnrubber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
Lad produktet være tændt i 15 min.
Sluk for produktet, og vent til det er koldt. Produktet kan udsende lugt og røg. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

7. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Ovnfunktioner

 **Varmluft**
Bagning på op til to ovnrubber samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20-40°C lavere end ved Over-/undervarme.



Over-/undervarme

Til bagning og stegning af mad på én ovnribbe.



Frosne madvarer

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



Pizza

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



Undervarme

Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.



Optøning

Til optøning (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de frosne madvarer.



Fugtig varmluft

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



Grillstegning

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



Turbogrill

Til stegning på én hyldedeposition af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Til gratin og brunng.



Menu

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

7.2 Bemærkninger om:Fugtig varmluft

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

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

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

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

7.3 Indstilling: Ovnfunktioner

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

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

7.4 Indstilling: Hjælp til tilberedning



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























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









Til nogle retter kan du også tilberede med Vægtautomatik.

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



Hjælp til tilberedning

Forklaring	
	Vægtautomatik tilgængelig.
	Forvarm ovnen, før du begynder tilberedningen.
	Ovnribbe.

Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P1 Oksefilet, rød (lavtemperaturstegning)		
P2 Oksefilet, medium (lavtemperaturstegning)	0.5 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker	  2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P3 Oksefilet, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
P4 Kalvesteg (f.eks. bov)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker	  2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P5 Flæskesteg eller svinekam	1.5 - 2 kg	 2; stegefad på grillrist Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P6 Hamburgerryg, fersk	1 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker	  2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P7 Spareribs af svinekød	2 - 3 kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	 2; stegefad på grillrist Tilsæt væske for at dække bunden af retten.
P8 Hel kylling	1 - 1.5 kg; fersk	  2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
P9 Kyllingebryst	180 - 200 g pr. stykke	 2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier.
P10 Farsbrød	1 kg	  2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier.
P11 Hel fisk, grillstegt	0.5 - 1 kg pr. fisk	  2; bageplade Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.
P12 Fiskefilet	-	 2; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
P13 Cheesecake	-	 1;  26 cm springform på grillrist
P14 Æbletærte	-	 1; tærteform på grillrist
P15 Chokolademuffins	-	 3; muffinplade på bageplade
P16 Brødkage	-	 2; brødform på grillrist
P17 Bagte kartofler	1 kg	 2; bageplade Læg de hele kartofler med skræl på bagepladen.

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P18	Kroketter, frosne	0.5 kg	 3; bageplade
P19	Pommes frites, frosne	0.75 kg	 3; bageplade
P20	Kød/grøntsagslasagne med tørre pastaplader	1 - 1.5 kg	 1; stegefad på grillrist
P21	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1 - 1.5 kg	 1; sammenkogt ret på grillrist
P22	Pizza, tynd	-	 1; bageplade beklædt med bagepapir
P23	Pizza, tyk	-	 1; bageplade beklædt med bagepapir
P24	Quiche	-	 1; bageform på grillrist
P25	Flute/ciabatta/hvidt brød	0.8 kg	 3; bageplade beklædt med bagepapir Der skal mere tid til hvidt brød.

7.5 Ændring: Indstillinger

- Drej knappen til ovnfunktionerne til  for at åbne Menu.
- Vælg . Tryk på OK.
- Drej kontrolknappen for at vælge indstillingen. Tryk på: OK
- Juster værdien. Tryk på: OK
Drej knappen for ovnfunktionerne til slukpositionen for at forlade Menu.

Menu: Indstillinger

	Indstilling	Værdi
01	Aktuel tid	Skift
02	Lysstyrke display	1 - 5
03	Panelsignal	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra
04	Signal volume	1 - 4
05	Optimer	Tænd / sluk
06	Lys	Tænd / sluk
07	Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
08	Husk rengøring	Tænd / sluk

	Indstilling	Værdi
09	Demo funktion	Aktiveringskode: 2468
10	Softwareversion	Kontroller
11	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

7.6 Energibesparelse



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

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

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

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

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm

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

varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe

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

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

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


8. EKSTRAFUNKTIONER

8.1 Lås


Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

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

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

 - tryk og hold inde for at slå funktionen til.



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

 - tryk og hold inde for at deaktivere funktionen.

8.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis tidsperiode,

hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

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






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

8.3 Køleblæser



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

9. URFUNKTIONER



9.1 Beskrivelse af urfunktioner

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

9.2 Indstilling: Aktuel tid

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

9.3 Indstilling: Minutur

1. Tryk på: 
Displayet viser: 0:00 og .
2. Drej kontrolknappen for at indstille Minutur.
3. Tryk på: OK Timeren begynder straks at tælle ned.

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

9.4 Indstilling: Tilberedningstid

1. Drej knappen for at vælge ovnfunktion og indstil temperaturen.

2. Tryk på  gentagne gange.

Displayet viser: 0:00 og .

3. Drej kontrolknappen for at indstille Tilberedningstid.

4. Tryk på: OK

Timeren begynder straks at tælle ned.

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

9.5 Indstilling: Udskudt tid


1. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge funktion.

2. Tryk på  gentagne gange.

Displayet viser: aktuel tid  START .

3. Drej kontrolknappen for at indstille starttiden.

4. Tryk på: OK

Displayet viser: --:--  STOP .


5. Drej kontrolknappen for at indstille sluttiden.


6. Tryk på: OK

Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

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

9.6 Tænd og sluk: Optimer

1. Drej knappen til ovnfunktionerne til  for at åbne Menu.

2. Drej kontrolknappen for at vælge  / Optimer. Se kapitlet "Daglig brug", Menu: Indstillinger.

3. Tryk på: OK

4. Drej kontrolknappen for at tænde og slukke for funktionen.

5. Tryk på: OK

10. BRUG AF TILBEHØRET

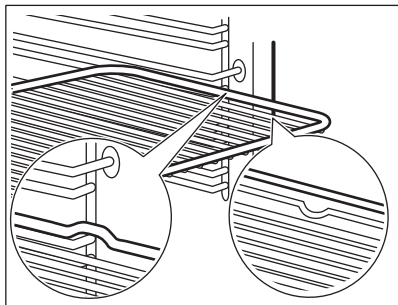
⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Isætning af tilbehør

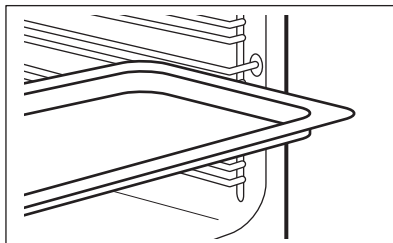
En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-anordninger. Den høje kant rundt om pladen forhindrer kogegrej i at glide af.

Grillrist



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

Bageplade / Dyb bradepande



Skub pladen mellem ovnribsens skinner.

11. RÅD OG TIPS

11.1 Anbefalinger til tilberedning

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

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

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

Symboler anvendt i tabellerne:



Fødevarer type



Ovnfunktion



Temperatur



Tilbehør



Ovnribbe



Tilberedningstid (min)





11.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

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






11.3 Fugtig varmluft

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

		°C		
Søde boller, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 40
Boller, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	Rist	220	2	35 - 40
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Brownie	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på rist	200	3	30 - 40
Sukkerbund til tærte	flanform på rist	170	2	20 - 30
Victoriakager	bageform på rist	170	2	35 - 45
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	35 - 45
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 35
Småkager, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	40 - 45
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	20 - 30
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 40
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	200	3	30 - 45
Grøntsager fra Middelhavslandene, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	35 - 40

11.4 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

				°C	
Små kager i form, 16 stk./plade	Over-/undervarme	Bageplade	3	150	25 - 35
Små kager i form, 16 stk./plade ¹⁾	Varmluft	Bageplade	3	150	20 - 30
Små kager i form, 16 stk./plade	Varmluft	Bageplade	1 og 3	150	20 - 30
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	Grillrist	2	170	80 - 100
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90
Formkage, kageform Ø26 cm ¹⁾	Over-/undervarme	Grillrist	2	160	30 - 40
Formkage, kageform Ø26 cm ¹⁾	Varmluft	Grillrist	2	160	30 - 40
Formkage, kageform Ø26 cm ¹⁾	Varmluft	Grillrist	1 og 3	160	25 - 40
Smørkager	Over-/undervarme	Bageplade	3	150	20 - 30
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2	150	20 - 30
Smørkager	Varmluft	Bageplade	1 og 3	150	15 - 25
Toast ¹⁾	Grillstegning	Grillrist	3	maks.	5 - 7
Burgerbøf, 6 stk., 0,6 kg ²⁾	Grillstegning	Grillrist og bra-depande	3	maks.	15 - 30

1) Forvarm produktet i 10 minutter.

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

12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

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

Hverdagsbrug

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

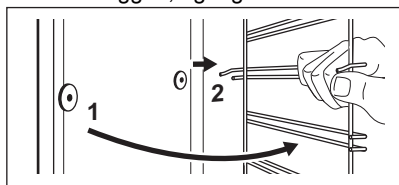
Tilbehør

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

12.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

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



Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

12.3 Pyrolyserengøring


⚠ ADVARSEL!


Der er risiko for forbrænding.

⚠ FORSIGTIG!

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

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

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


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

5. Drej kontrolknappen for at vælge Rengøring , og tryk på OK.

Valgmulighed	Varighed
C1 - Let rengøring	2 t

6. Tryk på OK for at starte rengøringen.
7. Drej ovnfunktionsknappen til slukket efter rengøring.
Når ovnen er kølet af, låses lågen op.
8. Vent, indtil produktet er koldt, og rengør det derefter indvendigt med en blød klud.

