EOP601X



NO	Ovn	Bruksanvisning	2
SV	Inbyggnadsugn	Bruksanvisning	34

Electrolux

INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON....3
2. SIKKERHETSANVISNINGER....4
3. PRODUKTBESKRIVELSE....7
4. BETJENINGSPANEL....7
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK....8
6. DAGLIG BRUK....8
7. KLOKKEFUNKSJONER....10
8. BRUKE TILBEHØRET....11
9. TILLEGGSFUNKSJONER....13
10. RÅD OG TIPS....14
11. STELL OG RENGJØRING....25
12. FEILSØKING....28
13. MONTERING....30
14. ENERGIEFFEKTIV....31

VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer flere tiår med erfaring og innovasjon med seg. Genial og stilig, og den er designet med tanke på deg. Du kan være trygg på at du får gode resultater hver gang du bruker den.
Velkommen til Electrolux.
Gå inn på nettstedet vårt for å:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrer produktet ditt for å få bedre service:
www.registerelectrolux.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.
Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende data for hånden: Modell, PNC (produktnummer), serienummer.
Informasjonen finner du på typeskiltet.

⚠ Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

ⓘ Generell informasjon og tips

Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skaper som følge av feilaktig installasjon eller bruk. Ta alltid vare på instruksjonene på et tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

- 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 hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Barn mellom 3 og 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelser må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør du aktivere det.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

1.2 Generell sikkerhet

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.

- Bruk alltid grillvotter når du tar ut eller putter inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre dørglasset i stekeovnen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Om stikkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå elektriske farer.
- Overflødig søl må fjernes før pyrolytisk rengjøring. Ta ut alle deler fra ovnen.
- For å fjerne hyllestøttene, må du først trekk fronten på hyllestøtten og baksiden på hyllestøtten vekk fra sideveggene. Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigene.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette produktet.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon

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 fottøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Sidene på produktet må være på høyde med apparater eller enheter av samme høyde.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med den elektriske strømforsyningen.

2.2 Elektrisk tilkopling

ADVARSEL!
Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.

- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Ikke la nettkablene berøre eller komme nær produktets dør, spesielt ikke når døren er varm.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs, ikke koble til strømpluggen.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk egnede isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømnettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til produktet helt, før du setter støpselet i stikkontakten.
- Dette produktet er i overensstemmelse med EØS-direktivene.

2.3 Bruk

ADVARSEL!
Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Dette produktet er kun for husholdningsbruk.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når produktet er i bruk. Varm damp kan strømme ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser som inneholder 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.
- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.

ADVARSEL!
Fare for skade på produktet.

- For å unngå skade eller misfarging på emaljen:
  - sett ikke kokekar eller andre gjenstander i produktet direkte på bunnen.
  - legg ikke 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 tilleggsutstyret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill – /stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft kan forårsake permanente flekker.
- Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.
- Ha alltid stekeovnsdøren lukket når ovnen er på.
- Hvis produktet er montert bak et møbelpanel (f.eks. en dør), må du

sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbelpanel og dermed forårsake skade på produktet, dekselenheten eller gulvet. Ikke lukk møbelpanelet før apparatet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!
Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Fare for at dørglassene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte service-senteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

2.5 Pyrolytisk rengjøring

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

- Før du utfører en "pyrolytisk selvrensing"-funksjon eller "første gangs bruk"-funksjon må du fjerne følgende fra ovnsrommet:
  - eventuelle overflødige matrester, olje eller fettsøl/-avleiringer.
  - alle objekter som kan fjernes (inkludert hyller, sideskinner osv. som ble levert med produktet) og særlig gryter, panner, brett, redskaper osv. med non-stick-belegg.
- Les nøye alle instruksjoner for pyrolytisk rengjøring.
- Hold barn unna produktet når den pyrolytiske rengjøring er i bruk. Produktet blir svært varmt og varm luft slippes ut av kjøleventilene i fronten.
- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
  - sørge for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
  - sørge for god ventilasjon under og etter første gangs bruk ved maksimum temperaturdrift.
- I motsetning til mennesker, kan noen fugler og krypdyr være ekstremt følsomme for potensiell røyk som frigis under rengjøringen av pyrolytiske ovner.
  - Hold alle kjæledyr (spesielt fugler) borte fra produktet under og etter hver pyrolytiske rengjøring, og bruk først maksimal temperatur i et godt ventilert område.
- Små kjæledyr kan også være svært følsomme for temperaturendringer i nærheten av pyrolytiske ovner, når det pyrolytiske selvrengjøringsprogrammet brukes.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr, osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring i pyrolytiske ovner, og kan også være en kilde for et lavt nivå skadelige gasser.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester, er ikke skadelig for mennesker, inkludert spedbarn eller personer med medisinske tilstander.

2.6 Innvendig belysning

ADVARSEL!
Fare for elektrisk støt.

- Typen lyspære eller halogenlampe som brukes i dette produktet er kun for husholdningsprodukter. Skal ikke brukes til vanlig belysning.

- Koble strømmen fra produktet før du skifter lyspære.
- Bruk bare lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.7 Service

- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

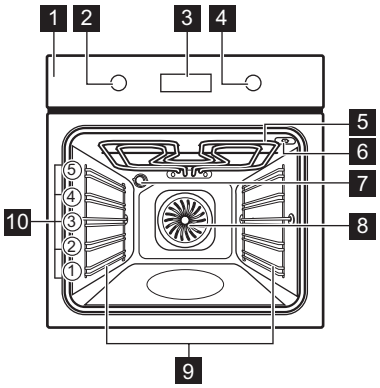
2.8 Avfallsbehandling

ADVARSEL!
Fare for skade og kvelning.

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

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



1 Betjeningspanel
2 Bryter for ovnsfunksjoner
3 Display
4 Bryter for temperaturen
5 Varmeelement
6 Kontakt til steketermometer
7 Ovnslampe
8 Vifte
9 Uttakbare brettstiger
10 Brettplasseringer

3.2 Tilbehør

- **Rist**
  Til kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
  Til kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**
  Til baking og steking eller som panne for å samle opp fett.
- **Kakebrett**
  For rundstykker, saltkringler og småbakst.
- **Steketermometer for kjernetemperatur**
  For å måle hvor langt maten har kommet i stekeprosessen.

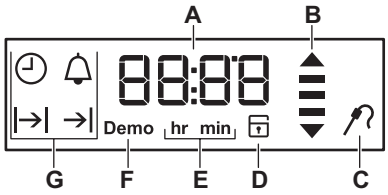
4. BETJENINGSPANEL

4.1 Knapper

Sensor felt / Knapp	Funksjon	Beskrivelse
—	MINUS	For å stille inn tiden.
⏲	KLOKKE	For å stille inn en klokkefunksjon.

Sensor felt / Knapp	Funksjon	Beskrivelse
+	PLUSS	For å stille inn tiden.

4.2 Display



A. Timer / Temperatur
B. Varme opp og restvarmeindikator
C. Steketermometer (kun på noen modeller)
D. Elektronisk dørlås (kun på noen modeller)
E. Timer/minutter
F. Demofunksjon (bare utvalgte modeller)
G. Klokkefunksjoner

5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Se «Klokkefunksjoner» for å stille inn nytt klokkeslett.

5.1 Første gangs rengjøring

Fjern alt tilbehør og alle uttakbare brettstiger fra ovnen.

Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".

Rengjør ovnen og alt tilbehør før første gangs bruk.
Sett tilbehøret og den avtagbare hyllestøtten tilbake i den opprinnelige posisjonen.

5.2 Forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

1. Velg ovnsfunksjon og maksimal temperatur.
2. La ovnen være i bruk i 1 time.
3. Velg ovnsfunksjonen og angi maksimal temperatur.
4. La ovnen være i bruk i 15 minutter.
5. Slå ovnen av og la den avkjøle.

Tilbehør kan bli varmere enn vanlig.
Ovnen kan avgi lukt og røyk. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Skjult lås

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

6.2 Ovnsfunksjoner

Ovnsfunksjon	Påføring
0 Av-posisjon	Ovnen er av.

Ovnsfunksjon	Påføring
 Ekte Varmluft	For å bake på opptil tre brettplasseringer samtidig og for å tørke mat. Still ovnens temperatur på 20 – 40 °C lavere enn for over-/undervarme Over-/Undervarme.
 Over-/Undervarme (Over-/Under Varme)	For å bake og steke på én brettplassering.
 Varmluft Med Fukt	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. For matlagningsinstruksjonene, se kapitlet "Råd og tips", Varmluft Med Fukt. Stekeovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og for å sikre at ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Bruk av restvarme. Varmeeffekten kan reduseres. For generelle anbefalinger for energibesparelser, se kapittelet «Energieffektivitet», energibesparelser.Denne funksjonen ble brukt for å overholde energieffektivitetsklasse i henhold til EN 60350-1. Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.
 Max. Grill	For å grille større mengder flate matvarer og for å riste brød.

Ovnsfunksjon	Påføring
 Gratinering Med Vifte	For å steke store steker eller fjærkre på én brettplassering. For å gratinere og brune.
 Pizzafunksjon	Til å steke pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.
 Kjøtt	For å tilberede svært møre og saftige steker.
 Hold Varm	For å holde mat varm.
 Tine	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tiden det tar å tine avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.
 Pyrolyse	For å slå på pyrolytisk rengjøring av ovnen. Denne funksjonen brenner av gjenværende smuss i ovnen.

6.3 Stille inn en oppvarmingsfunksjon

1. Vri på knappen for varmefunksjonene for å velge en ovnsfunksjonene.
2. Vri på kontrollvelgeren for å velge temperatur .

Lampen lyser når ovnen er i bruk.

3. For å slå ovnen av slår du bryterne til av-posisjon.

6.4 Oppvarmingsindikator

Når ovnsfunksjonen er i drift, vil linjene i -displayet dukke opp én etter én når temperaturen i ovnen øker, og de forsvinner når den minker.

7. KLOKKEFUNKSJONER

7.1 Tabell over klokkefunksjoner

Klokkefunksjon	Bruksområde
KLOKKE-SLETT	For å vise eller endre klokkeslett. Du kan bare endre klokkeslettet når ovnen er avslått.
STEKETID	For å velge hvor lenge ovnen virker. Brukes kun når varmefunksjonen er stilt inn.
SLUTT	Å stille inn når ovnen slås av. Brukes kun når varmefunksjonen er stilt inn.
STARTTIDS-FORVALG	For å kombinere STEKETID og FERDIGTID.
VARSELUR	Brukes for innstilling av varseluret. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av ovnen. Du kan stille inn VARSELURET når som helst, selv hvis ovnen er slått av.
00:00 STOPPE-KLOKKE	Hvis du ikke bruker andre klokkefunksjoner, tidsuret med opptelling overvåke automatisk hvor lang tid ovnen virker. Det starter straks ovnen slås på. Tidsuret med opptelling kan brukes med funksjonene: STEKETID, FERDIGTID, kjernetemperatursensor.

