



**COC827X**

**Brugsanvisning**

Ovn

DA 2

**User Manual**

Oven

EN 33

**Käyttöohje**

Uuni

FI 64

**Notendaleiðbeiningar**

Ofn

IS 95

**Bruksanvisning**

Ovn

NO 126

**Bruksanvisning**

Inbyggnadsugn

SV 157



**Electrolux**



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

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



I vores indsats for at være bæredygtige reducerer vi papirmaterialer og tilbyder komplette brugervejledninger på nettet. Få adgang til hele brugervejledningen på [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation på [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



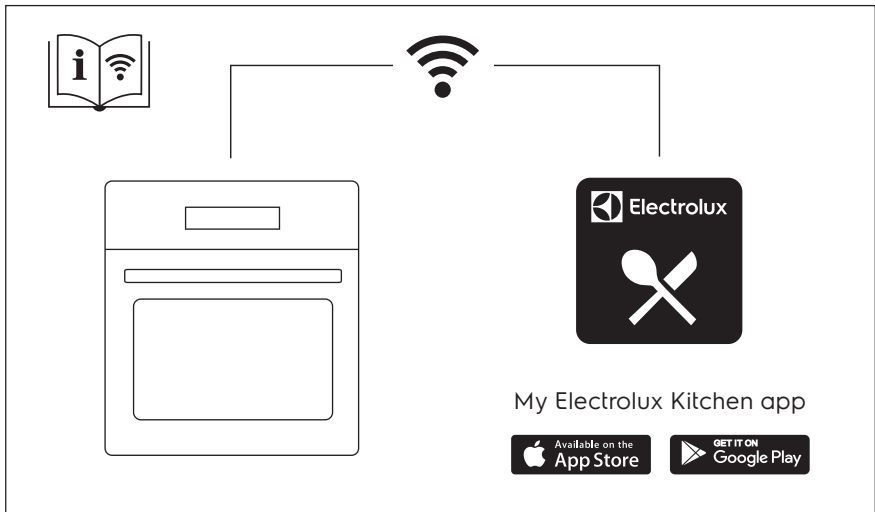
Hent **My Electrolux Kitchen**-appen for flere opskrifter, tips og fejlfinding.



Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	4
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	10
5. BETJENINGSPANEL.....	10
6. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	11
7. DAGLIG BRUG.....	12
8. URFUNKTIONER.....	18
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	19
10. EKSTRAFUNKTIONER.....	21
11. RÅD OG TIPS.....	22
12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	25
13. FEJLFINDING.....	29
14. ENERGIEFFEKTIV.....	30
15. MENUSTRUKTUR.....	31
16. MILJØHENSYN.....	32



## 1. ⚠️ OM SIKKERHED

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

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

### 1.2 Generel sikkerhed

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

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

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

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.

- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.

- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

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

## 2.2 EI-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 multistikadapters 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 kontaktører.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

### Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

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

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

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

## 2.3 Brug

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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

### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
  - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
  - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.

- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager.
- Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

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

## 2.5 Indvendig belysning

### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Bortskaffelse

### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

## 3. INSTALLATION

### ⚠ ADVARSEL!

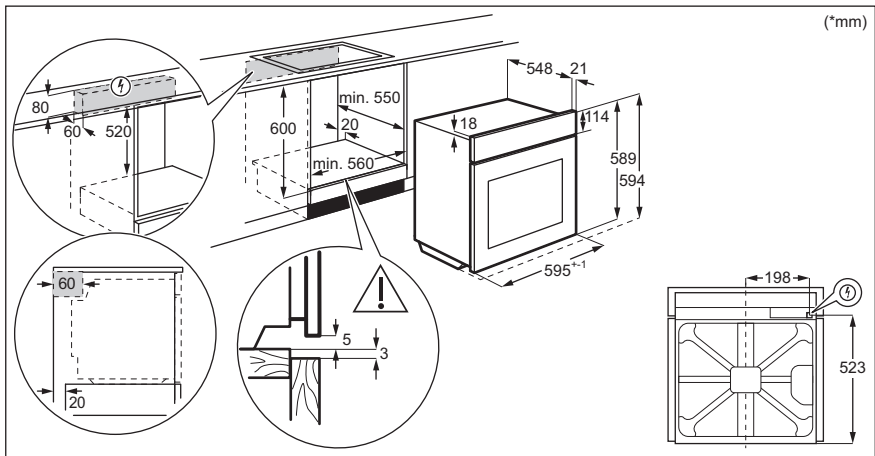
Se kapitlerne om sikkerhed.

## 3.1 Indbygning

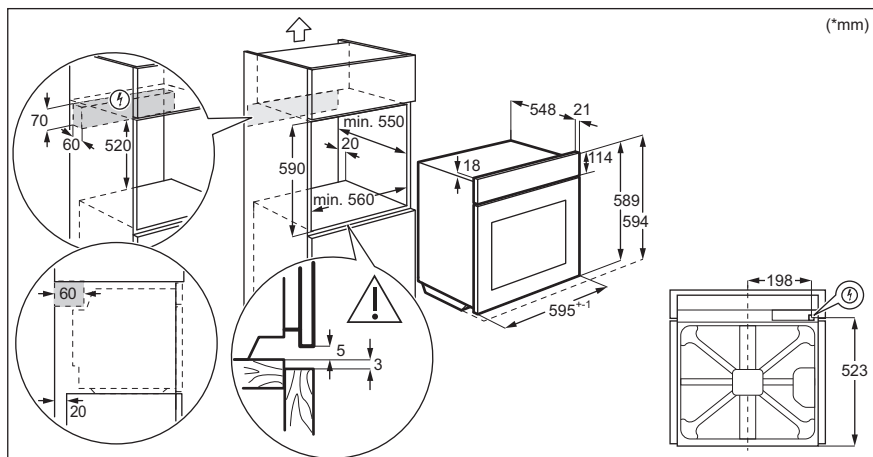


[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

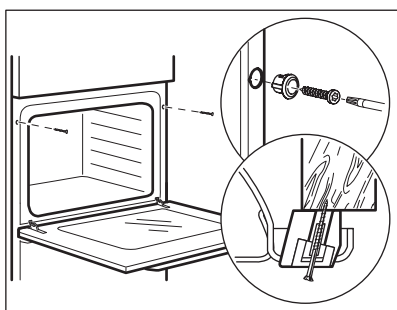
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





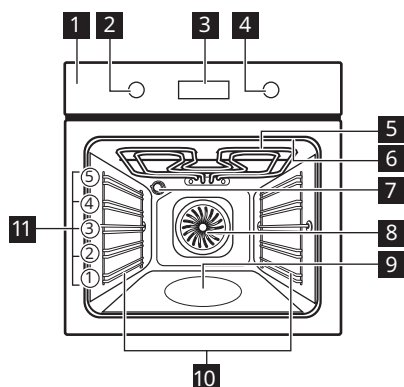


### 3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Skærm
- 4 Kontrolknap
- 5 Varmelegeme
- 6 Stik til termometer
- 7 Ovnper
- 8 Blæser
- 9 Prægning i ovnrum
- 10 Ovnribbe, udtagelig
- 11 Ovnriller

### 4.2 Tilbehør

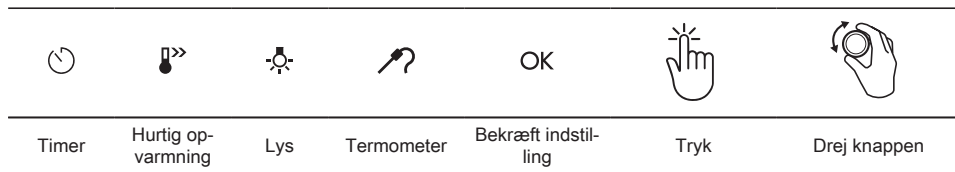
- **Grillrist**  
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**  
Til kager og småkager.
- **Grill-/bradepande**  
Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.
- **Professionelle plader**  
Til boller, kringler og småkager.
- **Termometer**  
Til måling af, hvor gennemstegt maden er.

## 5. BETJENINGSPANEL

### 5.1 Forsænkbare knapper

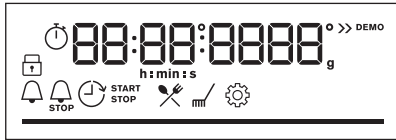
Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

### 5.2 Sensorfelter til betjeningspanelet



Vælg en ovnfunktion for at tænde ovnen.

Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for ovnen.



Display med vigtige funktioner.

### Displaylamper



Lås



Hjælp til tilberedning



Rengøring



Indstillinger



Hurtig opvarmning

Indikationer  
for timer:



Wi-Fi indikator - blinker, når ovnen kan tilsluttes Wi-Fi.

Fjernbetjent tilstand indikator - ovnen kan fjernbetjenes.



Wi-Fi forbindelsen er slået til.



Fjernbetjent tilstand er tændt.

Statuslinje - til temperatur eller tid. Bjælken er helt fuld, når ovnen når den indstillede temperatur.



Indikator for damptilberedning



Termometer Indikator



## 6. FØR BRUG FØRSTE GANG

### ⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Indledende rengøring

Inden første ibrugtagning rengøres den tomme ovn, og tiden indstilles:







00:00

Indstil tid. Tryk på: OK

### 6.2 Indledende forvarmning

Forvarm den tomme ovn, inden ibrugtagning.


<b>Trin 1</b>	Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagede ovnrubber ud af ovnen.
<b>Trin 2</b>	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 1 time.
<b>Trin 3</b>	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 15 min.
<b>Trin 4</b>	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 15 min.

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

## 6.3 Trådløs forbindelse

For at tilslutte apparatet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
- En mobilenhed, der er forbundet til det samme trådløse netværk.

<b>Trin 1</b>	Sådan downloades My Electrolux Kitchen app'en: Scan QR-koden på typeskiltet med kameraet på din mobilenhed for at blive omdirigeret til Electrolux' hjemmeside. Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Du kan også downloade appen direkte fra app store.
<b>Trin 2</b>	Følg instruktionerne i introduktionen til appen.
<b>Trin 3</b>	Drej knappen for ovnfunktioner for at vælge:  .
<b>Trin 4</b>	Drej betjeningsknappen for at vælge: Indstillinger. Tænd Wi-FiSe kapitlet "Menustruktur".

Frekvens	2,4 Ghz WLAN 2400 - 2483,5 Mhz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Maks. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-fi-modul	NIUS-50

## 6.4 Softwarelicenser

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

For at få adgang til kildekoden for disse gratis og åbne kildesoftwarekomponenter, hvis

licensbetingelser kræver offentliggørelse, og for at se deres fulde oplysninger om copyright og gældende licensbetingelser, bedes du gå ind på: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).

## 7. DAGLIG BRUG

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 7.1 Indstilling: Ovnfunktioner

**Trin 1** Drej knappen for ovnfunktionerne og vælg en ovnfunktion.

**Trin 2** Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

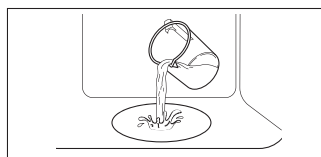


- tryk og hold inde for at slå funktionen til: Hurtig opvarmning. Den er ikke tilgængelig for visse ovnfunktioner.

### Tilberedning med damp

Sørg for, at ovnen er kold.

**Trin 1**



**Trin 2**



**Trin 3**



**Trin 4**

Opvarm den tomme ovn i 10 minutter for at skabe fugt. Sæt mad i ovnen.

Fyld fordybningen i ovnrummet med vand.

Vælg dampovnfunktionen.

Indstil temperaturen.



Der kan maks. være 250 ml i fordybningen i ovnrummet. Fyld ikke fordybningen i ovnrummets under tilberedning, eller når ovnen er meget varm.

### Når tilberedningen med damp slutter:

**Trin 1**

Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for ovnen.

**Trin 2**







Åbn forsigtigt lågen. Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger.

**Trin 3**

Sørg for, at ovnen er kold. Fjern det resterende vand fra fordybningen i ovnrummet.

## 7.2 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
<p>Varmluft</p>	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40°C lavere end ved Over-/undervarme.
<p>Over-/undervarme</p>	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
<p>SteamBake</p>	Til at tilføje fugtighed under madlavningen. Til at opnå den rette farve og sprøde skorpe under bagning. Til at give større saftighed under genopvarmning. Til henkogning af frugt og grøntsager.
<p>Pizza</p>	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.

Ovnfunktion	Applikation
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Menu	For at åbne menuen: Hjælp til tilberedning, Rengøring, Indstillinger.



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

### 7.3 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energieffektivitetsklasse og økodesign (i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014). 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 oplysninger om tilberedning, Fugtig varmluft. Se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse for generelle anbefalinger til energibesparelse.

### 7.4 Sådan indstilles: Hjælp til tilberedning

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






Til nogle retter kan du også tilberede med:

- Termometer

Den grad, en ret tilberedes ved:

- Rød
- Medium
- Gennemstegt

## Hjælp til tilberedning - brug den til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
			
≡		P1 - P45	OK
Åbn menuen.	Vælg Hjælp til tilberedning. Tryk på <b>OK</b> .	Vælg retten. Tryk på: <b>OK</b>	Sæt retten i ovnen. Bekræft indstillingen.

## 7.5 Hjælp til tilberedning

### Forklaring



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



Mængden af vand til dampfunktionen.

### Forklaring





































Forvarm apparatet, før du begynder tilberedningen.



Ribbe.

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

Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
<b>1</b> Roastbeef, rød		
<b>2</b> Roastbeef, rosa i midten	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	  <b>2</b> ; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
<b>3</b> Roastbeef, gennemstegt		
<b>4</b> Steak, medium	180 - 220 g pr. stykke, 3 cm tykke skiver	   <b>3</b> ; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
<b>5</b> Oksesteg / braiseret (højreb, øverste rund, tyk flanksteak)	1.5 - 2 kg	  <b>2</b> ; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i apparatet.
<b>6</b> Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)		
<b>7</b> Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	  <b>2</b> ; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
<b>8</b> Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
9	<b>Filet, rød</b> (lavtemperaturstegning)		  2; <b>bageplade</b>
10	<b>Filet, medium</b> (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
11	<b>Filet, færdig</b> (lavtemperaturstegning)		
12	<b>Kalvesteg</b> (f.eks. bov)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm tykke stykker	  2; stegefad på <b>grillrist</b> Brug dine yndlingskrydderier. Tilsæt væske. Tildækket steg.
13	<b>Nakkekam eller kamsteg</b>	1,5 - 2 kg	  2; stegefad på <b>grillrist</b> Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
14	<b>Pulled pork</b> (lavtemperaturstegning)	1,5 - 2 kg	  2; <b>bageplade</b> Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
15	<b>Mørbrad, frisk</b>	1 - 1,5 kg; 5-6 cm tykke stykker	  2; stegefad på <b>grillrist</b> Brug dine yndlingskrydderier.
16	<b>Spareribs</b>	2 - 3 kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	 3; <b>bradepande</b> Tilsæt væske for at dække bunden af retten. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
17	<b>Lammeben med ben</b>	1,5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker	  2; stegefad på <b>bageplade</b> Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
18	<b>Hel kylling</b>	1 - 1,5 kg; frisk	 2;  200 ml; sammenkogt ret på <b>bageplade</b> Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
19	<b>Halv kylling</b>	0,5 - 0,8 kg	  3; <b>bageplade</b> Brug dine yndlingskrydderier.
20	<b>Kyllingebryst</b>	180 - 200 g pr. stykke	  2; sammenkogt ret på <b>grillrist</b> Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.
21	<b>Kyllingelår, friske</b>	-	  3; <b>bageplade</b> Hvis du marinerede kyllingelår først, skal du indstille den lavere temperatur og tilberede dem længere.
22	<b>And, hel</b>	2 - 3 kg	  2; stegefad på <b>grillrist</b> Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.
23	<b>Gås, hel</b>	4 - 5 kg	  2; <b>bradepande</b> Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på bradepanden. Vend gås efter halvdelen af tilberedningstiden.



	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
24	Farsbrød	1 kg	2; grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
25	Hel fisk, grillstegt	0.5 - 1 kgpr. fisk	2; bageplade Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.
26	Fiskefilet	-	3; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
27	Cheesecake	-	2;  28 cm springform på grillrist
28	Æblekage	-	2;  100 - 150 ml; bageplade
29	Æbletærte	-	2; tærteform på grillrist
30	Æbletærte	-	2;  100 - 150 ml;  22 cm tærteform på grillrist
31	Brownies	2 kg af dej	3; bradepande
32	Chokolademuffins	-	2;  100 - 150 ml; muffinbakke på grillrist
33	Brødkage	-	2; brødplade på grillrist
34	Bagte kartofler	1 kg	2; bageplade Læg de hele kartofler med skindet på bagepladen.
35	Kartoffelbåde	1 kg	3; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær kartoflerne i stykker.
36	Grillede blandede grøntsager	1 - 1.5 kg	3; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær grøntsagerne i stykker.
37	Kroketter, frosne	0.5 kg	3; bageplade
38	Pommes frites, frosne	0.75 kg	3; bageplade
39	Kød/grøntsagslasagne med tørre pastaplader	1 - 1.5 kg	2; sammenkogt ret på grillrist
40	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1 - 1.5 kg	1; sammenkogt ret på grillrist Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
41	Pizza frisk, tynd	-	2;  100 ml; bageplade foret med bagepapir
42	Pizza frisk, tyk	-	2; bageplade foret med bagepapir
43	Quiche	-	2; bageform på grillrist

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
44	Flute/ciabatta/hvidt brød	0.8 kg	2;  150 ml; <b>bageplade</b> foret med bagepapir Mere tid til hvidt brød.
45	Fuldkornsbrød/ rugbrød i brødform	1 kg	2;  150 ml; <b>bageplade</b> foret med bagepapir / <b>grillrist</b>

## 8. URFUNKTIONER

### 8.1 Urfunktioner

Urfunktioner	Applikation
 Minutur	Når timeren har talt ned, høres signalet.
 Tilberedningstid	Når timeren har talt ned, høres signalet, og ovnfunktionen stopper.
 Udskudt tid	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
 Optimer	Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. For at tænde og slukke Optimer vælg: Menu, Indstillinger.


### 8.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

Indstil: Aktuel tid		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
For at ændre klokkeslættet skal du gå ind i menuen og vælge Indstillinger, Aktuel tid.	Indstil uret.	Tryk: <b>OK</b> .

## Indstil: Minutur

Trin 1



Tryk på: 

Trin 2



Indstil Minutur

Trin 3



Tryk: OK.

Displayet viser:  
0:00  


 Timeren begynder straks at tælle ned.

## Indstil: Tilberedningstid


Trin 1



Vælg en ovnfunktion og indstil temperaturen.

Trin 2



Tryk gentagne gange: 

Displayet viser:  
0:00  
  
STOP

Trin 3




Indstil tilberedningstiden.

Trin 4



Tryk: OK.

 Timeren begynder straks at tælle ned.

## Indstil: Udskudt tid


Trin 1



Vælg ovn-funktion.

Trin 2



Tryk gentagne gange:  


Displayet viser: aktuel tid  
  
START

Trin 3



Indstil starttiden.

Trin 4



Tryk: OK.

Trin 5



Indstil sluttiden.

Trin 6



Tryk: OK.

Displayet viser:  
--:--  
  
STOP

 Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

## 9. BRUG AF TILBEHØRET

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

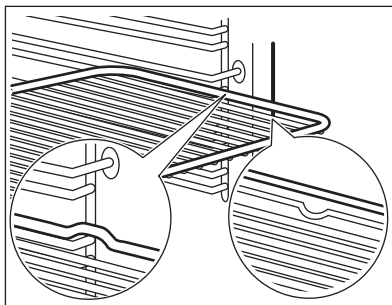
### 9.1 Isætning af tilbehør

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

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

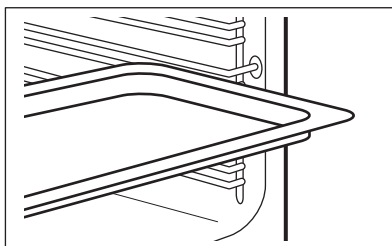
### Grillrist:

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



### Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnrubbens skinner.



## 9.2 Termometer

Termometer - måler temperaturen i maden.

### Der skal indstilles to temperaturer:

°C  
Ovntemperaturen.

  
Kernetemperaturen.

### For de bedste madlavningsresultater:

Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.

Brug den ikke til flydende retter.

Under tilberedning skal det forblive i retten.

### Anvendelse: Termometer

**Trin 1** Tænd for ovnen.

**Trin 2** Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.

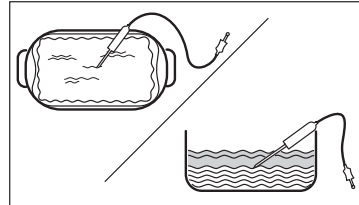
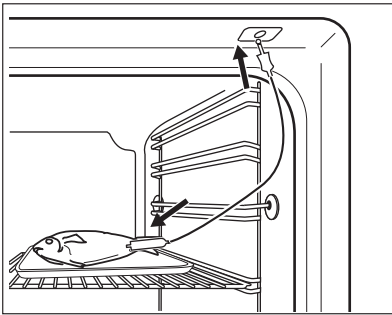
**Trin 3** Indsæt: Termometer.

**Kød, fjerkræ og fisk**

**Sammenkogte retter**

Indsæt spidsen af Termometer i midten af kød, fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af Termometer er inde i retten.

Indsæt spidsen af Termometer lige midt i gryden. Termometer bør stabiliseres ét sted under bagning. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug stegefadets kant til at understøtte termometerets Termometer. Spidsen af Termometer må ikke berøre bunden af et stegefad.



**Trin 4** Stik: Termometer i stikket på ovns forside.  
Displayet viser den aktuelle temperatur af: Termometer.

**Trin 5**  - tryk for at indstille termometerets kerntemperatur.

**Trin 6** **OK** - tryk for at bekræfte.  
Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.

**Trin 7** Fjern Termometer stikket ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.

 **ADVARSEL!**

Der er risiko for forbrænding. Termometer bliver varm. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden.


## 10. EKSTRAFUNKTIONER

### 10.1 Lås



#### Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, betjeningspanelet låses.  
Tænd den, når ovnen er slukket - den kan ikke tændes, betjeningspanelet er låst.





 **OK** - tryk og hold inde for at slå funktionen til.  
Der lyder et signal.

 **OK** - tryk og hold inde for at slukke.

 3 x  - blinker, når låsen er slået til.

## 10.2 Automatisk slukning

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

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



(°C)

250 - maksimum



(t)

3

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

## 10.3 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.

## 11. RÅD OG TIPS

### 11.1 Anbefalinger til tilberedning








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






Din ovn bager eller steger muligvis anderledes end den ovn, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldedeposition for specifikke typer mad.

Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.

### 11.2 Fugtig varmluft

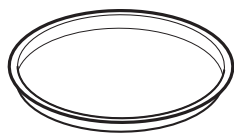
For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Boller, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	220	2	10 - 15
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	25 - 35
Brownie	bageplade eller bradepande	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	200	3	25 - 30
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (min.)
Victoriakager	bageform på rist	170	2	40 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	25 - 30
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 30
Småkager, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	25 - 35
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	20 - 30
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	200	3	25 - 30
Grøntsager fra Middelhavslandene, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	25 - 30

### 11.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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



Pizzaform

Mørk, ikke-reflekterende  
28 cm diameter



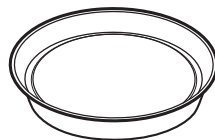
Bageform

Mørk, ikke-reflekterende  
26 cm diameter



Ramekiner

Keramisk  
8 cm diameter, 5  
cm højde










Tærtbundform

Mørk, ikke-reflekterende  
28 cm diameter

### 11.4 Madlavningstabeller for testinstitutter

Information til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

						
				( °C)	(min)	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/under-varme	Bageplade	3	170	20 - 35	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/under-varme	Grillrist	2	180	70 - 90	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90	-
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm	Over-/under-varme	Grillrist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm	Varmluft	Grillrist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 min.
Smørkager	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smørkager	Over-/under-varme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 stykker	Grillstegning	Grillrist	4	maks.	1 - 5	Forvarm ovnen i 10 min.
Burgerbøf, 6 stk., 0,6 kg	Grillstegning	Grillrist, bradepande	4	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den fjerde rille, og bradepanden på den tredje rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 10 min.