12.4 Husk rengøring

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

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

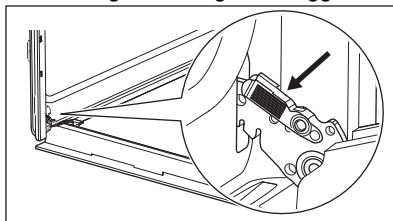
12.5 Aftagning og montering af låge

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

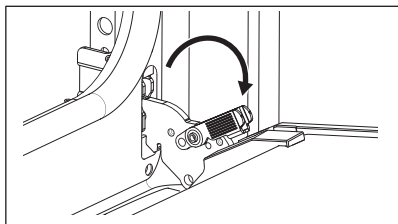
⚠ FORSIGTIG!

Brug ikke produktet uden ovnglasset.

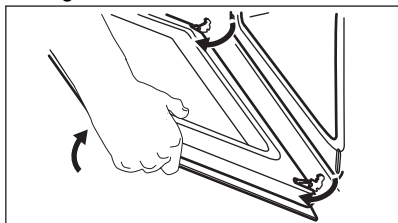
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



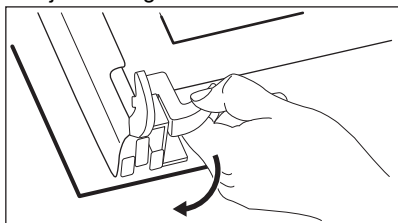
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



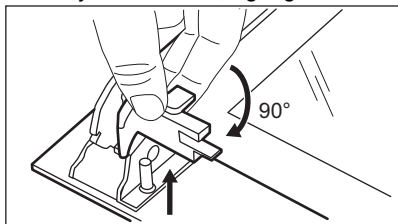
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen.



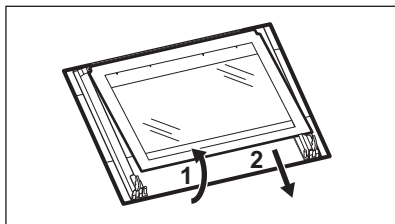
4. Læg lågen på en blød klud på et stabilt underlag, og åbn låsesystemet for at fjerne ovnglasset.



5. Drej holderne 90°, og tag dem ud.



6. Løft først forsigtigt og fjern derefter ovnglasset et ad gangen. Start med det øverste ovnglas.



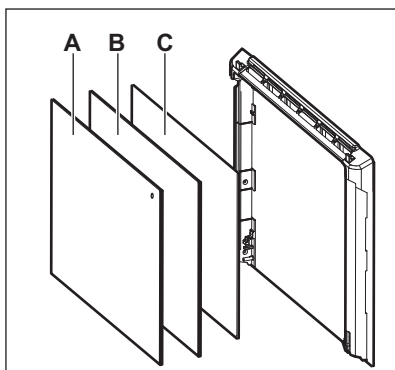
7. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

8. Montér ovnglasset og ovnlågen efter rengøring.

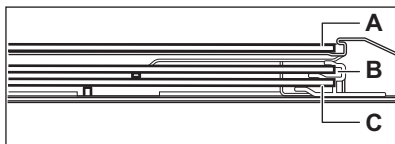
Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

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

Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten.



Sørg for at sætte det midterste ovnglas på den rigtige plads.



12.6 Udskiftning af pæren

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

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

Baglampe

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

13. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Hvad gør du, hvis ...

Problemer	Kontrollér, om ...
Du ikke kan tænde eller betjene produktet.	Produktet er sluttet korrekt til en strømforsyning.
Produktet bliver ikke varmt.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Produktet bliver ikke varmt.	Produktets låge er lukket.
Produktet bliver ikke varmt.	Sikringen er ikke sprunget.
Produktet bliver ikke varmt.	Lås er deaktiveret.
Lyset er slukket.	Fugtig varmluft – er aktiveret.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.
Err C3	Ovnlågen er lukket, eller lågelåsen ikke er ødelagt.
Err F102	Produktets låge er lukket.
Err F102	Lågelåsen er ikke ødelagt.
Displayet viser 00:00.	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.



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

13.2 Servicedata

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

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):


14. ENERGIEFFEKTIV


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

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	OOP801NB 944068429
Energieffektivitetsindeks	81.7
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.94 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.67 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	65 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	34.5 kg

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

15. MILJØHENSYN

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

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



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

www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	42
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	44
3. ASENNUS.....	47
4. TUOTEKUVAUS.....	48
5. KÄYTTÖPANEELI.....	49
6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	49
7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	50
8. LISÄTOIMINNOT.....	53
9. KELLOTOIMINNOT.....	54
10. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ.....	55
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	55
12. HOITO JA PUHDISTUS.....	58
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 vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.

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

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	590 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	598 mm
Laitteen takaosan korkeus	579 mm
Laitteen etuosan leveys	594 mm
Laitteen takaosan leveys	558 mm
Laitteen syvyys	561 mm
Laitteen asennussyvyys	540 mm
Leveys luukun ollessa auki	1007 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1100 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

2.2 Sähköyhteydet

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköyhteydet 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 huoltoilike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohtossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohtoa pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit Euroopassa:

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

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

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

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

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysten 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 kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- 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 lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

- Ole varovainen 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 Pyrolyyttinen puhdistus

VAROITUS!

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

- Ennen pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätillasta:
 - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät.
 - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut rittilät, kiskot jne.) erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Lue huolella pyrolyyttistä puhdistusta koskevat ohjeet.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyyttinen puhdistus on käynnissä. Laite kuumenee hyvin voimakkaasti ja kuumaa ilmaa poistuu etupuolella olevista jäähdytysaukoista.
- Pyrolyyttinen puhdistus on korkeassa lämpötilassa tapahtuva toimenpide, jonka aikana voi vapautua höyryjä ruoanlaittojäämistä ja rakennemateriaaleista, ja siksi käyttäjää suositellaan voimakkaasti toimimaan seuraavasti:
 - järjestämään hyvä tuuletus pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen.
 - järjestämään hyvä ilmanvaihto esilämmityksen aikana ja sen jälkeen.
- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Yllä kuvatut pyrolyyttisistä uuneista / ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät

ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.
- Kaikkien pyrolyyttisten uunien korkeassa lämpötilassa tapahtuva pyrolyyttinen puhdistus voi vaurioittaa kattiloiden, pannujen, leivinpeltien, ruokailuvälineiden jne. tarttumattomia pintoja, ja niistä voi myös muodostua alhaisen tason haitallisia höyryjä.

2.6 Sisävalaistus

⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.7 Huolto

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

2.8 Hävittäminen

⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

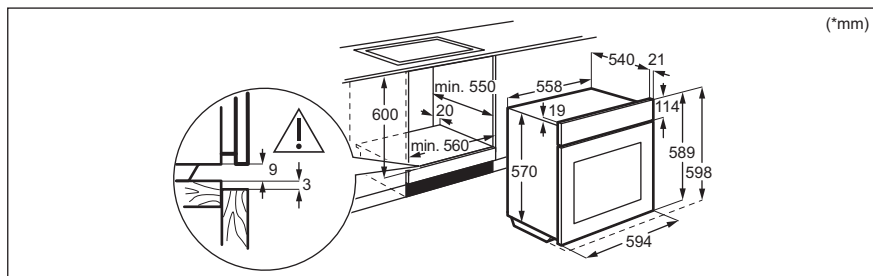
- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

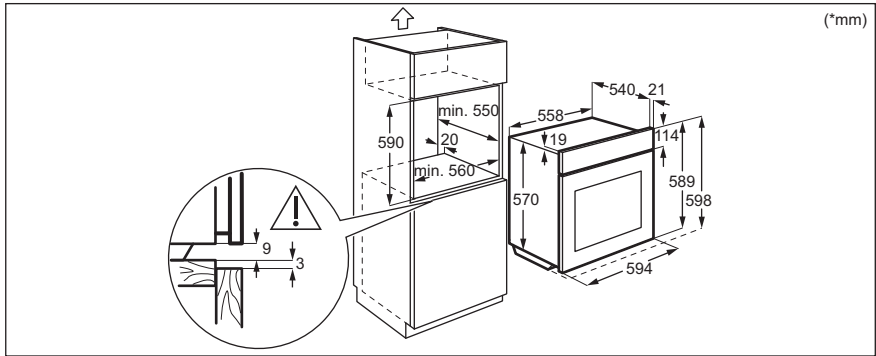
3. ASENNUS

⚠ VAROITUS!

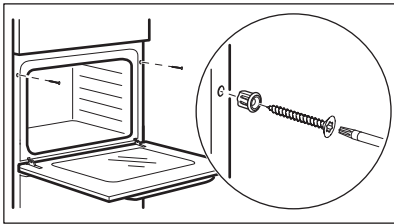
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Asentaminen kalusteeseen



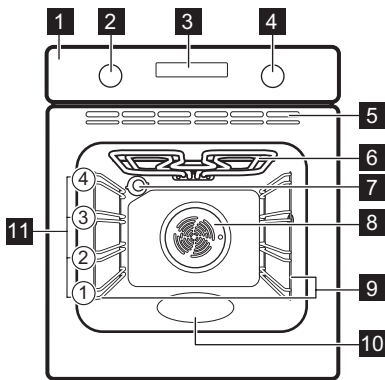


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen kiertonappi
- 3 Näyttö

- 4 Ohjausnappi (lämpötilan valitsemiseen)
- 5 Ilmanvaihtoaukot jäähdytyspuhaltimelle
- 6 Lämpövastus
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Hyllykannatin, irrotettava
- 10 Lokeron reliefi
- 11 Hyllytasot

4.2 Varusteet


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

5. KÄYTTÖPANEELI






5.1 Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.