7.2 Stille inn og endre klokkeslett

Etter første tilkobling til strøm, vent til displayet viser **hr** og "**12:00**". "**12**" blinker.

1. Trykk på + eller − for å stille inn timene.
2. Trykk ⏲ for å bekrefte og stille inn minutter.

Displayet viser **min** og innstilt time. "**00**" blinker.

3. Trykk på + eller − for å stille gjeldende minutter.
4. Trykk på ⏲ for å bekrefte, ellers blir det angitte klokkeslettet lagret automatisk etter 5 sekunder.

Displayet viser den nye tiden.

Trykk på ⏲ gjentatte ganger, helt til indikatoren for klokkeslett 🕘 blinker i displayet for å endre klokkeslettet.

7.3 Stille inn STEKETID-funksjon

1. Velg en varmefunksjon.
2. Trykk på ⏲ gjentatte ganger til |→| begynner å blinke.
3. Trykk på + eller − for å stille inn minutter og timer. Trykk på ⏲ for å bekrefte.

Ved innstilt steketid høres et signal i 2 minutter. |→| og tidsinnstilling blinker i displayet. Ovnen slår seg av automatisk.

4. Trykk på en knapp eller åpne ovnsdøren for å stoppe signalet.
5. Vri knappen til av-stillingen.

7.4 Stille inn FERDIGTID-funksjonen

1. Velg en varmefunksjon.
2. Trykk på ⏲ gjentatte ganger til →| begynner å blinke.
3. Trykk på + eller − for å stille inn timer og minutter. Trykk på ⏲ for å bekrefte.

Ved innstilt steketid høres et signal i 2 minutter. →| og tidsinnstilling blinker i displayet. Ovnen slår seg av automatisk.

4. Trykk på en knapp eller åpne ovnsdøren for å stoppe signalet.
5. Vri knappen til av-stillingen.

7.5 Velge TIDSFORSINKELSE

1. Velg en varmefunksjon.
2. Trykk på ⏲ gjentatte ganger til |→| begynner å blinke.
3. Trykk på + eller — for å stille minutter og timer for STEKETID.
   Trykk på ⏲ for å bekrefte.
   →| blinker i displayet.
4. Trykk på + eller — for å stille inn timer og minutter for FERDIGTID.
   Trykk ⏲ for å bekrefte. Displayet viser |→|→| og innstilt temperatur.

Ovnen slår seg automatisk på senere, fungerer bare i en innstilt STEKETID og stopper ved innstilt FERDIGTID.
Ved innstilt steketid høres et signal i 2 minutter. →| og tidsinnstilling blinker i displayet. Ovnen slår seg av.

5. Trykk på en knapp eller åpne ovnsdøren for å stoppe signalet.
6. Vri knappen til av-stillingen.

7.6 Stille inn Varselur

Varselur kan både stilles inn når ovnen er slått av og på.

1. Trykk på ⏲ gjentatte ganger til 🔔 begynner å blinke.
2. Trykk på + eller — for å stille sekunder og deretter minutter. Når du velger en tid som er lenger enn 60 minutter, vil **hr** blinke i displayet.
3. Juster timene.
4. VARSELURET starter automatisk etter 5 sekunder. Når 90 % av tiden har gått, høres et signal.
5. Når den valgte tiden slutter, høres et signal i to minutter. "**00:00**" og 🔔 blinker i displayet. Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.

7.7 STOPPEKLOKKE

For å tilbakestille tidsuret med opptelling, må du trykke og holde + og — inne. Tidsuret med opptelling starer opptellingen.

8. BRUKE TILBEHØRET

⚠ **ADVARSEL!**
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Bruke steketermometeret

Steketermometeret måler kjernetemperaturen i kjøttet. Når kjøttet er på den innstilte temperaturen, slås ovnen av.

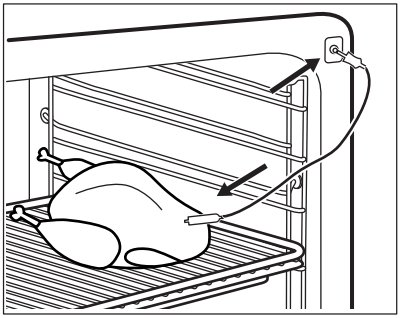
To temperaturer må stilles inn:

- Stekeovnstemperaturen. Se steketabellen.
- Kjernetemperaturen. Se tabell for steketermometeret.

⚠ **FORSIKTIG!**
Bruk bare steketermometeret som følger med ovnen eller originale reservedeler.

1. Velg ovnsfunksjon og ovnstemperatur.
2. Sett spissen på steketermometeret (med symbolet 🌡 på håndtaket) midt i kjøttet.

3. Sett pluggen til steketermometeret i kontakten på toppen av ovnsrommet.



Forsikre deg om at steketermometeret sitter i kjøttet og i stikkontakten under tilberedningen. Når du bruker steketermometeret for første gang, er standard kjernetemperatur 60 °C. Mens blinker, kan du endre standard kjernetemperatur med temperaturbryteren.

Displayet viser symbolet til steketermometeret og standard kjernetemperatur.

4. Trykk for å lagre den nye kjernetemperaturen eller vent i 10 sekunder, slik at innstillingen lagres automatisk.

Den nye innstilte kjernetemperatur vises i displayet neste gang du bruker steketermometeret.

Når kjøttet har nådd innstilt kjernetemperatur, blinker symbolet for steketermometeret og standard kjernetemperatur blinker. Et signal høres i 2 minutter.

5. Trykk på en knapp eller åpne ovnsdøren for å stoppe signalet.
6. Ta steketermometeret ut av kontakten. Ta kjøttet ut av ovnen.
7. Slå ovnen av.

ADVARSEL!
Vær forsiktig når du fjerner spissen og pluggen til steketermometeret. Steketermometeret er varmt. Fare for brannskader.

Hver gang du setter steketermometeret i kontakten, må du stille inn kjernetemperatur igjen. Du kan ikke velge steketid og ferdigtid.

Når ovnen kalkulerer foreløpig steketid for første gang, vil symbolet — blinke i displayet. Displayet viser varighet på tilberedningsprosessen når beregningen er ferdig. Beregningene vil kjøre i bakgrunnen under tilberedningen, og steketidsverdien kan oppdateres i displayet hvis nødvendig.

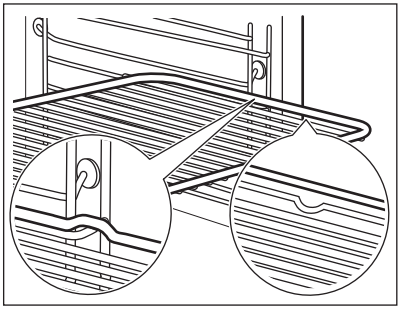
Du kan endre temperaturen når som helst i løpet av tilberedningsprosessen:

1. Trykk på :
   - én gang – displayet viser den valgte kjernetemperaturen. Den kan ved behov endres innenfor 5 sekunder.
   - to ganger – displayet viser gjeldende ovnstemperatur.
   - tre ganger – displayet viser den valgte ovnstemperaturen. Den kan ved behov endres innenfor 5 sekunder. Denne informasjonen er bare tilgjengelig i løpet av oppvarmingsfasen.
2. Drei termostatbryteren for å endre temperaturen.

8.2 Sette på plass tilbehøret

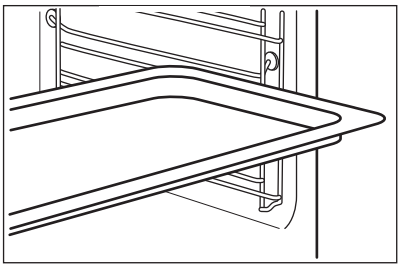
Rist:

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



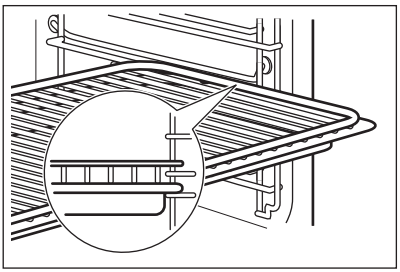
Stekebrett/ langpanne:

Skyv stekebrettet /langpannen inn i sporene på brettstigene.



Rist og stekebrett / langpanne sammen:

Skyv stekebrettet / langpannen mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.



Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene hindrer også de i å tippe. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

9. TILLEGGSFUNKSJONER

9.1 Bruke barnesikringen

Når barnelåsen er på ovnen, kan den ikke slås på ved et uhell.

1. Sørg for at bryteren for ovnsfunksjoner er i av-posisjonen.
2. Trykk og hold og samtidig i to sekunder.

Signalet lyder. SAFE og vises på skjermen. Døren er låst.

Symbolet vises også på displayet når Pyrolyse-funksjonen er i gang.

For å slå av barnelåsen, gjenta trinn 2.

9.2 Restvarmeindikator

Når du slår av ovnen, viser displayet restvarmeindikatoren hvis temperaturen i ovnen er over 40 °C.

9.3 Slår seg av automatisk

Av sikkerhetstilsyn slår produktet seg av automatisk etter en tid om en ovnsfunksjon er i drift og du ikke endrer noen innstillinger.

Temperatur (°C)	Utkoblingstid (t)
30 – 115	12,5
120 – 195	8,5
200 – 245	5,5
250 – maksimum	3

Etter en automatisk utkobling, trykk på hvilken som helst knapp for å slå på produktet igjen.

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: steketermometer, Belysning, Steketid, Ferdigtid.

9.4 Kjølevifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnens overflater kalde. Når du slår av ovnen, er kjøleviften aktiv til ovnen er kjølt ned.

9.5 Sikkerhetstermostat

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

10. RÅD OG TIPS

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskrift, samt mengde og kvalitet på ingrediensene som brukes.

10.1 Råd om tilberedning

Stekeovnen har fem innskyvningsposisjoner.

Tell hylleposisjonene fra bunnen av ovnen.

Ovnen kan muligens steke på en annen måte enn den gamle ovnen gjorde. Oversikten nedenfor inneholder standardinnstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleposisjon.

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

Ovnen har et spesielt system som gjør at luften sirkulerer og hele tiden resirkulerer dampen. Dette systemet gjør det mulig å tilberede maten med damp, slik at den blir myk inni og sprø utenpå. Tilberedningstiden og strømforbruket reduseres.