## 12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 12.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmid-  
ler

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

Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel. Anvend det ikke på de katalytiske overflader.



Hverdagsbrug

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

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



Tilbehør

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

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

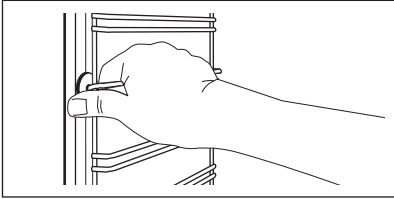
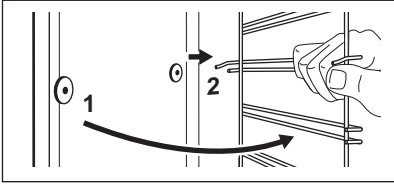
### 12.2 Rengøring: Prægning i ovnrumsrum

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

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Hæld: 250 ml hvid eddike ind i fordybningen i ovnrumsrummet. Brug maks. 6 % eddike uden tilsætningsstoffer.	Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.	Rengør ovnrumsrummet med varmt vand og en blød klud.
For funktionen: SteamBake rengør ovnen, hver gang der er gået 5 - 10 tilberedningscyklusser.		

### 12.3 Fjernelse: Ovnribber / og katalytiske plader

Fjern ovnribberne / de katalytiske plader, så ovnen kan rengøres.

<b>Trin 1</b>	Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	
<b>Trin 2</b>	Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen. Hold bagsiden af ribben og den katalytiske plade på plads. De katalytiske plader sidder ikke fast på ovnvæggene. De kan falde ud, når du fjerner ribberne.	
<b>Trin 3</b>	Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.	
<b>Trin 4</b>	Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.	



## 12.4 Anvendelse: Katalyserengøring

Der er katalytiske paneler i ovnrummet. Katalytiske paneler absorberer fedt under katalyse.

Pletter eller misfarvning af den katalytiske belægning har ingen effekt på rengøringen.

### Rengør ovnen med katalytisk rengøring

Fjern alt tilbehøret fra ovnen før katalyserengøring.

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Vælg Menu  / Rengøring  og tryk tre gange på OK.	Når rengøringen er slut, udsendes signalet. Ovnen slukkes.	Rengør ovnrummet med en våd, blød klud, når ovnen er kold.

Varighed: 1 time. Den katalytiske emalje er selvrensende. Rengør den ikke med en klud.

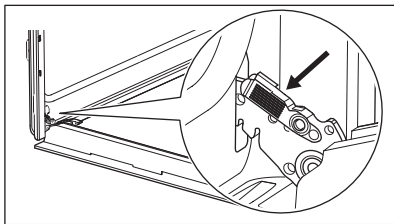
## 12.5 Fjernelse og installation: Låge

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

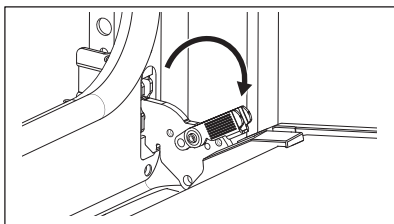
### FORSIGTIG!

Brug ikke ovnen uden glaspanelerne.

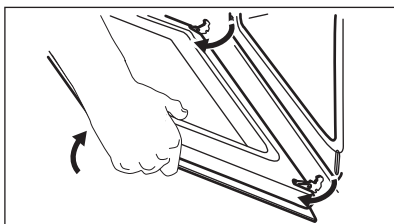
**Trin 1** Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



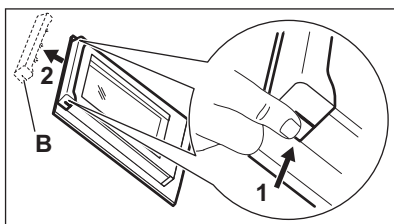
**Trin 2** Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



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

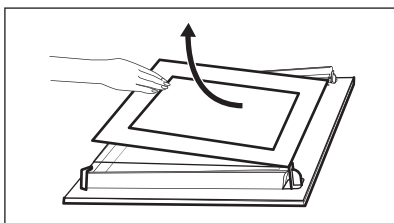


**Trin 4** Læg lågen på en blød klud på en stabil overflade.



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

**Trin 6** Træk lågelisten fremad, og tag den ud.



**Trin 7** Hold i overkanten af lågens glaspaneler, og træk dem forsigtigt ud et ad gangen. Start med det øverste panel. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.

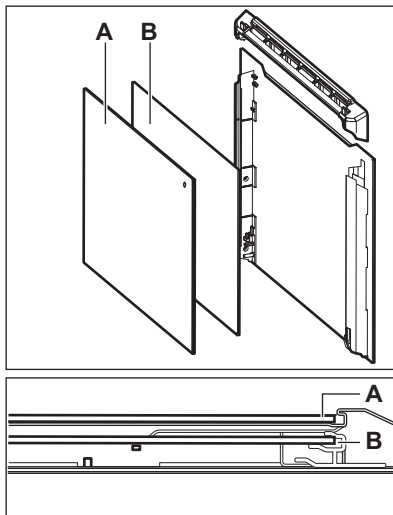
**Trin 8** Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør glaspanelerne omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.

**Trin 9**

Montér glaspanelerne og ovnlågen efter rengøring.

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

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



## 12.6 Udskiftning: Lampe

### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød  
Pæren kan være varm.

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

### Før du udskifter pæren:

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

## Baglampe

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

## 13. FEJLFINDING

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 13.1 Hvad gør du, hvis ...

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

Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt	
Problemer	Kontrollér, om ...
du ikke kan tænde eller betjene apparatet.	apparatet er sluttet korrekt til en strømforsyning.
Apparatet bliver ikke varmt.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Apparatet bliver ikke varmt.	Sikringen er ikke sprunget.
Apparatet bliver ikke varmt.	Låsen er slået fra.

Komponenter	
Problem	Kontrollér, om ...
Lyset er slukket.	Fugtig varmluft - er tændt.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.
Termometer virker ikke.	Stikket fra Termometer er sat helt ind i stikkontakten.
Dørpakningen er beskadiget.	Brug ikke apparatet. Kontakt det autoriserede servicecenter.

Fejlkoder	
Displayet viser...	Kontrollér, om ...
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 apparatet. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.	

Rengøring	
Problem	Kontrollér, om ...
Vandet kommer ud af fordybningen i ovnrummet.	Der er for meget vand i fordybningen i ovnrummet.

### 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 ovnsens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

## Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

## 14. ENERGIEFFEKTIV

### 14.1 Produktoplysninger og produktoplysningsark

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	COC827X 949499572
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.69 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	72 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	33.0 kg

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

### 14.2 Energibesparelse



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

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

#### Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

#### Restvarme

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

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

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

#### Hold maden varm

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

varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

### Tilberedning med slukket lampe

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







### Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

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

## 15. MENUSTRUKTUR

### 15.1 Menu

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
				
 - vælg for at åbne Menu.	Vælg indstillingen fra Menu struktur, og tryk på <b>OK</b> .	Vælg indstillingen.	<b>OK</b> - tryk for at bekræfte indstilling.	Justér værdien, og tryk på <b>OK</b> .

Drej knappen for ovenfunktionerne til sluk-positionen for at forlade Menu.

#### Menu struktur

Hjælp til tilberedning 


Rengøring 


Indstillinger 

#### Indstillinger

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

## 16. MILJØHENSYN

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

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



## Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



In our drive to be sustainable, we are reducing paper assets and provide full user manuals online. Access your full user manual at [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information at [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



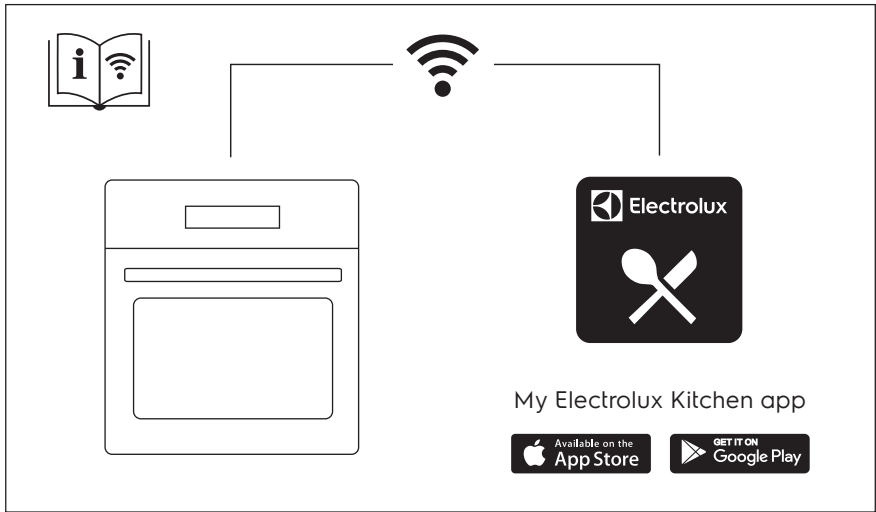
For more recipes, hints, troubleshooting download **My Electrolux Kitchen** app.



Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	35
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	36
3. INSTALLATION.....	39
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	41
5. CONTROL PANEL.....	41
6. BEFORE FIRST USE.....	42
7. DAILY USE.....	44
8. CLOCK FUNCTIONS.....	49
9. USING THE ACCESSORIES.....	50
10. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	52
11. HINTS AND TIPS.....	53
12. CARE AND CLEANING.....	56
13. TROUBLESHOOTING.....	60
14. ENERGY EFFICIENCY.....	61
15. MENU STRUCTURE.....	62
16. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	63



## 1. ⚠️ SAFETY INFORMATION

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

### 1.1 Children and vulnerable people safety

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

### 1.2 General Safety

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

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

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

 **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.

- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.

- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	590 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the ap- pliance	595 mm
Width of the back of the ap- pliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm
Built in depth of the appli- ance	548 mm
Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening mini- mum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

## 2.2 Electrical connection

### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

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

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

### **Cable types applicable for installation or replacement for Europe:**

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

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

<b>Total power (W)</b>	<b>Section of the cable (mm<sup>2</sup>)</b>
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

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

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put overware 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.
- Do not clean the catalytic enamel with detergents.

## 2.5 Internal lighting

### **WARNING!**

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand

extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

### 2.6 Service

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

### 2.7 Disposal

**⚠ WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

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

## 3. INSTALLATION

**⚠ WARNING!**

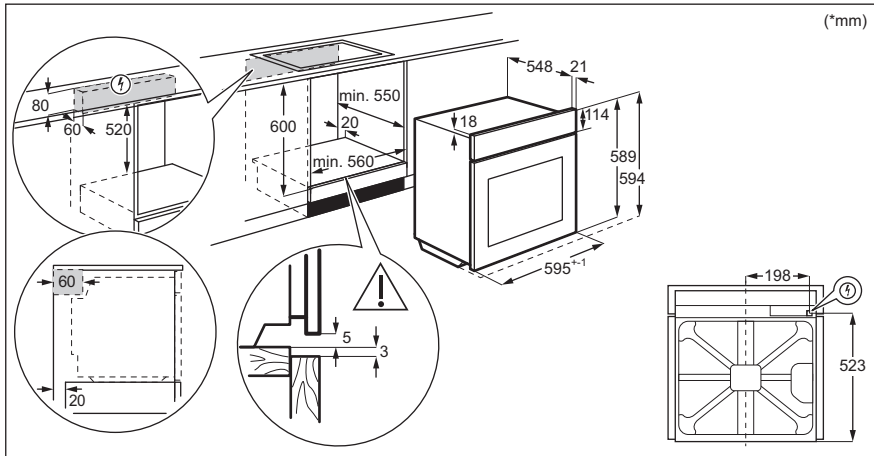
Refer to Safety chapters.

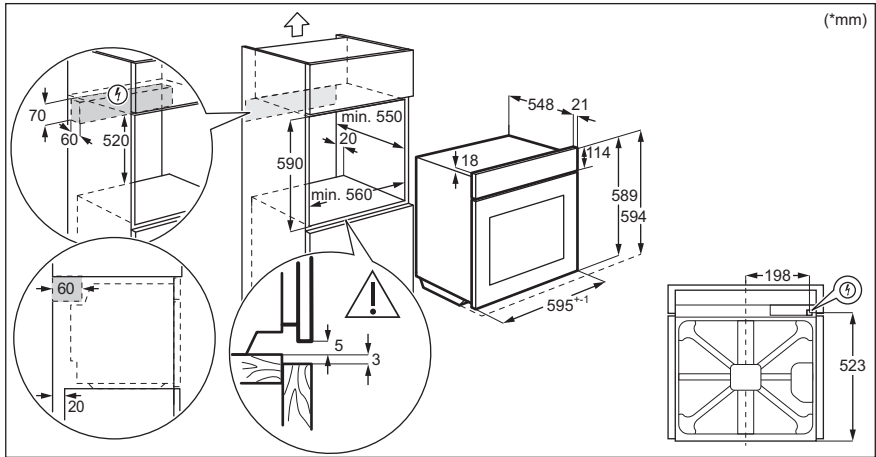
### 3.1 Building in



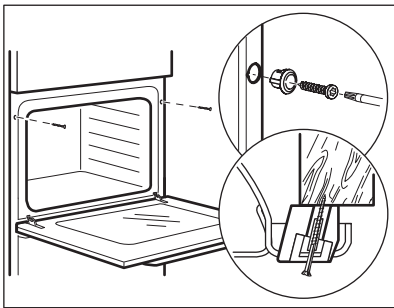
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation





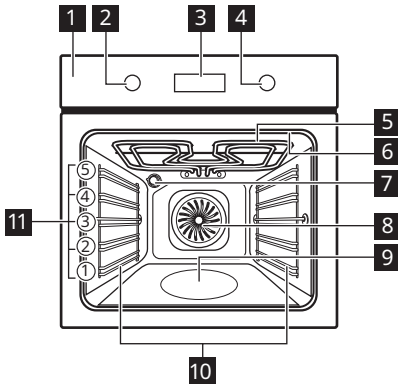
### 3.2 Securing the oven to the cabinet





## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 General overview



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

### 4.2 Accessories

- **Wire shelf**  
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**  
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**







- **Patisserie tray**  
To bake and roast or as pan to collect fat. For rolls, pretzels and small pastries.
- **Food sensor**  
To measure how far the food is cooked.

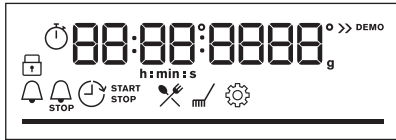
## 5. CONTROL PANEL

### 5.1 Retractable knobs

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

### 5.2 Control panel sensor fields

				OK		
Timer	Fast Heat Up	Light	Food Sensor	Confirm setting	Press	Turn the knob
Select a heating function to turn on the oven.						
Turn the knob for the heating functions to the off position to turn the oven off.						



Display with key functions.

### Display indicators



Lock



Assisted Cooking



Cleaning



Settings



Fast Heat Up

Timer indicators:



STOP



**Wi-Fi indicator** - flashes when the oven can be connected to Wi-Fi.

**Remote operation indicator** - the oven can be controlled remotely.



Wi-Fi connection is turned on.



Remote operation is turned on.

**Progress bar** - for temperature or time. The bar is fully red when the oven reaches the set temperature.



**Steam cooking indicator**



**Food sensor indicator**



## 6. BEFORE FIRST USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Initial cleaning

**Before the first use, clean the empty appliance and set the time:**







00:00

Set the time. Press **OK**.

### 6.2 Initial preheating

Preheat the empty oven before the first use.


<b>Step 1</b>	Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
<b>Step 2</b>	Set the maximum temperature for the function:  Let the oven operate for 1 h.
<b>Step 3</b>	Set the maximum temperature for the function:  Let the oven operate for 15 min.
<b>Step 4</b>	Set the maximum temperature for the function:  Let the oven operate for 15 min.

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

## 6.3 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

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

Frequency	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max Power	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi module	NIUS-50

## 6.4 Software licences

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

To access the source code of these free and open source software components whose

license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIUS).

## 7. DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 7.1 How to set: Heating functions

**Step 1** Turn the knob for the heating functions and select a heating function.

**Step 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.

#### Steam cooking

Make sure that the oven is cold.

##### Step 1



Fill the cavity embossment with tap water.

##### Step 2



Select the steam heating function.

##### Step 3



Set the temperature.

##### Step 4

Preheat the empty oven for 10 min to create humidity.  
Put food in the oven.

**i** The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the oven is hot.

#### When the steam cooking ends:

##### Step 1

Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.

##### Step 2

Carefully open the door. Released humidity can cause burns.

##### Step 3

Make sure that the oven is cold. Remove the remaining water from the cavity embossment.

### 7.2 Heating functions

#### Heating function

#### Application











#### True Fan Cooking

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



#### Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.

Heating function	Application
 <b>SteamBake</b>	To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating. To preserve fruit or vegetables.
 <b>Pizza Function</b>	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 <b>Bottom Heat</b>	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 <b>Frozen Foods</b>	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 <b>Moist Fan Baking</b>	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.
 <b>Grill</b>	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 <b>Turbo Grilling</b>	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 <b>Menu</b>	To enter the Menu: Assisted Cooking, Cleaning, Settings.



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

### 7.3 Notes on: Moist Fan Baking

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

IEC/EN 60350-1

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

When you use this function the lamp automatically turns off 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.

### 7.4 How to set: Assisted Cooking

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





For some of the dishes you can also cook with:

- Food Sensor

The degree to which a dish is cooked:

- Rare
- Medium
- Well done

**Assisted Cooking - use it to prepare a dish quickly with default settings:**

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
			
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press <b>OK</b> .	Select the dish. Press <b>OK</b> .	Insert the dish to the oven. Confirm setting.

## 7.5 Assisted Cooking

### Legend



Food sensor available. Place the Food sensor in the thickest part of the dish. The appliance turns off when the set Food sensor temperature is reached.



The amount of water for the steam function.

### Legend




































Preheat the appliance before you start cooking.




































Shelf level.







The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
<b>1</b> Roast Beef, rare		
<b>2</b> Roast Beef, medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  <b>2: baking tray</b> Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
<b>3</b> Roast Beef, well done		
<b>4</b> Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	   <b>3; roasting dish on wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
<b>5</b> Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
6	<b>Roast Beef, rare</b> (slow cooking)		  <b>2; baking tray</b>
7	<b>Roast Beef, medium</b> (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 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.
8	<b>Roast Beef, well done</b> (slow cooking)		
9	<b>Fillet, rare</b> (slow cooking)		  <b>2; baking tray</b>
10	<b>Fillet, medium</b> (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.
11	<b>Fillet, done</b> (slow cooking)		
12	<b>Veal roast</b> (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	  <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered.
13	<b>Pork roast neck or shoulder</b>	1.5 - 2 kg	  <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Turn the meat after half of the cooking time.
14	<b>Pulled pork</b> (slow cooking)	1.5 - 2 kg	  <b>2; baking tray</b> Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
15	<b>Loin, fresh</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Use your favourite spices.
16	<b>Spare Ribs</b>	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 <b>3; deep pan</b> Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
17	<b>Lamb leg with bones</b>	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	  <b>2; roasting dish on baking tray</b> Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
18	<b>Whole chicken</b>	1 - 1.5 kg; fresh	  <b>2; 200 ml; casserole dish on baking tray</b> Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
19	<b>Half chicken</b>	0.5 - 0.8 kg	  <b>3; baking tray</b> Use your favourite spices.
20	<b>Chicken breast</b>	180 - 200 g per piece	   <b>2; casserole dish on wire shelf</b> Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.
21	<b>Chicken legs, fresh</b>	-	  <b>3; baking tray</b> If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
22	<b>Duck, whole</b>	2 - 3 kg	  <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.





	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
23	Goose, whole	4 - 5 kg	  2; <b>deep pan</b> Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
24	Meat loaf	1 kg	  2; <b>wire shelf</b> Use your favourite spices.
25	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	  2; <b>baking tray</b> Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.
26	Fish fillet	-	  3; casserole dish on <b>wire shelf</b> Use your favourite spices.
27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform tin on <b>wire shelf</b>
28	Apple cake	-	  2;  100 - 150 ml; <b>baking tray</b>
29	Apple tart	-	 2; pie form on <b>wire shelf</b>
30	Apple pie	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm pie form on <b>wire shelf</b>
31	Brownies	2 kg of dough	 3; <b>deep pan</b>
32	Chocolate muffins	-	  2;  100 - 150 ml; muffin tray on <b>wire shelf</b>
33	Loaf cake	-	 2; loaf pan on <b>wire shelf</b>
34	Baked potatoes	1 kg	 2; <b>baking tray</b> Put the whole potatoes with skin on baking tray.
35	Wedges	1 kg	 3; <b>baking tray</b> lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.
36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 3; <b>baking tray</b> lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.
37	Croquets, frozen	0.5 kg	 3; <b>baking tray</b>
38	Pommes, frozen	0.75 kg	 3; <b>baking tray</b>
39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	 2; casserole dish on <b>wire shelf</b>
40	Potato gratin (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	 1; casserole dish on <b>wire shelf</b> Rotate the dish after half of the cooking time.
41	Pizza fresh, thin	-	  2;  100 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper






	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
42	Pizza fresh, thick	-	 2; <b>baking tray</b> lined with baking paper
43	Quiche	-	 2; baking tin on <b>wire shelf</b>
44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	 2;  150 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper More time needed for white bread.
45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan	1 kg	 2;  150 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper / <b>wire shelf</b>

## 8. CLOCK FUNCTIONS

### 8.1 Clock functions

Clock Function	Application
 Minute minder	When the timer ends, the signal sounds.
 Cooking time	When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.
 Time Delay	To postpone the start and / or end of cooking.
 Uptimer	Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven. To turn on and off the Uptimer select: Menu, Settings.

### 8.2 How to set: Clock functions

How to set: Time of day		
Step 1	Step 2	Step 3
		
To change the time of day enter the menu and select Settings, Time of day.	Set the clock.	Press: <b>OK</b> .

### How to set: Minute minder

#### Step 1



Press:

#### Step 2



Set the Minute minder

#### Step 3



Press: **OK**.

The display shows:  
0:00

Timer starts counting down immediately.

### How to set: Cooking time

#### Step 1



Choose a heating function and set the temperature.

#### Step 2



Press repeatedly:



The display shows:  
0:00  
  
STOP

#### Step 3



Set the cooking time.

#### Step 4



Press: **OK**.

Timer starts counting down immediately.

### How to set: Time Delay

#### Step 1



Select the heating function.

#### Step 2



Press repeatedly:

The display shows: the time of day  
  
START

#### Step 3



Set the start time.

#### Step 4



Press: **OK**.

The display shows:  
--:--  
 STOP

#### Step 5



Set the end time.

#### Step 6



Press: **OK**.

Timer starts counting down at a set start time.

## 9. USING THE ACCESSORIES

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

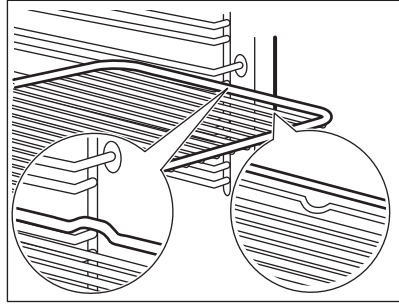
### 9.1 Inserting accessories

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

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

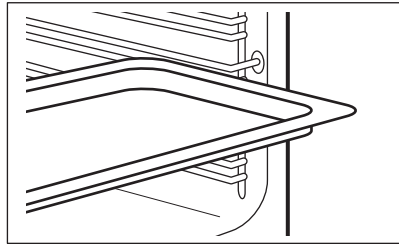
**Wire shelf:**

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



**Baking tray / Deep pan:**

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



**9.2 Food Sensor**

Food Sensor - measures the temperature inside the food.

**There are two temperatures to be set:**



The oven temperature.



The core temperature.

**For the best cooking results:**

Ingredients should be at room temperature.

Do not use it for liquid dishes.

During cooking it must remain in the dish.