Kytke laite päälle.

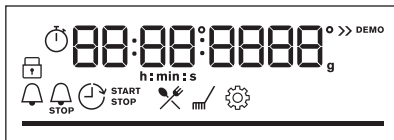
1. Paina nuppia. Nuppi tulee ulos.
2. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kierto-nuppia.
3. Säädä asetuksia kääntämällä ohjausnuppia.

Katkaise laitteen virta kääntämällä uunitoimintojen nuppivalitsin -asettoon.

5.2 Ohjauspaneelin yleisnäkymä

	Paina asettaaksesi: Kellotoiminnot.
	Paina ja pidä painettuna asettaaksesi toiminnon: pikakuumennus
	Kytke uunin lamppu päälle tai pois päältä painamalla.
	Paina ja pidä painettuna asettaaksesi toiminnon: Lukitus
	Vahvista valinta painamalla.

5.3 Näytön merkkivalot



Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

	Laite on lukittu.
	Siirry valikkoon ja valitse kuvake avataksesi: Avustava ruoanvalmistus.
	Siirry valikkoon ja valitse kuvake avataksesi: Puhdistus.
	Siirry valikkoon ja valitse kuvake avataksesi: Asetukset
	Pikakuumennus on kytketty päälle.
	Hälytinajastin on kytketty päälle.
	Lopetus on kytketty päälle.
	Aikaviive on kytketty päälle.
	Ajastin on kytketty päälle.
	Lämpötilaa tai aikaa varten. Kun laite saavuttaa asetetun lämpötilan, osoitin-palkki on kokonaan punainen.

6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Alkupuhdistus




1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuilituliinaa käyttäen.

3. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

6.2 Alustava esikuumennus

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

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.

2. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
4. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila.


Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy. Laitteesta voi tulla hajua ja savua. Varmista, että huoneen ilmanvaihto on riittävä.


7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ


VAROITUS!


Lue turvallisuutta koskevat luvut.


7.1 Uunitoiminnot


 **Kiertoilma**
Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö-toiminnassa.


 **Ylä + alalämpö**
Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.


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


 **Pizza-toiminto**
Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.

 **Alalämpö**
Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.

 **Sulatus**
Ruoan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.

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

 **Grilli**
Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.

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

 **Valikko**
Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Puhdistus, Asetukset.

7.2 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 30 sekunnin kuluttua.

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

7.3 Asetus: Uunitoiminnot



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

7.4 Asetus: Avustava ruoanvalmistus

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



Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.











Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös asetuksella Painoautomaatiikka.
















1. Käännä uunitoimintojen säädintä  , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
2. Valitse  . Paina OK.

3. Valitse haluamasi ruokalaji kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
4. Aseta ruoka laitteeseen. Paina OK.



Avustava ruoanvalmistus

Symbolien selitys	
	Painoautomaatiikka saatavana.
	Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.
	Hyllytaso.

Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
P1 Naudanfilee, puoli- raaka (matalalämpö)		  2; paistettava ruoka on paistoritilällä
P2 Naudanfilee, puoli- kypsä (matalalämpö)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	Ota käyttöön suosikkiresepteesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
P3 Naudanfilee, kypsä (matalalämpö)		
P4 Vasikanlihapaah- tpaisti (esim. lapa)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksuudeltaan ole- via kappaleita	  2; paistettava ruoka on paistoritilällä
P5 Porsaanpaisti, niska tai lapa	1.5 - 2 kg	Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
P6 Porsaanfilee, tuore	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan ole- via kappaleita	  2; paistopelti
P7 Porsaankyljet	2 - 3 kg; käytä raa- kana, 2 - 3 cm ohuita siankylkiä	Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
P8 Kana, kokonainen	1 - 1.5 kg; tuoreena	  2; paistettava ruoka paistoritilällä
P9 Kanan rintafilee	180 - 200 g kappa- letta kohti	Käytä suosikkimausteitasi. Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskeus olisi tasainen.
P10 Lihamureke	1 kg	  2; leivinpelti
P11 Kokonainen kala, grillattu	0.5 - 1 kg kalaa kohti	Käytä suosikkimausteitasi. Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteisi.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
P12	Kalafilee	-	 2; pataruoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.
P13	Juustokakku	-	 1;  26 cm irtopohjavuoka paistoritilällä
P14	Omenatorttu	-	 1; piirakkavuoka paistoritilällä
P15	Suklaamuffinit	-	 3; muffinssivuoka leivinpellillä
P16	Murekekakku	-	 2; leipävuoka paistoritilällä
P17	Paistetut perunat	1 kg	 2; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille.
P18	Kroketit, pakaste	0.5 kg	 3; paistopelti
P19	Omenat, pakaste	0.75 kg	 3; leivinpelti
P20	Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyillä	1 - 1.5 kg	 1; paistosastia paistoritilällä
P21	Perunapaistos (raa'asta perunasta)	1 - 1.5 kg	 1; paistosastia paistoritilällä
P22	Pizza tuore, ohut	-	 1; leivinpelti vuorattu leivinpaperilla
P23	Pizza tuore, paksu	-	 1; leivinpelti vuorattu leivinpaperilla
P24	Piirakka	-	 1; paistovuoka paistoritilällä
P25	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0.8 kg	 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.

7.5 Muuttaminen: Asetukset

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

Valikko: Asetukset

	Asetus	Arvo
01	Kellonaika	Muuta
02	Näytön kirkkaus	1 - 5
03	Painikeäänet	1 - Äänimerkki, 2 - Napsautus, 3 - Ääni pois päältä
04	Äänenvoimakkuus	1 - 4
05	Ajastin	Päälle/Pois päältä
06	Uunivalo	Päälle/Pois päältä

	Asetus	Arvo
07	Pikakuumennus	Päälle/Pois päältä
08	Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois päältä
09	Demo-toiminto	Aktivointikoodi: 2468
10	Ohjelmistoversio	Tarkista
11	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

7.6 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

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

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

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

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

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

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

8. LISÄTOIMINNOT

8.1 Lukko

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

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

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



Kytke toiminto päälle painamalla painiketta .

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

Kytke toiminto pois painamalla painiketta .

8.2 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laitteen virta kytkeytyy automaattisesti pois tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

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



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

9. KELLOTOIMINNOT



9.1 Kellotoimintojen kuvaus

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

9.2 Asetus: Kellonaika

- Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
- Säätönuppia kääntämällä voit valita / Kellonaika.
- Aseta kellonaika kääntämällä säädintä.
- Paina **OK**.

9.3 Asetus: Hälytinajastin


- Paina .
- Näytössä näkyy: 0:00 ja .

8.3 Jäähdytyspuhallin

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

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


9.4 Asetus: Kypsentämisaika


- Käännä säädintä valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
- Paina  toistuvasti.

Näytössä näkyy: 0:00 ja .


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

9.5 Asetus: Aikaviive

- Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.
- Paina  toistuvasti.

Näytössä näkyy: kellonaika  KÄYNNISTÄ.

- Aseta käynnistysaika kääntämällä nuppia.
- Paina **OK**.


Näytössä näkyy: --:--  PYSÄYTÄ.

- Aseta lopetus aika kääntämällä säädintä.
- Paina **OK**. Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

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

9.6 Toiminnon kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä: Ajastin

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.

2. Valitse  / Ajastin kääntämällä säätönuppia. Katso luku "Päivittäinen käyttö", Valikko: Asetukset.
3. Paina OK.
4. Kytke toiminto käyttöön ja pois käytöstä kääntämällä säätönuppia.
5. Paina OK.

10. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ

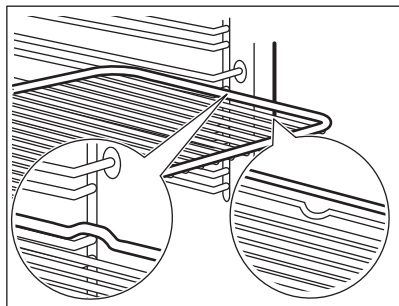
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Lisävarusteiden asennus

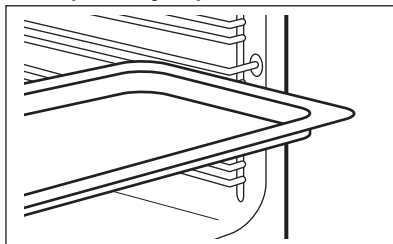
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

Paistoritilä



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

Leivinpelti / Syvä pannu



Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.

11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

11.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

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

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

kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

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

Taulukoissa käytetyt symbolit:



Ruokalaji



Uunitoiminto

°C	Lämpötila
	Varusteet
	Hyllytaso
	Kypsentämisaika (min)





11.2 Kosteaa kiertoilmaa – suositellut varusteet





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

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

11.3 Kosteaa kiertoilmaa






Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

		°C		
Makeat sämpylät, 12 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 40
Sämpylät, 9 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 40
Pizza, pakaste, 0,35 kg	Paistoritilä	220	2	35 - 40
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	180	2	30 - 40
Kohokas, 6 kpl	keraamiset astiat ritilällä	200	3	30 - 40
Torttupohja	torttumuokka ritilällä	170	2	20 - 30
Victoria-voileipä	uunivuoka ritilällä	170	2	35 - 45
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapanu ritilällä	180	3	35 - 45
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	25 - 35
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	40 - 45
Muffinssit, 12 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 50
Pikkutortut, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	20 - 30

		°C		
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpeltti tai uunipannu	180	3	35 - 40
Kasvismunakas	pizzapannu ritalällä	200	3	30 - 45
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpeltti tai uunipannu	180	4	35 - 40

11.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

				°C	
Pienet kakut, 16 kpl/leivinpeltti	Ylä + alalämpö	Leivinpeltti	3	150	25 - 35
Pienet kakut, 16 kpl/leivinpeltti ¹⁾	Kiertoilma	Leivinpeltti	3	150	20 - 30
Pienet kakut, 16 kpl/leivinpeltti	Kiertoilma	Leivinpeltti	1 ja 3	150	20 - 30
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	170	80 - 100
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	70 - 90
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm ¹⁾	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	160	30 - 40
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm ¹⁾	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	30 - 40
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm ¹⁾	Kiertoilma	Paistoritilä	1 ja 3	160	25 - 40
Murokeksit	Ylä + alalämpö	Leivinpeltti	3	150	20 - 30
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpeltti	2	150	20 - 30
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpeltti	1 ja 3	150	15 - 25
Paahtoleipä ¹⁾	Grilli	Paistoritilä	3	enint.	5 - 7
Naudanjauhelihapivi, 6 kappaletta, 0,6 kg ²⁾	Grilli	Paistoritilä ja uunipannu	3	enint.	15 - 30

¹⁾ Esikuumenna laitetta 10 minuutin ajan.