Bake kaker
Ikke åpne ovnsdøren før 3/4 av steketiden er gått.

Hvis du bruker to stekebrett samtidig, må du la et nivå skille dem.

Tilberedning av fisk og kjøtt
Bruk en stekepanne som er beregnet på svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.

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

For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsetter du litt vann i stekepannen. For å unngå røykkondens, tilsett vann hver gang vannet tørker opp.

Steketider
Steketider er avhengig av typen mat, konsistens og mengde.

I begynnelsen, må du følge med på maten du tilbereder. Finn de beste innstillingene (varmeinnstilling, tilberedningstid, osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene du bruker sammen med dette produktet.

10.2 Baking og steking

Kaker

Mat	Over-/Under Varme		Ekte Varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Oppskrifter med sammenvispede ingredienser	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	I en kakeform
Mørdeig	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	I en kakeform

Mat	Over-/Under Varme		Ekte Varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Buttermilkostekake	170	1	165	2	80 - 100	I en kakeform på 26 cm
Eplepai (eplepai)[1)]	170	2	160	2 (venstre og høyre)	80 - 100	I to kakeformer på 20 cm på en rist
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	På et stekebrett
Syltetøyterte	170	2	165	2 (venstre og høyre)	30 - 40	I en kakeform på 26 cm
Formkake	170	2	150	2	40 - 50	I en kakeform på 26 cm
Julekake / fruktkake[1)]	160	2	150	2	90 - 120	I en kakeform på 20 cm
Plommekake[1)]	175	1	160	2	50 - 60	I en brødform
Småkaker - ett nivå[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	På et stekebrett
Småkaker - to nivåer[1)]	–	–	140 - 150	2 og 4	25 - 35	På et stekebrett
Småkaker - tre nivåer[1)]	–	–	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	På et stekebrett
Kjeks/ gjærbakst - ett nivå	140	3	140 - 150	3	25 - 45	På et stekebrett
Kjeks/ gjærbakst - to nivåer	–	–	140 - 150	2 og 4	35 - 40	På et stekebrett
Kjeks/ gjærbakst - tre nivåer	–	–	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	På et stekebrett

Mat	Over-/Under Varme		Ekte Varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Marengs - ett nivå	120	3	120	3	80 - 100	På et stekebrett
Marengs - to nivåer[1)]	–	–	120	2 og 4	80 - 100	På et stekebrett
Boller[1)]	190	3	190	3	12 - 20	På et stekebrett
Eclairs - ett nivå	190	3	170	3	25 - 35	På et stekebrett
Eclairs- to nivåer	–	–	170	2 og 4	35 - 45	På et stekebrett
Terter	180	2	170	2	45 - 70	I en kakeform på 20 cm
Fruktkake	160	1	150	2	110 - 120	I en kakeform på 24 cm
Victoria-sandwich[1)]	170	1	160	2 (venstre og høyre)	30 - 50	I en kakeform på 20 cm

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

Brød og pizza

Mat	Over-/Under Varme		Ekte Varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Formbrød[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 stykker á 500 gr. per stk.
Rugbrød	190	1	180	1	30 - 45	I en brødform
Rundstykker[1)]	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	6 - 8 små gjærbakst på et stekebrett

Mat	Over-/Under Varme		Ekte Varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Pizza[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	I et stekebrett eller en grill – / stekepanne
Scones[1)]	200	3	190	3	10 - 20	På et stekebrett

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

Gratenger

Mat	Over-/Under Varme		Ekte Varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Makaronigrateng	200	2	180	2	40 - 50	I en form
Grønnsakspudding	200	2	175	2	45 - 60	I en form
Quiche[1)]	180	1	180	1	50 - 60	I en form
Lasagne[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form
Cannelloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

Kjøtt

Mat	Over-/Under Varme		Ekte Varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Storfekjøtt	200	2	190	2	50 - 70	På en rist
Svinekjøtt	180	2	180	2	90 - 120	På en rist
Kalvekjøtt	190	2	175	2	90 - 120	På en rist

Mat	Over-/Under Varme		Ekte Varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Engelsk roastbiff, lett stekt – rød	210	2	200	2	50 - 60	På en rist
Engelsk roastbiff, medium – rosa	210	2	200	2	60 - 70	På en rist
Engelsk roastbiff, godt stekt – grå	210	2	200	2	70 - 75	På en rist
Svinekjøtt	180	2	170	2	120 - 150	Med skorpe
Svineskank	180	2	160	2	100 - 120	2 stk
Lammekjøtt	190	2	175	2	110 - 130	Lår
Kylling	220	2	200	2	70 - 85	Hel
Tyrkia	180	2	160	2	210 - 240	Hel
And	175	2	220	2	120 - 150	Hel
Gås	175	2	160	1	150 - 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 - 80	Skåret i skiver
Vill Kanin	190	2	175	2	150 - 200	Skåret i skiver
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Hel

Fisk

Mat	Over-/Under Varme		Ekte Varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Ørret/ brasme	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fisk
Tunfisk/ laks	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileter

10.3 Min. Grill

Velg maksimumstemperatur.

Forvarm ovnen i 3 minutter.

Bruk den fjerde brettplasseringen.

Mat	Antall		Tid (min)	
	Deler	Mengde (kg)	1. side	2. side
Fileter	4	0,8	12 – 15	12 – 14
Biffer	4	0,6	10 – 12	6 – 8
Pølser	8	-	12 – 15	10 – 12
Svinekoteletter	4	0,6	12 – 16	12 – 14
Kylling (delt i 2)	2	1	30 – 35	25 – 30
Spyd	4	-	10 – 15	10 – 12
Kyllingbryst	4	0,4	12 – 15	12 – 14
Hamburger	6	0,6	20 – 30	-
Fiskefilét	4	0,4	12 – 14	10 – 12
Grillsmørbrød	4 – 6	-	5 – 7	-
Ristet brød	4 – 6	-	2 – 4	2 – 3

10.4 Gratinering Med Vifte

Bruk den første eller den andre brettplasseringen.

Storfekjøtt
Forvarm ovnen.

For å beregne steketid ganger man tid angitt i tabellen nedenfor med centimeter tykkelse på fileten.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)
Roastbiff eller filetstek, lett stekt	190 – 200	5 – 6
Roastbiff eller filetstek, medium	180 – 190	6 – 8
Roastbiff eller filet, godt stekt	170 – 180	8 – 10

Svinekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)
Skulder, nakke, skinkeknoke, 1 – 1,5 kg	160 – 180	90 – 120
Kotelett, ribbe, 1 – 1,5 kg	170 – 180	60 – 90
Kjøttpudding, 0,75 kg – 1 kg	160 – 170	50 – 60
Svineknoke (forhåndskokt), 0,75 kg – 1 kg	150 – 170	90 – 120

Kalvekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)
Kalvestek, 1 kg	160 – 180	90 – 120
Knoke av kalv, 1,5 – 2 kg	160 – 180	120 – 150

Lammekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)
Lammestek med ben, lammestek, 1 – 1,5 kg	150 – 170	100 – 120
Lammesadel med ben, 1 – 1,5 kg	160 – 180	40 – 60

Fjærkre

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)
Stykker av fjærkre, 0,2–0,25 kg hver	200 – 220	30 – 50
Halv kylling, 0,4 – 0,5 kg hver	190 – 210	35 – 50
Kylling, høns, 1 – 1,5 kg	190 – 210	50 – 70
And, 1,5 – 2 kg	180 – 200	80 – 100
Gås, 3,5 – 5 kg	160 – 180	120 – 180
Kalkun, 2,5 – 3,5 kg	160 – 180	120 – 150
Kalkun, 4 – 6 kg	140 – 160	150 – 240

Fisk (dampet)

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)
Hel fisk, 1 – 1,5 kg	210 – 220	40 – 60

10.5 Varmluft Med Fukt

Følg forslagene i tabellen nedenfor for best mulig resultat.

Mat	Tilbehør	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Tid (min)
Søt gjærbakst, 12 stykker	stekebrett eller langpanne	180	2	20 – 30
Rundstykker, 9 stykker	stekebrett eller langpanne	180	2	30 – 40
Frossenpizza, 0,35 kg	rist	220	2	10 – 15
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	25 – 35
Brownie	stekebrett eller langpanne	175	3	25 – 30

Mat	Tilbehør	Temperatur (°C)	Skuffplas-sering	Tid (min)
Sufflè, 6 stykker	keramisk ildfast form på rist	200	3	25 – 30
Puddingbase	gratengbase på rist	180	2	15 – 25
Victoriasandwich	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	pizzaform 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
Cookies, 16 stykker	stekebrett eller langpanne	180	2	20 – 30
Makroner, 20 stykker	stekebrett eller langpanne	180	2	25 – 35
Muffins, 12 stykker	stekebrett eller langpanne	170	2	30 – 40
Smakfull butterdeig, 16 stykker	stekebrett eller langpanne	180	2	25 – 30
Kjeks med liten skorpe, 20 stykker	stekebrett eller langpanne	150	2	25 – 35
Småkaker, 8 stykker	stekebrett eller langpanne	170	2	20 – 30
Posjerte grønnsaker, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 – 45
Vegetariansk omelett	pizzaform på rist	200	3	25 – 30
Grønnsaker, middelhav 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	25 – 30

10.6 Tine

Mat	Mengde (kg)	Opptinings-tid (min)	Ettertiningstid (min)	Kommentarer
Kylling	1,0	100 – 140	20 – 30	Legg kyllingen på et omvendt tefat på en stor tallerken. Snu etter halve steketiden.
Kjøtt	1,0	100 – 140	20 – 30	Snu etter halve steketiden.
Kjøtt	0,5	90 – 120	20 – 30	Snu etter halve steketiden.
Ørret	1,50	25 – 35	10 – 15	–
Jordbær	3,0	30 – 40	10 – 20	–
Smør	2,5	30 – 40	10 – 15	–
Fløte	2 x 2,0	80 – 100	10 – 15	Kremfløten kan piskes når den fremdeles er en tanke frossen.
Bløtkake	1,4	60	60	–

10.7 Tørking - Ekte Varmluft

Bruk brett som er belagt med bakepapir eller annet som tåler fett.

For et bedre resultat, stopp ovnen halvveis i tørketiden, åpne døren og la den kjøle seg ned en natt for å fullføre tørkingen.

Grønnsaker
Bruk den tredje brettplasseringen for ett brett.