**How to use: Food Sensor**

**Step 1** Turn on the oven.

**Step 2** Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.

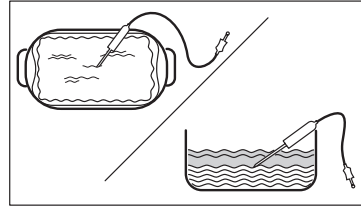
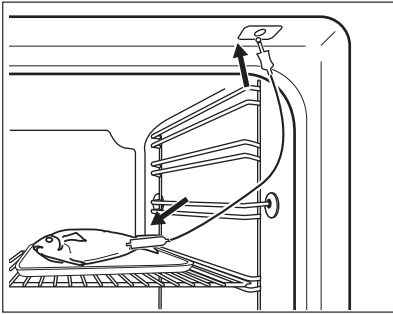
**Step 3** Insert: Food Sensor.

**Meat, poultry and fish**


**Casserole**

Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish.

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



**Step 4** Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven.  
The display shows the current temperature of: Food Sensor.

**Step 5**  - press to set the core temperature of the sensor.

**Step 6** **OK** - press to confirm.  
When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.

**Step 7** Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven.

 **WARNING!**

There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.



## 10. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 10.1 Lock

**This function prevents an accidental change of the appliance function.**

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







 **OK** - press and hold to turn on the function.  
 **OK** - press and hold to turn it off.  
A signal sounds.

 3 x  - flashes when the lock is turned on.

## 10.2 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

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

 (°C)	 (h)
250 - maximum	3


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

## 10.3 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.

# 11. HINTS AND TIPS






## 11.1 Cooking recommendations








The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.  
Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. 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 special recipe, look for the similar one.

## 11.2 Moist Fan Baking

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

		 (°C)		 (min)
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25

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

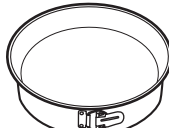
### 11.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

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



**Pizza pan**

Dark, non-reflective  
28 cm diameter



**Baking dish**

Dark, non-reflective  
26 cm diameter



**Ramekins**

Ceramic  
8 cm diameter, 5  
cm height










**Flan base tin**








Dark, non-reflective  
28 cm diameter

## 11.4 Cooking tables for test institutes

### Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	-
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50	Preheat the oven for 10 min.
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Preheat the oven for 10 min.
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Preheat the oven for 10 min.
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pieces	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5	Preheat the oven for 10 min.

				 ( °C)	 (min)	
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg	Grill	Wire shelf, 4	dripping pan	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 10 min.

## 12. CARE AND CLEANING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 Notes on cleaning



#### Cleaning Agents

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

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent. Do not apply it on the catalytic surfaces.



#### Everyday Use

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

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



#### Accessories

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

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

### 12.2 How to clean: Cavity embossment

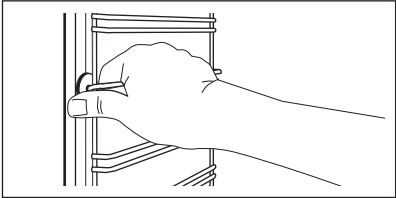
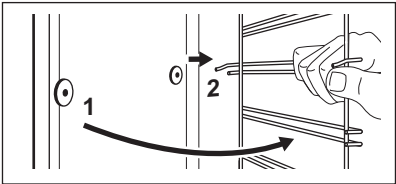
Clean the cavity embossment to remove limestone residue after cooking with steam.



Step 1	Step 2	Step 3
Pour: 250 ml of white vinegar into the cavity embossment. Use maximum 6% vinegar without any additives.	Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.	Clean the cavity with warm water and a soft cloth.
For the function: SteamBake clean the oven for every 5 - 10 cooking cycles.		

### 12.3 How to remove: Shelf supports / catalytic panels

Remove the shelf supports / catalytic panels to clean the oven.

<b>Step 1</b>	Turn off the oven and wait until it is cold.	
<b>Step 2</b>	Pull the front of the shelf support away from the side wall. Hold the rear of the shelf support and catalytic panel in place. The catalytic panels are not attached to the oven walls. They can fall out when you remove the shelf supports.	
<b>Step 3</b>	Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.	
<b>Step 4</b>	Install the shelf supports in the opposite sequence.	



### 12.4 How to use: Catalytic cleaning

There are catalytic panels in the cavity. Catalytic panels absorb fat during catalysis.

Spots or discolouration of the catalytic coating have no effect on the cleaning.

#### Clean the oven with catalytic cleaning

Before the catalytic cleaning remove all accessories.

Step 1	Step 2	Step 3
Select Menu  / Cleaning  and press <b>OK</b> three times.	When the cleaning ends the signal sounds. The oven turns off.	When the oven is cold, clean the cavity with a wet soft cloth.
Duration: 1 h. The catalytic enamel is self cleaning, do not clean it with a cloth.		

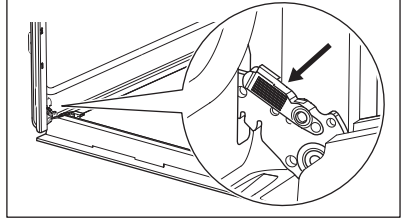
## 12.5 How to remove and install: Door

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

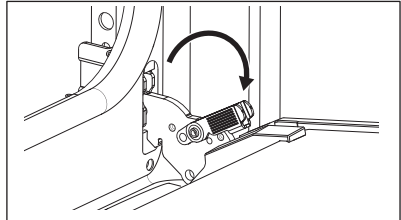
### ⚠ CAUTION!

Do not use the oven without the glass panels.

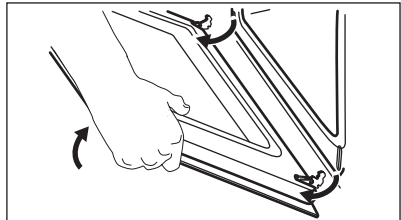
**Step 1** Open the door fully and hold both hinges.



**Step 2** Lift and pull the latches until they click.



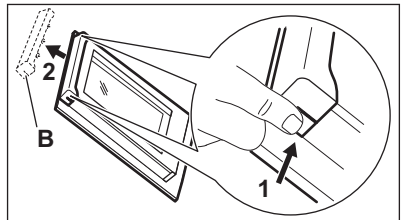
**Step 3** Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



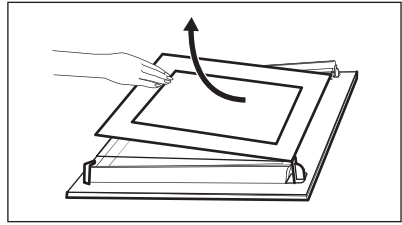
**Step 4** Put the door on a soft cloth on a stable surface.

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

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



**Step 7** Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.

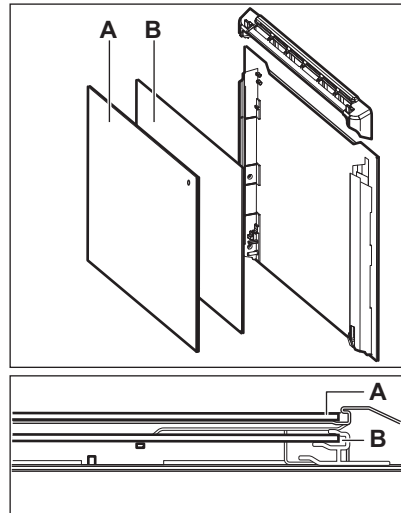


**Step 8** Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

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

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

Make sure that you put the glass panels (A and B) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel, each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier. When installed correctly the door trim clicks. Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



## 12.6 How to replace: Lamp

**⚠ WARNING!**

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

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

### Before you replace the lamp:

Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

## Back lamp

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

## 13. TROUBLESHOOTING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 13.1 What to do if...

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

#### The appliance does not turn on or does not heat up

<b>Problem</b>	<b>Check if...</b>
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 fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	The Lock is off.

#### Components

<b>Problem</b>	<b>Check if...</b>
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is turned on.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The Food sensor does not operate.	The plug of the Food sensor is fully inserted into the socket.
The door gasket is damaged.	Do not use the appliance. Contact an Authorised Service Centre.

#### Error codes

<b>The display shows...</b>	<b>Check if...</b>
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.

## Cleaning

### Problem

The water leaks out of the cavity embossment.

### Check if...

There is too much water in the cavity embossment.

## 13.2 Service data

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

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

### We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....

Product number (PNC) .....

Serial number (S.N.) .....

## 14. ENERGY EFFICIENCY

### 14.1 Product Information and Product Information Sheet

Supplier's name	Electrolux
Model identification	COC827X 949499572
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	33.0 kg

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

## 14.2 Energy saving



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

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

### Cooking with fan

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

### Residual heat

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.

## 15. MENU STRUCTURE

### 15.1 Menu

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
				
 - select to enter the Menu.	Select the option from Menu structure and press <b>OK</b> .	Select the setting.	<b>OK</b> - press to confirm setting.	Adjust the value and press <b>OK</b> .

Turn the knob for the heating functions to the off position to exit the Menu.

#### Menu structure

Assisted Cooking 


Cleaning 


Settings 

## Settings

01	Time of day	Change	02	Display brightness	1 - 5
03	Key tones	1 - Beep 2 - Click 3 - Sound off	04	Buzzer volume	1 - 4
05	Food Sensor Action	1 - Alarm and stop 2 - Alarm	06	Uptimer	On / Off
07	Light	On / Off	08	Fast Heat Up	On / Off
09	Wi-Fi	On / Off	10	Auto remote operation	On / Off
11	Forget network	Yes / No	12	Demo mode	Activation code: 2468
13	Software version	Check	14	Reset all settings	Yes / No

## 16. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

## Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Vähennämme paperin käyttöä suojellaksemme ympäristöä. Täydelliset ohjekirjat ovat saatavilla verkossa. Täydellinen ohjekirja on saatavilla osoitteessa [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Voit tarkastella käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita osoitteessa [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



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

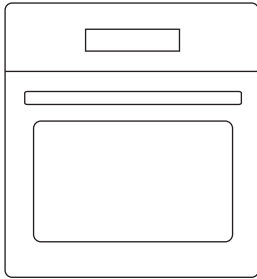


Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	66
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	67
3. ASENNUS.....	70
4. TUOTEKUVAUS.....	72
5. KÄYTTÖPANEELI.....	72
6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	73
7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	75
8. KELLOTOIMINNOT.....	80
9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	81
10. LISÄTOIMINNOT.....	83
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	84
12. HOITO JA PUHDISTUS.....	87
13. VIANMÄÄRITYS.....	91
14. ENERGIAEHTOKUUS.....	92
15. VALIKKORAKENNE.....	93
16. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	94





My Electrolux Kitchen app



# 1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

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

## 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

## 1.2 Yleinen turvallisuus

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

- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lampua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.

- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.

- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkötyötöillä.

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

## 2.2 Sähkökytkentä



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.

- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioiduu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkaa tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- 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:

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

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

## 2.3 Valitse

### VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

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

### VAROITUS!

Laitteeseen voi muutoin vaurioitua.

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

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

## 2.4 Hoito ja puhdistus

### VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen 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 ei vaurioituisi.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia pesuaineella.

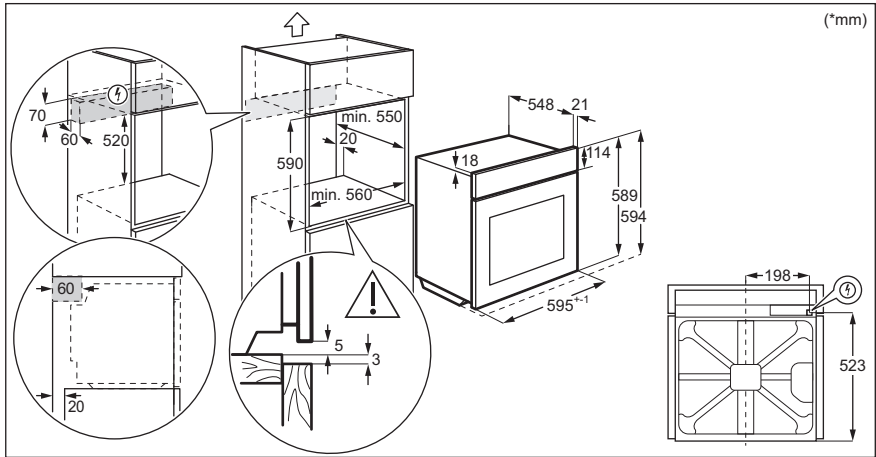
## 2.5 Sisävalaistus

### VAROITUS!

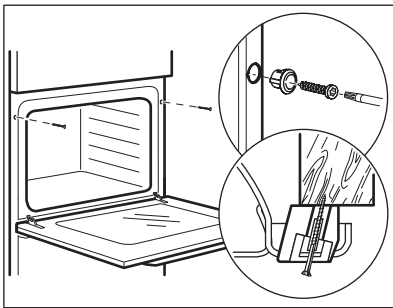
Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputta sekä erikseen myytävistä



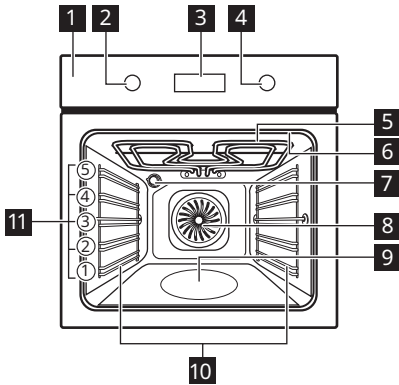


### 3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Yleiskatsaus



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

### 4.2 Varusteet

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

- **Ammattilaispelti**  
Käytetään sämpylöiden ja muiden pienten leivonnaisten paistamiseen.
- **Paistolämpömittari**  
Mittaamaan, kuinka pitkälle ruoka on kypsynyt.

## 5. KÄYTTÖPANEELI

### 5.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta.  
Väännin tulee ulos.

### 5.2 Käyttöpaneelin kosketuskentät



Ajastin



Pikakuu-  
mennus



Uunivalo



Paistolämpö-  
mittari

OK

Vahvista ase-  
tus



Paina

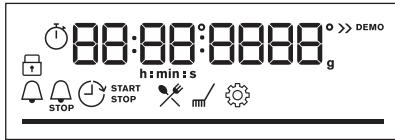


Kierrä nuppivalitsin-  
ta

Kytke uuni päälle valitsemalla uunitoiminto.

Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.





Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

### Näytön merkivalot



Lukko



Avustava ruoanvalmistus



Puhdistus



Asetukset



Pikakuumennus

Ajastimen merkivalot:



Wi-Fi-yhteys merkivalo – vilkkuu, kun uuniin voidaan muodostaa Wi-Fi-yhteys.



Wi-Fi-yhteys -yhteys on kytketty päälle.

Etäohjaus -merkkivalo – uunია voidaan etäohjata.



Etäohjaus on kytketty toimintaan.

Edistymistä osoittava palkki – lämpötilan tai ajan kulumisen seuraamiseen. Kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan, osoitinpalkki on kokonaan punainen.



Höyrykypsentämisen merkivalo



Paistolämpömittari merkivalo



## 6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Alkupuhdistus

Ennen ensikäyttöä tyhjä laite täytyy puhdistaa ja sen kelloon on asetettava seuraava arvo:




00:00


Aseta aika. Paina OK.


### 6.2 Alustava esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

**1. vaihe** Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.

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

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

**4. vaihe** Aseta toiminnon enimmäislämpötila: .  
Anna uunin käydä 15 minuutin ajan.

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

## 6.3 Langaton yhteys

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

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

**1. vaihe** Lataa My Electrolux Kitchen -sovellus: Skannaa arvokilvessä oleva QR-koodi mobiililaitteesi kameralla, jolloin sinut ohjataan Electroluxin verkkosivuille. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.

**2. vaihe** Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.

**3. vaihe** Uunitoimintojen kiertonuppia kääntämällä voit valita:  :

**4. vaihe** Säätonuppia kääntämällä voit valita: Asetukset. Kytke toimintaan Wi-Fi-yhteys. Katso luku "Valikkorakenne".

Taajuus	2,4 GHz WLAN 2400 - 2483,5 MHz
Protokolla	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Enimmäisteho	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-moduuli	NIUS-50

## 6.4 Ohjelmistolisenssit

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

Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoimen lähdekoodin ohjelmistojen

komponentteja, joiden käyttöoikeushdot edellyttävät julkaisemista, ja nähdä kaikki ao. tekijänoikeustiedot ja sovellettavat käyttöoikeushdot, vieraile sivustoilla: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (kansio NIUS).

## 7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Asettaminen: Uunitoiminnot

**1. vaihe** Valitse uunitoiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.

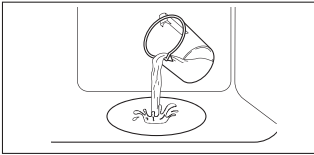
**2. vaihe** Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.

 - paina ja pidä painettuna kytkääksesi päälle toiminnon: Pikakuuminen. Se on käytettävissä vain joidenkin uunitoimintojen yhteydessä.

### Höyrykypsennys

Varmista, että laite on jäähtynyt.

**1. vaihe**



Täytä lokero hanavedellä.

**2. vaihe**



Valitse höyryuunitoiminto.

**3. vaihe**



Aseta lämpötila.

**4. vaihe**

Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia kosteuden muodostamiseksi.  
Aseta ruoka-ainekset uuniin.



Lokeron enimmäistilavuus on 250 ml. Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai uunin ollessa kuuma.

### Kun höyrykypsennys päättyy:

**1. vaihe**

Kytke uunin virta pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta pois päältä) -asentoon.

**2. vaihe**

Avaa luukku kokonaan varovasti. Laitteesta purkautuva kosteus voi aiheuttaa palovammoja.

**3. vaihe**

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

### 7.2 Uunitoiminnot

#### Kuumennustoiminto Käyttökohde



Kiertoilma

Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsäntäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnolle Ylä + alalämpö.



Ylä + alalämpö

Kypsäntäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.

## Kuumennustoiminto Käyttökohde



SteamBake

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



Pizza-toiminto

Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.



Alalämpö

Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.



Pakasteet

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



Kosteä kiertoilma

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



Grilli

Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.



Tehogrillaus

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



Valikko

Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Puhdistus, Asetukset.



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

### 7.3 Huomautus: Kosteä kiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014).

Testit seuraavan mukaisesti:

IEC/EN 60350-1

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

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

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" Kosteä kiertoilma. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus".

### 7.4 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus

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





Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:

- Paistolämpömittari

Ruoan kypsyytaso:

- Puoliraaka
- Keskitaso
- Kypsä

Avustava ruoanvalmistus – käytä sitä ruokalajin nopeaan valmistukseen oletusasetuksilla:

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
			
Siirry valikkoon.	Valitse Avustava ruoanvalmistus. Paina <b>OK</b> .	Valitse ruokalaji. Paina <b>OK</b> .	Laita ruokalaji uuniin. Vahvista asetus.

## 7.5 Avustava ruoanvalmistus

### Symbolien selitys



Paistolämpömittari saatavana. Aseta Paistolämpömittari paksuimpaan kohtaan. Laitte kytkeytyy pois päältä, kun se on asetettu Paistolämpömittari lämpötila on saavutettu.



Höyrytoiminnon edellyttämä vesimäärä.

### Symbolien selitys

































Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.















































Hyllytaso.

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

Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
<b>1</b> Paahtopaisti, raaka		
<b>2</b> Paahtopaisti, puolikypsä	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  <b>2; paistopelti</b> Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
<b>3</b> Paahtopaisti, kypsä		
<b>4</b> Pihvi, puolikypsä	180 - 220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	   <b>3; paistettava ruoka on paistoritillä</b> Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
<b>5</b> Naudanliha paisti / haudutettu (ensiluokkainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1.5 - 2 kg	  <b>2; paistettava ruoka on paistoritillä</b> Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.





	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
6	<b>Paahtopaisti, raaka</b> (hidas kypsennys)		
7	<b>Paahtopaisti, puolikypsä</b> (hidas kypsennys)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2: <b>paistopelti</b> Ota käyttöön suosikkireseptejäsi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
8	<b>Paahtopaisti, kypsä</b> (hidas kypsennys)		
9	<b>Filee, raaka</b> (hidas kypsennys)		
10	<b>Filee, puolikypsä</b> (hidas kypsennys)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2: <b>paistopelti</b> Ota käyttöön suosikkireseptejäsi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
11	<b>Filee, kypsä</b> (hidas kypsennys)		
12	<b>Vasikanlihapaahtopaisti</b> (esim. lapa)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2: paistettava ruoka on <b>paistoritilällä</b> Käytä suosikkimausteitasi. Lisää nestettä. Paisti peitetty.
13	<b>Porsaanpaisti, niska tai lapa</b>	1.5 - 2 kg	  2: paistettava ruoka on <b>paistoritilällä</b> Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
14	<b>Pulled pork</b> (matalalämpö)	1.5 - 2 kg	  2: <b>paistopelti</b> Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
15	<b>Kylki, tuore</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2: paistettava ruoka on <b>paistoritilällä</b> Käytä suosikkimausteitasi.
16	<b>Siankylki</b>	2 - 3 kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankyliä	 3: <b>syvä pannu</b> Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
17	<b>Lampaankoipi linnen</b>	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2: paistovuoka <b>leivinpellillä</b> Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
18	<b>Kana, kokonainen</b>	1 - 1.5 kg; tuoreena	 2;  200 ml; pataruoka-astia <b>leivinpellillä</b> Käytä suosikkimausteitasi. Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
19	<b>Kana, puolikas</b>	0.5 - 0.8 kg	  3: <b>leivinpelti</b> Käytä suosikkimausteitasi.
20	<b>Kanan rintafilee</b>	180 - 200 g kappaletta kohti	  2; pataruoka-astia <b>paistoritilällä</b> Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla.
21	<b>Kanan koivet, tuoreet</b>	-	  3: <b>paistopelti</b> Jos olet ensin marinoidut kanan koivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
22	Kokonainen ankk	2 - 3 kg	  2; paistettava ruoka on <b>paistoritilällä</b> Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankk kypsennyksen puolivälissä.
23	Kokonainen hanhi	4 - 5 kg	  2; <b>syvä pannu</b> Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.
24	Lihamureke	1 kg	  2; <b>paistoritilä</b> Käytä suosikkimausteitasi.
25	Kokonainen kala, grillattu	0.5 - 1 kg kalaa kohti	  2; <b>paistopelti</b> Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteeksi.
26	Kalafilee	-	  3; pataruoka-astia <b>paistoritilällä</b> Käytä suosikkimausteitasi.
27	Juustokakku	-	 2;  28 cm irtopohjavuoka <b>paistoritilällä</b>
28	Omenakakku	-	  2;  100–150 ml; <b>leivinpelti</b>
29	Omenatorttu	-	 2; piirakkavuoka <b>paistoritilällä</b>
30	Omenapiirakka	-	  2;  100–150 ml;  22 cm piirakkavuoka <b>paistoritilällä</b>
31	Brownie	2 kg taikinaa	 3; <b>syvä pannu</b>
32	Suklaamuffinit	-	  2;  100–150 ml; muffinpelti <b>paistoritilällä</b>
33	Murekekakku	-	 2; leipävuoka <b>paistoritilällä</b>
34	Paistetut perunat	1 kg	 2; <b>leivinpelti</b> Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille.
35	Lohkoperunat	1 kg	 3; <b>paistopelti</b> katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi.
36	Grillatut sekavihannekset	1 - 1.5 kg	 3; <b>paistopelti</b> katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi.
37	Kuorukat, pakaste	0.5 kg	 3; <b>paistopelti</b>
38	Omenat, pakaste	0.75 kg	 3; <b>leivinpelti</b>
39	Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyillä	1 - 1.5 kg	 2; paistosastia <b>paistoritilällä</b>
40	Perunapaistos (raa'asta perunasta)	1 - 1.5 kg	 1; paistosastia <b>paistoritilällä</b> Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
41	Pizza tuore, ohut	-	  2;  100 ml; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi
42	Pizza tuore, paksu	-	  2; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi
43	Piirakka	-	 2; paistovuoka paistoritilällä
44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0.8 kg	  2;  150 ml; paistopelti leivinpaperilla katettu Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.
45	Kokojyvä / Ruis / Tumma leipä kokojyväleipää limppupannulla	1 kg	  2;  150 ml; leivinpelti leivinpaperilla katettu / paistoritilällä

## 8. KELLOTOIMINNOT

### 8.1 Kellotoiminnot

Kellotoiminto	Käyttökohde
 Hälytinajastin	Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.
 Kypsentämisaika	Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy.
 Ajastin	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
 Ajastin	Enintään 23 tuntia 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin käyttöön. Voit kääntää toiminnon Ajastin päälle ja pois päältä valitsemalla: Valikko, Asetukset.