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

12. HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

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

Jokapäiväinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Kosteutta voi tiivistyä laitteen sisälle tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voit vähentää pitämällä laitetta päällä 10 minuutin ajan ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia laitteeseen yli 20 minuutin ajaksi. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokuutiiliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

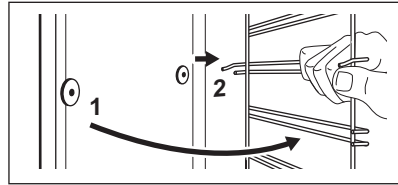
Tarvikkeet

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

12.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

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



Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

12.3 Pyrolyttinen puhdistus


VAROITUS!



On olemassa palovammojen vaara.

HUOMIO!

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

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

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

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


Vaihtoehto	Kesto
C1 - Kevyt puhdistus	2 h

6. Paina OK puhdistuksen käynnistämiseksi.
7. Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen väännintä Off -asentoon.

Kun uuni on jäähtynyt, luukun lukitus avautuu.

8. Odota, kunnes laite on jäähtynyt, ja puhdista sisäpuoli pehmeällä liinalla.

12.4 Muistutus puhdistamisesta

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

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

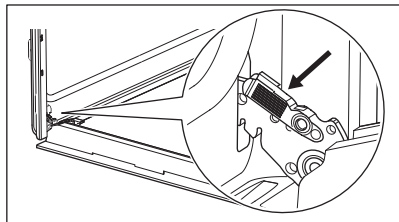
12.5 Luukun irrottaminen ja asentaminen

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

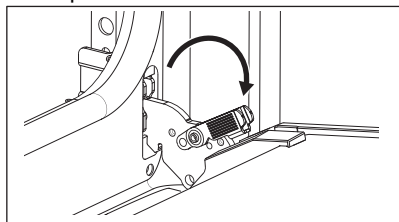
HUOMIO!

Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

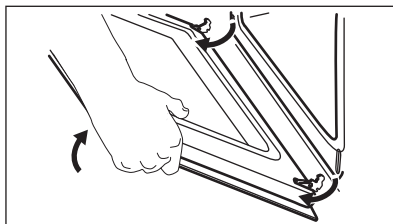
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



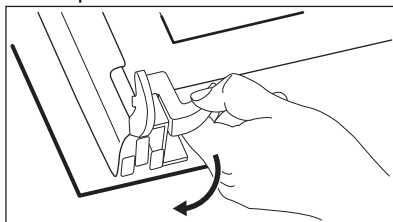
2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



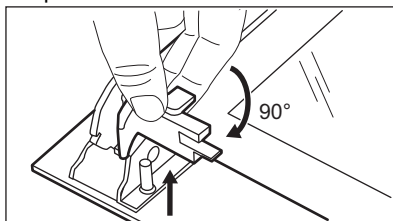
3. Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



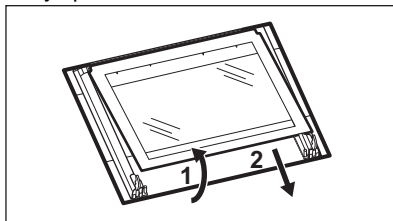
4. Aseta luukku tasaiselle alustalle pehmeään kankaan päälle ja vapauta lukitusjärjestelmä, jotta voit irrottaa lasipaneelit.



5. Käännä kiinnittimiä 90° ja vedä ne irti paikoiltaan.



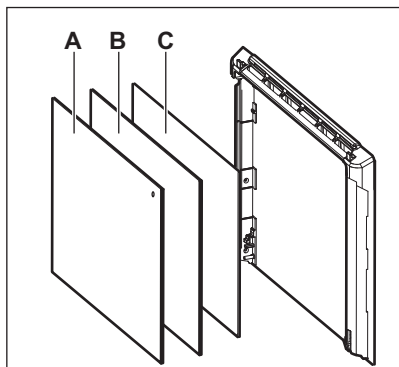
6. Nosta lasipaneeleja ensin varovasti ja poista ne sitten yksi kerrallaan. Aloita yläpaneelistä.



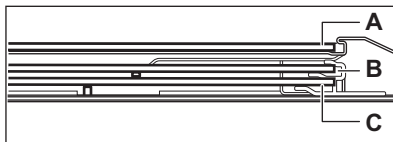
7. Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.
8. Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen. Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkessasi.

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

Luukun reunalista napsahtaa paikalleen.



Varmista, että asennat keskimmäisen lasipaneelin oikein paikalleen.



12.6 Lampun vaihtaminen

! VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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

Takalamppu

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

13. VIANMÄÄRITYS

! VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Tarkista, jos...
Et saa laitetta käynnistymään tai et voi käyttää sitä.	Laite on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.
Laite ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Laite ei kuumene.	Laitteen luukku on kiinni.
Laite ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.
Laite ei kuumene.	Lukko on kytketty pois päältä.
Lamppu on kytketty pois päältä.	Kosteaa kiertoilma – toiminto on kytketty päälle.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.
Err C3	Laitteen luukku on suljettu tai luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Err F102	Laitteen luukku on kiinni.

Ongelma	Tarkista, jos...
Err F102	Luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Näytössä näkyy 00:00.	On tapahtunut virtakatko. Aseta kellonaika.



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

13.2 Huoltotiedot

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

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

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.):

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

14. ENERGIATEHOKKUUS


14.1 EU:n ekologisen suunnittelun ja energiamerkintätuotetiedot ja tuotetietolomake


Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnistus	OOP801NB 944068429
Energiatehokkuusindeksi	81.7
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.94 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.67 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	65 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	34.5 kg

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

15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

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

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

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



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

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	63
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	65
3. MONTERING.....	68
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	69
5. BETJENINGSPANEL.....	69
6. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	70
7. DAGLIG BRUK.....	70
8. TILLEGGSFUNKSJONER.....	74
9. KLOKKEFUNKSJONER.....	74
10. BRUK AV TILBEHØRET.....	75
11. RÅD OG TIPS.....	76
12. STELL OG RENGJØRING.....	78
13. FEILSØKING.....	81
14. ENERGIEFFEKTIV.....	81
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	82

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.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket føttøy.
- 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	598 mm
--------------------------------	--------

Høyden av baksiden av produktet	579 mm
Bredden av fronten av produktet	594 mm
Bredden av baksiden av produktet	558 mm
Dybden av produktet	561 mm
Produktets innebygde dybde	540 mm
Dybde med døren åpen	1007 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømlørdningen. Strømlørdningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1100 mm
Monteringskruer	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 stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkkontakten.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:

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

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

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm ²)
-------------------------	---------------------------------------

maks 1380

3x0.75

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

Jordledning (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, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

2.5 Pyrolytisk rengjøring

ADVARSEL!

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

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

2.6 Innvendig lys

ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter,

for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.7 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.

- Bruk kun originale reservedeler.

2.8 Avfallshåndtering

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

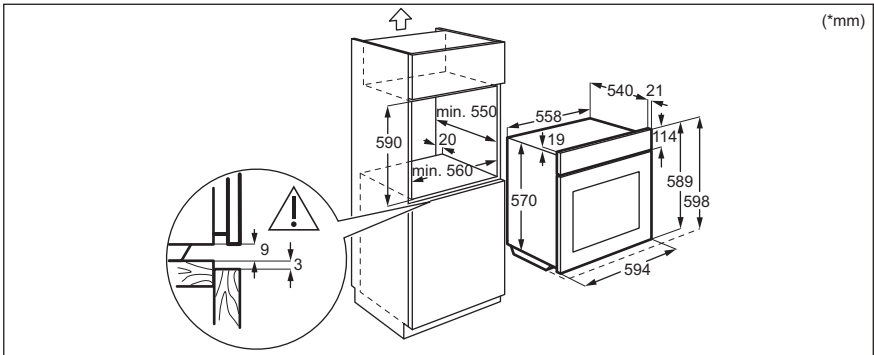
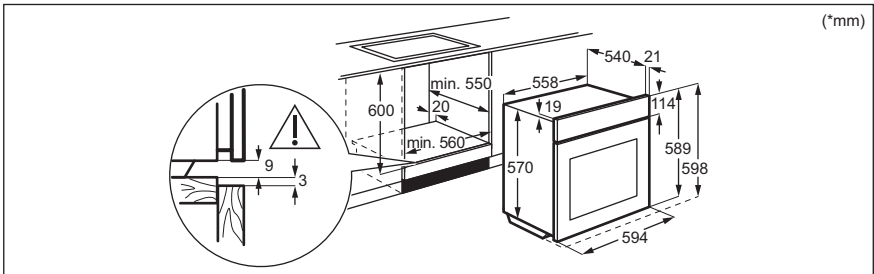
- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