For 2 brett bruker du den første og fjerde brettplasseringen.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Suppegrønnsaker	60 - 70	5 - 6
Sjampinjonger	50 - 60	6 - 8
Urter	40 - 50	2 - 3

Frukt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Plommer	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Epleskiver	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pærer	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.8 Tabell for steketermometer

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)
Kalvekjøtt	75 – 80
Kalveknoke	85 – 90
Engelsk roastbiff, lett stekt – rød	45 – 50
Engelsk roastbiff, medium – rosa	60 – 65
Engelsk roastbiff, godt stekt – grå	70 – 75
Svinekjøtt	80 – 82
Svinekjøtt	75 – 80
Lammekjøtt	70 – 75
Kylling	98
Vill Kanin	70 – 75
Ørret/brasme	65 – 70
Tunfisk/laks	65 – 70

10.9 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

Mat	Funksjon	Tilbehør	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Tid (min)	Kommentarer
Liten kake	Over-/Undervarme	Stekebrett	3	170	20 – 30	Plasser 20 småkaker per bakebrett.
Liten kake	Ekte Varmluft	Stekebrett	3	150 – 160	20 – 35	Plasser 20 småkaker per bakebrett.
Liten kake	Ekte Varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 – 160	20 – 35	Plasser 20 småkaker per bakebrett.
Eplepai	Over-/Undervarme	Rist	2	180	70 – 90	Bruk to bokser (20 cm diameter), diagonalt forskjøvet.

Mat	Funksjon	Tilbehør	Skuff-plas-se-ring	Tem-pera-tur (°C)	Tid (min)	Kommentarer
Eplepai	Ekte Varm-luft	Rist	2	160	70 – 90	Bruk to bokser (20 cm diame-ter), diagonalt forskjøvet.
Formka-ke	Over-/ Undervar-me	Rist	2	170	40 – 50	Bruk en kake-form (26 cm dia-meter). Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formka-ke	Ekte Varm-luft	Rist	2	160	40 – 50	Bruk en kake-form (26 cm dia-meter). Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formka-ke	Ekte Varm-luft	Rist	2 og 4	160	40 – 60	Bruk en kake-form (26 cm dia-meter). Diagonalt forskjøvet. Forvarm ovnen i 10 minutter.
Kortbrød	Ekte Varm-luft	Steke-brett	3	140 – 150	20 – 40	–
Kortbrød	Ekte Varm-luft	Steke-brett	2 og 4	140 – 150	25 – 45	–
Kortbrød	Over-/ Undervar-me	Steke-brett	3	140 – 150	25 – 45	–
Ristet brød 4 – 6 stykker	Min. Grill	Rist	4	maks.	2 – 3 minutter første side, 2 – 3 minutter på den andre siden	Forvarm ovnen i 3 minutter.
Biffbur-ger 6 styk-ker, 0,6 kg	Min. Grill	Rist og langpan-nen	4	maks.	20 – 30	Plasser risten på fjerde nivå og langpannen på ovnens tredje ni-vå. Snu maten halvveis inn i ste-ketiden. Forvarm ovnen i 3 minutter.

11. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

Rengjør ovnens forside med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

For å rengjøre metalloverflater, bruk et dedikert vaskemiddel.

Rengjør ovnsinteriøret etter hver bruk. Fettoppsamling eller andre matrester kan føre til brann. Risikoen er høyere for grillpannen.

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.

Rengjør hardnakket smuss med ovnsrens.

Hvis du har tilbehør med slippbelegg, må du ikke rengjøre det med slipende vaskemidler, skarpe redskaper eller i oppvaskmaskin. Det kan forårsake skade på slippbelegget.

Fuktighet kan kondensere inne i ovnen eller på glasspanelene på døren. For å redusere kondensen, kan du la ovnen stå på i 10 minutter før du setter inn maten.Rens fuktigheten fra sporet etter bruk hver gang.

11.2 Ovner i rustfritt stål eller aluminium

Rengjør ovnsdøren kun med en våt klut eller svamp. Tørk av med en myk klut.

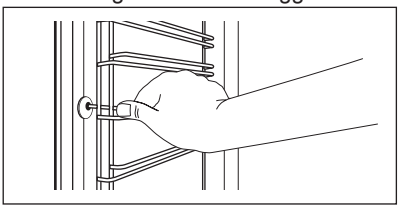
Du må aldri bruke stålull, syre eller skurende produkter, da de kan skade overflaten. Rengjør ovnens betjeningspanel på samme måte.

11.3 Fjerne hyllestøttene

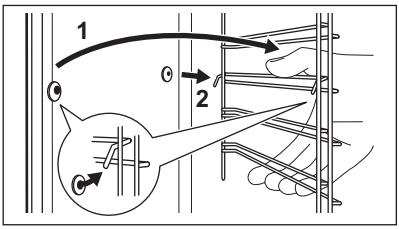
Fjern hylestøttene.

FORSIKTIG!
Vær forsiktig når du fjerner ovnsstigene.

1. Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen.



2. Trekk den bakre delen av ovnsstigene ut fra veggen og ta den ut.



Monter tilleggsutstyret som er blitt fjernet i omvendt rekkefølge.

11.4 Pyrolyse

FORSIKTIG!
Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.

Ikke start den pyrolytiske rengjøringen om du ikke har lukket ovnsdøren helt. På enkelte modeller viser displayet "C3" når denne feilen oppstår.

ADVARSEL!
Ovnen blir svært varm. Fare for brannskader.

FORSIKTIG!
Hvis det er andre produkter montert i samme kabinett, må du ikke bruke disse når pyrolysefunksjonen er aktivert. Dette kan skade produktet.

1. Tørk av hulrommet med en våt og myk klut.

2. Rengjør dørens innside med varmt vann for å unngå at rester brenner seg fast på grunn av den varme luften.
3. Sett på pyrolyse-funksjonen. Se etter i kapitlet "Daglig bruk», «Ovnfunksjoner».
4. Når |→| blinker, trykk på + eller — for å stille inn pyrolysevarighet:

Tilvalg	Beskrivelse
P1	Lett rengjøring. Steketid: 1 t.
P2	Normal rengjøring. Steketid: 1 t 30 min.

Trykk på ⏻ eller vri temperaturbryteren for å begynne pyrolysen.
Du kan bruke Sluttfunksjonen for å velge starttid for rengjøringen.
Under pyrolyse er ovnslampen slått av.

5. Når ovnen står på den innstilte temperaturen, låses døren. Displayet viser 🔒 og linjene på varmeindikatoren til døren låses opp. For å stoppe pyrolyserengjøringen før den er ferdig, må du dreie bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjon ("OFF").
6. Etter at selvrengjøringen med pyrolyse er ferdig, viser displayet klokkeslettet. Ovnsdøren forblir låst.
7. Døren kan åpnes så snart ovnen er avkjølt.

11.5 Husk å rengjøre

For å minne deg på at pyrolytisk rengjøring er nødvendig vil PYR blinke i displayet i 10 sekunder etter aktivering og deaktivering av ovnen.

Påminneren for "Husk å rengjøre!" slukkes:
- etter at pyrolysen er ferdig.
- hvis du trykker på + og — samtidig mens PYR blinker i displayet.

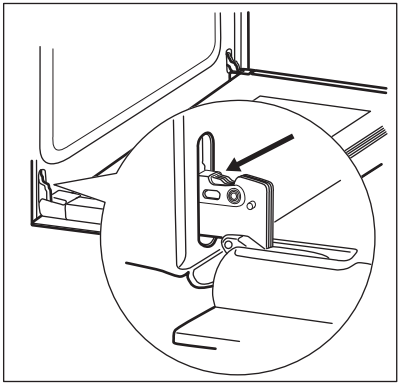
11.6 Fjerning og montering av døren

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

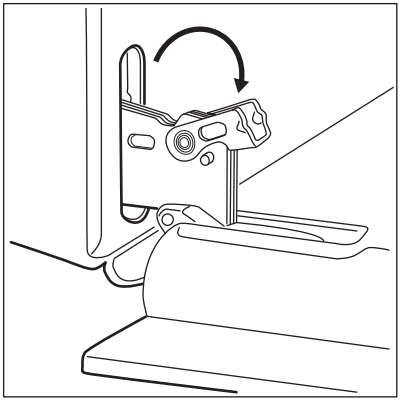
Ovnsdøren kan smelle igjen hvis du prøver å ta ut glassene før du fjerner ovnsdøren.

FORSIKTIG!
Ikke bruk ovnen uten glassene.

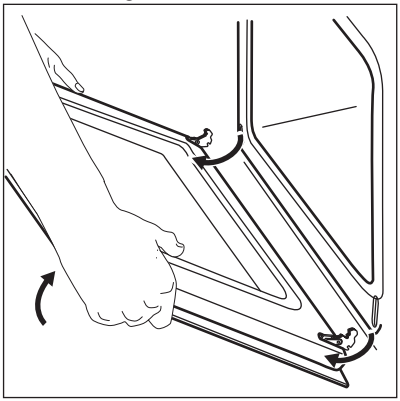
1. Åpne døren helt og hold begge hengsler.



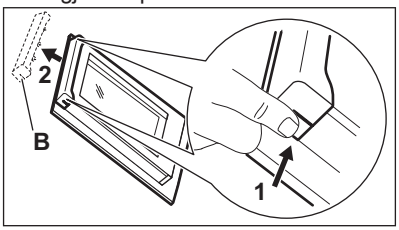
2. Løft og drei spakene helt på begge hengsler.



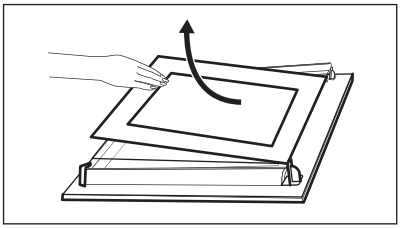
3. Lukk ovnsdøren til første åpne posisjon. Trekk og løft så døren utover og ta den ut av holderen.



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



6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold dørens glass på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut én etter en. Begynn med det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.

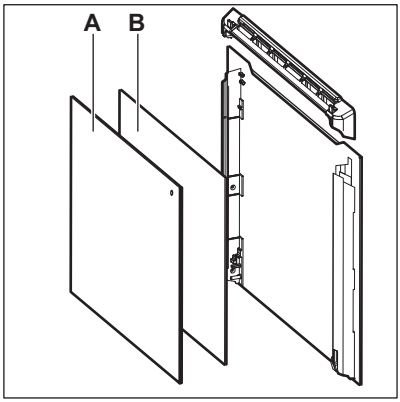


8. Rengjør glassene med vann og såpe. Tørk glasspanelet omhyggelig. Ikke rengjør glassene i oppvaskmaskinen.

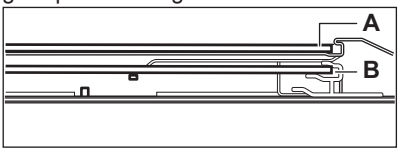
Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.