### 8.2 Asetukset: Kellotoiminnot

Asetukset: Kellonaika		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
		
Jos haluat vaihtaa kellonajan, siirry valikkoon ja valitse Asetukset, Kellonaika.	Aseta kellonaika.	Paina: OK.



## Asetukset: Hälytinajastin

1. vaihe



Paina:

Näytössä näkyy:  
0:00

2. vaihe



Aseta Hälytinajastin

3. vaihe



Paina: OK.

Ajastin käynnistyy välittömästi.

## Asetukset: Kypsentämisaika

1. vaihe



Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.

2. vaihe



Paina toistuvasti:

Näytössä näkyy:  
0:00  
  
STOP

3. vaihe



Kypsennusaika on asetettu.

4. vaihe



Paina: OK.

Ajastin käynnistyy välittömästi.

## Asetukset: Ajastin

1. vaihe



Valitse uunitoiminto.

2. vaihe



Paina toistuvasti:

3. vaihe



Aseta käynnistysaika.

4. vaihe



Paina: OK.

Näytössä näkyy:  
--:--  
 PY-SÄYTÄ

5. vaihe



Aseta pysäytysaika.

6. vaihe



Paina: OK.

Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

## 9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

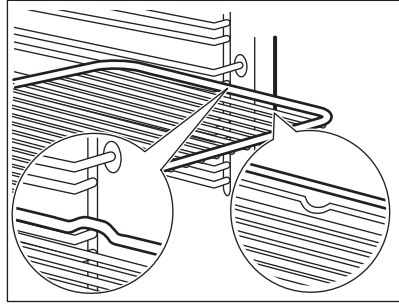
### 9.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen

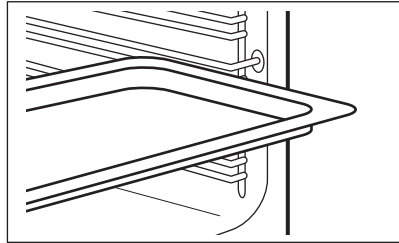
estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

**Paistoritilä:**

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

**Leivinpelti / Syvä pannu:**

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



## 9.2 Paistolämpömittari

Paistolämpömittari – mittaa ruoan sisälämpötilan.

### Asetettavia lämpötiloja on kaksi:

°C  
Uunin lämpötila.

  
Sisälämpötila.

### Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen

Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.

Älä käytä nestemäisten ruokien suhteen.

Mittari on jätettävä ruokaan kypsennyksen ajaksi.

## Käyttöohje: Paistolämpömittari

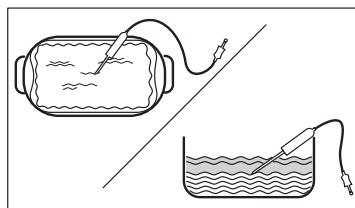
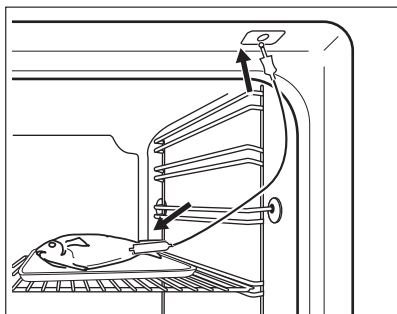
- 1. vaihe** Kytke uuni päälle.
- 2. vaihe** Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.
- 3. vaihe** Lisää: Paistolämpömittari.

**Liha-, lintu- ja kalaruoka**

**Vuokaruoka**

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

Aseta kärki Paistolämpömittari tarkalleen paistoksen keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikalleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta silikonikahva tukevasti uunivuolan reunaan vasten. Paistolämpömittari. Kärki Paistolämpömittari ei saa koskettaa uunivuolan pohjaan.



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

**5. vaihe**  - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.

**6. vaihe** OK – paina vahvistaaksesi. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyytason varmistamiseksi.

**7. vaihe** Irrota Paistolämpömittari pistoke pistorasiasta ja ota ruoka uunista.

 **VAROITUS!**

Laitteen kuumetessa on olemassa Paistolämpömittari palovammojen vaara. Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.


## 10. LISÄTOIMINNOT


### 10.1 Lukko

#### Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

Kytke se päälle, kun laite toimii – valittu ruoanlaitto jatkuu ja ohjauspaneeli on lukittu. Kytke se päälle laitteen ollessa pois päältä – laitetta ei voi nyt kytkeä päälle. Ohjauspaneeli on lukittu.





Kytke toiminto päälle painamalla painiketta  OK. Äänimerkki kuuluu.

 OK – paina ja pidä painettuna kytkäksesi sen pois päältä.

 3 x  – vilkkuu, kun lukko kytetään päälle.

## 10.2 Automaattinen virrankatkaisu

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

 (°C)	 (tunti)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



(°C)



(tunti)

250 – enintään

3

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

## 10.3 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.

## 11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

### 11.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia








Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.






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

Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

### 11.2 Kosteaa kiertoilmaa

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

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

		 (°C)		 (min)
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	15 - 25
Victoria-voileipä	uunivuoka ritilällä	170	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	20 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	180	3	25 - 30
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	25 - 30
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 30
Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	25 - 35
Pikkutortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	20 - 30
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	200	3	25 - 30
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	25 - 30

### 11.3 Kosteaa kiertoilmaa – suositellut varusteet

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



Pizzapannu

Tumma, heijastamaton  
28 cm halkaisija



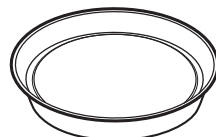
Uunivuoka

Tumma, heijastamaton  
26 cm halkaisija



Annosvuokat

Keramiikka  
halkaisija 8 cm,  
korkeus 5 cm










Torttuvuoka








Tumma, heijastamaton  
28 cm halkaisija

## 11.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

### Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

				 (°C)	 (min)	
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	3	170	20 - 35	-
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	3	150 - 160	20 - 35	-
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	180	70 - 90	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	70 - 90	-
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	170	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 min.
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 min.
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2 ja 4	160	40 - 60	Esikuumenna uunia 10 min.
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Murokeksit	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	3	140 - 150	25 - 45	-
Paahtoleipä, 4-6 kpl	Grilli	Paistoritilä	4	enint.	1 - 5	Esikuumenna uunia 10 min.

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

## 12. HOITO JA PUHDISTUS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



**Puhdistusaineet**

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

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Poista tahrat miedolla pesuaineella. Älä kuitenkaan käytä sitä katalyyttisiin pintoihin.



**Jokapäiväinen käyttö**

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

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



**Tarvikkeet**

Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoja puhdistusaineita. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

### 12.2 Puhdistaminen: Lokeron reliefi

Poista kalkkijäämät puhdistamalla sisätilan reliefi höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

1. vaihe

2. vaihe

3. vaihe

Kaada 250 ml valkoviinietikkaa lokeron. Käytä enintään 6 % viinietikkaa ilman lisäaineita.

Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämiä ympäröivässä lämpötilassa 30 minuutin ajan.

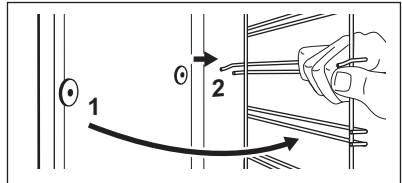
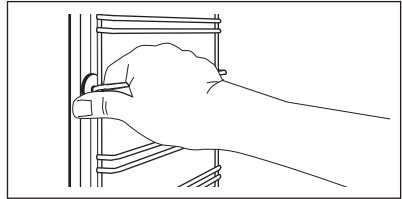
Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

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

## 12.3 Irrottaminen: Kannattimet / katalyyttilevyt

Poista kannattimet / katalyyttilevyt uunin puhdistamiseksi.

- 1. vaihe** Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.
- 2. vaihe** Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä. Pidä kannattimen takaosaa ja katalyyttilevyä paikoillaan. Katalyyttilevyjä ei ole kiinnitetty uunin seiniin. Ne voivat pudota kannattimia poistaessa.
- 3. vaihe** Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti sivuseinästä ja poista se.
- 4. vaihe** Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.





## 12.4 Käyttöohje: Katalyysipuhdistus

Sisäosassa on katalyyttilevyjä. Katalyyttiset paneelit imevät rasvaa katalyysin aikana.

Katalyyttisen pinnoitteen tahrat tai värimuutokset eivät vaikuta puhdistukseen.

### Puhdista uuni katalyysipuhdistuksella

Poista kaikki lisävarusteet ennen katalyyttisen puhdistamisen aloittamista.

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Valitse Valikko  / Puhdistus  ja paina OK kolme kertaa.	Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun puhdistus on päättynyt. Uuni kytketty pois päältä.	Kun uuni on kylmä, puhdista sen sisäosa pehmeällä liinalla.

Kesto: 1 tunti. Katalyyttinen emali puhdistuu itsestään, joten älä puhdista sitä liinalla.

## 12.5 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

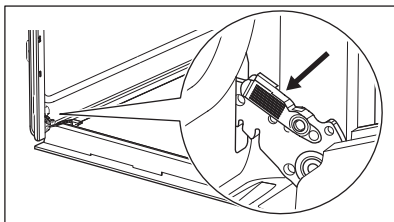
Uunin luukussa on kolme lasipaneelia. Voit irrottaa uunin luukun ja sisäiset lasipaneelit niiden puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.



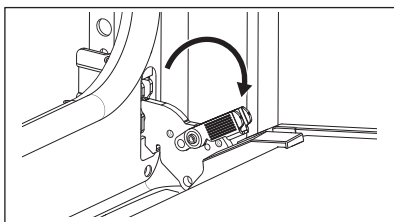
**⚠ HUOMIO!**

Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

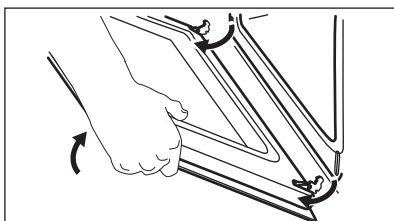
- 1. vaihe** Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



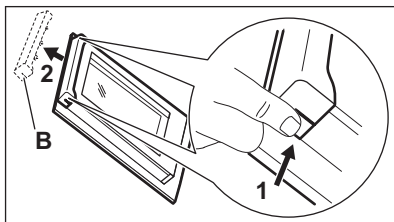
- 2. vaihe** Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



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



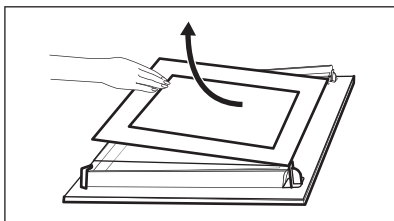
- 4. vaihe** Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.



- 5. vaihe** Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin vapauttaaksesi pidiketiivisteet.

- 6. vaihe** Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

- 7. vaihe** Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne varovasti yksi kerrallaan ulos. Aloita yläpaneelistä. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.

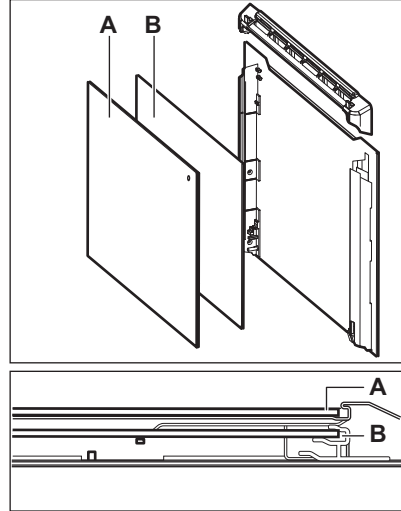


**8. vaihe** Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.

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

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

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



## 12.6 Vaihdaminen: Lamppu

### VAROITUS!

Sähköiskun vaara.  
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

### Ennen lampun vaihtamista:

#### 1. vaihe

Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.

#### 2. vaihe

Irrota uunin pistoke pistorasiasta.

#### 3. vaihe

Peitä uunin pohja kankaalla.

## Takalamppu

**1. vaihe** Irrota suojalasi kiertämällä sitä.

**2. vaihe** Puhdista lampun kansi.

**3. vaihe** Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

## 13. VIANMÄÄRITYS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 13.1 Käyttöhäiriöt...

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

#### Laite ei käynnisty tai ei kuumene

##### 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.

Sulake ei ole palanut.

Laite ei kuumene.

Painikelukitus on poissa päältä.

#### Komponentit

##### Ongelma

##### Tarkista, jos...

Lamppu on kytketty pois päältä.

Kostea kiertoilma – on kytketty päälle.

Lamppu ei toimi.

Lamppu on palanut.

Paistolämpömittari ei toimi.

Paistolämpömittari -osan pistoke on liitetty asianmukaisesti pistokkeeseen.

Luukun tiiviste on viallinen.

Älä käytä laitetta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

#### Virhekoodit

##### Näytössä näkyy...

##### Tarkista, jos...

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.

#### Puhdistus

##### Ongelma

##### Tarkista, jos...

Vettä vuotaa uunin lokerosta.

Lokerossa on liikaa vettä.

## 13.2 Huoltotiedot

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

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

### Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.): .....

Tuotenumero (PNC) .....

Sarjanumero (S.N.) .....

## 14. ENERGIAEHOVUUS

### 14.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunniste	COC827X 949499572
Energiatohokkuusluokka	81.2
Energiatohokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.69 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	72 litraa
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	33.0 kg

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

### 14.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatohokkuuden 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 puhalltimella energian säästämiseksi.

## Jäännöslämpö

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

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

# 15. VALIKKORAKENNE

## 15.1 Valikko

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
				
 – valitse, jotta voit siirtyä kohteeseen Valikko.	Valitse lisätoiminto Valikko-rakenteesta ja paina <b>OK</b> .	Valitse asetus.	<b>OK</b> - vahvista asetukset painamalla.	Säädä arvoa ja paina <b>OK</b> .

Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon poistuaksesi Valikko-valikosta.

### Valikko rakenne

Avustava ruoanvalmistus 

Puhdistus 

Asetukset 

### Asetukset


01	Kellonaika	Muuta	02	Näytön kirkkaus	1 - 5
03	Painikeäänet	1 – Äänimerkki 2 – Painikeäänet 3 – Ääni pois päältä	04	Äänenvoimakkuus	1 - 4
05	Paistolämpömittari Toimenpide	1 – Hälytys ja pysäytys 2 – Hälytys	06	Ajastin	Päälle/Pois päältä
07	Uunivalo	Päälle/Pois päältä	08	Pikakuumennus	Päälle/Pois päältä


### Asetukset

09	Wi-Fi-yhteys	Päälle/Pois päältä	10	Automaattinen kauko-ohjaus	Päälle/Pois päältä
11	Unohda verkko	Kyllä / Ei	12	Demo-toiminto	Aktivointikoodi: 2468
13	Ohjelmistoversio	Tarkista	14	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

## 16. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

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

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

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



Til að auka sjálfbærni höfum við ákveðið að draga úr pappírnotkun og bjóðum nú notendahandbækur í heild sinni á netinu. Fáðu aðgang að notendahandbók þinni í heild sinni á [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Fáðu leiðbeiningar um notkun, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar á [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



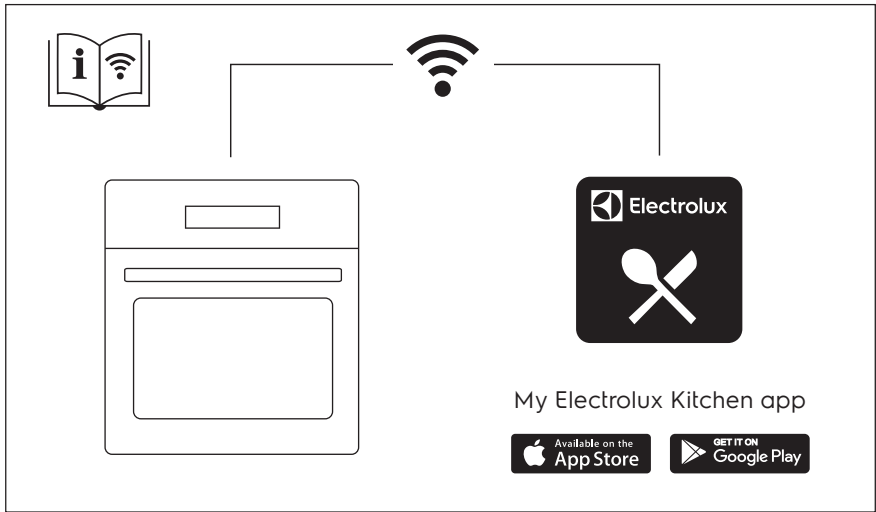
Til að fá fleiri uppskriftir, hugmyndir eða aðstoð skaltu sækja **My Electrolux Kitchen** appið.



Með fyrirvara á breytingum.

## EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	97
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	98
3. INNSETNING.....	101
4. VÖRULÝSING.....	103
5. STJÓRNBOÐ.....	103
6. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	104
7. DAGLEG NOTKUN.....	105
8. TÍMASTILLINGAR.....	111
9. AÐ NOTA FYLGIHLUTI.....	112
10. VIÐBÓTARSTILLINGAR.....	114
11. GÓÐ RÁÐ.....	115
12. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	118
13. BILANALET.....	122
14. ORKUNÝTNI.....	123
15. SKIPULAG VALMYNDAR.....	124
16. UMHVERFISMÁL.....	125





## 1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

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

### 1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

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

### 1.2 Almenn öryggi

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

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

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

## 2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

### 2.1 Uppsetning



#### **AÐVÖRUN!**

Einungis löggildur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.

- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt.

Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.

- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp ofninn skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

Lágmarkshæð skáps (Lágmarkshæð skáps undir vinnuborði)	590 (600) mm
Breidd skáps	560 mm
Dýpt skáps	550 (550) mm
Hæð heimilistækis að framan	594 mm
Hæð heimilistækis að aftan	576 mm
Breidd heimilistækis að framan	595 mm
Breidd heimilistækis að aftan	559 mm
Dýpt heimilistækisins	569 mm
Innbyggð dýpt heimilistækisins	548 mm
Dýpt með opna hurð	1022 mm
Lágmarksstærð loftops. Op er staðsett neðst á bakhlið	560x20 mm
Lengd rafmagnssnúru. Snúra er staðsett í hægra horni bakhliðar	1500 mm
Festiskrúfur	4x25 mm

## 2.2 Rafmagnstenging

### **ÁDVÖRUN!**

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færibreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflagjafa.

- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklónin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta rafmagnssnúrurnar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklónin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skruðgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnaravidd.
- Þessu tæki fylgja rafmagnsklóg og -snúra.

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

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

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

Heildarafli (W)	Hluti vírsins (mm <sup>2</sup> )
hámark 1380	3x0.75
hámark 2300	3x1
hámark 3680	3x1.5

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

## 2.3 Notkun

### **ADVÖRUN!**

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstíop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. Heitt loft getur losnað út.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Opnið hurð heimilistækisins varlega. Notkun efna sem innihalda áfengi getur valdið blöndu af áfengi og lofti.
- Láttu ekki neista eða opinn eld komast í snertingu við heimilistækið þegar þú opnar hurðina.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.
- Deildu ekki Wi-Fi aðgangsorðinu þínu.

### **ADVÖRUN!**

Hætta á skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljáhúðinni:
  - setjið ekki ofnáhöld eða aðra hluti beint á botn heimilistækisins.
  - setjið ekki álpappír beint á botn heimilistækisins.
  - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
  - látið ekki raka rétti og rök matvæli vera inni í heimilistækinu eftir að matreiðslu er lokið.
  - farið varlega þegar aukahlutir eru fjarlægðir eða settir upp.

- Aflitun á glerungnum eða ryðfriú stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpa skúffu fyrir rakar kökur. Ávaxtasafi veldur blettum sem geta verið varanlegir.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef heimilistækið er uppsett bak við innréttingarplötu (t.d. hurð) þá þarf að ganga úr skugga um að hurðin sé aldrei lokuð þegar tækið er í notkun. Hiti og raki geta safnast upp bak við lokaða innréttingarplötu og leitt til skemmda á tækinu, ytra byrði tækisins eða gólfi. Því skal ekki loka innréttingarplötunni fyrr en tækið hefur náð að kólna að fullu eftir notkun.

## 2.4 Umhirða og hreinsun

### **ADVÖRUN!**

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og aftengja rafmagnsklóna frá rafmagnsinnstungunni.
- Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt. Hætta er á því að glerplöturnar brotni.
- Skiptið umsvifalaust um glerplötur ef þær verða fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Farðu varlega þegar þú tekur hurðina af heimilistækinu. Hurðin er þung!
- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Hreinsaðu tækið með rökum og mjúkum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki rispandi efni, stálull, leysiefni eða málmhluti.
- Ef þú notar ofnasprey skaltu fara eftir öryggisleiðbeiningum á umbúðum þess.
- Hreinsaðu ekki efnahvataglerunginn í innanrýminu með þvottaefni.

## 2.5 Innri lýsing

### **ADVÖRUN!**

Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega:

Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.

- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.

## 2.6 Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.

- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

## 2.7 Förgun

### ⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Kliptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.
- Fjarlægðu hurðarlokuna til að koma í veg fyrir að börn eða gæludyr festist inni í heimilistækinu.

## 3. INNSETNING

### ⚠ AÐVÖRUN!

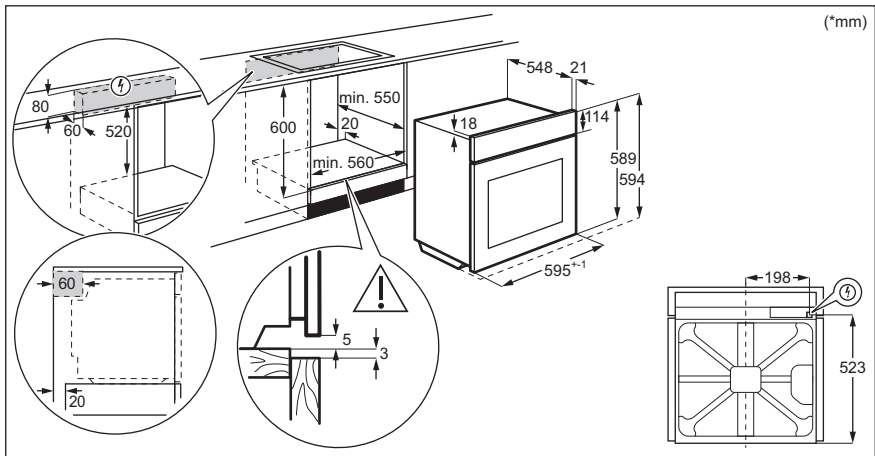
Sjá kafla um Öryggismál.