3. MONTERING

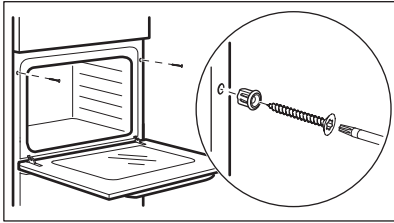
⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Bygge inn

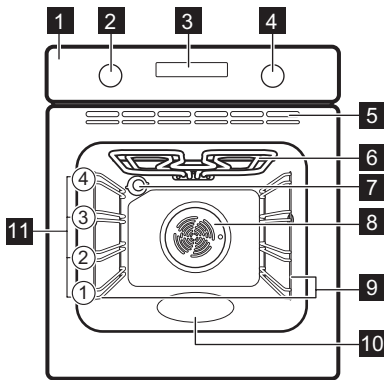


3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1** Betjeningspanel
- 2** Bryter for ovnsfunksjoner
- 3** Display

- 4** Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 5** Ventilåpninger for kjølevifte
- 6** Varmeelement
- 7** Lys
- 8** Vifte
- 9** Uttakbare brettstiger
- 10** Nedsenkning i ovnsrom
- 11** Hyllnivåer

4.2 Tilbehør

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

5. BETJENINGSPANEL

5.1 Slå proiduktet av og på.

For å slå på produktet:

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

Drei bryteren for ovnsfunksjoner til **0** for å slå av produktet.

5.2 Oversikt over betjeningspanel



Trykk for å stille inn: Klokkefunksjonene.



Trykk og hold inne for å velge funksjonen: Hurtigoppvarming.



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

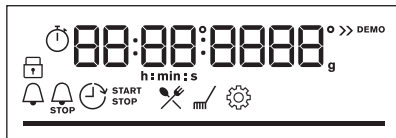


Trykk og hold inne for å velge funksjonen: Lås



Trykk for å bekrefte valget.

5.3 Displayindikatorer



Display med nøkkelfunksjoner.



Produktet er låst.



Gå inn i menyen og velg ikonet for å åpne: Assistert matlaging.



Gå inn i menyen og velg ikonet for å åpne: Rengjøring.



Gå inn i menyen og velg ikonet for å åpne: Innstillinger



Hurtiggoppvarming er slått på.



Varselur er slått på.



Sluttid er slått på.



Utsatt tid er slått på.



Tidsinnstilling er slått på.



For temperatur eller tid. Linjen er helt rød når ovnen når den innstilte temperaturen.

6. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Første gangs rengjøring

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

6.2 Første gangs forvarming

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

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur.
La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur.
La produktet stå på i 15 min.
4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur.
La produktet stå på i 15 min.
Slå av produktet og vent til det er kaldt. Produktet kan avgi lukt og røyk. Påse at luftstrømmen i rommet er tilstrekkelig.

7. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Varmefunksjoner



Ekte Varmluft

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



Over- og undervarme

For å bake og steke på ett hyllnivå.



Frossen mat

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



Pizzafunksjon

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



Undervarme

For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.



Tining

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



Baking med fukt

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



Grill

Slik griller du tynne matstykker og rister brød.



Gratinerer med vifte

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



Meny

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

7.2 Merknader på: Baking med fukt

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


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

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

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

7.3 Innstilling: Varmefunksjoner

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

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



7.4 Innstilling: Assistert matlaging



Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt ovnsfunksjon og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen under matlagingen.

Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar.

For enkelte av rettene kan du også tilberede med Vekt automatisk.

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

Assistert matlaging

Bildetekst




















Vekt automatisk tilgjengelig.










Forvarm produktet før du starter tilberedningen.





Bretthøyde.

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør
P1	Filet av biff, rå (langtidssteking)		 2 ; stekeform på rist
P2	Filet av biff, medium (langtidssteking)	0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm tykke stykker	Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykvernet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P3	Filet av biff, passe stekt (langtidssteking)		
P4	Kalvestek (f.eks. skulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker	 2 ; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P5	Svinestek eller skulder	1.5 - 2 kg	 2 ; stekeform på rist Snu kjøttet etter halve steketiden.
P6	Svinekam, fersk	1 - 1.5 kg; 5–6 cm tykke stykker	 2 ; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P7	Svineribbe	2 - 3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynne ribber	 2 ; stekeform på rist Tilsett væske for å dekke bunnen av en form.
P8	Hel kylling	1 - 1.5 kg; fersk	 2 ; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
P9	Kyllingbryst	180 - 200 g per stykk	 2 ; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt.
P10	Kjøttpudding	1 kg	 2 ; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt.
P11	Hel fisk, grillet	0.5 - 1 kg per fisk	 2 ; stekebrett Fyll fisken med smør og bruk favorittkrydder og urter.
P12	Fiskefilét	-	 2 ; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt.
P13	Ostekake	-	 1 ;  26 cm rund form på rist
P14	Epleterte	-	 1 ; paiform på rist
P15	Sjokolademuffins	-	 3 ; muffinsbrett på stekebrett
P16	Brødkake	-	 2 ; loff-form på rist
P17	Bakte poteter	1 kg	 2 ; stekebrett Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.
P18	Kroketter, frosne	0.5 kg	 3 ; stekebrett

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør
P19	Pommes frites, frosen	0.75 kg	 3; stekebrett
P20	Kjøtt- / grønnsaks- sagane med tørre pasta- staplater	1 - 1.5 kg	 1; gryterett på rist
P21	Potetgrateng (råpoteter)	1 - 1.5 kg	 1; gryterett på rist
P22	Fersk pizza, tynn	-	 1; stekebrett med bakepapir
P23	Pizza fersk, tykk	-	 1; stekebrett med bakepapir
P24	Quiche	-	 1; stekeform på rist
P25	Baguette / Ciabatta / loff	0.8 kg	 3; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff.

7.5 Endre: Innstillinger

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

Meny: Innstillinger

Innstilling	Verdi
01 Tid på dagen	Endre
02 Skjermlysstyrke	1 - 5
03 Tastelyder	1 – Pip, 2 – Klikk, 3 – Lyd av
04 Summerlyd	1 - 4
05 Tidsinnstilling	På/Av
06 Lys	På/Av
07 Hurtigoppvarming	På/Av
08 Rengjøringspåminnel- se	På/Av
09 Demomodus	Aktiveringskode: 2468

Innstilling	Verdi
10 Programvareversjon	Kontroller
11 Tilbakestill alle innstil- linger	Ja / Nei

7.6 Energisparing



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

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

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

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

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av produktet viser skjermen

restvarmen. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

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

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

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

Matlaging med lampen av

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

Baking med fukt

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

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

8. TILLEGGSFUNKSJONER


8.1 Sperre

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

Slå den på når produktet er i gang – den angitte matlagingen fortsetter, betjeningspanelet er låst.

Slå den på når produktet er av – den kan ikke slås på, betjeningspanelet er låst.

 – trykk og hold for å slå på funksjonen.



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

 – trykk og hold for å slå på funksjonen.

8.2 Automatisk utkobling

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis

varmefunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

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


Den automatiske utkoblingen fungerer ikke med funksjonene: Lys, Utsatt tid.

8.3 Kjølevifte


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


9. KLOKKEFUNKSJONER


9.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

	For å stille klokken som viser gjeldende klokkeslett.
---	---

Tid på dagen

	For å angi tidsnedtelling. Når timeren er ferdig høres et lydsignal. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen.
---	--



	For å stille inn tilberedningsvarighet. Når tidsuret er ferdig, høres signalet og varmefunksjonen slås automatisk av.
---	---

	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
---	---

Tidsinnstilling

For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen.

9.2 Innstilling: Tid på dagen

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

9.3 Innstilling: Varselur


1. Trykk på .

Displayet viser: 0:00 og .

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

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

9.4 Innstilling: Tilberedningstid

1. Drei bryteren for å velge ovnsfunksjonen og angi temperaturen.
2. Trykk gjentatte ganger på .


Displayet viser: 0:00 og .

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

Timeren starter nedtelling med det samme.


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

9.5 Innstilling: Utsatt tid

1. Vri knappen for varmefunksjonene for å velge funksjonen:
2. Trykk gjentatte ganger på .

Displayet viser: tid på dagen  START.

3. Drei på kontrollbryteren for å stille starttiden.
4. Trykk på OK.



Displayet viser: --:--  STOPP .

5. Drei på kontrollbryteren for å stille sluttiden.
6. Trykk på OK.

Tidtakeren starter nedtelling ved angitt starttid.

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

9.6 Slå av og på: Tidsinnstilling

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til  for å gå inn i Meny.
2. Drei kontrollbryteren for å velge  / Tidsinnstilling. Se kapittelet "Daglig bruk", Meny: Innstillinger.
3. Trykk på OK.
4. Drei kontrollbryteren for å slå funksjonen av og på.
5. Trykk på OK.

10. BRUK AV TILBEHØRET

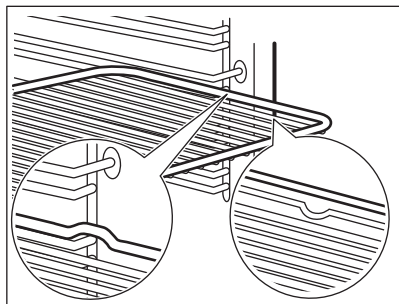
ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

10.1 Innsetting av tilbehør

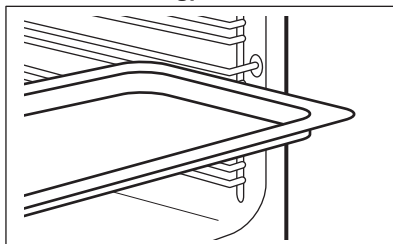
Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Rist



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

Stekebrett / Langpanne



Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.