Pass på at du setter glassene (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 midterste glasspanelet riktig i holderne.



11.7 Skifte lyspære

ADVARSEL!
Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

1. Slå ovnen av.

Vent til ovnen er avkjølt.

2. Koble fra strømtilførselen til ovnen.
3. Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

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

Baklampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.
2. Rengjør lampedekselet.

3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C .
4. Monter glassdekselet.

12. FEILSØKING

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene ovnen.	Ovnen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Sjekk om produktet er koblet til strømnettet på riktig måte (se koblingsskjema).
Ovnen blir ikke varm.	Stekeovnen er slått av.	Slå på stekeovnen.
Ovnen blir ikke varm.	Klokken er ikke stilt.	Still klokken.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke valgt.	Sørg for at innstillingene er riktige.
Ovnen blir ikke varm.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er aktivert.	Se "Automatisk utkopling".
Ovnen blir ikke varm.	Barnesikringen er på.	Se "Bruke barnesikringen".
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Lampen virker ikke.	Pæren er defekt.	Erstatt lyspæren.
Steketermometeret virker ikke.	Pluggen til steketermometeret er ikke korrekt satt inn i kontakten.	Plasser pluggen til steketermometeret så langt som mulig inn i kontakten.
Det tar for lang tid å tilberede maten eller den blir for fort ferdigstekt.	Temperaturen er for lav eller for høy.	Juster temperaturen om nødvendig. Følg rådene i bruksanvisningen.
Damp og kondens legger seg på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15 – 20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
Displayet viser "C2".	Du vil starte pyrolyse- eller tinefunksjonen men har ikke tatt ut pluggen til steketermometeret fra kontakten.	Ta steketermometeret ut av kontakten.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Displayet viser "C2".	Du vil starte pyrolyse-, tinefunksjonen eller Hold varm funksjonen, men har ikke tatt ut pluggen til steketermometeret fra kontakten.	Ta steketermometeret ut av kontakten.
Displayet viser "C3".	Rengjøringsfunksjonen virker ikke. Du lukket ikke døren helt eller den elektroniske dørlåsen er defekt.	Lukk døren helt.
Displayet viser "F102".	• Du lukket ikke døren helt. • Den elektroniske dørlåsen er defekt.	• Lukk døren helt. • Deaktiver ovnen med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og aktiver den igjen. • Hvis displayet viser "F102" igjen, må du kontakte kundeservice.
Displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen.	Det er en elektrisk feil.	• Deaktiver ovnen med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og aktiver den igjen. • Hvis displayet viser feilkoden igjen, må du kontakte kundeservice.
Produktet er slått på og blir ikke varm. Viften går ikke. Displayet viser **"Demo"**.	Demofunksjonen er aktivert.	1. Slå av ovnen. 2. Trykk og hold knappen +. 3. Det første tallet på displayet ok **Demo**-indikatoren begynner å blinke. 4. Skriv inn koden 2468 ved å trykke på knappen + eller − for å endre verdiene, og trykk på ⏲ for å bekrefte. 5. Det neste tallet begynner å blinke. 6. **Demo**-modus deaktiveres når du bekrefter det siste tallet og koden er riktig.

12.2 Servicedata

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

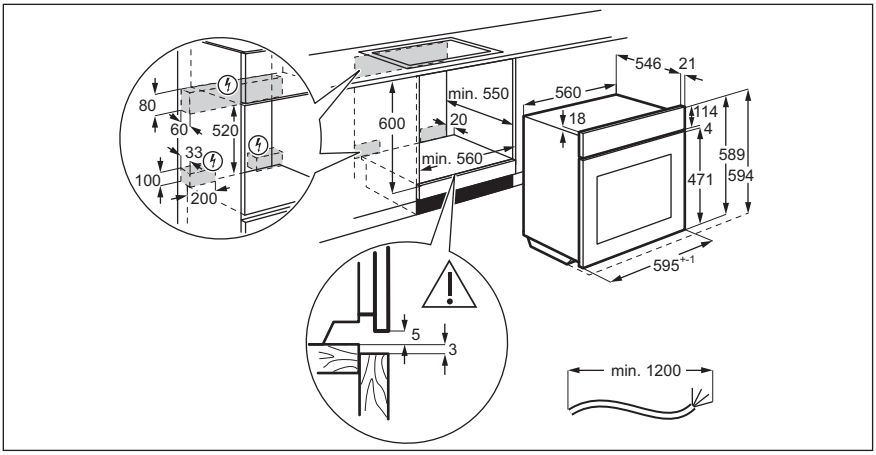
Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til ovnsrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

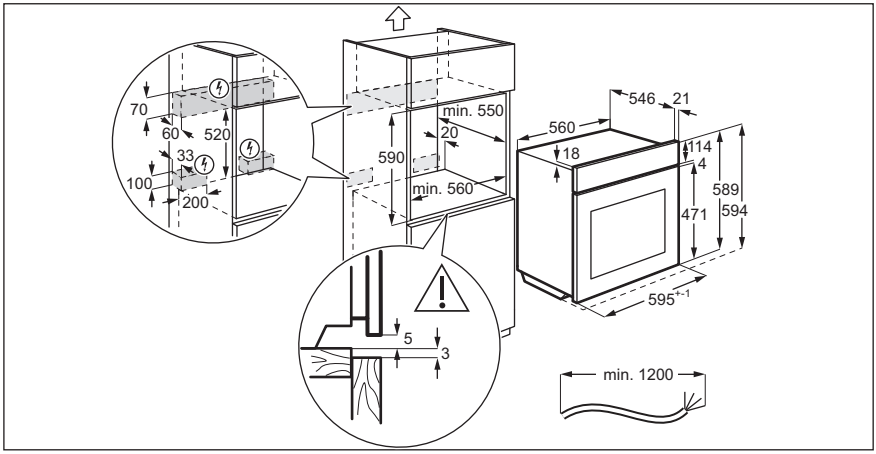
Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:	
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

13. MONTERING

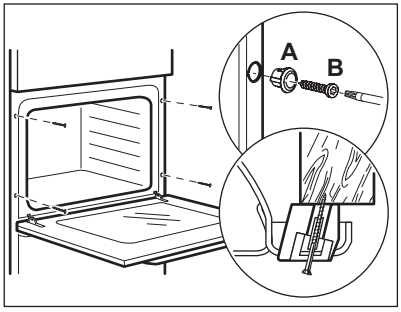
ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Innbygging





13.2 Feste produktet til skapet



13.3 Elektrisk installasjon

Produsenten er ikke ansvarlig om du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Produktet leveres med støpsel og strømledning.

13.4 Ledning

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning:

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:

Nominell effekt (W)	Ledningsavsnittet (mm^2)
maks 1380	3 x 0.75
maks 2300	3 x 1
maks 3680	3 x 1.5

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være ca. 2 cm lenger enn den nøytrale- og fase-ledningen (blå og brune kabler).

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktbeskrivelse og informasjon i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	EOP601X

Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus
Energiforbruk med standard matmengde, vifte-tvunget modus	0.69 kWh/syklus
Antall hulrom	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72 l
Type ovn	Innebygd ovn
Masse	31.0 kg

EN 60350-1 – Elektriske kjøkkenapparater – Del 1: Typer, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

14.2 Energisparende

Ovnen har funksjoner som hjelper deg med å spare energi under matlaging.

Generelle tips
Sørg for at ovnsdøren er lukket ordentlig mens ovnen er på. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk metalltallerkener for å forbedre energisparing.

Sett om mulig maten i ovnen uten forvarming.

Sett ned ovnstemperaturen når steketiden er lengre enn 30 minutter, 3-10 minutter før slutten av steketiden, avhengig av hvor lang den er. Restvarmen i ovnen vil fortsette å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre tallerkener.

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

Matlaging med vifte
Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare energi.

Restvarme
Ved noen ovnsfunksjoner, hvis programmet med Steketid eller Ferdigtid er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 minutter, deaktiveres varmeelementene automatisk tidligere i enkelte ovnsfunksjoner.

Viften og lampen vil fortsette drift.

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

Varmluft Med Fukt
Funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat.

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

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION....35
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER....36
3. PRODUKTBESKRIVNING....39
4. KONTROLLPANELEN....40
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING....40
6. DAGLIG ANVÄNDNING....40
7. KLOCKFUNKTIONER....42
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR....43
9. TILLVALSFUNKTIONER....45
10. TRICKS OCH TIPS....46
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING....56
12. FELSÖKNING....60
13. INSTALLATION....62
14. ENERGIEFFEKTIVITET....63

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.
Välkommen till Electrolux.
Besök vår webbplats för att:



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.electrolux.com/webselfservice



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.
Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.
Informationen står på typskylten.

⚠ Varnings-/viktig säkerhetsinformation

ⓘ Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

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 handikappade

- 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 beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barnen leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.

- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Extra spill måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

VARNING!
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.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste

användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

2.2 Elektrisk anslutning

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, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.

2.3 Användning

VARNING!
Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.

VARNING!
Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på botten.
  - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
  - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.

- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om apparaten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när apparaten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten 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 neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Pyrolysrengöring

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

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
  - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
  - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolysrengöring.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när pyrolysrengöring är igång.
  Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolysrengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
  - tillse god ventilation under och efter varje pyrolysrengöring.
  - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolysugnar.
  - Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolysrengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolysugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.

- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även släppa ut skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från pyrolysugnar/matlagningsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn eller personer med sjukdom.

2.6 Lampa inuti produkten

VARNING!
Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

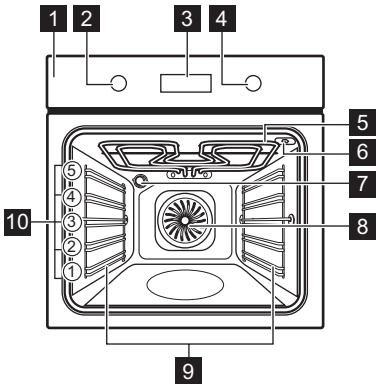
2.8 Kassering

VARNING!
Risk för kvävning eller skador.

