

COB520X

DA	Brugsanvisning Ovn	2
EN	User Manual Oven	37
FI	Käyttöohje Uuni	72
NO	Bruksanvisning Ovn	107
SV	Bruksanvisning Inbygggnadsugn	141

VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores hjemmeside for at:



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



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



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

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	8
6. DAGLIG BRUG.....	9
7. URFUNKTIONER.....	11
8. BRUG AF TILBEHØRET.....	12
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	14
10. RÅD OG TIPS.....	15
11. VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING.....	31
12. FEJLFINDING.....	34
13. ENERGIEFFEKTIV.....	35
14. MILJØHENSYN.....	36

1. ⚠️ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

1.2 Generel sikkerhed

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

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

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.

- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindstefstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.

- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.
- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	578 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	594 mm
Højde bagest på apparatet	576 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningsdybde	546 mm
Dybde med åben dør	1027 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med netttilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.

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

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.

- Brug ikke apparatet som arbejds- eller fræsætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.

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

2.5 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.6 Service

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

2.7 Bortskaffelse

ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

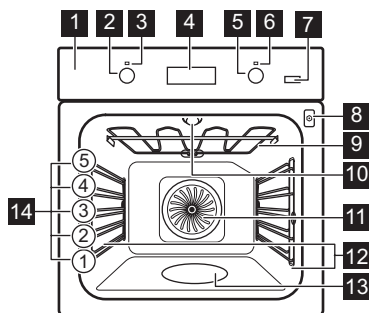
- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.

- Klip netledningen af tæet ved apparatet og bortskaf den.

- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

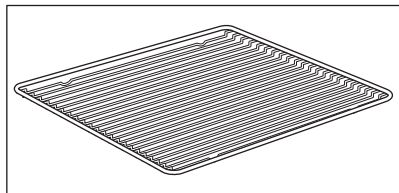
3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Strømindikator/-symbol
- 4 Display
- 5 Betjeningsknap (til temperatur)
- 6 Temperaturindikator/-symbol
- 7 Plus Damp
- 8 Stik til termometer
- 9 Varmelegeme
- 10 Ovnpåre
- 11 Blæser
- 12 Ovnribbe, udtagelig
- 13 Ovnrumsprægning - Vandrensningsbeholder
- 14 Ovnriiler

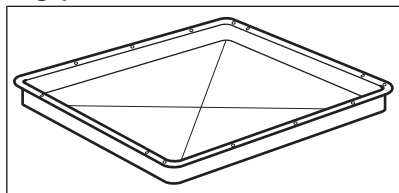
3.2 Tilbehør

Grillrist



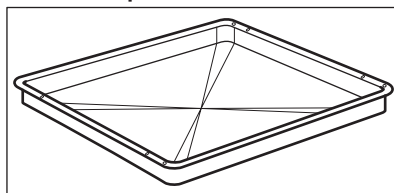
Til kogegrej, kageforme, stege.

Bageplade



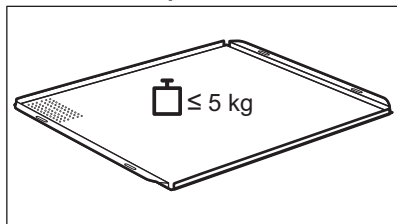
Til kager og småkager.

Grill-/bradepande



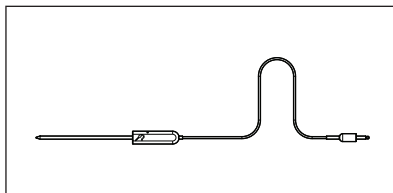
Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.

Professionelle plader



Til boller, kringler og småkager. Velegnet til dampfunktioner. Misfarvning af overfladen har ingen indvirkning på funktionerne.

Termometer



Til måling af temperaturen i maden.

4. BETJENINGSPANEL

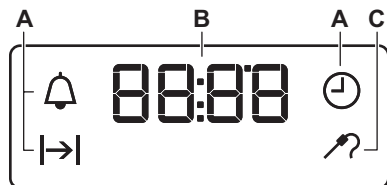
4.1 Forsænkbare knapper

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

4.2 Sensorfelter/knapper

—	Indstilling af tiden.
⌚	Indstilling af en urfunktion.
+	Indstilling af tiden.
🔌	For at tænde og slukke funktionen Varmluft PLUS.

4.3 Display



- A. Urfunktioner
- B. Timer
- C. Termometerindikator

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Før brug første gang

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



Trin 1

Indstil uret

1. - tryk for at indstille tiden. Efter ca. 5 sek. holder displayet op med at blinke og viser klokkeslættet.



Trin 2

Rengør ovnen

1. Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnribber ud af ovnen.
2. Ovnen og tilbehøret rengøres kun med en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.



Trin 3

Forvarm den tomme ovn

1. Indstil den maksimale temperatur for funktionen: .
Tid: 1 t.
2. Indstil den maksimale temperatur for funktionen: .
Tid 15 min.

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold. Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i ovnen.

6. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Indstilling: Ovnfunktion

- Trin 1** Drej ovenns funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion .