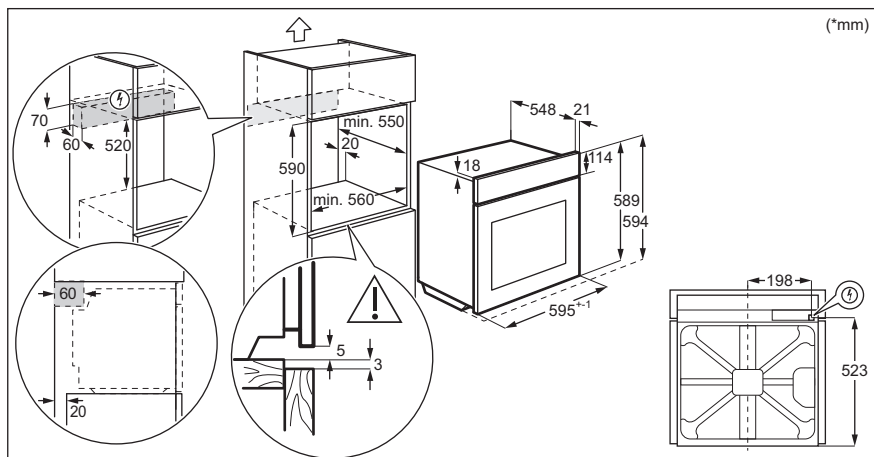
## 3.1 Innbyggt



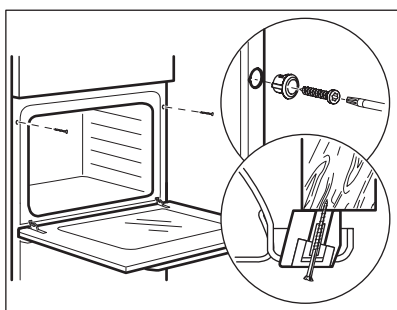
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



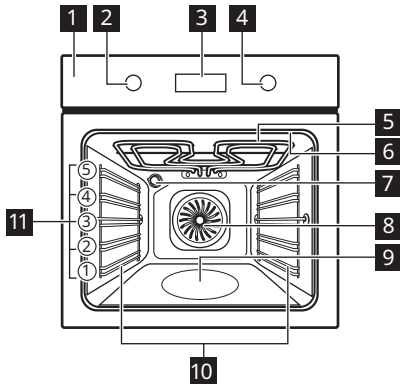


### 3.2 Ofninn festur við skápinn



## 4. VÖRULÝSING

### 4.1 Almennt yfirlit



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

### 4.2 Aukabúnaður

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

- **Patisserie-bakki**  
Fyrir rúllutertur, saltkringlur og lítil sætabrauð.
- **Matvælaskynjari**  
Til að mæla eldun á matvælum.

## 5. STJÓRNBORÐ

### 5.1 Inndraganlegir hnúðar

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

### 5.2 Snertiskynjarasvæði á stjórnborði



Tímastillir



Hröð upp-  
hitun



Létt



Matvælaskyn-  
jari

OK

Staðfesta still-  
ingu



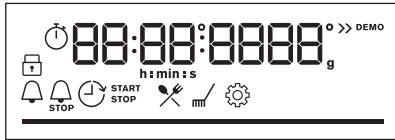
Ýttu á hnappinn



Snúðu hnúðnum

Veldu hitunaraðgerð til að kveikja á ofninum.

Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt til að slökkva á ofninum.



Skjár með lykilaðgerðum.

### Skjávísar



Lás



Eldunaraðstoð



Hreinsun



Stillingar



Hröð upphitun

Tímatökuvísar:



Wi-Fi vísar - blikka -egar hægt er að tengja heimilistækið við Wi-Fi.



Wi-Fi kveikt er á tengingu.



Fjarstýring kveikt er á.

Framvindustika - fyrir hitastig eða tíma. Stíkan er alveg rauð þegar ofninn nær innstilltu hitastigi.

Vísir fyrir gufueldun



Matvælaskynjari vísir



## 6. FYRIR FYRSTU NOTKUN

### ⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

### 6.1 Upphafleg hreinsun

Fyrir fyrstu notkun skaltu tæma heimilistækið og stilla tímann:






00:00

Stilltu tímann. Ýttu á OK.

### 6.2 Upphafleg forhitun

Forhitaðu tóman ofninn fyrir fyrstu notkun.




1. skref Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr ofninum.
2. skref Stilltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina: .  
Láttu ofninn vera í gangi í 1 klst.
3. skref Stilltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina: .  
Láttu ofninn vera í gangi í 15 mín.
4. skref Stilltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina: .  
Láttu ofninn vera í gangi í 15 mín.

 Lykt og reykur gæti komið frá ofninum meðan á forhitun stendur. Passaðu að herbergið sé loftræst.

## 6.3 Þráðlaus tenging

Til að tengja heimilistækið þarftu:

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

1. skref Til að hala niður My Electrolux Kitchen appi: Skannaðu QR-kóðann á merkispláðinu með myndavélinni á fartækinu þínu svo þér verði beint að heimasíðu Electrolux. Merkiplatan er á fremri ramma rýmis heimilistækisins. Þú getur líka halað niður appinu beint úr App store.
2. skref Fylgdu leiðbeiningum um samræmingu í appinu.
3. skref Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja: .
4. skref Snúðu stjórnunarhnúðnum til að velja: Stillingar. Kveikja á Wi-Fi. Sjá „Uppbygging valmyndar“.

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

## 6.4 Hugbúnaðarleyfi

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

Til að fá aðgang að frumkóða þessa ókeypis og opna hugbúnaðarluta, þar sem

leyfisveiting gerir birtingu að skilyrði, og til að fá aðgang að heildarupplýsingum um höfundarétt og viðeigandi leyfisskilyrði skaltu heimsækja: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappa NIUS).

## 7. DAGLEG NOTKUN

### AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

## 7.1 Hvernig á að stilla: Upphitunaraðgerðir

**1. skref** Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir og veldu hitunaraðgerð.

**2. skref** Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla hitastigið.

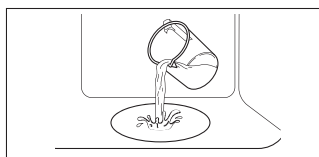


- ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni: Hröð upphitun. Það er í boði fyrir sumar ofnaðgerðir.

### Gufueldun

Gakktu úr skugga um að ofninn sé kaldur.

**1. skref**



Fylltu hólf ofnrýmisins með kranavatni.

**2. skref**



Veldu gufuhitunaraðgerðina.

**3. skref**



Stilltu hitastigið.

**4. skref**

Forhitaðu ofninn í 10 mín til að mynda raka. Settu matvælin í ofninn.

**i** Hámarksrúmtak hólf ofnrýmisins er 250 ml. Fylltu ekki aftur á hólf ofnrýmisins meðan á eldun stendur eða þegar ofninn er heitur.

### Þegar gufueldun er lokið:

**1. skref**

Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt til að slökkva á ofninum.

**2. skref**

Opnaðu hurðina varlega. Raki sem sleppur út getur valdið brunasárum.

**3. skref**

Gakktu úr skugga um að ofninn sé kaldur. Fjarlægðu það vatn sem eftir er úr hólf ofnrýmisins.

## 7.2 Upphitunaraðgerðir

### Upphitunaraðgerð

### Notkun



Eldun með hefðbundnum blæstri

Til að baka á allt að þremur hillustöðum samtímis og að þurrka mat. Stilltu hitastigið 20 - 40°C lægra en í Hefðbundin matreiðsla.










Hefðbundin matreiðsla

Til að baka og steikja í einni hillustöðu.



SteamBake

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

Upphitunaraðgerð	Notkun
 Pítsuaðgerð	Til að baka pítsu. Til að fá meiri brúnun og stökkan botn.
 Undirhiti	Til að baka kökur með stökkuðum botni og til að geyma mat.
 Frosin matvæli	Til að gera skyndirétti (t.d. franskar kartöflur, kartöflubáta eða vorrúllur) stökka.
 Bökun með rökum blæstri	Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á meðan eldað er. Þegar þú notar þessa aðgerð kann hitastigið í rýminu að vera frábrugðið innstilltu hitastigi. Afgangshiti er notaður. Hitunarkraftur kann að vera minni. Fyrir frekari upplýsingar má sjá kaflann „Dagleg notkun“, ráð fyrir: Bökun með rökum blæstri.
 Grill	Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.
 Blástursgrillun	Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að gera gratin-rétti og til að brúna.
 Valmynd	Til að fara í valmyndina: Eldunaraðstoð, Hreinsun, Stillingar.



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

### 7.3 Athugasemdir varðandi: Bökun með rökum blæstri

Þessi aðgerð var notuð til að uppfylla skilyrði flokkunar orkunýtni og vishönnunar (í samræmi við ESB EU 65/2014 og ESB 66/2014). Prófanir í samræmi við:

IEC/EN 60350-1

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

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

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

### 7.4 Hvernig á að stilla: Eldunaraðstoð

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

**Þú getur einnig eldað suma rétti með:**

- Matvælaskynjari

**Það stig sem hver réttur er eldaður við:**

- Lítið steikt
- Miðlungssteikt
- Gegnsteikt

**Eldunaraðstoð - notaðu það til að elda rétt í flýti með sjálfgefnum stillingum:**

1. skref



≡

Farðu í valmyndina.

2. skref



✂

Veldu Eldunaraðstoð Ýttu á OK.

3. skref



P1 - P45

Veldu réttinn. Ýttu á OK.

4. skref



OK

Settu réttinn í ofninn. Staðfestu stillingu.

**7.5 Eldunaraðstoð****Merking**

Matvælaskynjari er tiltækt. Settu Matvælaskynjari í þykkasta hluta af réttinum. Heimilistækidið slekkur á sér þegar stilltu Matvælaskynjari hitastigi er náð.



Vatnsmagn fyrir gufuaðgerðina.

**Merking**















Forhitaðu heimilistækidið áður en eldun hefst.



Hillustaða.

Skjárinn sýnir **P** og **tölu** fyrir réttinn sem þú getur athugað í töflunni.

Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
<b>1</b> Nautasteik, léttsteikt		
<b>2</b> Nautasteik, miðlungs	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm þykkir bitar	<b>2: bökunarplata</b> Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækidið.
<b>3</b> Nautasteik, gegnst-eikt		
<b>4</b> Steik, miðlungs	180 - 220 g hver sneið; 3 cm þykkar sneiðar	<b>3:</b> steiktur réttur á <b>vírhillu</b> Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækidið.
<b>5</b> Nautasteik / brösuð (framhyggur, hringsteik, þykk flankasteik)	1.5 - 2 kg	<b>2:</b> steiktur réttur á <b>vírhillu</b> Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Bættu við vökva. Settu inn í heimilistækidið.

Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
<b>6</b> Nautasteik, léttsteikt (hægeldun)		 <b>2; bökunarplata</b>
<b>7</b> Nautasteik, miðlungs (hægeldun)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm þykkir bitar	Notaðu uppáhaldskryddin þín eða einfaldlega salt og nýmalaðan pipar. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækið.
<b>8</b> Nautasteik, gegnst-eikt (hægeldun)		
<b>9</b> Lund, léttsteikt (hægeldun)		 <b>2; bökunarplata</b>
<b>10</b> Lund, miðlungs (hægeldun)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar	Notaðu uppáhaldskryddin þín eða einfaldlega salt og nýmalaðan pipar. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækið.
<b>11</b> Lund, mikið elduð (hægeldun)		
<b>12</b> Kálfasteik (t.d. öxl)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm þykkir bitar	 <b>2; steiktur réttur á vírhillu</b> Notaðu uppáhaldskryddin þín. Bættu við vökva. Steik hulin.
<b>13</b> Svinasteik hnakki eða bógur	1.5 - 2 kg	 <b>2; steiktur réttur á vírhillu</b> Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.
<b>14</b> Rifið svinakjöt (hægeldun)	1.5 - 2 kg	 <b>2; bökunarplata</b> Notaðu uppáhaldskryddin þín. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður til að ná fram jafnri brúnun.
<b>15</b> Hryggur, ferskur	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar	 <b>2; steiktur réttur á vírhillu</b> Notaðu uppáhaldskryddin þín.
<b>16</b> Svinarif	2 - 3 kg; notaðu hrátt, 2 - 3 cm þunn rif	 <b>3; djúp ofnskúffa</b> Bættu við vökva til að hylja botninn á disknum. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.
<b>17</b> Lambalæri með beini	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm þykkir bitar	 <b>2; steiktur réttur á bökunarplötu</b> Bættu við vökva. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.
<b>18</b> Heill kjúklingur	1 - 1.5 kg; ferskt	 <b>2; 200 ml;</b>  pottréttur á <b>bökunarplötu</b> Notaðu uppáhaldskryddin þín. Snúðu kjúklingnum þegar eldunartíminn er hálfnaður til að hann brúnist jafnt.
<b>19</b> Hálfur kjúklingur	0.5 - 0.8 kg	 <b>2; bökunarplata</b> Notaðu uppáhaldskryddin þín.
<b>20</b> Kjúklingabryóst	180 - 200 g hver biti	  <b>2; pottréttur á vírhillu</b> Notaðu uppáhaldskryddin þín. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu.
<b>21</b> Kjúklingalæri, fersk	-	 <b>3; bökunarplata</b> Ef þú marinerar kjúklingaleggina fyrst skaltu stilla á lægra hitastig og elda þá lengur.

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
22	Önd, heil	2 - 3 kg	2; steiktur réttur á vírhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín. Settu kjötið á steikingardisk. Snúðu öndinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.
23	Gæs, heil	4 - 5 kg	2; djúp ofnskúffa Notaðu uppáhaldskryddin þín. Settu kjötið á djúpa bökunarplötu. Snúðu gæsinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.
24	Kjöthleifur	1 kg	2; vírhilla Notaðu uppáhaldskryddin þín.
25	Heill fiskur, grillaður	0.5 - 1 kg á hvern fisk	2; bökunarplata Fylltu fiskinn með smjöri og uppáhalds kryddinu þínu og jurtum.
26	Fiskflök	-	3; pottréttur á vírhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín.
27	Ostakaka	-	2;  28 cm kökuform á vírhillu
28	Eplakaka	-	2;  100 - 150 ml; bökunarplata
29	Eplabaka	-	2; bökuform á vírhillu
30	Eplabaka	-	2;  100 - 150 ml;  22 cm bökuform á vírhillu
31	Súkkulaðikökur	2 kg af deigi	3; djúp ofnskúffa
32	Súkkulaðibollakökur	-	2;  100 - 150 ml; múffukökubakki á vírhillu
33	Formkaka	-	2; form á vírhillu
34	Bakaðar kartöflur	1 kg	2; bökunarplata Settu kartöflurnar heilar með hýðinu á bökunarplötu.
35	Bátar	1 kg	3; bökunarplata með bökunarpappír Notaðu uppáhaldskryddin þín. Skerðu kartöflurnar í bita.
36	Grillað blandað grænmeti	1 - 1.5 kg	3; bökunarplata með bökunarpappír Notaðu uppáhaldskryddin þín. Skerðu grænmetið í bita.
37	Krokkettur, frosnar	0.5 kg	3; bökunarplata
38	Franskar kartöflur, frosnar	0.75 kg	3; bökunarplata
39	Kjöt / grænmetislasagna með þurrum pastablöðum	1 - 1.5 kg	2; pottréttur á vírhillu

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
40	Kartöflugratín (hráar kartöflur)	1 - 1.5 kg	1; pottréttur á vírhillu Snúðu réttinum þegar eldunartíminn er hálfnaður.
41	Pítsa fersk, þunn	-	2;  100 ml; <b>bökunarplata</b> með bökunarpappír
42	Pítsa fersk, þykk	-	2; <b>bökunarplata</b> með bökunarpappír
43	Opnar eggjabökur	-	2; kökuform á vírhillu
44	Snittubrauð / Ciabatta / Hvítt brauð	0.8 kg	2;  150 ml; <b>bökunarplata</b> með bökunarpappír Hvítt brauð þarfnast meiri tíma.
45	Fjölkorna / rúgur / dökkt fjölkornabrauð í formi	1 kg	2;  150 ml; <b>bökunarplata</b> með bökunarpappír / vírhilla

## 8. TÍMASTILLINGAR

### 8.1 Klukkuaðgerðir

Klukkuaðgerð	Notkun
 Minútumælir	Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið.
 Eldunartími	Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið og hitunaraðgerðin stöðvast.
 Tímaseinkun	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.
 Upptalning	Hámarkið er 23 klst. og 59 mín. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins. Til að kveikja og slökkva á Upptalning skaltu velja: Valmynd, Stillingar.

### 8.2 Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir

Hvernig á að stilla: Tími dags		
1. skref	2. skref	3. skref
Til að breyta tíma dags skaltu fara í valmyndina og velja Stillingar, Tími dags.	Stilltu klukkuna.	Ýttu á: OK.

### Hvernig á að stilla: Mínútumælir

1. skref



Ýttu á:

Skjárinn sýnir:  
0:00

2. skref



Stilling á Mínútumælir

3. skref



Ýttu á: OK.

Tímastillirinn byrjar strax að telja niður.

### Hvernig á að stilla: Eldunartími

1. skref



Veldu hitunaraðgerð og stilltu hitastigið.

2. skref



Ýttu endurtekið á:

Skjárinn sýnir:  
0:00  
  
STOP

3. skref



Stilltu eldunartímann.

4. skref



Ýttu á: OK.

Tímastillirinn byrjar strax að telja niður.

### Hvernig á að stilla: Tímaseinkun

1. skref



Veldu hitunaraðgerðina.

2. skref



Ýttu endurtekið á:

3. skref



Stilla upphafstímann.

4. skref



Ýttu á: OK.



Skjárinn sýnir:  
--:--  
 STÖÐVA

5. skref



Stilla lokatímann.

6. skref



Ýttu á: OK.

Tíminnstillirinn byrjar að telja á stilltum upphafstíma.

## 9. AÐ NOTA FYLGIHLUTI

### AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

### 9.1 Aukabúnaður settur í

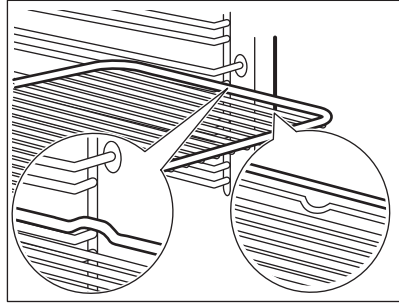
Lítil skörð efst auka öryggi. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni

af. Háa brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni niður af henni.

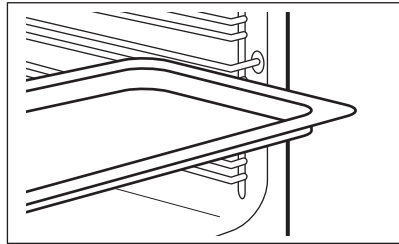


**Virhilla:**

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

**Bökunarplata / Djúp ofnskúffa:**

Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluberanum.



## 9.2 Matvælaskynjari

Matvælaskynjari - mælir hitastigið inni í matnum.

**Hægt er að stilla á tvö hitastig:**

Hitinn á ofninum.



Kjarnahitinn.

**Til að fá sem besta eldunarútkomu:**

Hráefnin ættu að vera við stofuhita. Ekki nota það fyrir rétti sem eru vökvi. Á meðan á eldun stendur verður það að vera í fatinu.

### Hvernig á að nota: Matvælaskynjari

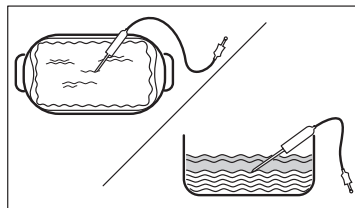
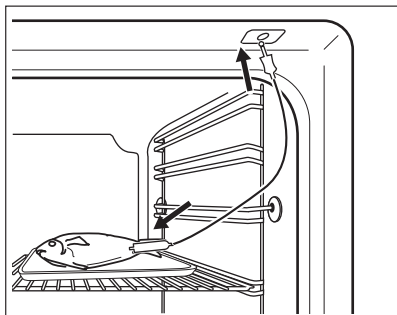
1. skref Kveiktu á ofninum.
2. skref Stilltu hitunaraðgerð og ef nauðsyn krefur, hitastig ofnsins.
3. skref Settu inn: Matvælaskynjari.

**Kjöt, alifuglar og fiskur**


**Pottréttur**

Settu oddinn á Matvælaskynjari inn í miðju kjötsins eða fiskisins, í þykkasta hlutann ef hægt er. Gakktu úr skugga um að í það minnsta 3/4 af Matvælaskynjari er inni í réttinum.

Settu oddinn á Matvælaskynjari nákvæmlega í miðjuna á pottréttsfatinu. Matvælaskynjari ætti að vera stöðugt á einum stað við bakstur. Notaðu gegnheiltil hráefni til að ná því. Notaðu brún á bökunarílátinu til að styðja við sílikonhandfangið á Matvælaskynjari. Oddurinn á Matvælaskynjari ætti ekki að snerta botninn á bökunarílátinu.



**4. skref** Stingdu Matvælaskynjari í innstunguna framan á ofninum. Skjárinn sýnir núverandi hitastig í: Matvælaskynjari.

**5. skref**  - ýttu á til að stilla kjarnahitastigið fyrir mælinn.

**6. skref** OK - ýttu á til að staðfesta. Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi hljómar merkið. Þú getur valið að stöðva eða halda áfram eldun til að ganga úr skugga um að matvælin séu fullleðuð.

**7. skref** Taktu Matvælaskynjari tengið úr innstungunni og fjarlægðu ílátinu úr ofninum.



### **AÐVÖRUN!**

Hætta er á bruna þar sem Matvælaskynjari verður heitt. Vertu varkár þegar þú tekur hann úr sambandi og fjarlægir hann úr matnum.

## 10. VIÐBÓTARSTILLINGAR

### 10.1 Lás

**Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins sé breytt fyrir slysi.**

Kveiktu á henni þegar heimilisækið er í gangi - stillt eldun heldur áfram, stjórnbordið er læst. Kveiktu á henni þegar slökkt er á heimilistækinu - ekki er hægt að kveikja á heimilistækinu, stjórnbordið er læst.



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





OK - ýttu á og haltu inni til að slökva á henni.

  3 x - blikkar þegar kveikt er á lásnum.

## 10.2 Slökkt sjálfvirkt

Af öryggisástæðum slekkur heimilistækið á sér eftir dálítinn tíma ef hitunaraðgerð er í gangi og þú breytir ekki neinum stillingum.

 (°C)	 (klst.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



(°C)

250 - hámark



(klst.)

3

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

## 10.3 Viftukæling

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

# 11. GÓÐ RÁÐ

## 11.1 Ráðleggingar um eldun








Hitastigin og eldunartíminn á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum og gæðum og magni þess hráefnis sem notað er.






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

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

## 11.2 Bökun með rökum blæstri

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

		 (°C)		 (mín.)
Snúðar, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Rúllutertur, 9 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	30 - 40
Frosin pítsa, 0,35 kg	vírhilla	220	2	10 - 15
Rúlluterta	bökunarplata eða lekabakki	170	2	25 - 35
Brúnkaka	bökunarplata eða lekabakki	175	3	25 - 30
Frauðréttur, 6 stykki	ramekin-skálar úr keramik á vírhillu	200	3	25 - 30
Svampbökubotnar	bakki fyrir bökubotn á vírhillu	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (mín.)
Viktoríu-samloka	bökunardiskur á vírhillu	170	2	40 - 50
Fiskur soðinn við vægan hita, 0,3 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	20 - 25
Heill fiskur, 0,2 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	25 - 35
Fiskflök, 0,3 kg	pítsufat á vírhillu	180	3	25 - 30
Kjöt soðið við vægan hita, 0,25 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	25 - 30
Smákökkur, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Makkarónur, 24 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 35
Formkökur, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	30 - 40
Bragðmikið sætabrauð, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 30
Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	150	2	25 - 35
Tartalettur, 8 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	20 - 30
Grænmeti soðið við vægan hita, 0,4 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	35 - 45
Eggjakaka grænmetisættunnar	pítsufat á vírhillu	200	3	25 - 30
Grænmeti frá Miðjarðarhafinu, 0,7 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	4	25 - 30

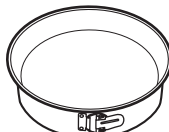
### 11.3 Bökun með rökum blæstri - ráðlagðir fylgihlutir

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



Pítsupanna

Dökkt, án endurskins  
28 cm þvermál



Bökunarplata

Dökkt, án endurskins  
26 cm þvermál



Bökunarform

Keramík  
8 cm þvermál, 5  
cm hæð










Kökuform








Dökkt, án endurskins  
28 cm þvermál

## 11.4 Eldunartöflur fyrir prófunarstofur

### Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

				 (°C)	 (mín)	
Litlar kökur, 20 á plötu	Hefðbundin matreiðsla	Bökunarplata	3	170	20 - 35	-
Litlar kökur, 20 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	3	150 - 160	20 - 35	-
Litlar kökur, 20 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Hefðbundin matreiðsla	Vírhilla	2	180	70 - 90	-
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2	160	70 - 90	-
Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm	Hefðbundin matreiðsla	Vírhilla	2	170	40 - 50	Forhita ofninn í 10 mín.
Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2	160	40 - 50	Forhita ofninn í 10 mín.
Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2 og 4	160	40 - 60	Forhita ofninn í 10 mín.
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	3	140 - 150	20 - 40	-
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smjörbrauð	Hefðbundin matreiðsla	Bökunarplata	3	140 - 150	25 - 45	-
Bauðrist, 4 - 6 stykki	Grill	Vírhilla	4	hám.	1 - 5	Forhita ofninn í 10 mín.