- 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. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



1 Kontrollpanel
2 Vred för ugnsfunktionerna
3 Display
4 Kontrollvred för temperaturen
5 Värmeelement
6 Uttag för matlagningstermometern
7 Lampa
8 Fläkt
9 Ugnsstege, löstagbar
10 Ugnsnivåer

3.2 Tillbehör

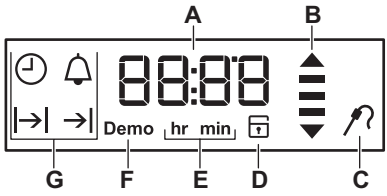
- **Galler**
  För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
  För kakor och småkakor.
- **Långpanna**
  För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.
- **Patisseriplåt**
  För småfranskor, kringlor och småkakor.
- **Matlagningstermometer**
  För att mäta temperaturen inuti maten.

4. KONTROLLPANELEN

4.1 Knappar

Sensorfält/knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
⏲	KLOCKA	Ställa in en klockfunktion.
+	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.

4.2 Display



A. Timer / Temperatur
B. Uppvärmnings- och restvärmeindikator
C. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)
D. Elektroniskt lucklås (endast vissa modeller)
E. Timmar / minuter
F. Demo-läge (endast vissa modeller)
G. Klockfunktioner

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.
Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

5.2 Förvärmning

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

1. Välj funktionen och maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Välj funktionen och ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Stäng av ugnen och låt den svalna.

Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Infällbara vred

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

6.2 Tillagningsfunktioner

Ugnsfunktion	Program
0 Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in på 20 - 40 °C lägre än för Över-undervärme.
Över-undervärme (Över-/ Undervärme)	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
Varmluft Med Fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft Med Fukt. Ugnsdörren ska stängas under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används.Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsrekommendationer hänvisas till kapitel "Energieffektivitet", Energibesparing.Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklassen enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.
Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
Varmluftsgrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.
Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
Kött	För tillagning av mycket möra, saftiga stekar.
Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
Pyrolys	För att sätta igång pyrolysrengöring av ugnen. Denna funktion bränner bort kvarvarande rester i ugnen.

6.3 Ställa in en ugnsfunktion

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en värmefunktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.

Lampan tänds när ugnen är igång.

3. För att stänga av ugnen, vrid på vreden till avstängt läge.

6.4 Indikator för uppvärmning

När du slår på en ugnsfunktion tänds staplarna på displayen en efter en när temperaturen ökar och försvinner när den minskar.

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
KLOCKA	Visa eller ändra klockan. Du kan endast ställa klockan när ugnen är avstängd.
KOKTID	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen. Använd endast när en värmefunktion är vald.
SLUTTID	Ställ in när ugnen stängs av. Använd endast när en värmefunktion är vald.
TIDSFÖRDRÖJNING	För att kombinera KOKTID och SLUTTID.
SIGNALUR	Använd för att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALUR när som helst, även om ugnen är avstängd.
00:00 TIDTAGNING	Om du inte ställer in någon annan klockfunktion, övervakar UPPRÄKNINGSTIMERN automatiskt hur länge ugnen har varit påslagen. Den sätts på så fort ugnen börjar värmas upp. Uppräkningstimern kan inte användas med funktionerna: VARAKTIGHET, SLUTTID, matlagningstermometer.

7.2 Ställa in och ändratiden

När du sätter i den i eluttaget första gången ska du vänta tills displayen visar **hr** och "**12:00**". "**12**" blinkar.

1. Tryck på + eller — för att ställa in timmarna.
2. Tryck på ⏲ för att bekräfta och ställ in minuterna.

Displayen visar **min** och den inställda tiden. "**00**" blinkar.

3. Tryck på + eller — för att ställa in minuter.
4. Tryck på ⏲ för att bekräfta eller så sparas klockan automatiskt efter 5 sekunder.

På displayen visas den nya tiden.

Ändra klockan genom att trycka på ⏲ flera gånger tills kontrollampan för tiden 🕘 blinkar på displayen.

7.3 Ställa in KOKTID

1. Ställ in en tillagningsfunktion.
2. Tryck på ⏲ flera gånger tills |→| börjar blinkar.
3. Tryck på + eller — för att ställa in minuter och därefter timmar. Tryck på ⏲ för att bekräfta.

När den inställda Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. |→| och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.

4. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
5. Vrid vredet till avstängt läge.

7.4 Ställa in SLUTTID

1. Ställ in en tillagningsfunktion.
2. Tryck på ⏲ flera gånger tills →| börjar blinkar.
3. Tryck på + eller — för att ställa in timmar och därefter minuter. Tryck på ⏲ för att bekräfta.

När den Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. →| och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.

4. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.

5. Vrid vredet till avstängt läge.

7.5 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in en tillagningsfunktion.
2. Tryck på ⏲ flera gånger tills |→| börjar blinkar.
3. Tryck på + eller — för att ställa in minuter och därefter timmar för KOKTID. Tryck på ⏲ för att bekräfta.

Displayen visar →| som blinkar.

4. Tryck på + eller — för att ställa in timmar och därefter minuter för SLUTTID. Tryck på ⏲ för att bekräfta. Displayen visar |→|→| och den inställda temperaturen.

Ugnen sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN.
När den Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. →| och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.

5. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet till avstängt läge.

7.6 Ställa in SIGNALUR

Signaluret kan ställas in både när ugnen är påslagen och avstängd.

1. Tryck på ⏲ flera gånger tills 🔔 börjar blinkar.
2. Tryck på + eller — för att ställa in sekunderna och därefter minuterna. När tiden du ställt in är längre än 60 minuter, blinkar **hr** på displayen.
3. Ställ in timmarna.
4. SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder.
   När 90 % av den inställda tiden har uppnåtts avges en ljudsignal.
5. När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. "**00:00**" och 🔔 blinkar på displayen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

7.7 TIDTAGNING

För att återställa tidtagningsuret, håll inne + och —. Timern börjar räkna upp igen.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

⚠ **VARNING!**
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter innertemperaturen vid tillagning av kött. När köttet har nått den inställda temperaturen stängs ugnen av.

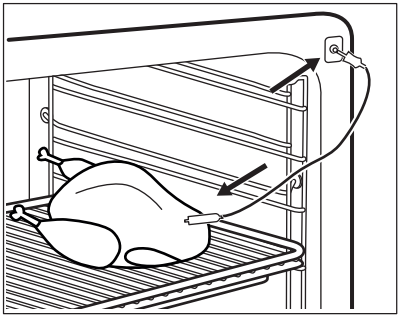
Två temperaturer behöver ställas in:

- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Innertemperaturen. Se tabellen för innertemperatur.

⚠ **FÖRSIKTIGHET!**
Använd endast matlagningstermometern som medföljer ugnen, eller originalreservdelar.

1. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.
2. Sätt in matlagningstermometerns spets (med symbolen 🌡 på skaftet) i mitten av köttet.
3. Sätt i kontakten för matlagningstermometern i uttaget

överst i ugnen.



Kontrollera att matlagningstermometern sitter kvar i köttet och i uttaget under tillagningen. När man använder matlagningstermometern första gången är standardkärntemperaturen 60 °C. När blinkar kan du vrida på temperaturvredet för att ändra den förinställda temperaturen.

Displayen visar matlagningstermometerns symbol och den förinställda innertemperaturen.

4. Tryck på för att spara den nya innertemperaturen, eller vänta i 10 sekunder så sparas inställningen automatiskt.

Den nya förinställda innertemperaturen kommer att visas nästa gång matlagningstermometern används.
När köttet har nått den inställda innertemperaturen blinkar symbolen för matlagningstermometern och matlagningstermometern. Ljudsignalen hörs i två minuter.

5. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
6. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet från ugnen.
7. Stäng av ugnen.

VARNING!
Var försiktig när du tar ut matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.

Varje gång du sätter i matlagningstermometern i uttaget behöver du ställa in innertemperaturtiden på nytt. Du kan inte välja varaktighet och sluttid.

När ugnen beräknar föreslagen koktid för första gången blinkar symbolen — på displayen. När beräkningen är klar visas koktiden på displayen. Beräkningar utförs i bakgrunden under tillagningen, och koktidsvärdet uppdateras på displayen om nödvändigt.

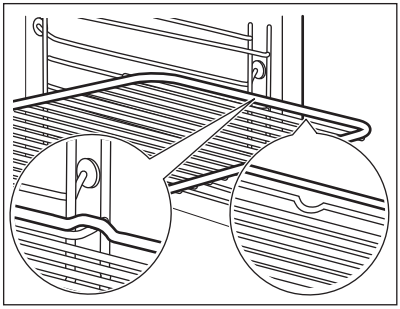
Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen:

1. Tryck på :
   - en gång - displayen visar den inställda innertemperaturen, som kan ändras inom 5 sekunder om så önskas.
   - tre gånger – displayen visar aktuell ugnstemperatur.
   - tre gånger - displayen visar den inställda ugnstemperaturen, som kan ändras inom 5 sekunder om så önskas. Denna information visas bara under uppvärmningsfasen.
2. Vrid temperaturvredet för att ändra temperaturen.

8.2 Sätta in tillbehör

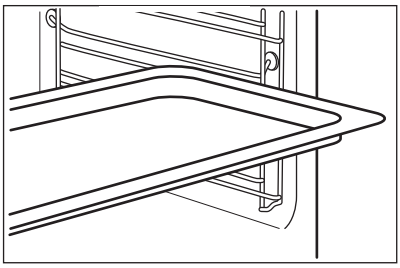
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



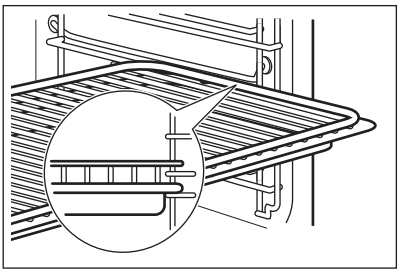
Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

Tryck in långpannan /djupa formen mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tippskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärlen från att glida ner.

9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Använda barnlåset

När Barnlåset är påslaget kan inte ugnen sättas på av misstag.

1. Se till att vredet för ugnsfunktionerna är i avstängt läge.
2. Tryck på och håll inne och samtidigt i 2 sekunder.

Signalen ljuder. SAFE och visas på displayen. Luckan är spärrad.

Symbolen visas på displayen också när pyrolysfunktionen är på.

Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.

9.2 Restvärmeindikering

När ugnen stängs av visas restvärmeindikatorn på displayen om temperaturen i ugnen överstiger 40 °C.

9.3 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen automatiskt av efter en viss tid, om en ugnsfunktion är igång och du inte ändrar några inställningar.

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximalt	3

Efter en automatisk avstängning kan du trycka på valfri knapp för att använda produkten igen.

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: matlagningstermometer, Lampa, Varaktighet, Sluttid.