11. RÅD OG TIPS

11.1 Råd om tilberedning

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

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

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

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
°C	Temperatur
	Tilbehør

	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)

11.2 Baking med fukt – anbefalt tilbehør





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

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

11.3 Baking med fukt






Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.







		°C		
Søt små gjærbakst, 12 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 40

		°C		
Rundstykker, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 40
Frossen pizza, 0,35 kg	rist	220	2	35 - 40
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Brownies	stekebrett eller langpanne	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	200	3	30 - 40
Sukkerbrødbunn	sukkerbrødform på rist	170	2	20 - 30
Formkake med syltetøy	bakeform på rist	170	2	35 - 45
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	35 - 45
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	25 - 35
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	40 - 45
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	20 - 30
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 40
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	200	3	30 - 45
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	35 - 40

11.4 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				°C	
Småkaker, 16 stk. per stekebrett	Over- og undervarme	Stekebrett	3	150	25 - 35
Småkaker, 16 stk. per stekebrett ¹⁾	Ekte Varmluft	Stekebrett	3	150	20 - 30

					
Småkaker, 16 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	1 og 3	150	20 - 30
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	Rist	2	170	80 - 100
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varmluft	Rist	2	160	70 - 90
Formkake, kakeform Ø26 cm ¹⁾	Over- og undervarme	Rist	2	160	30 - 40
Formkake, kakeform Ø26 cm ¹⁾	Ekte Varmluft	Rist	2	160	30 - 40
Formkake, kakeform Ø26 cm ¹⁾	Ekte Varmluft	Rist	1 og 3	160	25 - 40
Kjeks	Over- og undervarme	Stekebrett	3	150	20 - 30
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	2	150	20 - 30
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	1 og 3	150	15 - 25
Smørbrød ¹⁾	Grill	Rist	3	maks.	5 - 7
Biffburger, 6 biter, 0,6 kg ²⁾	Grill	Rist og langpan- ne	3	maks.	15 - 30

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

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

12. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

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

Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene i døren. For å

reducere kondensen, kan du la produktet være i gang i 10 minutter før du lager mat. Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

Tilbehør

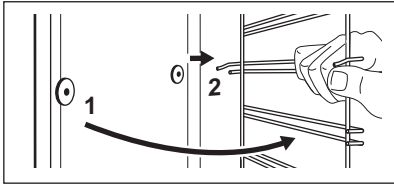
- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

12.2 Fjerning av hyllestøttene

Fjern hyllestøttene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.

2. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.
3. Trekk den bakre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen og ta den ut.



Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.

12.3 Pyrolytisk rengjøring


⚠ ADVARSEL!



Det er fare for brannskader.

⚠ FORSIKTIG!

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

Ikke start funksjonen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt.


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

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

Mulighet	Varighet
C1 - Lett rengjøring	2 t

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

12.4 Rengjøringspåminnelse

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

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

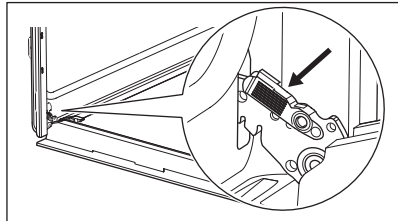
12.5 Fjerning og montering av døren

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

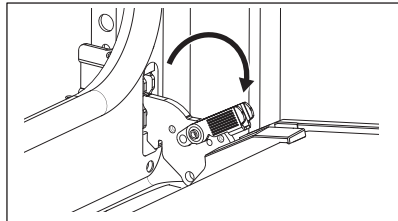
⚠ FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

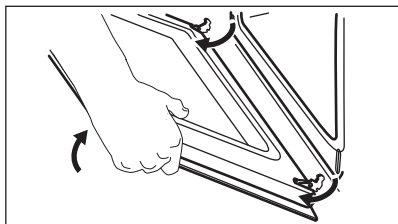
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



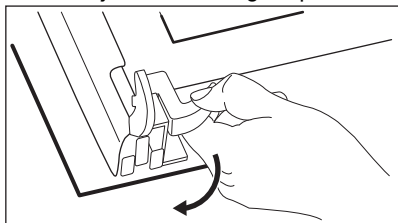
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



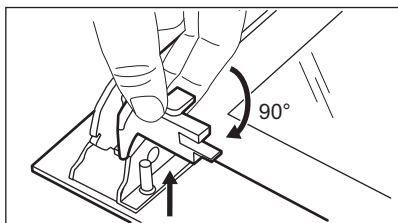
3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



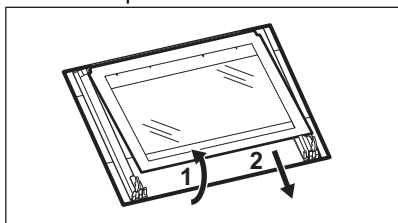
4. Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag og frigjør låsesystemet for å fjerne de indre glasspanelene.



5. Drei festene 90° og ta dem ut av holderne.



6. Først løfter du forsiktig og fjerner deretter glasspanelene en etter en. Start fra det øverste panelet.

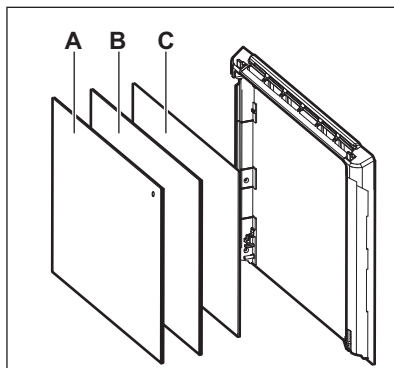


7. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.
8. Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.

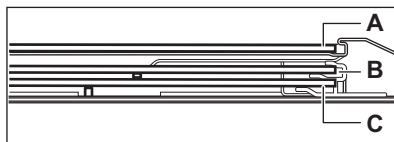
Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

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

Dørlisten klikker når den installeres riktig.



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



12.6 Skifte lyspære

⚠ ADVARSEL!

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

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

Bakre ovnslampe

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

13. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva må gjøres, hvis...

Problem	Kontroller at...
Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.	Produktet er riktig koblet til strømforsyningen.
Produktet blir ikke varmt.	Den automatiske utkopplingsfunksjonen er deaktivert.
Produktet blir ikke varmt.	Døren til produktet er lukket.
Produktet blir ikke varmt.	Sikringen har gått.
Produktet blir ikke varmt.	Sperre er deaktivert.
Lampen er slått av.	Baking med fukt - er aktivert.
Lampen fungerer ikke	Lyspæren har gått.
Err C3	Døren er lukket eller dørlåsen er ikke ødelagt.
Err F102	Døren til produktet er lukket.
Err F102	Dørlåsen er ikke ødelagt.
Displayet viser 00:00.	Det var strømbrudd. Angi tid på dagen.



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

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

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

14. ENERGIEFFEKTIV

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


Leverandørens navn


Electrolux

Modellidentifikasjon	OOP801NB 944068429
Energieffektivitetsindeks	81.7
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.94 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.67 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	65 l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	34.5 kg

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

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

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



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

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	83
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	85
3. INSTALLATION.....	88
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	89
5. KONTROLLPANEL.....	89
6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	90
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	90
8. TILLVALSFUNKTIONER.....	94
9. KLOCKFUNKTIONER.....	94
10. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	95
11. RÅD OCH TIPS.....	96
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	98
13. FELSÖKNING.....	101
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	101
15. MILJÖSKYDD.....	102

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker

som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- 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 ugniformar.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	590 (600) mm
--	--------------

Skåpets bredd	560 mm
---------------	--------

Skåpets djup	550 (550) mm
--------------	--------------

Höjd på produktens främre del	598 mm
Höjd på produktens bakre del	579 mm
Bredd på produktens främre del	594 mm
Bredd på produktens bakre del	558 mm
Produktens djup	561 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	540 mm
Djup med öppen lucka	1007 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätssladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1100 mm
Monteringskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

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

Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

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

Total effekt (W)	Kabelarea (mm ²)
max. 1 380	3x0.75

Total effekt (W)	Kabelarea (mm ²)
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 elfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.

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

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskador, 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 försämras.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Pyrolytisk rengöring

WARNING!

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

- Innan den katalytiska rengöringen och föruppvärmningen startas ska följande tas bort från ugnen:
 - Eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, ugnsstegar osv., som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, redskap osv. med non-stick-beläggning.
- Läs noga igenom alla instruktioner för pyrolytisk rengöring.
- Håll barn borta från produkten när pyrolytisk rengöring är igång. Produkten blir mycket varm och varm luft släpps ut från de främre ventilationsöppningarna.
- Pyrolytisk rengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmaterial, och därför bör användaren:
 - Ombesörja god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
 - ge god ventilation under och efter den första förvärmningen.
- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolytisk rengöring för att undvika att skada glasrutorna.
- Ångor som släpps ut från pyrolytiska sugnar/matlagningsrester är inte skadliga för människor, inte heller för barn och eller personer med olika sjukdomstillstånd.
- Håll små husdjur borta från produkten under och efter pyrolytisk rengöring och den initiala föruppvärmningen. Små sällskapsdjur (särskilt fåglar och reptiler) kan vara mycket känsliga för temperaturförändringar och avgivna ångor.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolytiska sugnar och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.

2.6 Invändig belysning

WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

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

2.7 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.

- Använd endast originalreservdelar.