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

## 12. UMHIRÐA OG HREINSUN

### ⚠ **ADVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

### 12.1 Athugasemdir varðandi þrif



Hreinsiefni

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

Notaðu þrifalaun til að þrifa málmfleti.

Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni. Notaðu ekki á efnahvatafletina.



Dagleg notkun

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

Raki getur þétt í heimilistækinu eða á glerplötum hurðarinnar. Til að minnka þéttingu skaltu láta heimilistækið vera í gangi í 10 mínútur áður en þú byrjar að elda í því. Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu hólfið eingöngu með trefjklút eftir hverja notkun.



Aukabúnaður

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

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

### 12.2 Hvernig á að þrifa: Drifverk ofnbotnsins

Gufuhreinsaðu hól ofnrýmisisins til að fjarlægja kalksteinsleifar eftir eldun.

1. skref

2. skref

3. skref

Helltu: 250 ml af hvítu ediki í hólf ofnrýmisins. Notaðu að hámarki 6% edik án neinna íblöndunarefna.

Láttu edikið leysa upp kalksteinsleifarnar við umhverfishita í 30 mínútur.

Hreinsaðu hólfíð með volgu vatni og mjúkum klút.

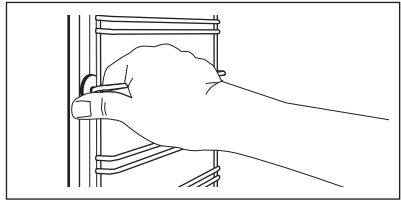
Fyrir aðgerðina SteamBake hreinsaðu ofninn á eftir 5 - 10 eldanir.

## 12.3 Hvernig á að fjarlægja: Hilluberar / efnahvataplötur

Til að hreinsa ofninn skaltu fjarlægja hilluberana / efnahvataplöturnar.

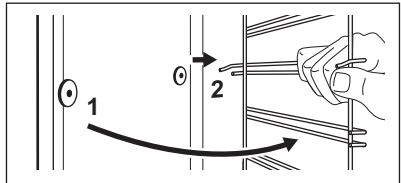
**1. skref** Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.

**2. skref** Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum. Haltu aftan við hillurennurnar með annarri hendi og haltu efnahvataplötunni kyrri. Efnahvataplöturnar eru ekki festar við ofnveggina. Þær geta dottið út þegar þú fjarlægir hilluberana.



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

**4. skref** Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.



## 12.4 Hvernig á að nota: Efnahvatahreinsun



Það eru efnahvataplötur í rýminu. Efnahvarfapanelar taka í sig fitu á meðan efnahvarf fer fram.

Blettir eða aflitun efnahvatalagsins hafa engin áhrif á hreinsunina.

### Hreinsaðu ofninn með efnahvatahreinsun

Áður en hreinsun með efnu fer fram skal fjarlægja allan aukabúnað.

**1. skref**

Veldu Valmynd  / Hreinsun  og yttu þrisvar á OK.

**2. skref**

Hljóðmerkið heyrst við lok hreinsunar. Þá slokknar á ofninum.

**3. skref**

Þegar ofninn er kaldur skal hreinsa rýmið með blautum, mjúkum klút.

Tímalengd: 1 klst. Innanrými ofnsins er sjálfhreinsandi, ekki hreinsa það með klút.

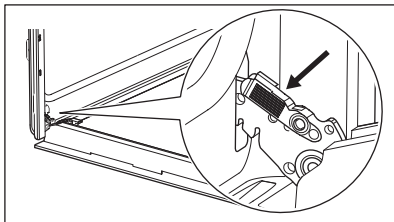
## 12.5 Hvernig á að fjarlægja og setja upp: Hurð

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

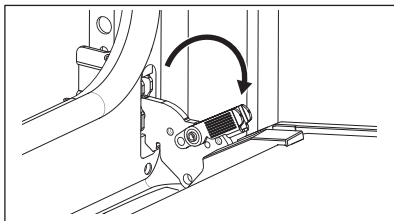
### ⚠ VARÚÐ!

Ekki nota ofninn án glerplatanna.

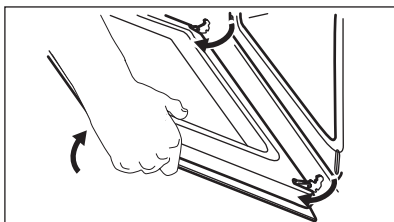
- 1. skref** Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar laminar.



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



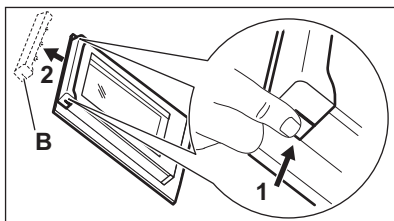
- 3. skref** Lokaðu ofnhurðinni hálfu leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



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

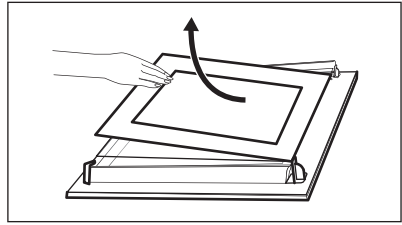
- 5. skref** Haltu í hurðarklæðninguna (B) við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa klemmupétti.

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





- 7. skref** Haltu í efri brúnir glerplatna hurðarinnar og dragðu þær varlega út, eina í einu. Byrjaðu á efstu glerplötunni. Gakktu úr skugga um að glerið renni alla leið út úr berunum.

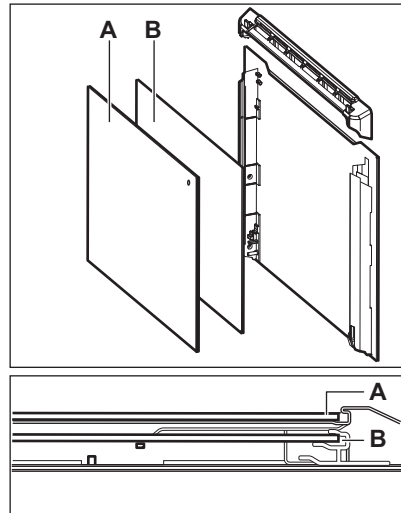


- 8. skref** Hreinsaðu glerplöturnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturnar varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.

- 9. skref** Að hreinsun lokinni skaltu setja glerplöturnar og ofnhurðina aftur á ofninn.

Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum.

Gættu þess að þú setjir glerplöturnar (A og B) í aftur í réttari röð. Athugaðu með táknið / prentunina á hlið glerplötunnar, hver glerplata lítur öðruvísi út til að gera sundurtekt og samsetningu auðveldari. Þegar rétt er sett í smellur hurðarklæðningin. Passaðu þig að setja miðju glerplötuna í rétt sæti.



## 12.6 Hvernig á að endurnýja: Ljós

### ⚠️ **ADVÖRUN!**

Hætta á raflosti.  
Ljosið getur verið heitt.

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

### Áður en skipt er um ljósaperu:

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

## Bakljós

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

## 13. BILANALET

### **ADVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

### 13.1 Hvað skal gera ef...

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

#### Ekki kviknar á heimilistækinu eða það hitnar ekki

Vandamál	Athugaðu eftirfarandi...
Ekki er hægt að ræsa eða nota heimilistækið.	Heimilistækið er rétt tengt við rafmagn.
Heimilistækið hitnar ekki.	Slökkt hefur verið á Slökkt sjálfvirk- aðgerðinni.
Heimilistækið hitnar ekki.	Rafmagnsörygginu hefur ekki slegið út.
Heimilistækið hitnar ekki.	Slökkt er á lásnum.

#### Íhlutir

Vandamál	Athugaðu eftirfarandi...
Slökkt er á ljósinu.	Bökun með rökum blæstri - kveikt.
Ljosið virkar ekki.	Ljósaperan er ónýtt.
Matvælaskynjari virkar ekki.	Kló Matvælaskynjari er að fullu sett inn í innstunguna.
Dyráþéttiborðinn er skemmdur.	Ekki nota heimilistækið. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

#### Villukóðar

Skjárinn sýnir...	Athugaðu eftirfarandi...
00:00	Rafmagnið fór af. Stilltu tíma dags.

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

<b>Hreinsun</b>	
<b>Vandamál</b>	<b>Athugaðu eftirfarandi...</b>
Vatnið lekur út úr holrými ofnhólsins.	Það er of mikið vatn í holrými ofnhólsins.

## 13.2 Þjónustugögn

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

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er á fremri ramma rýmis heimilistækisins. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af rými heimilistækisins.

### Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:

Gerð (MOD.) .....

Vörunúmer (PNC) .....

Raðnúmer (S.N.) .....

## 14. ORKUNÝTNI

### 14.1 Vöruupplýsingar og vöruupplýsingaskjal

Heiti birgja	Electrolux
Auðkenni tegundar	COC827X 949499572
Orkunýtnistuðull	81.2
Orkunýtniflokkur	A+
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.93 kWh/lotu
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, viftudrifinn hamur	0.69 kWh/lotu
Fjöldi holrýma	1
Hitagjafi	Rafmagn
Hljóðstyrkur	72 l
Tegund ofns	Innbyggður ofn
Massi	33.0 kg

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

## 14.2 Orkusparnaður



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

Gættu þess að hurðin á heimilistækinu sé almennilega lokað þegar tækið er í gangi. Ekki opna hurðina á heimilistækinu of oft á meðan eldað er. Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.

Notaðu eldhúsáhöld úr málmí til að bæta orkusparnað.

Þegar mögulegt er skal ekki forhita heimilistækið fyrir eldun.

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

### Eldun með viftu

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

### Afgangshiti

Áfram er kveikt á ljósinu og viftunni. Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárinn

afgangshitann. Þú getur notað þann hita til að halda matnum volgum.

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

Notaðu afgangshitann til að hita upp aðra rétti.

### Halda mat heitum

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

### Eldun með ljósið slökkt

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

### Bökun með rökum blæstri

Aðgerð hönnuð til að spara orku á meðan eldað er.

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

## 15. SKIPULAG VALMYNDAR


### 15.1 Valmynd


1. skref	2. skref	3. skref	4. skref	5. skref
- veldu til að fara í Valmynd.	Veldu valkostinn í Valmynd samsetningunni og ýttu á <b>OK</b> .	Veldu hitastillinguna.	<b>OK</b> - ýttu á til að staðfesta stillingu.	Breyttu gildinu og ýttu á <b>OK</b> .
Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna til að fara út úr Valmynd.				
<b>Valmynd uppbygging</b>				
Eldunaraðstoð	Hreinsun	Stillingar		

## Stillingar

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

## 16. UMHVERFISMÁL

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

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

# Velkommen til Electrolux! Takk for at du valgte apparatet vårt.



Som en del av vårt bærekraftighetsprosjekt, reduserer vi papirsavn og tilbyr fullstendig brukerhåndbøker på nettet. Få tilgang til de fullstendige håndbøkene på [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Få råd om bruk, brosjyrer, løse problemer, service- og reparasjonsinformasjon på [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



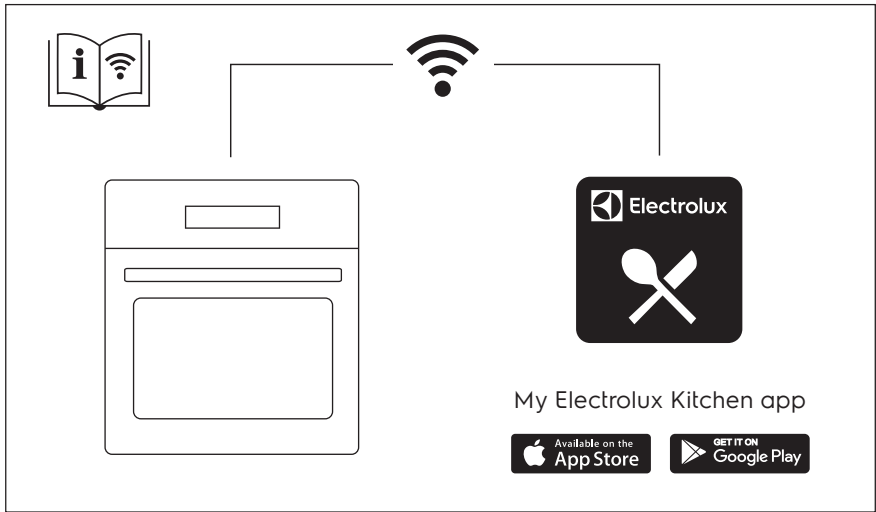
For flere oppskrifter, tips, feilsøking last ned **My Electrolux Kitchen** appen.



Med forbehold om endringer.

## INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	128
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	129
3. MONTERING.....	132
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	134
5. BETJENINGSPANEL.....	134
6. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	135
7. DAGLIG BRUK.....	136
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	142
9. BRUKE TILBEHØRET.....	143
10. TILLEGGSFUNKSJONER.....	145
11. RÅD OG TIPS.....	146
12. STELL OG RENGJØRING.....	149
13. FEILSØKING.....	153
14. ENERGIEFFEKTIV.....	154
15. MENYSTRUKTUR.....	155
16. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	156



## 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

### 1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet og mobile enheter med My Electrolux Kitchen .
- Oppbevar all emballasje 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 kabelen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om stikkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- **ADVARSEL:** Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette produktet.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Montering



#### **ADVARSEL!**

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

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

- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

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

## 2.2 Elektrisk tilkobling



### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jodet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jodet 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 kablet for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømlledning.

### 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 <sup>2</sup> )
maks 1380	3x0.75
maks 2300	3x1
maks 3680	3x1.5

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

## 2.3 Bruk

### **ADVARSEL!**

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

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

### **ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

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

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

## 2.4 Stell og rengjøring

### **ADVARSEL!**

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

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

## 2.5 Innvendig lys

### **ADVARSEL!**

Fare for elektrisk støt.

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

- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

## 2.6 Tjenester

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

## 2.7 Avfallshåndtering

### ⚠ ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

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

## 3. MONTERING

### ⚠ ADVARSEL!

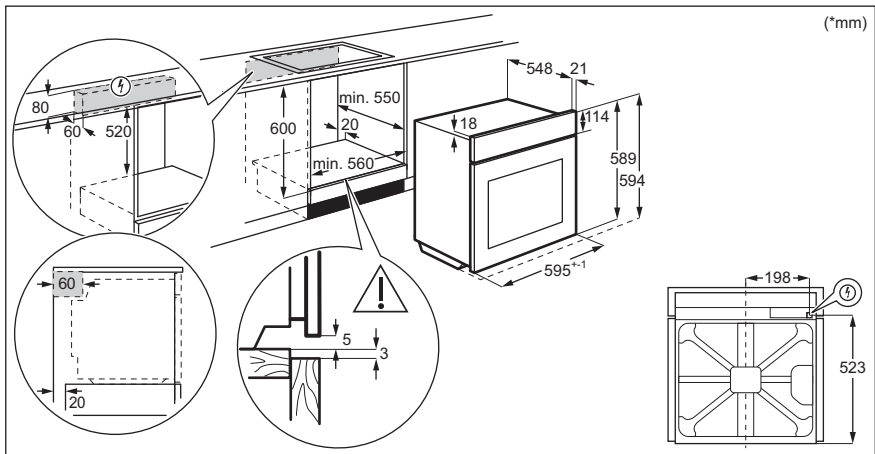
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

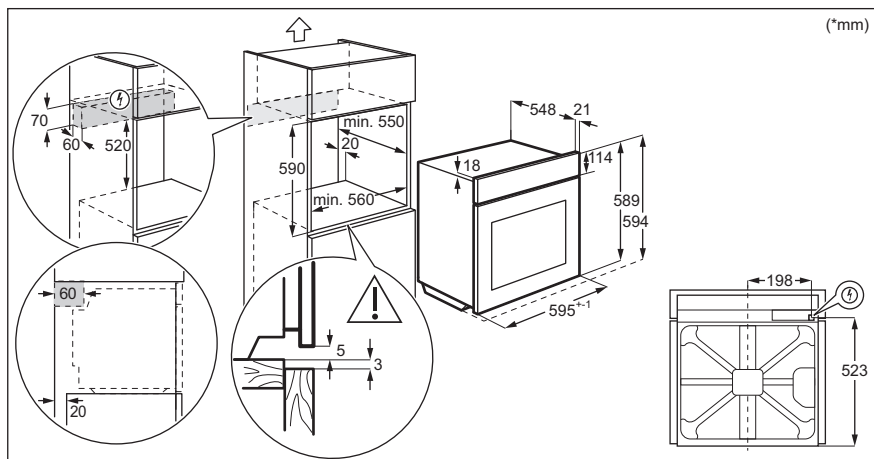
## 3.1 Bygge inn



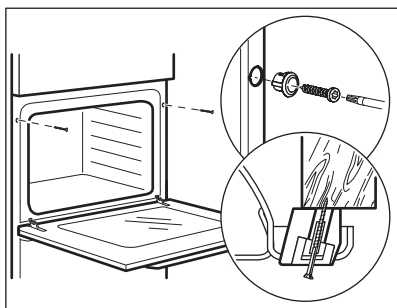
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



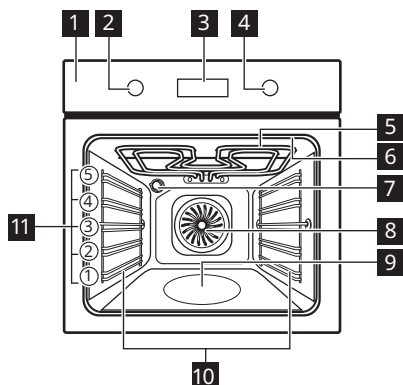


### 3.2 Slik fester du ovnen til skapet



## 4. PRODUKTBEKRIVELSE

### 4.1 Generell oversikt



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

### 4.2 Tilbehør

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

- **Proffbrett**  
For rundstykker, saltstenger og småkaker.
- **Steketermometer**  
For å måle hvor langt maten er stekt.

## 5. BETJENINGSPANEL

### 5.1 Skjult lås

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

### 5.2 Sensorfelt for betjeningspanel



Timer



Hurtigoppvarming



Lys



Steketermometer

OK

Bekreft innstilling



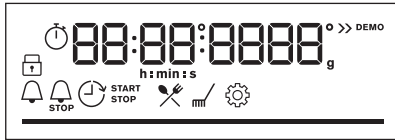
Trykk på



Drei bryteren

Velg en ovnsfunksjon for å slå på ovnen.

Vri bryteren for ovnsfunksjonen til av-posisjonen for å slå av ovnen.



Display med nøkkelfunksjoner.

#### Displayindikatorer



Sperre



Assistert matlaging



Rengjøring



Oppsett



Hurtigoppvarming

Timer-indikatorer:



Wi-Fi -indikator – blinker når ovnen kan kobles til Wi-Fi.

Fjernkontroll-indikator – ovnen kan fjernstyres.



Wi-Fi-tilkoblingen er slått på.



Fjernkontroll er slått på.

Fremdriftslinje – for temperatur eller tid. Linjen er helt rød når ovnen når den innstilte temperaturen.

Indikator for matlaging med damp



Stekermometer indikator



## 6. FØR FØRSTE GANGS BRUK

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Første gangs rengjøring

Rengjør den tomme ovnen før første bruk og angi tiden:






00:00

Still inn tiden. Trykk på OK.

### 6.2 Første gangs forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.


<b>Steg 1</b>	Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.
<b>Steg 2</b>	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 1 time.
<b>Steg 3</b>	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 15 minutter.
<b>Steg 4</b>	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 15 minutter.

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

### 6.3 Trådløs tilkobling

For å koble til produktet trenger du:

- Trådløst nettverk med internettilkobling.
- Mobiltelefon koblet til det samme trådløse nettverket.

<b>Steg 1</b>	Slik laster du ned My Electrolux Kitchen appen: Skann QR-koden på typeskiltet med kameraet på mobiltelefonen for å bli omdirigert til Electrolux-hjemmesiden. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Du kan også laste ned appen direkte fra app store.
<b>Steg 2</b>	Følg appens introduksjonsinstruksjoner.
<b>Steg 3</b>	Vri knappen for varmefunksjonene for å velge:  .
<b>Steg 4</b>	Drei på kontrollbryteren for å velge: Oppsett. Slå på Wi-Fi. Se kapittelet «Menystruktur».

Frekvens	2,4 GHz WLAN 2400–2483,5 Mhz
Protokoll	IEEE 802.11 b DSSS, 802.11 g/n OFDM
Maks effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-modul	NIUS-50

### 6.4 Programvarelisenser

Programvaren i dette produktet inneholder komponenter som er basert på programvare fra gratis og åpne kilder. Electrolux erkjenner bidragene fra åpne programvare og robotsamfunn til utviklingsprosjektet.

For å få tilgang til kildekoden for disse gratis og åpne programvarekomponentene med

lisensvilkår som krever publisering, og for å se deres fullstendige informasjon om opphavsrett og gjeldende lisensvilkår, gå til: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).

## 7. DAGLIG BRUK

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



## 7.1 Slik angir du: Varmefunksjoner

**Steg 1** Vri bryteren for ovnsfunksjoner og velg en ovnsfunksjon.

**Steg 2** Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.

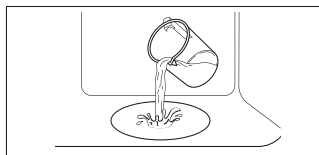


– trykk og hold for å slå på funksjonen: Hurtigoppvarming. Den er ikke tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner.

### Matlaging med damp

Kontroller at ovnen er kald.

**Steg 1**



Fyll hulrommet med vann fra springen.

**Steg 2**



Velg ovnsfunksjonen med damp.

**Steg 3**



Still inn temperaturen.

**Steg 4**

Forvarm den tomme ovnen i 10 min. for å danne fuktighet. Legg maten i ovnen.



Hulrommet har maksimal kapasitet på 250 ml. Fyll ikke vann på nytt under matlaging eller når ovnen er varm.

### Når dampkokingen er ferdig:

**Steg 1**

Vri bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen for å slå av ovnen.

**Steg 2**

Åpne døren forsiktig. Frigitt fuktighet kan forårsake brannskader.

**Steg 3**

Kontroller at ovnen er kald. Fjern gjenværende vann fra ovnsrommet.

## 7.2 Varmefunksjoner

### Varmefunksjon

### Anvendelse



**Ekte Varmluft**

Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Angi temperaturen 20–40 °C lavere enn Over- og undervarme.



**Over- og undervarme**

For å bake og steke på ett hyllnivå.









**SteamBake**

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



**Pizzafunksjon**

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

Varmerfunksjon	Anvendelse
 <p>Undervarme</p>	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
 <p>Frossen mat</p>	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pømmes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
 <p>Baking med fukt</p>	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.
 <p>Grill</p>	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
 <p>Gratinerer med vifte</p>	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brunne.
 <p>Meny</p>	For å gå inn i Meny: Assistert matlaging, Rengjøring, Oppsett.



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

### 7.3 Merknader om: 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.

### 7.4 Slik stiller du inn: Assistert matlaging

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







**For enkelte av rettene kan du også lage mat med:**

- Steketermometer

**Tilberedningsgrad:**

- Rå
- Medium – rosa
- Godt stekt

## Assistert matlaging – bruk den til å tilberede en rett raskt med standardinnstillinger:

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
			
		P1 - P45	OK
Gå inn i menyen.	Velg Assistert matlaging. Trykk <b>OK</b> .	Velg retten. Trykk på <b>OK</b> .	Sett retten inn i ovnen. Bekreft innstilling.

## 7.5 Assistert matlaging

### Bildetekst



Steketermometer tilgjengelig. Plasser Steketermometer i den tykkeste delen av retten. Produktet slår seg av når innstilt Steketermometer temperatur er nådd.



Vannmengden til dampfunksjonen.