9.4 Kylfläkt

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

9.5 Säkerhetstermostat

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

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

10. TRICKS OCH TIPS

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

10.1 Tillagningsrekommendationer

Ugnen har fem hyllnivåer.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellen nedan ger standardinställningar för temperatur, tillagningstid och hyllnivå.

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

Ugnen har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Detta minskar såväl tillagningstiden som energiförbrukningen.

Baka kakor
Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.

Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

Tillagning av kött och fisk
Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.

För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hälla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

Tillagningstider
Tillagningstiderna beror på vilken typ av mat som ska tillagas samt dess konsistens och volym.

I början rekommenderar vi att man övervakafar maten under tillagningen. Hitta de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.

10.2 Bakning och stekning

Kakor

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Recept där vispning ingår	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	I en kakform
Mördeg	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	I en kakform

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Cheesecake	170	1	165	2	80 - 100	I en kakform (diameter 26 cm)
Äppelkaka[1)]	170	2	160	2 (vänster + höger)	80 - 100	I två kakformar (20 cm) på ett galler
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	På en bakplåt
Syltpaj	170	2	165	2 (vänster + höger)	30 - 40	I en kakform (diameter 26 cm)
Sockerkaka	170	2	150	2	40 - 50	I en kakform (diameter 26 cm)
Julkaka / Rik frukt kaka[1)]	160	2	150	2	90 - 120	I en kakform (diameter 20 cm)
Russinkaka[1)]	175	1	160	2	50 - 60	I en brödform
Muffins - en nivå[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	På en bakplåt
Muffins - två nivåer[1)]	-	-	140 - 150	2 och 4	25 - 35	På en bakplåt
Muffins - tre nivåer[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	30 - 45	På en bakplåt
Skorpor/ kakor - en nivå	140	3	140 - 150	3	25 - 45	På en bakplåt
Skorpor/ kakor - två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	35 - 40	På en bakplåt

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Skorpor/kakor - tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	35 - 45	På en bakplåt
Maränger - en nivå	120	3	120	3	80 - 100	På en bakplåt
Maränger - två nivåer[1)]	-	-	120	2 och 4	80 - 100	På en bakplåt
Bullar[1)]	190	3	190	3	12 - 20	På en bakplåt
Eclair - en nivå	190	3	170	3	25 - 35	På en bakplåt
Eclair - två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	På en bakplåt
Pajer	180	2	170	2	45 - 70	I en kakform (diameter 20 cm)
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	I en kakform (diameter 24 cm)
Tårtbotten[1)]	170	1	160	2 (vänster + höger)	30 - 50	I en kakform (diameter 20 cm)

1) Förvärm ugnen i 10 minuter.

Bröd och pizza

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Franskbröd[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bröd, 500 g per bröd
Rågbröd	190	1	180	1	30 - 45	I en brödform

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Småfranska [1]	190	2	180	2 (2 och 4)	25 - 40	6 - 8 stycken på en bakplåt
Pizza[1]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	På en bakplåt eller en djup form
Scones[1]	200	3	190	3	10 - 20	På en bakplåt

[1] Förvärm ugnen i 10 minuter.

Suffléer

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Pajdeg	200	2	180	2	40 - 50	I en form
Vegetarisk paj	200	2	175	2	45 - 60	I en form
Quiches[1]	180	1	180	1	50 - 60	I en form
Lasagne[1]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form
Cannelloni[1]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form

[1] Förvärm ugnen i 10 minuter.

Kött

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Nötkött	200	2	190	2	50 - 70	På ett galler
Fläsk	180	2	180	2	90 - 120	På ett galler
Kalv	190	2	175	2	90 - 120	På ett galler
Engelsk rostbiff, röd inuti	210	2	200	2	50 - 60	På ett galler

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	210	2	200	2	60 - 70	På ett galler
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	210	2	200	2	70 - 75	På ett galler
Fläskbog	180	2	170	2	120 - 150	Med svål
Fläsklägg	180	2	160	2	100 - 120	2 st
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Lägg
Kyckling	220	2	200	2	70 - 85	Hel
Turkiet	180	2	160	2	210 - 240	Hel
Anka	175	2	220	2	120 - 150	Hel
Gås	175	2	160	1	150 - 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 - 80	Skuren i bitar
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Skuren i bitar
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Hel

Fisk

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Laxöring/ havsruda	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fiskar
Tonfisk/lax	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filéer

10.3 Min Grill

Ställ in högsta temperaturen.

Förvärm ugnen i 3 minuter.

Använd den fjärde hyllpositionen.

Livsmedel	Mängd		Tid (min)	
	Antal	Vikt (kg)	1:a sidan	2:a sidan
Filéer	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Biffstek	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Korv	8	-	12 - 15	10 - 12
Fläskkotletter	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Kyckling (delad i 2 delar)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Kycklingbröst	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgare	6	0.6	20 - 30	-
Fiskfilé	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Varma smörgåsar	4 - 6	-	5 - 7	-
Rostat bröd	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.4 Varmluftsgrillning

Använd första eller andra hyllnivån.

Nötkött
Förvärm ugnen.

För att beräkna stektiden multiplicerar man tiden som anges i tabellen nedan med centimeter av filéens tjocklek.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Engelsk rostbiff eller filé, röd	190 - 200	5 - 6
Engelsk rostbiff eller filé, medium	180 - 190	6 - 8
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt	170 - 180	8 - 10

Fläsk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Skinkstek, bog, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlett, revbensspjäll, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Köttfärslimpa, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Fläsklägg (förkokt). 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Kalv

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Kalvstek 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalvstek, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Lamm

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Lammstek med ben, lammstek, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lammsadel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Kyckling i bitar, 0,2 - 0,25 kg vardera	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling, 0,4 - 0,5 kg vardera	190 - 210	35 - 50
Hel kyckling, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Anka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gås, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkon, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkon, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Fisk (ångkokning)

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Hel fisk, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.5 Varmluft Med Fukt

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

Livsmedel	Tillbehör	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Tid (min)
Bullar, 12 stycken	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Bullar, 9 stycken	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
Soufflé, 6 stycken	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

Livsmedel	Tillbehör	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Tid (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
Kokt kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30
Cookies, 16 stycken	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 20 stycken	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stycken	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Paj, 16 stycken	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Kakor, 20 stycken	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tartletter, 8 stycken	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Kokta grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	25 - 30
Grönsaker, medelhavsstil, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30

10.6 Upptining

Livsmedel	Vikt (kg)	Upptiningstid (min)	Efteruppti-ningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1.0	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt fat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1.0	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	0.5	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.

Livsmedel	Vikt (kg)	Upptinings-tid (min)	Efteruppti-ningstid (min)	Kommentar
Forell	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Smör	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Det går att vispa grädde även om delar av den är något frusen.
Tårta	1.4	60	60	-

10.7 Torkning - Varmluft

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.

För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

Grönsaker
För en plåt, använd tredje hyllpositionen.

För två plåtar, använd den första och den fjärde hyllpositionen.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Champinjoner	50 - 60	6 - 8
Örter	40 - 50	2 - 3

Frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ugnsnivå	
			1 position	2 positioner
Plommon	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Päron	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.8 Tabell matlagningstermometer

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Kalvstek	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90
Engelsk rostbiff, röd inuti	45 - 50
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	60 - 65
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	70 - 75
Fläskbog	80 - 82
Fläsklägg	75 - 80
Lamm	70 - 75
Kyckling	98
Hare	70 - 75
Laxöring/havs-ruda	65 - 70
Tonfisk/lax	65 - 70

10.9 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60350-1.

Livsmedel	Funktion	Tillbehör	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)	Kommentar
Små bakverk	Över-undervärme	Bakplåt	3	170	20 - 30	Lägg 20 små kakor på en bakplåt.
Små bakverk	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	Lägg 20 små kakor på en bakplåt.
Små bakverk	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	Lägg 20 små kakor på en bakplåt.
Äppelpaj	Över-undervärme	Galler	2	180	70 - 90	Använd 2 formar (diameter 20 cm) som står diagonalt.
Äppelpaj	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	Använd 2 formar (diameter 20 cm) som står diagonalt.
Sockerkaka utan fett	Över-undervärme	Galler	2	170	40 - 50	Använd en kakform (26 cm i diameter). Förvärm ugnen i 10 minuter.

Livsmedel	Funktion	Tillbehör	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)	Kommentar
Sockerkaka utan fett	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50	Använd en kakform (26 cm i diameter). Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka utan fett	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Använd en kakform (26 cm i diameter). Diagonalt placerad. Förvärm ugnen i 10 minuter.
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördegskakor	Över-undervärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-
Rostat bröd 4 - 6 bitar	Min Grill	Galler	4	max.	2 - 3 minuter första sidan, 2 - 3 minuter andra sidan	Förvärm ugnen i 3 minuter.
Hamburgare av nötkött 6 bitar, 0,6 kg	Min Grill	Galler och långpanna	4	max.	20 - 30	Placera gallret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen i 3 minuter.

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och milt rengöringsmedel.

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten

och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Ta bort envis smuts med speciell ugnsrengöring.

Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör med non stick-beläggning. Det kan skada ytan.

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan du låta ugnen vara på i 10 minuter före tillagning.Torka bort fuktigheten från ugnsutrymmet efter varje användning.

11.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller svamp. Torka med en mjuk trasa.

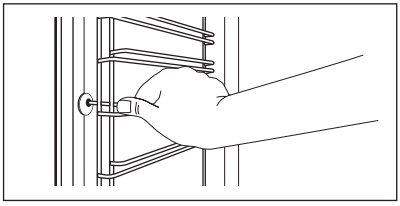
Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

11.3 Ta bort ugnsstegarna

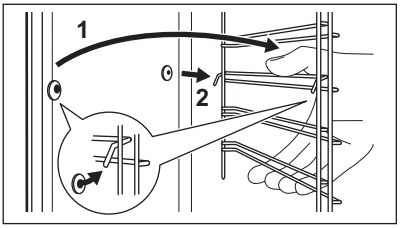
Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

FÖRSIKTIGHET!
Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

11.4 Pyrolys

FÖRSIKTIGHET!
Ta ut alla tillbehör och löstagbara ugnsstegar (i förekommande fall).

Starta inte pyrolysrengöringen om inte ugnsluckan är helt stängd. På vissa modeller visar displayen ”C3” om detta problem uppstår.

VARNING!
Ugnen blir mycket het. Det finns risk för att du bränner dig.

FÖRSIKTIGHET!
Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som pyrolysfunktionen. Det kan skada produkten.