2.8 Avyttring

⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

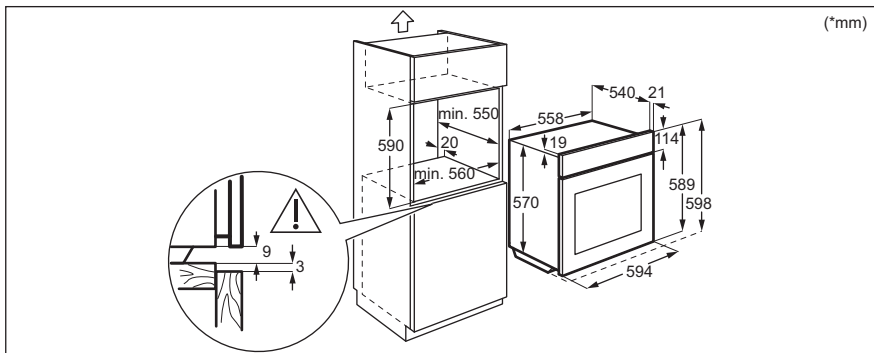
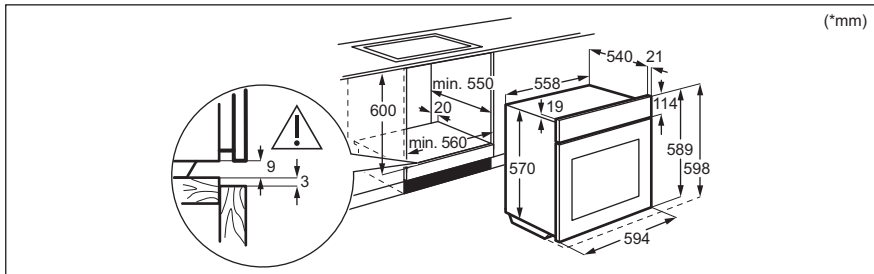
- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. INSTALLATION

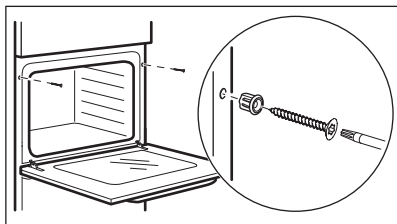
⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Inbyggnad

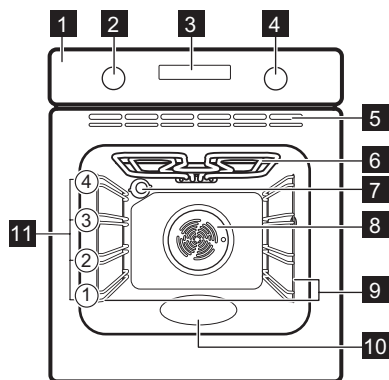


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsvred för tillagningsfunktioner
- 3 Display

- 4 Temperaturinställningsvred
- 5 Ventilationsöppningar för kylfläkten
- 6 Värmeelement
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnsstegar, borttagbara
- 10 Fördjupning i ugnsutrymmet
- 11 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 Slå på och stänga av produkten

För att slå på ugnen:

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

Stäng av produkten genom att vrida vredet för tillagningsfunktioner till **0**.

5.2 Översikt av kontrollpanelen

	Tryck för att ställa in: Klockfunktioner.
	Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Snabbuppvärmning.
	Tryck på för att slå på eller för att stänga av ugnslampan.

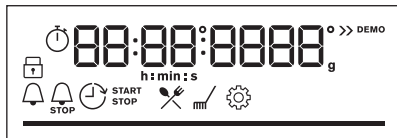


Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Lås.



Tryck på för att bekräfta ditt val.

5.3 Indikeringar på displayen



Display med inställda knappfunktioner.



Produkten är låst.



Öppna menyn och välj ikonen för att öppna: Assisterad matlagning.



Öppna menyn och välj ikonen för att öppna: Rengöring.



Öppna menyn och välj ikonen för att öppna: Inställningar



Snabbuppvärmning är aktiverad.



Signalur är aktiverad.



Sluttid är aktiverad.



Tidsfördröjning är aktiverad.



Upptimer är aktiverad.

Visar temperatur eller tid. Stapeln är helt röd när ugnen når den inställda temperaturen.

6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Första rengöring

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
3. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

6.2 Initial föruppvärmning

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

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.

2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 1 t.

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

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

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

7. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Tillagningsfunktioner



Varmluft

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



Över-/undervärme

Tillagning och stekning på en ugnsnivå.



Frost mat

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



Pizza/Paj

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



Undervärme

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



Uptining

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



Bakning med fukt

Den här funktionen är till för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen inuti maskinen skilja sig från den inställda temperaturen. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.



Grill

För grillning av tunnskurna stycken och bröd-rostning.



Varmluftsgrillning

stekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.



Meny

Så här öppnar du menyn: Assisterad matlagning, Rengöring, Inställningar.

7.2 Anmärkningar om: Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesigns(enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

7.3 Inställning: Tillagningsfunktioner

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

- tryck och håll in för att slå på funktionen: Snabbuppvärmning. Den är tillgänglig för vissa ugnsfunktioner.

7.4 Inställning: Assisterad matlagning

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen tillagningsfunktion och temperatur. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Automatisk vikt.

1. Öppna Meny med funktionsratten .
2. Välj . Tryck på OK.
3. Vrid på kontrollvredet för att välja ett nummer för maträtten. Tryck på OK.
4. Placera maten inuti produkten. Tryck på OK.

Assisterad matlagning

Teckenförklaring

























Automatisk vikt tillgängligt.



Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.



Ugnsnivå.

Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P1 Filé eller biff, rare (långsam tillagning)		
P2 Filé eller biff, medium (långsam tillagning)	0.5 - 1.5 kg; 5-6 cm tjocka bitar	  2; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P3 Filé eller biff, done (långsam tillagning)		
P4 Kalvstek (t.ex. bog)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tjocka bitar	  2; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P5 Fläskstek, hals eller bog	1.5 - 2 kg	 2; tillaga i ugnsform på galler Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P6 Fläskkarré, färsk	1 - 1.5 kg; 5-6 cm tjocka bitar	  2; bakplåt Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P7 Revben från gris	2 - 3 kg; använd råa, 2-3 cm tunna revbensspjäll	 2; tillaga i ugnsform på galler Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet.
P8 Hel kyckling	1 - 1.5 kg; färska	  2; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
P9 Kycklingbröst	180 - 200 g per styck	 2; bakplåt Använd dina favoritkryddor.
P10 Köttfärslimpa	1 kg	  2; bakplåt Använd dina favoritkryddor.
P11 Hel fisk grillad	0.5 - 1 kg per fisk	  2; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.
P12 Fiskfilé	-	 2; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor.
P13 Cheesecake	-	 1;  26 cm springform på galler
P14 Äppeltarte	-	 1; pajform på galler
P15 Chokladmuffins	-	 3; muffinsplåt på bakplåt
P16 Limpkaka	-	 2; brödform på galler
P17 Bakad potatis	1 kg	 2; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.

Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P18 Kroketter, frysta	0.5 kg	3; bakplåt
P19 Pommes frites, frysta	0.75 kg	3; bakplåt
P20 Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor	1 - 1.5 kg	1; stekgryta på galler
P21 Potatisgratäng (rå potatis)	1 - 1.5 kg	1; stekgryta på galler
P22 Färsk pizza, tunn	-	1; bakplåt täckt med bakplåtspapper
P23 Färsk pizza, tjock	-	1; bakplåt täckt med bakplåtspapper
P24 Quiche	-	1; bakform på galler
P25 Baguette/ciabatta/ljust bröd	0.8 kg	3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.

7.5 Ändra: Inställningar

1. Öppna Meny med funktionsratten .
2. Välj . Tryck på OK.
3. Vrid kontrollvredet för att välja inställning.
Tryck på OK.
4. Justera värdet. Tryck på OK.
Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

Meny: Inställningar

Inställning	Värde
01 Klockslag	Ändra
02 Ljusstyrka i display	1 - 5
03 Knappljud	1 - Ljudsignal, 2 - Klick, 3 - Ljud av
04 Ljudvolym knappar	1 - 4
05 Upptimer	På/Av
06 Belysning	På/Av
07 Snabbuppvärmning	På/Av
08 Påminnelse om rengöring	På/Av
09 Demoläge	Aktiveringskod: 2468.

Inställning	Värde
10 Programversion	Kontrollera
11 Återställ alla inställningar	Ja/Nej

7.6 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 tätningsslut är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

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

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

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

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

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


8. TILLVALSFUNKTIONER

8.1 Knapplås


Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst.

Slå på den när ugnen är avstängd – den kan inte slås på, kontrollpanelen är låst.

 – tryck och håll inne för att slå på funktionen.



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

 – tryck och håll inne för att stänga av funktionen.

8.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om

tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

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

Den automatiska avstängningen fungerar inte med funktionerna: Belysning, Tidsfördröjning .

8.3 Kylfläkt

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

9. KLOCKFUNKTIONER

9.1 Beskrivning av klockfunktioner






Klockslag

För att ställa in klockan som visar aktuell tid.





Signalur



För att ställa in en timer. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion.

 Tillagnings- tid	För att ställa in tillagningstiden. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stängs automatiskt av.
 Tidsfördröj- ning	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
 Upptimer	För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

9.2 Inställning: Klockslag


1. Öppna  Meny med funktionsratten .
2. Vrid kontrollvredet för att välja  Klockslag.
3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
4. Tryck på OK.


9.3 Inställning: Signalur

1. Tryck på .
- Displayen visar: 0:00 och .
2. Vrid på inställningsvredet för att ställa in Signalur.
 3. Tryck på OK. Timern startar nedräkningen omedelbart.

När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsvredet på avstängt läge.