### Bildetekst





































Forvarm produktet før du starter tilberedningen.



Hyllenivå.

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

Retten	Vekt	Hyllenivå / tilbehør
<b>1</b> Roastbiff, rå		
<b>2</b> Roastbiff, medium	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tykke stykker	  <b>2; stekebrett</b> Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
<b>3</b> Roastbiff, godt stekt		
<b>4</b> Biff, medium	180 - 220 g per stykk; 3 cm tykke skiver	   <b>3; stekeform på rist</b> Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
<b>5</b> Oksestek / brasert (ribbe, rund, tykk flanke)	1.5 - 2 kg	  <b>2; stekeform på rist</b> Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.
<b>6</b> Roastbiff, rå (langtidssteking)		
<b>7</b> Roastbiff, medium (langtidssteking)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tykke stykker	  <b>2; stekebrett</b> Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykvernet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
<b>8</b> Roastbiff, godt stekt (langtidssteking)		





	Rett	Vekt	Hyllenivå / tilbehør
9	Filet, rå (langtidssteking)		  2; <b>stekebrett</b>
10	Filet, middels (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.
11	Filet, fullført (langtidssteking)		
12	Kalvestek (f.eks. skulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker	  2; <b>stekeform på rist</b> Bruk favorittkrydderet ditt. Tilsett væske. Stek det tildekket.
13	Svinestek eller skulder	1.5 - 2 kg	  2; <b>stekeform på rist</b> Snu kjøttet etter halve steketiden.
14	Pulled pork (langsom tilberedning)	1.5 - 2 kg	  2; <b>stekebrett</b> Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
15	Fersk filet	1 - 1.5 kg; 5–6 cm tykke stykker	  2; <b>stekeform på rist</b> Bruk favorittkrydderet ditt.
16	Spareribs	2 - 3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynne ribber	 3; <b>langpanne</b> Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.
17	Lammelår med ben	1.5 - 2 kg; 7–9 cm tykke stykker	  2; <b>stekeform på stekebrett</b> Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.
18	Hel kylling	1 - 1.5 kg; fersk	 2;  200 ml; gryterett på <b>stekebrett</b> Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
19	Halv kylling	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>stekebrett</b> Bruk favorittkrydderet ditt.
20	Kyllingbryst	180 - 200 g per stykk	  2; gryterett på <b>rist</b> Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.
21	Kyllinglår, ferske	-	  3; <b>stekebrett</b> Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.
22	Hel and	2 - 3 kg	  2; <b>stekeform på rist</b> Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.
23	Hel gås	4 - 5 kg	  2; <b>langpanne</b> Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrettet. Snu gåsen etter halve steketiden.

	Rett	Vekt	Hyllenivå / tilbehør
24	Kjøttpudding	1 kg	2; rist Bruk favorittkrydderet ditt.
25	Hel fisk, grillet	0.5 - 1 kg per fisk	2; stekebrett Fyll fisken med smør og bruk favorittkrydder og urter.
26	Fiskefilét	-	3; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt.
27	Ostekake	-	2;  28 cm rund form på rist
28	Eplekake	-	2;  100 - 150 ml; stekebrett
29	Epleterte	-	2; paiform på rist
30	Eplekake	-	2;  100 - 150 ml;  22 cm paiform på rist
31	Brownies	2 kg av deig	3; langpanne
32	Sjokolademuffins	-	2;  100 - 150 ml; muffinsbrett på rist
33	Brødkake	-	2; loff-form på rist
34	Bakte poteter	1 kg	2; stekebrett Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.
35	Kiler	1 kg	3; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Skjær potetene i biter.
36	Stekt blandede grønnsaker	1 - 1.5 kg	3; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Del grønnsakene i stykker.
37	Croquetter, frossen	0.5 kg	3; stekebrett
38	Pommes frites, frossen	0.75 kg	3; stekebrett
39	Kjøtt- / grønnsakslagsagna med tørre pasta-plater	1 - 1.5 kg	2; gryterett på rist
40	Potetgrateng (råpoteter)	1 - 1.5 kg	1; gryterett på rist Roter retten etter halve tilberedningstiden.
41	Fersk pizza, tynn	-	2;  100 ml; stekebrett med bakepapir
42	Pizza fersk, tykk	-	2; stekebrett med bakepapir
43	Quiche	-	2; stekeform på rist
44	Baguette / Ciabatta / loff	0.8 kg	2;  150 ml; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff.

	Rett	Vekt	Hyllenivå / tilbehør
45	Kornet / rugbrød / mørkt brød i brødform	1 kg	 2;  150 ml; stekebrett med bakepapir / rist







## 8. KLOKKEFUNKSJONER

### 8.1 Klokkefunksjonene

Klokkefunksjon	Anvendelse
 Varselur	Når tidtakeren er ferdig høres et lydsignal.
 Tilberedningstid	Når tidtakeren er ferdig høres lydsignal og ovnsfunksjonen stopper.
 Utsatt tid	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
 Tidsinnstilling	Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen. For å slå av og på Tidsinnstilling velg: Meny, Oppsett.

### 8.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene

Slik angir du: Tid på dagen		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
For å endre klokkeslett, gå inn i menyen og velg Innstillinger, Klokkeslett.	Still klokken.	Trykk på: <b>OK</b> .

Slik angir du: Varselur		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
Trykk på: 	Displayet viser: 00:00 	Angi Varselur
		Trykk på: <b>OK</b> .
 Timeren starter nedtellingen med det samme.		

### Slik angir du: Tilberedningstid


Steg 1




Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.

Steg 2



Trykk gjentatte ganger: 

Displayet viser:  
00:00  
  
STOP

Steg 3



Still inn tilberedningstiden.

Steg 4



Trykk på: OK.

 Timeren starter nedtellingen med det samme.

### Slik angir du: Utsatt tid


Steg 1



Velg ovnsfunksjon.

Steg 2



Trykk gjentatte ganger: 

Steg 3



Angi starttid.

Steg 4



Trykk på: OK.

Displayet viser: tid på dagen  
  
START

Displayet viser: --:--  
 STOPP

Steg 5



Angi ferdig-tid.

Steg 6



Trykk på: OK.

 Timer startet å telle ned ved innstilt starttid.

## 9. BRUKE TILBEHØRET

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

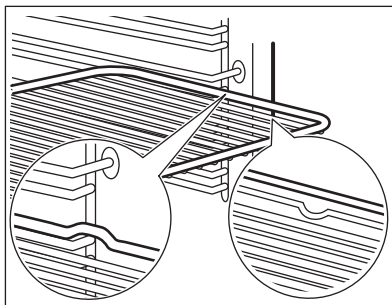
#### 9.1 Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også

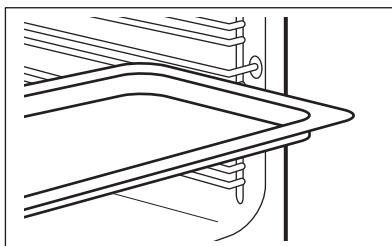
tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

**Rist:**

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

**Stekebrett / Langpanne:**

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.



## 9.2 Steketermometer

Steketermometer – måler temperaturen inne i maten.

**To temperaturer må stilles inn:**

°C  
Ovnstemperaturen.

  
Kjernetemperaturen.

**Slik får du best tilberedningsresultater:**

Ingrediensene bør holde romtemperatur.

Ikke bruk det til flytende retter.

Det må stå i retten under tilberedningen.

### Bruk: Steketermometer

**Steg 1** Slå på ovnen.

**Steg 2** Angi varmfunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.

**Steg 3** Sett inn: Steketermometer.

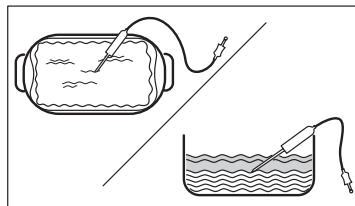
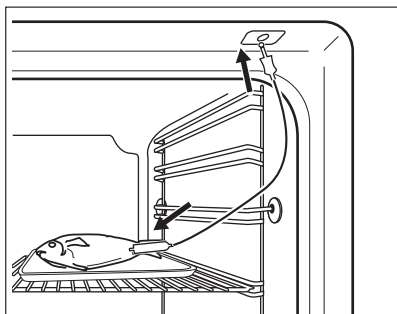
**Kjøtt, fjærkre og fisk**

**Gryterett**



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

Sett inn spissen på Steketermometer nøyaktig i midten av gryten. Steketermometer bør stå stødig på samme sted under stekingen. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på Steketermometer. Spissen på Steketermometer skal ikke berøre bunnen av en ildfast form.



**Steg 4** Plugg Steketermometer i kontakten på fremsiden av ovnen. Displayet viser den aktuelle temperaturen til: Steketermometer.

**Steg 5**  – trykk for å angi kjernetemperaturen til sensoren.

**Steg 6** OK – trykk for å bekrefte.  
Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Du kan velge å stoppe eller å fortsette tilberedningen for å sikre at maten er godt stekt.

**Steg 7** Fjern Steketermometer pluggen fra kontakten og ta retten ut av ovnen.

 **ADVARSEL!**

Det er fare for brannskader når Steketermometer blir varm. Vær forsiktig når du trekker ut pluggen på sensoren og fjerner den fra maten.


## 10. TILLEGGSFUNKSJONER


### 10.1 Sperre

**Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.**

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





 OK – trykk og hold for å slå på funksjonen.  
Det høres et lydsignal.

 OK – trykk og hold inne for å slå den av.

 3 x  – blinker når låsen er slått på.

## 10.2 Automatisk utkopling

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

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



(°C)



(t)

250 – maksimum

3

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Steketermometer, Utsatt tid.

## 10.3 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.

## 11. RÅD OG TIPS

### 11.1 Råd om tilberedning













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

Produktet ditt kan muligens bake eller steke på en annen måte enn det gamle produktet ditt gjorde. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper. Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

### 11.2 Baking med fukt


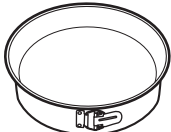

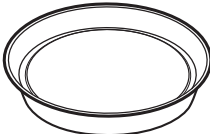
Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

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

		 (°C)		 (min)
Formkake med syltetøy	bakeform på rist	170	2	40 - 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	25 - 30
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	25 - 30
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	25 - 35
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	20 - 30
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	200	3	25 - 30
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	25 - 30

### 11.3 Baking med fukt – anbefalt tilbehør








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








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

## 11.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter

### Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Over- og undervarme	Stekebrett	3	170	20 - 35	-
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	Rist	2	180	70 - 90	-
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varmluft	Rist	2	160	70 - 90	-
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm	Over- og undervarme	Rist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm	Ekte Varmluft	Rist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm	Ekte Varmluft	Rist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 min.
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	3	140 - 150	20 - 40	-
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Kjeks	Over- og undervarme	Stekebrett	3	140 - 150	25 - 45	-
Smørbrød, 4 - 6 stykker	Grill	Rist	4	maks.	1 - 5	Forvarm ovnen i 10 min.

				 ( °C)	 (min)	
Biffburger, 6 biter, 0,6 kg	Grill	Rist, lang- panne	4	maks.	20 - 30	Plasser stekeristen på det fjerde hyllenivået og langpannen på det tredje hyllenivået i ov- nen. Snu maten halv- veis inn i tilbered- ningstiden. Førvarm ovnen i 10 min.

## 12. STELL OG RENGJØRING

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 12.1 Merknader om rengjøring



**Rengjøringsmid-  
ler**

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

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel. Du må ikke bruke den på de katalytiske overflatene.



**Hverdagsbruk**

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

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



**Tilbehør**

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

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

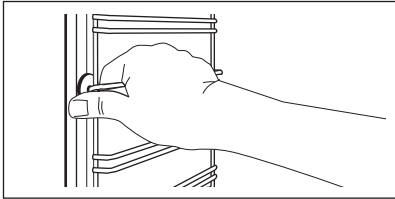
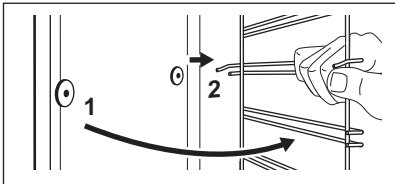
### 12.2 Slik rengjør du: Gravert ovnsrom

Rengjør ovnsrommet for å fjerne kalkrester etter damptilberedning.

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Hell 250 ml hvit eddik i ovnsrommet. Bruk maks 6 % eddik uten tilsetningsmidler.	La eddiken løse opp kalkrestene i romtemperatur i 30 minutter.	Rengjør ovnsrommet med varmt vann og en myk klut.
For funksjonen: SteamBake rengjør ovnen for hver 5. – 10. kokesyklus.		

## 12.3 Slik fjerner du: Gyllestøtter / katalysepaneler

Fjern brettstigen / katalysepanelene for å rengjøre ovnen.

<b>Steg 1</b>	Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	
<b>Steg 2</b>	Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen. Hold den bakre delen av hyllestøtten og det katalysepanelet på plass. De katalytiske panelene er ikke festet til ovnsveggene. De kan falle ut når du fjerner hyllestøttene.	
<b>Steg 3</b>	Trekk den bakre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen og ta den ut.	
<b>Steg 4</b>	Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.	



## 12.4 Slik bruker du: Katalytisk rengjøring

Det er katalytiske paneler i ovnsrommet. Katalytiske paneler absorberer fett under katalyse.

Flekker eller misfarging av det katalytiske belegget har ingenting å si for rengjøringen.

### Rengjør ovnen med katalytisk rengjøring

Fjern alt tilbehør før katalytisk rensing.

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Velg Meny  / Rengjøring  og trykk OK tre ganger.	Signalet lyder når rengjøringen er ferdig. Ovnen slår seg av.	Tørk over ovnsrommet med en våt og myk klut når den er kald.
Varighet: 1 t. Den katalytiske emaljen er selvrensende, ikke rengjør den med en klut.		

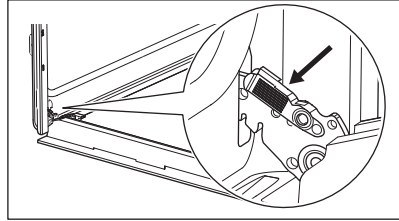
## 12.5 Slik fjerner du og installerer: Dør

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

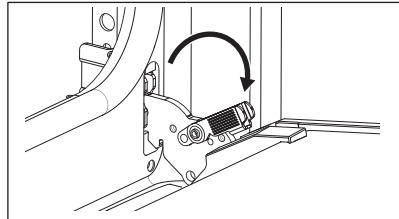
### **FORSIKTIG!**

Ikke bruk ovnen uten de glasspanelene.

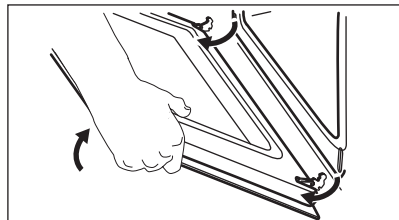
**Steg 1** Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



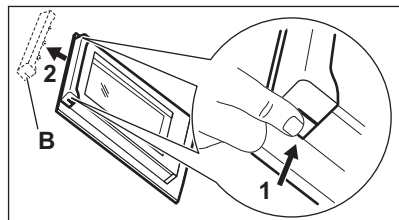
**Steg 2** Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



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



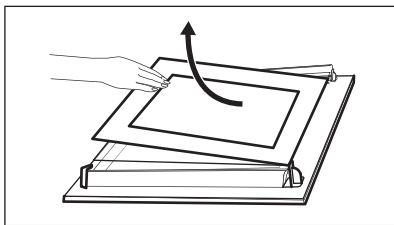
**Steg 4** Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.



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

**Steg 6** Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.

**Steg 7** Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Start fra det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.

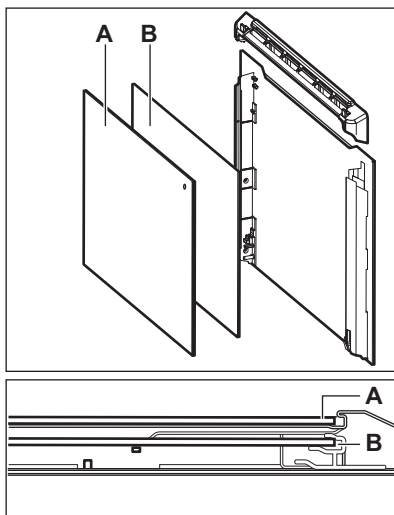


**Steg 8** Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

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

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

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



## 12.6 Slik bytter du: Ovnslampe

### ⚠ ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.  
Lampen kan være varm.

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

### Før du skifter pæren:

#### Steg 1

Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.

#### Steg 2

Koble fra strømtilførselen til ovnen.

#### Steg 3

Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.



## Bakre ovnslampe

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

## 13. FEILSØKING

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 13.1 Hva må gjøres, hvis...

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

<b>Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet</b>	
<b>Problem</b>	<b>Kontroller at...</b>
Du kan ikke aktivere eller betjene apparatet.	Apparatet er riktig koblet til strømforsyningen.
Produktet blir ikke varmt.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er deaktivert.
Produktet blir ikke varmt.	Sikringen har gått.
Produktet blir ikke varmt.	Låsen er av.

<b>Komponenter</b>	
<b>Problem</b>	<b>Kontroller at...</b>
Lampen er slått av.	Baking med fukt – er slått på.
Lampen fungerer ikke.	Lyspæren har gått.
Steketermometer starter ikke.	Pluggen til Steketermometer er satt helt inn i kontakten.
Dørpakningen er skadet.	ikke bruk apparatet. Kontakt et autorisert servicesenter.

<b>Feilkoder</b>	
<b>Displayet viser ...</b>	<b>Kontroller at...</b>
00:00	Det var strømbrytning. 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.

<b>Rengjøring</b>	
<b>Problem</b>	<b>Kontroller at...</b>

## Rengjøring

Vannet lekker ut av ovnen.

Det er for mye vann i ovnen.

### 13.2 Servicedata

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

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

#### Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Serienummer (S.N.) .....

## 14. ENERGIEFFEKTIV

### 14.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	COC827X 949499572
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftmodus	0.69 kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72 l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	33.0 kg

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

### 14.2 Energisparing



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

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

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

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

Hold pausene mellom stekingene 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.

## 15. MENYSTRUKTUR

### 15.1 Meny

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
				
 – velg for å gå inn i Meny.	Velg alternativet fra Meny strukturen og trykk på <b>OK</b> .	Velg innstillingen.	<b>OK</b> – trykk for å bekrefte innstillingen.	Juster verdien og trykk <b>OK</b> .

Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å gå ut av Meny.

#### Meny struktur

Assistert matlaging 

Rengjøring 

Oppsett 


#### Oppsett


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

## Oppsett

09	Wi-Fi	På/Av	10	Automatisk fjernkontroll	På/Av
11	Glem nettverk	Ja / Nei	12	Demomodus	Aktiveringskode: 2468
13	Programvareversjon	Kontroller	14	Tilbakestill alle innstilling- ger	Ja / Nei

## 16. 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.



I vår strävan efter hållbarhet minskar vi på mängden papper och tillhandahåller fullständiga användarmanualer via Internet. Sök upp den fullständiga användarmanualen på [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Hämta tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



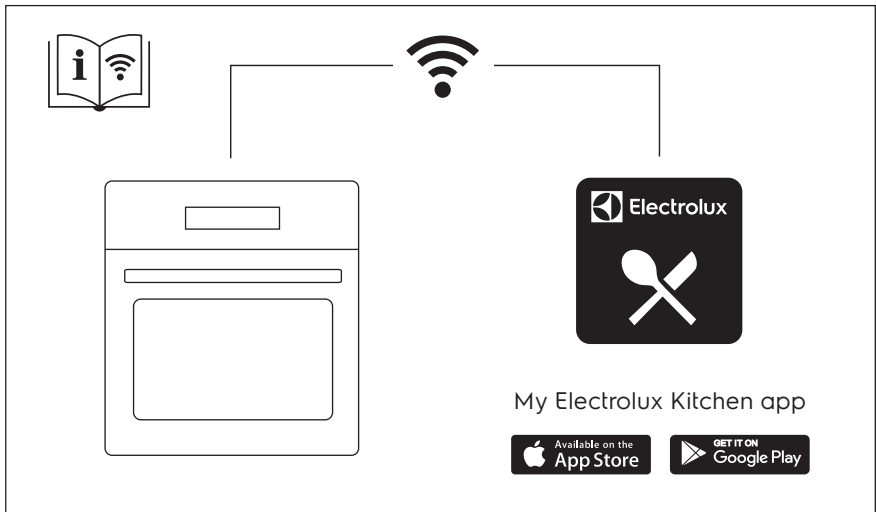
Ladda ner **My Electrolux Kitchen**-appen för fler recept, tips och felsökning.



Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	159
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	160
3. INSTALLATION.....	163
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	165
5. KONTROLLPANELEN.....	165
6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	166
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	167
8. KLOCKFUNKTIONER.....	173
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	174
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	176
11. RÅD OCH TIPS.....	177
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	180
13. FELSÖKNING.....	184
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	185
15. MENYSTRUKTUR.....	186
16. MILJÖSKYDD.....	187



## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

### 1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och mobilenheter med My Electrolux Kitchen .
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **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 ugnsgodis.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.

- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.



- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

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

## 2.2 Elanslutning



### **VARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.

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

### **Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:**

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

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

<b>Total effekt (W)</b>	<b>Kabelarea (mm<sup>2</sup>)</b>
max. 1 380	3x0.75
max. 2 300	3x1
max. 3 680	3x1.5

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

## 2.3 Använd

### **VARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

### **VARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
  - placera inte eldfasta former eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
  - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
  - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.

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

## 2.4 Underhåll och rengöring

### **VARNING!**

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

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

## 2.5 Invändig belysning

### **VARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i

hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

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

## 2.6 Service

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

## 2.7 Avyttring

### **WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

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

## 3. INSTALLATION

### **WARNING!**

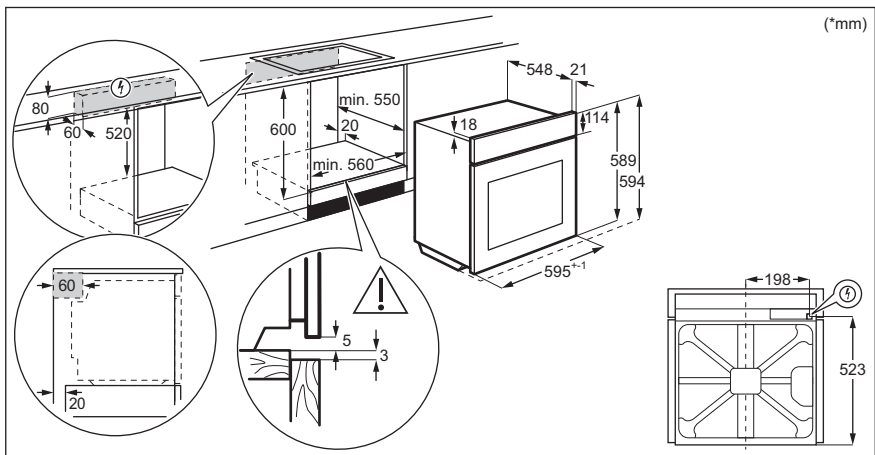
Se Säkerhetsavsnitten.