1. Torka av ugnen inuti med en mjuk trasa.
2. Rengör insidan av ugnsluckan med varmt vatten så att inte rester och spill bränner fast.
3. Ställ in pyrolysfunktionen. Se kapitel "Daglig användning", "Ugnsfunktioner".
4. När |→| blinkar, tryck på + eller — för att ställa in pyrolysfunktionens varaktighet:

Tillval	Beskrivning
P1	Lätt rengöring. Varaktighet: 1 timmar.
P2	Normal rengöring. Varaktighet: 1 h 30 min.

Tryck på ⏻ eller vrid temperaturvredet för att starta pyrolysfunktionen.
Du kan använda funktionen SLUTTID för att fördröja rengöringsprocedurens start.
Under pyrolysrengöringen är ugnslampan släckt.

5. När ugnen värmts upp till inställd temperatur låses luckan. På displayen visas 🔒 och stavarna på värmeindikatorn, tills luckan låses upp igen.
   För att stoppa pyrolysrengöringen innan den är klar, vrid funktionsvredet för ugnen till Av-läget.
6. När pyrolysrengöringen är klar visar displayen tiden på dagen. Ugnsluckan förblir låst.
7. Luckan låses upp igen när ugnen svalnat.

11.5 Påminnelse rengöring

För att påminna dig om att pyrolysrengöringen behöver utföras, blinkar PYR på displayen i 10 sekunder varje gång ugnen sätts på och stängs av.

Påminnelsen om rengöring slocknar:
- när pyrolysfunktionen är klar.
- om du trycker på + och — samtidigt medan PYR blinkar på displayen.

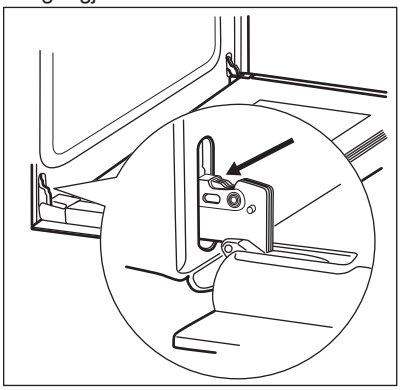
11.6 Demontering och montering av luckan

Ugnsluckan har tre glasrutor. Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glasrutorna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glasskivorna.

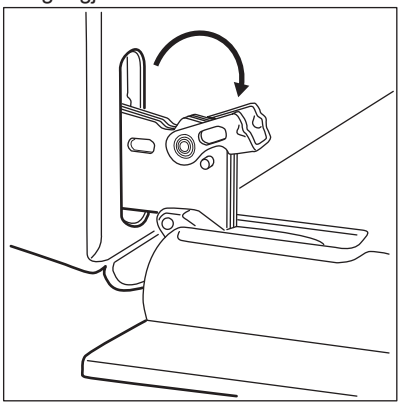
Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutorna innan du tar bort ugnsluckan.

FÖRSIKTIGHET!
Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

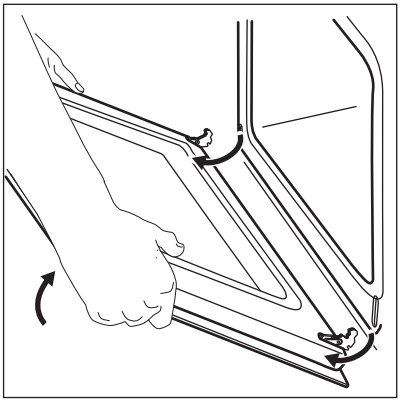
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



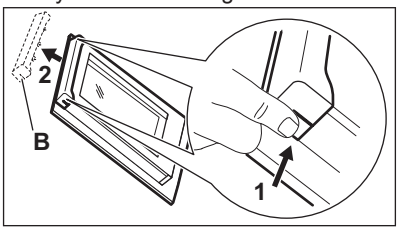
2. Lyft och vrid spakarna helt på båda gångjärnen



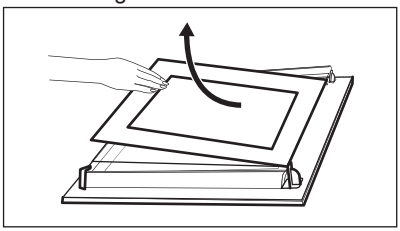
3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll i glasrutorna i övre kanten och dra försiktigt ut dem en efter en. Börja med den översta glasrutan. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.



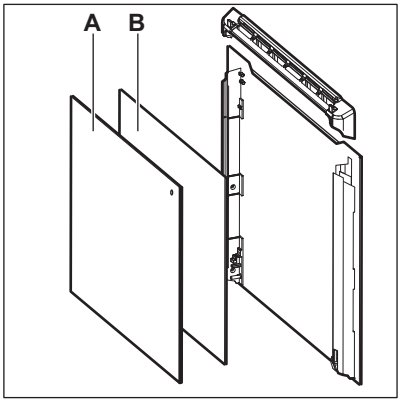
8. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

När rengöringen är klar, sätt tillbaka glasrutorna och ugnsluckan.

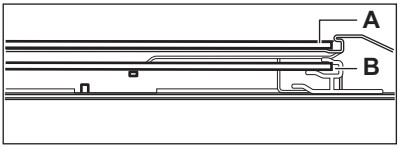
Var noga med att sätta tillbaka glasrutorna (A och B) i rätt ordning.

Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen, varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.



Se till att den mellersta glasrutan placeras korrekt i sina skåror.



11.7 Byte av lampan

VARNING!
Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

1. Stäng av ugnen.

Vänta tills ugnen har svalnat.

2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa på ugnsbotten.

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

Baklampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.
2. Rengör lampglaset.

3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

12. FELSÖKNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplingsschemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Displayen visar "C2".	Du ville starta pyrolys- eller upptiningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.	Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Displayen visar "C2".	Du ville starta pyrolys-, upptinings- eller varmhållningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.	Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.
På displayen visas "C3".	Rengöringsfunktionen fungerar inte. Du har inte stängt luckan ordentligt eller så är luckan trasig.	Stäng luckan helt.
Displayen visar "F102".	• Du har inte stängt luckan ordentligt. • Det elektroniska lucklåset är trasigt.	• Stäng luckan helt. • Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. • Kontakta kundtjänst om "F102" visas på displayen igen.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	• Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. • Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar **"Demo"**.	Demoläget är aktiverat.	1. Stäng av ugnen. 2. Håll in knappen +. 3. Den första siffran på displayen och **Demo**-indikatorn börjar blinka. 4. Ange koden 2468 genom att trycka in knapparna + eller − för att ändra värdena och tryck på ⏲ för att bekräfta. 5. Nästa siffra börjar blinka. 6. **Demo**-läget avaktiveras när du bekräftar den sista siffran och koden är korrekt.

12.2 Serviceinformation

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

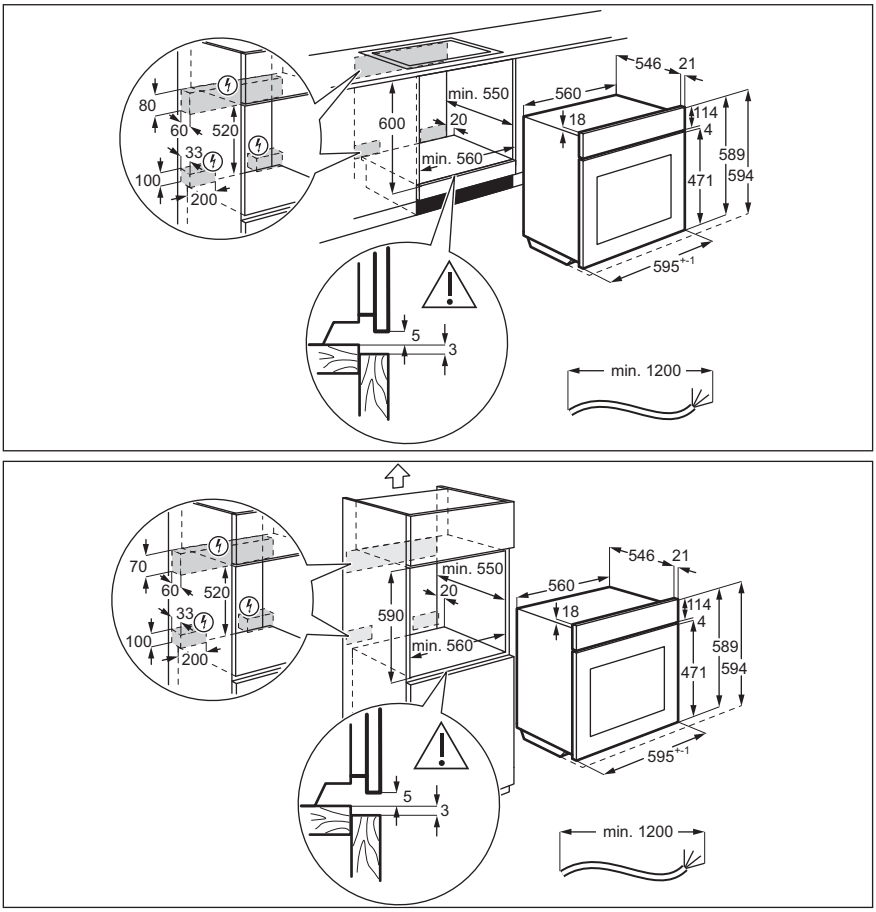
Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

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

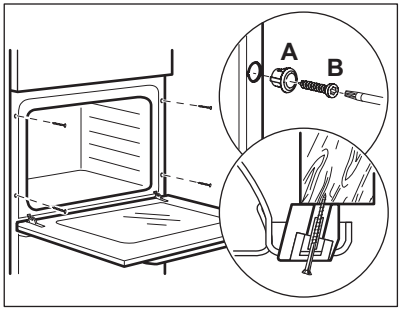
13. INSTALLATION

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Inbyggd



13.2 Montering i skåp



13.3 Elektrisk installation

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen om säkerheten inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

13.4 Kabel

Kabeltyper för installation eller utbyte:

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) och tabellen. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabeldel (mm^2)
max. 1380	3 x 0.75
max. 2300	3 x 1
max. 3680	3 x 1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än fas och neutral kabel (blå och brun kabel).

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	EOP601X
Energiindex	81.2
Energiklass	A+
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0.93 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	72 l
Typ av ugn	Inbyggnadsugn
Massa	31.0 kg

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

14.2 Energibesparing

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

Allmänna tips
Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll dörrtätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Undvik pauser mellan tillagningar när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft
När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme
Om ett program med tidvalet Varaktighet eller Sluttid aktiveras och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

För varmhållning av mat
Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Varmluft Med Fukt
För att spara energi under tillagningen.

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

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen ♺. Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.electrolux.com/shop



867347107-A-182018

CE