9.4 Inställning: Tillagningstid

1. Vrid ratten för att välja tillagningsfunktion och ställa in temperaturen.
2. Tryck upprepade gånger på .


Displayen visar: 0:00 och .

3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in Tillagningstid.

4. Tryck på OK.
Timern startar nedräkningen omedelbart.
När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsvredet på avstängt läge.

9.5 Inställning: Tidsfördröjning


1. Välj tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.

2. Tryck upprepade gånger på .

Displayen visar: tidpunkt  START.

3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in starttiden.

4. Tryck på OK.

Displayen visar: --:--  STOPP.


5. Vrid på kontrollvredet för att ställa in sluttiden.


6. Tryck på OK.

Timern börjar nedräkningen på inställd starttid.

När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsvredet på avstängt läge.

9.6 På- och avstängning: Upptimer

1. Öppna  Meny med funktionsratten .

2. Vrid på kontrollvredet för att välja  / Upptimer. Se kapitlet "Daglig användning", Meny: Inställningar.

3. Tryck på OK.

4. Vrid på kontrollvredet för att slå på och stänga av funktionen.

5. Tryck på OK.

10. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

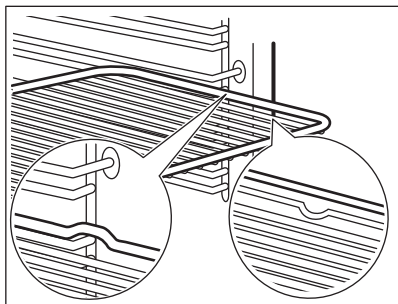
VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Sätta in tillbehör

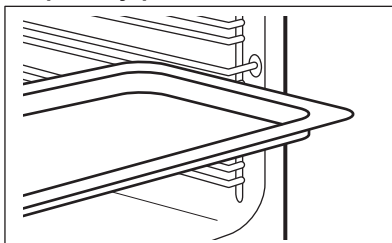
Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tippssäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

Galler



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

Bakplåt / Djup form



Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.

11. RÅD OCH TIPS





11.1 Tillagningsrekommendationer


Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.


Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur
	Tillbehör

 Ugnsnivå

 Tillagningstid (min)






11.2 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör





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

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

11.3 Bakning med fukt






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







				
Vetebullar, 12 st	långpanna eller djup form	180	2	35 - 40
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	35 - 40

		°C		
Fryst pizza, 0,35 kg	Galler	220	2	35 - 40
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Brownie	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Sufflé, 6 st	keramiska portionsformar på galler	200	3	30 - 40
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	170	2	20 - 30
Viktoriakaka	gratängform på galler	170	2	35 - 45
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	35 - 45
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 35
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	40 - 45
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	20 - 30
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 40
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	30 - 45
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	35 - 40

11.4 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

				°C	
Småkakor, 16 st/plåt	Över-/undervärme	Bakplåt	3	150	25 - 35
Småkakor, 16 st/plåt 1)	Varmluft	Bakplåt	3	150	20 - 30
Småkakor, 16 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	1 och 3	150	20 - 30
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/undervärme	Galler	2	170	80 - 100
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90

					
Sockerkaka i Ø26 cm kakform ¹⁾	Över-/undervärme	Galler	2	160	30 - 40
Sockerkaka i Ø26 cm kakform ¹⁾	Varmluft	Galler	2	160	30 - 40
Sockerkaka i Ø26 cm kakform ¹⁾	Varmluft	Galler	1 och 3	160	25 - 40
Mördegskakor	Över-/undervärme	Bakplåt	3	150	20 - 30
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2	150	20 - 30
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	1 och 3	150	15 - 25
Rostat bröd ¹⁾	Grill	Galler	3	max.	5 - 7
Hamburgare, 6 stycken, 0,6 kg ²⁾	Grill	Galler och långpanna	3	max.	15 - 30

¹⁾ Fövärm maskinen i 10 minuter.

²⁾ Placera gallret på den tredje nivån och långpannan på den andra ugnsnivån. Fövärm maskinen i 10 minuter. Vänd maten efter halva tillagningstiden.

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Rengöring

Rengöringsmedel

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

Daglig användning

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

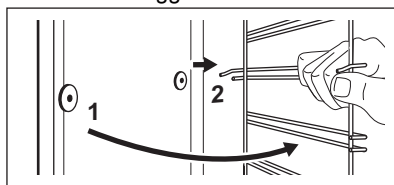
Tillbehör

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

12.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

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



Sätt tillbaka ugnstegar i omvänd ordning.

12.3 Pyrolytisk rengöring


⚠ VARNING!



Det finns risk för brännskador.

⚠ FÖRSIKTIGHET!

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

Starta inte funktionen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt.


När rengöringen startar, låses luckan och lampan släcks. Tills luckan låses upp visar displayen .

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.
4. Öppna menyn  med funktionsratten.
5. Vrid funktionsratten för att välja Rengöring  och tryck OK.

Funktion	Koktid
C1 - Lätt rengöring	2 tim

6. Tryck OK för att starta rengöringen.
7. Efter rengöring, vrid på vredet för värmefunktioner till avstängt läge.
- När ugnen svalnat igen låses luckan upp.
8. Vänta tills ugnen är kall och rengör den sedan invändigt med en mjuk trasa.

12.4 Påminnelse om rengöring

Maskinen påminner dig om när den ska rengöras med pyrolytisk rengöring.  blinkar på displayen i 5 sek efter varje tillagning.

1. Ange Meny för att stänga av påminnelsen.
2. Välj Inställningar, Påminnelse om rengöring.

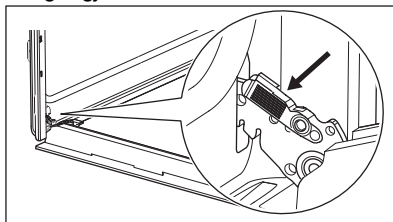
12.5 Demontering och montering av luckan

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

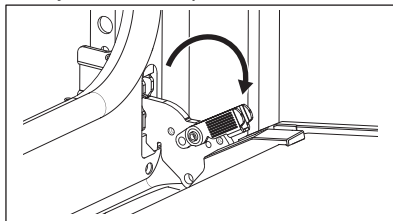
⚠ FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

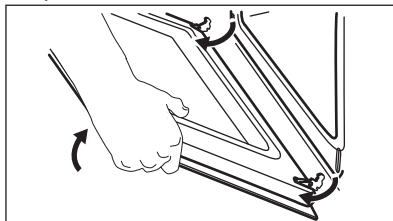
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



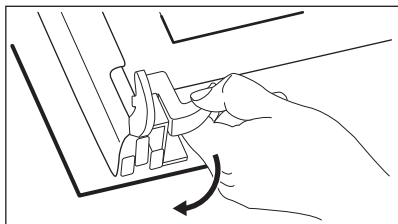
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



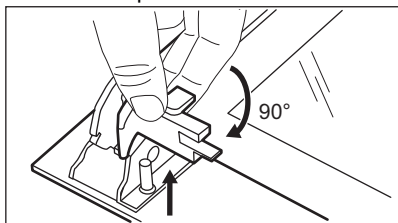
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra därefter för att ta bort luckan från sin plats.



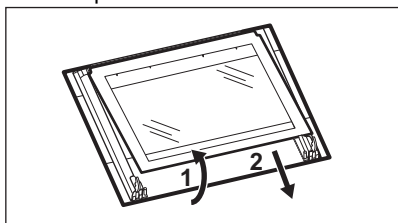
4. Lägg luckan på en mjuk handduk på en stabil yta och lossa låssystemet för att ta bort glaspanelerna.



5. Vrid de två fästena 90° och lossa dem från sina platser.



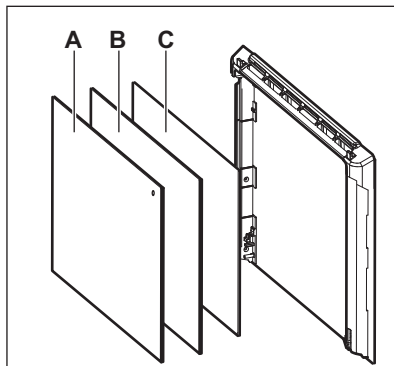
6. Lyft först försiktigt och ta sedan bort glaspanelerna en i taget. Börja med den övre panelen.



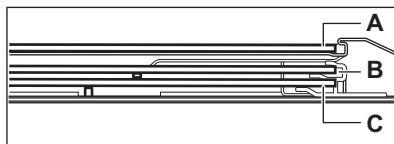
7. Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.
8. När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan.

Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna. Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna (A, B och C) i rätt ordning. Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen. Varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.



Se till att du monterar mittpanelen av glas korrekt på sin plats.



12.6 Byte av LED-lampa

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

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

Bakre lampa

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

13. FELSÖKNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

Problem	Kontrollera att...
Det går inte att starta eller använda produkten.	Produkten är korrekt ansluten till eluttaget.
Produkten värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Produkten värms inte upp.	Produktens lucka är stängd.
Produkten värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.
Produkten värms inte upp.	Knapplös är avaktiverad.
Belysningen är släckt.	Bakning med fukt - är aktiverad.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.
Err C3	Ugnsluckan är stängd och ugnslåset är inte trasigt.
Err F102	Produktens lucka är stängd.
Err F102	Ugnslåset är inte trasigt.
Displayen visar 00:00.	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.



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

13.2 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort märkskylten från produkten.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

14. ENERGIEFFEKTIVITET


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


Leverantörens namn

Electrolux

Modellidentifiering	OOP801NB 944068429
Energieffektivitetsindex	81.7
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.94 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.67 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	65 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	34.5 kg
IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.	

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.



electrolux.com

867377699-A-022024



CE