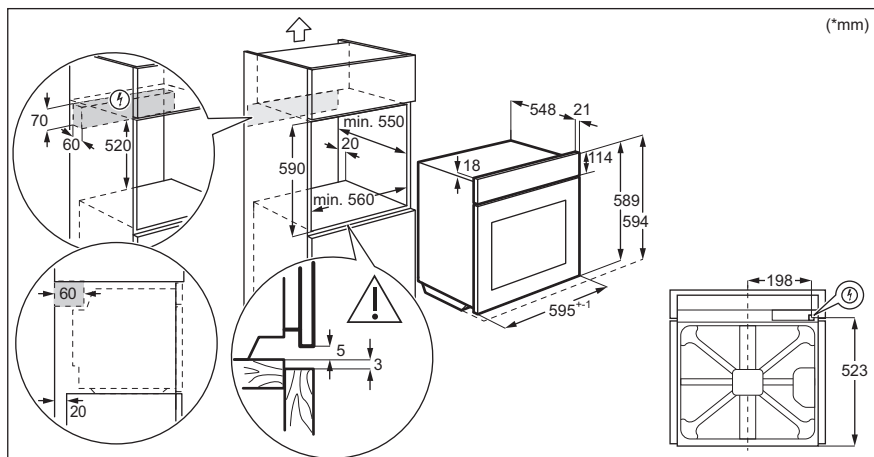
## 3.1 Inbyggnad



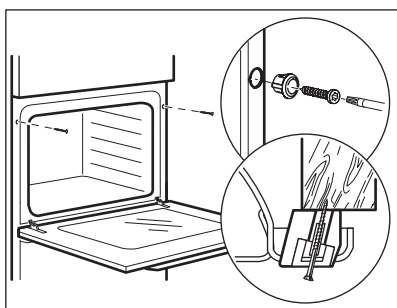
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



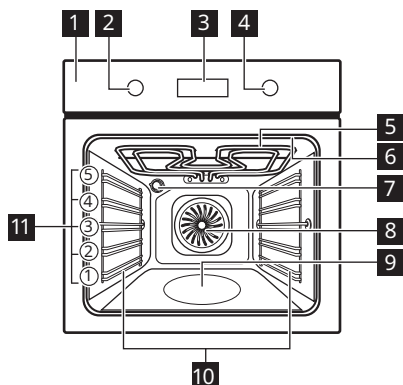


### 3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Allmän översikt



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

### 4.2 Tillbehör

- **Galler**  
För kokkärl, kakformar, stekar.
  - **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.
  - **Grill- / stekpanna**  
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Bakplåt**  
För småfranska, kringlor och små bakverk.
  - **Matlagningstermometer**  
För att mäta temperaturen i maten.

## 5. KONTROLLPANELEN

### 5.1 Infällbara vred

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

### 5.2 Sensorområden på kontrollpanelen



Timer



Snabbuppvärmning



Belysning



Matlagningstermometern

OK

Bekräfta inställning.



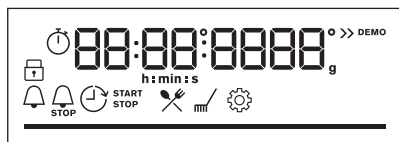
Tryck på



Vrid ratten

Välj en tillagningsfunktion för att sätta på ugnen.

Ugnen stängs av genom att funktionsratten ställs i avstängt läge.



Display med inställda knappfunktioner.

### Indikeringar på displayen



Knapplås



Tillagningshjälp



Rengöring



Inställningar



Snabbuppvärmning

**Timerindikatorer:**



**Wi-Fi-indikator** - blinkar när ugnen kan anslutas till Wifi-nätverket.



Wi-Fi-anslutningen är påslagen.

**Fjärrstyrning-indikator** – ugnen kan fjärrstyras.



Fjärrstyrning är påslagen.

**Förloppsindikator** - visar uppnådd temperatur eller tid. Stapeln är helt röd när ugnen når den inställda temperaturen.

**Indikator för ångtillagning**



**Matlagningstermometer Indikator**



## 6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Första rengöring

Före den första användningen ska den tomma ugnen rengöras och tiden ställas in:






00:00

Ställ in tidtagningen. Tryck på **OK**.

### 6.2 Initial föruppvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.


<b>Steg 1</b>	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
<b>Steg 2</b>	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i en timma.
<b>Steg 3</b>	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i 15 minuter.
<b>Steg 4</b>	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i 15 minuter.

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

## 6.3 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

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

<b>Steg 1</b>	Så här laddar du ned My Electrolux Kitchen -appen: Skanna QR-koden på typskylten med kameran på din mobila enhet för att omdirigeras till Electrolux hemsida. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.
<b>Steg 2</b>	Följ instruktionerna i appen.
<b>Steg 3</b>	Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja:  .
<b>Steg 4</b>	Vrid kontrollvredet för att välja: Inställningar. Slå på Wi-Fi. Se kapitlet "Menystruktur".

Frekvens	WLAN 2,4 GHz 2 400–2 483,5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. effekt	EIRP <20 dBm (100 mW)
WiFi-modul	NIUS-50

## 6.4 Programvarulicenser

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

För att komma åt källkoden för dessa kostnadsfria och öppna

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

## 7. DAGLIG ANVÄNDNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

## 7.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

**Steg 1** Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktion:

**Steg 2** Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.

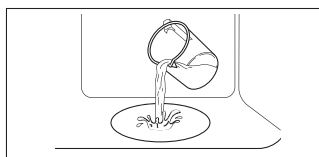


– tryck och håll inne för att aktivera funktionen: Snabbuppvärmning. Tillgänglig för vissa ugnsfunktioner.

### Ångtillagning

Se till att ugnen är kall.

#### Steg 1



Fyll ugnens bottenfördjupning med kranvat-  
ten.

#### Steg 2



Välj ångtillagnings-  
funktionen.

#### Steg 3



Ställ in temperatu-  
ren.

#### Steg 4

Förvärm den tomma  
ugnen i 10 minuter för  
att skapa fuktighet.  
Sätt in maten i ugnen.

**i** Ugnsutrymmets fördjupning rymmer 250 ml. Fyll inte på ugnens botten när ugnen är påslagen eller medan den fortfarande är varm.

### När ångtillagningen är klar:

#### Steg 1

Stäng av ugnen genom att ställa  
vredet i avstängt läge.

#### Steg 2

Öppna luckan försiktigt. Ånga som  
släpps ut kan orsaka brännskador.

#### Steg 3

Se till att ugnen är kall. Ta bort  
kvarvarande vatten från ugnsut-  
rymmets fördjupning.

## 7.2 Tillagningsfunktioner

### Tillagningsfunktion

### Program



Varmluft

För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme.



Över-/undervärme

Bakning och stekning på en ugnsnivå.



SteamBake







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



Pizza/Paj

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



Tillagningsfunktion	Program
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 Frost mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och värullar) med en krispig effekt.
 Bakning med fukt	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.
 Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Meny	Så här öppnar du menyn: Tillagningshjälp, Rengöring, Inställningar.



Varmluft, Över-/undervärme: När du ställer in temperaturen under 80 °C släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

### 7.3 Anvisningar om: Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign (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.

### 7.4 Så här ställer du in: Tillagningshjälp

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





För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:

- Matlagningstermometer

I vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare
- Medel
- Välstekt

**Tillagningshjälp - använd det för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar:**

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
			
Öppna menyn.	Välj Tillagningshjälp. Tryck på OK.	Välj maträtt. Tryck på OK.	Sätt in maträtten i ugnen. Bekräfta inställning.

## 7.5 Tillagningshjälp

### Teckenförklaring



Matlagningstermometer tillgänglig. Placera Matlagningstermometer i den tjockaste delen av maträtten. Produkten stängs av när den inställda Matlagningstermometer temperaturen är uppnådd.

### Teckenförklaring



Mängden vatten för ångfunktionen.



Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.















Ugnsnivå.

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
<b>1</b> Rostbiff, rare		2; bakplåt
<b>2</b> Rostbiff, medium	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tjocka bitar	Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
<b>3</b> Rostbiff, välstekt		
<b>4</b> Stek, medium	180 - 220 g per bit; 3 cm tjocka skivor	3; tillaga i ugnsform på galler
		Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
<b>5</b> Rostbiff/bräserad (revbensspjäll, rund, tjock flé)	1.5 - 2 kg	2; tillaga i ugnsform på galler
		Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.





Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
<b>6</b> Rostbiff, rare (långsam tillagning)		2; bakplåt
<b>7</b> Rostbiff, medium (långsam tillagning)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tjocka bitar	Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
<b>8</b> Rostbiff, välstekt (långsam tillagning)		
<b>9</b> Filé, rare (långsam tillagning)		2; bakplåt
<b>10</b> Filé, medium (långsam tillagning)	0,5-1,5kg; 5-6 cm tjocka bitar	Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
<b>11</b> Filé, genomstekt (långsam tillagning)		
<b>12</b> Kalvstek (t.ex. bog)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tjocka bitar	2; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor. Tillsätt vätska. Täckt stek.
<b>13</b> Fläskstek, hals eller bog	1.5 - 2 kg	2; tillaga i ugnsform på galler Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
<b>14</b> Pulled pork (långsam tillagning)	1.5 - 2 kg	2; bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
<b>15</b> Karré, färsk	1 - 1.5 kg; 5-6 cm tjocka bitar	2; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor.
<b>16</b> Revbensspjäll	2 - 3 kg; använd råa, 2-3 cm tunna revbensspjäll	3 långpanna Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
<b>17</b> Lammfiol med ben	1.5 - 2 kg; 7-9 cm tjocka bitar	2; tillaga i ugnsform på galler Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
<b>18</b> Hel kyckling	1 - 1.5 kg; färska	2;  200 ml; gryta på bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
<b>19</b> Halv kyckling	0.5 - 0.8 kg	3; bakplåt Använd dina favoritkryddor.
<b>20</b> Kycklingbröst	180 - 200 g per styck	2; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.
<b>21</b> Kycklinglår, färska	-	3; bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.
<b>22</b> Hel anka	2 - 3 kg	2; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet i ugnsformen. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
23	Hel gås	4 - 5 kg	2; långpanna Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.
24	Köttfärslimpa	1 kg	2; galler Använd dina favoritkryddor.
25	Hel fisk grillad	0.5 - 1 kg per fisk	2; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.
26	Fiskfilé	-	3; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor.
27	Cheesecake	-	2;  28 cm springform på galler
28	Äppelkaka	-	2;  100 - 150 ml; bakplåt
29	Äppeltarte	-	2; pajform på galler
30	Äppelpaj	-	2;  100 - 150 ml;  22 cm pajform på galler
31	Brownies	2 kg av deg	3; långpanna
32	Chokladmuffins	-	2;  100 - 150 ml; muffinsbricka på galler
33	Limpkaka	-	2; brödform på galler
34	Bakad potatis	1 kg	2; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.
35	Klyftor	1 kg	3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar.
36	Grillade grönsaker	1 - 1.5 kg	3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar.
37	Croquettes, frysta	0.5 kg	3; bakplåt
38	Pommes frites, frysta	0.75 kg	3; bakplåt
39	Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor	1 - 1.5 kg	2; stekgryta på galler
40	Potatisgratäng (rå potatis)	1 - 1.5 kg	1; stekgryta på galler Vänd rätten efter halva tillagningstiden.
41	Färsk pizza, tunn	-	2;  100 ml; bakplåt klädd med bakplåtspapper



Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
 Färsk pizza, tunn	-	 2; bakplåt täckt med bakplåtspapper
 Quiche	-	 2; bakform på galler
 Baguette/ciabatta/ ljust bröd	0.8 kg	  2;  150 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljus bröd.
 Blandkorn/rågbröd/ mörkt blandkorns- bröd i form	1 kg	  2;  150 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper / galler

## 8. KLOCKFUNKTIONER

### 8.1 Klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 Signalur	När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.
 Tillagningstid	När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stoppas.
 Tidsfördröjning	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
 Upptimer	Maximalt är 23 tim 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Slå på och stäng av Upptimer genom att välja: Meny, Inställningar.

### 8.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner


Så här ställer du in: Klockslag		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
Ändra tidpunkt genom att öppna menyn och välja Inställningar och Tid.	Ställ tiden	Tryck på: OK.

## Så här ställer du in: Signalur

### Steg 1



Tryck på: 

Displayen visar:  
0:00  


### Steg 2



Ställ in Signalur

### Steg 3



Tryck på: **OK**.

 Timern startar nedräkningen omedelbart.

## Så här ställer du in: Tillagningstid


### Steg 1




Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen.

### Steg 2



Tryck upprepade gånger på: 

Displayen visar:  
0:00  
  
STOPP

### Steg 3



Ställ in tillagningstiden.

### Steg 4



Tryck på: **OK**.

 Timern startar nedräkningen omedelbart.

## Så här ställer du in: Tidsfördröjning


### Steg 1



Välj tillagningsfunktion.

### Steg 2



Tryck upprepade gånger på: 

Displayen visar: tidpunkt  
  
START

### Steg 3



Ställ in starttiden.

### Steg 4



Tryck på: **OK**.

Displayen visar:  
--:--  
 STOPP

### Steg 5



Ställ in sluttiden.

### Steg 6



Tryck på: **OK**.

 Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.

## 9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

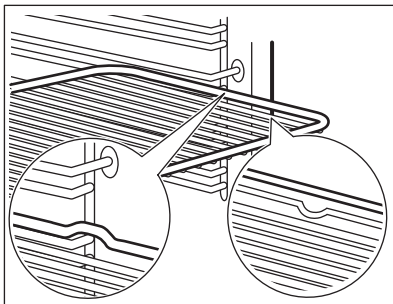
### 9.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är för också enheterna

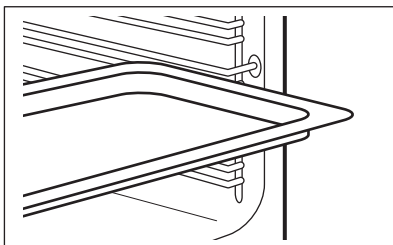
tips säkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärlet glider av.

**Galler:**

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

**Bakplåt / Djup form:**

Skjut in långpannan mellan ugnstegarnas ledskenor.



## 9.2 Matlagningstermometer

Matlagningstermometer- mäter temperaturen inuti maten.

**Två temperaturer ska ställas in:**

°C  
Ugnstemperaturen.

  
Tillagningstemperaturen.

**För bästa resultat:**

Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.

Den är inte lämplig för flytande rätter.

Under tillagning ska den vara inuti maten.

### Så här använder du: Matlagningstermometer

**Steg 1** Slå på ugnen.

**Steg 2** Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.

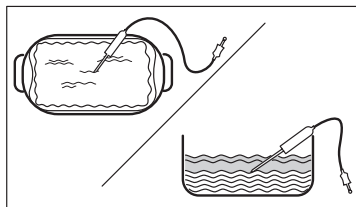
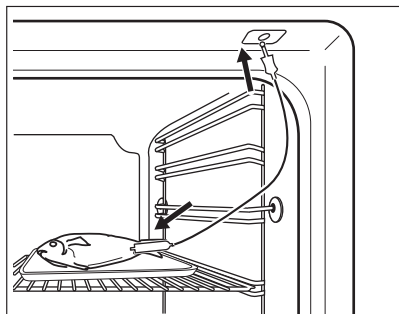
**Steg 3** Sätt in: Matlagningstermometer.

**Kött, fågel och fisk**

**Gryta**

Sätt in spetsen på Matlagningstermometer i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av Matlagningstermometer är inuti det du tillagar.

Sätt in spetsen på Matlagningstermometer exakt i mitten av grytan. Matlagningstermometer ska sitta stabilt på samma ställe under tillagningen. Använd en fast ingrediens för det. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för silikonhandtaget. Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



**Steg 4** Kontakt Matlagningstermometer i uttaget framtill i ugnen.  
På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.

**Steg 5**  - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.

**Steg 6** OK – tryck för att bekräfta.  
En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.

**Steg 7** Dra ut Matlagningstermometer kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

 **VARNING!**

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


## 10. TILLVALSFUNKTIONER


### 10.1 Knapplås

#### Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst.  
Slå på den när ugnen är avstängd – den kan inte slås på, kontrollpanelen är låst.



 OK – tryck och håll inne för att slå på funktionen.  
En ljudsignal hörs.



 OK – tryck och håll inne för att stänga av den.

 3 x  – blinkar när låset slås på.



## 10.2 Automatisk avstängning

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

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



(°C)



(tim)

250 - maximalt

3

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Tidsfördröjning.

## 10.3 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.

## 11. RÅD OCH TIPS

### 11.1 Tillagningsrekommendationer








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






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

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

### 11.2 Bakning med fukt

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

		 (°C)		 (min.)
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Fryst pizza, 0,35 kg	galler	220	2	10 - 15
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djup form	175	3	25 - 30
Sufflé, 6 st	keramiska ramekiner på galler	200	3	25 - 30
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
Viktoriakaka	gratängform på galler	170	2	40 - 50

		 (°C)		 (min.)
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	25 - 30
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mandelbiskvier, 24 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Mördegkakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Poerade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	25 - 30
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30

### 11.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

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



**Pizzaform**

Mörk, icke reflekterande  
28 cm diameter



**Ugnsform**

Mörk, icke reflekterande  
26 cm diameter



**Portionsformar**

Keramik  
8 cm diameter, 5  
cm hög










**Tårtbottenform**

Mörk, icke reflekterande  
28 cm diameter

### 11.4 Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

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

## 12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Rengöring



Rengöringsmedel

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

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt diskmedel. Applicera inte medlet på de katalytiska ytorna.



För användning varje dag

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

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



Tillbehör

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

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

### 12.2 Hur man rengör: Fördjupning i ugnsutrymmet

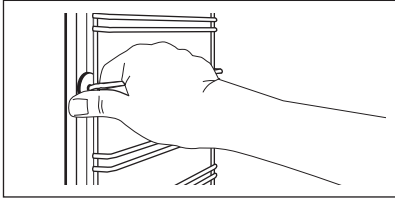
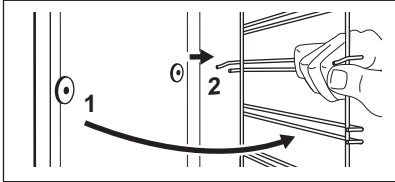
Rengör nedsänkningen i ugnsutrymmet från kalkavlagringar efter tillagning med ånga.

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Häll 250 ml vitvinsvinäger i ugnsutrymmets nedsänkning. Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.	Låt vinägern lösa upp kalkavlagringarna i omgivningstemperatur under 30 minuter.	Rengör nedsänkningen med varmt vatten och en mjuk trasa.

För funktionen: SteamBake rengör ugnen efter 5–10 användningar.

### 12.3 Hur man tar bort: Ugnsstegar / katalytiska paneler

Ta bort ugnsstegarna / katalytiska panelerna vid rengöring av ugnen.

<b>Steg 1</b>	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	
<b>Steg 2</b>	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen. Håll i den bakre delen av ugnsstegen och den katalytiska panelen. De katalytiska panelerna är inte fastsatta på ugnsväggen. De kan falla ut när du tar bort ugnsstegarna.	
<b>Steg 3</b>	Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.	
<b>Steg 4</b>	Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.	



## 12.4 Så här använder du: Katalytisk rengöring

Det finns katalytiska paneler inuti ugnen. Katalytiska paneler absorberar fett under katalys.

Fläckar eller missfärgning av den katalytiska ytan påverkar inte rengöringen.

### Rengör ugnen med katalytisk rengöring

Ta bort alla tillbehör före den katalytiska rengöringen.

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Välj Meny  / Rengöring  och tryck på OK tre gånger.	En ljudsignal hörs när rengöringen är klar. Ugnen stängs av.	När ugnen är kall, rengör den med en mjuk och fuktig trasa.

Varaktighet: 1 timme. Den katalytiska emaljen är självrengörande, rengör den inte med en trasa.

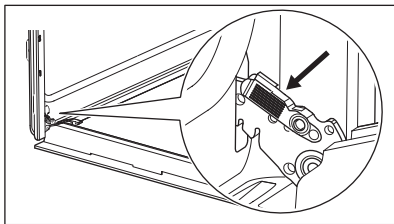
## 12.5 Hur man tar bort och installerar: Luckan

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

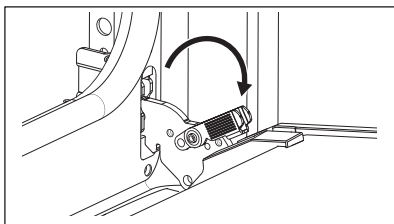
### FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

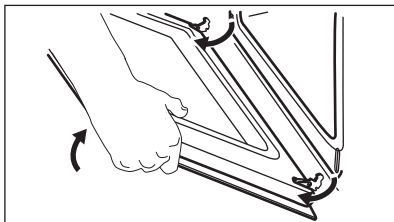
**Steg 1** Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



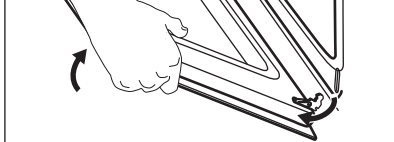
**Steg 2** Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



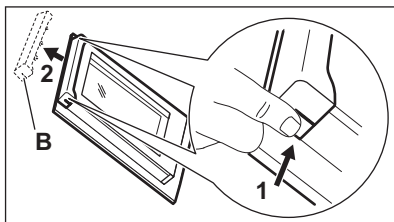
**Steg 3** Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra därefter för att ta bort luckan från sin plats.



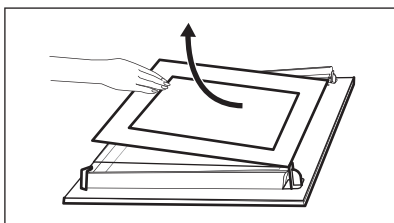
**Steg 4** Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.



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



**Steg 6** Dra lucklisten framåt för att ta bort den.



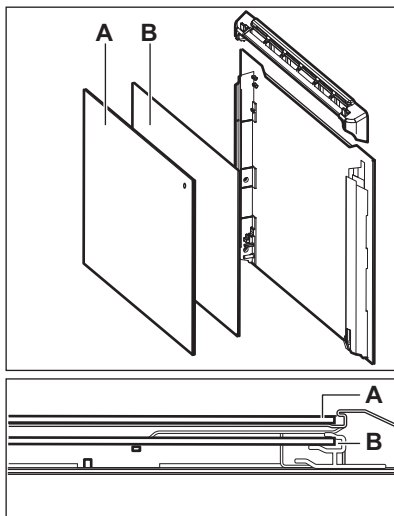
**Steg 8** Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.

**Steg 9**

När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan.

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

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

**12.6 Byte av: Lampa****⚠ VARNING!**

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

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

**Innan du byter lampan:**

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

**Bakre lampa**

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

## 13. FELSÖKNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 13.1 Vad gör jag om ...

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

<b>Ugnen slås inte på eller värms inte upp</b>	
<b>Problem</b>	<b>Kontrollera att...</b>
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.	Säkringen har inte löst ut.
Produkten värms inte upp.	Låset är avstängt.

<b>Komponenter</b>	
<b>Problem</b>	<b>Kontrollera att...</b>
Belysningen är släckt.	Bakning med fukt - är påslagen.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.
Funktionen Matlagningstermometer fungerar inte.	Kontakten till Matlagningstermometer är ordentligt isatt i uttaget.
Luckans tätning är skadad.	och använd inte produkten. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.

<b>Felkoder</b>	
<b>Displayen visar ...</b>	<b>Kontrollera att...</b>
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.	

<b>Rengöring</b>	
<b>Problem</b>	<b>Kontrollera att...</b>
Vattnet rinner ut ur bottenfördjupningen.	Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen.

### 13.2 Servicedata

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

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.



## Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

## 14. ENERGIEFFEKTIVITET

### 14.1 Produktinformation och produktinformationsblad

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	COC827X 949499572
Energieffektivitetsindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel
Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge	0.69 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmeälla	Elektricitet
Volym	72 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	33.0 kg

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

### 14.2 Energibesparing



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

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningsslist 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.

## 15. MENYSTRUKTUR

### 15.1 Meny

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
				
 - välj för att öppna Meny.	Välj alternativet i Meny strukturen och tryck på <b>OK</b> .	Välj inställningen.	<b>OK</b> - tryck för att bekräfta inställningen.	Justera värdet och tryck på <b>OK</b> .

Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

#### Meny-struktur

Tillagningshjälp 


Rengöring 


Inställningar 

#### Inställningar

01	Klockslag	Ändra	02	Ljusstyrka i display	1 - 5
03	Knappljud	1 - Pip 2 - Klick 3 - Ljud av	04	Ljudvolym	1 - 4
05	Matlagningstermometer Åtgärd	1 - Larm och stopp 2 - Larm	06	Upptimer	På/Av
07	Belysning	På/Av	08	Snabbuppvärmning	På/Av
09	Wi-Fi	På/Av	10	Automatisk fjärrstyrning	På/Av
11	Glöm nätverk	Ja/Nej	12	Demoläge	Aktiveringskod: 2468
13	Programversion	Kontrollera	14	Återställ alla inställningar	Ja/Nej

## 16. 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.

CE



867376787-A-022023