- Trin 2** Drej funktionsvælgeren for at vælge temperaturen.

- Trin 3** Når tilberedningen ender, skal du dreje knapperne til slukket position for at slukke for ovnen.

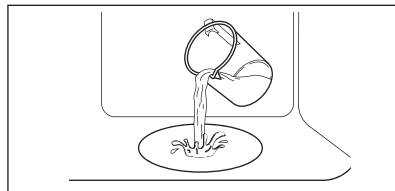
6.2 Indstilling af funktionen: Varmluft PLUS

ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

- Trin 1** Sørg for, at ovnen er kold.


- Trin 2** Fyld fordybningen i ovnrummet med vand.
 Der kan maks. være 250 ml i fordybningen i ovnrummet. Fyld ikke fordybningen i ovnrummet under tilberedning, eller når ovnen er meget varm.










- Trin 3** Indstil funktionen: .




Tryk: . Kontrollampen tændes. Den virker kun med funktionen: Varmluft PLUS.

- Trin 4** Drej termostatknappen til den indstillede temperatur.

Trin 5	Opvarm den tomme ovn i 10 minutter for at skabe fugt.
Trin 6	Sæt mad i ovnen. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd". Under tilberedning må ovndøren ikke åbnes.
Trin 7	Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for ovnen.  - tryk for at slukke for ovnen. Lampen slukkes.
Trin 8	Åbn forsigtigt døren, efter funktionen stopper. Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger.
Trin 9	Sørg for, at ovnen er kold. Fjern det resterende vand fra fordybningen i ovnrummet.

6.3 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
 Sluk-position	Ovnen er slukket.
 Lys	Til at tænde lampen.
 Varmluft / Varmluft PLUS / Rengøring med vand	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme. Til at tilføje fugtighed under madlavningen. Til at opnå den rette farve og sprøde skorpe under bagning. Til at give større saftighed under genopvarmning. Se kapitlet "Pleje og rengøring" for yderligere information om: Rengøring med vand.
 Pizza-funktionen	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Optøning	Til optøning af mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de defrosne madvarer.

Ovnfunktion	Applikation
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.



Lampen vil muligvis slukke automatisk ved en temperatur på under 60°C ved visse ovnfunktioner.

6.4 Bemærkninger om:Fugtig varmluft

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




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

Se kapitlet "Råd" for at få vejledning om tilberedning, Fugtig varmluft. Se

kapitlet "Energiforbrug" for generelle anbefalinger til Energibesparelse, energibesparelse.


7. URFUNKTIONER



7.1 Urfunktioner

Urfunktionstast	Applikation
 Aktuel tid	Bruges til at indstille, ændre eller kontrollere det aktuelle klokkeslæt.
 Varighed	Til indstilling af, hvor længe ovnen skal være tændt.
 Minutur	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, og også hvis ovnen er slukket.

7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner



Sådan indstilles: Aktuel tid

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

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



Sådan ændrer du Aktuel tid





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

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

Sådan indstilles: Varighed

Trin 1 Indstil ovnfunktion og temperatur.



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



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

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

Trin 5 Drej knapperne til sluk-positionen.

Sådan indstilles: Minutur


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


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

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

Trin 4 Drej knapperne til sluk-positionen.

Sådan annullerer du Urfunktioner

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

Trin 2 Tryk på og hold:  .
Urfunktionen slukkes efter nogle få sekunder.

8. BRUG AF TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Termometer

Termometer - måler temperaturen i maden.
Når maden når den indstillede temperatur, slukker ovnen.

Indstil 2 temperaturer:

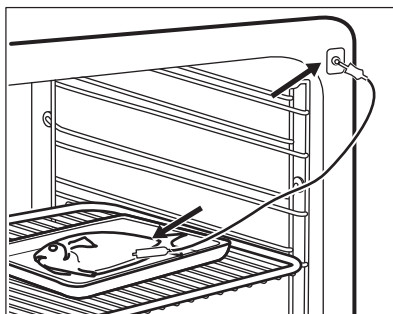
- Ovntemperaturen: minimum 120 °C,
- madens kerne temperatur.

For de bedste tilberedningsresultater:



- Ingredienser bør være ved stuetemperaturen.
- Termometer - brug den ikke med væskeholdige retter.
- Termometer - under tilberedning skal den forblive i retten.

Fødevarekategorier: kød, fjerkræ og fisk

1. Indsæt stegetermometerets spids i midten af kød eller fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af stegetermometeret er inde i retten.
2. Sæt stegetermometerets stik i kontakten på apparatets forside.



Indikatoren for termometeret  blinker.


3. Tryk på knappen  eller  for at indstille kerne temperaturen. Du kan indstille temperaturen fra 30°C30°C til 99°C.

4. Vælg ovnfunktion og -temperatur.
Når retten når den indstillede kernetemperatur, udsendes et lydsignal i 2 minutter. Tryk på en vilkårlig knap for at slå lydsignalet fra.

5. Sluk for apparatet.

6. Tag termometerets stik ud af kontakten.
Tag fadene ud af apparatet.

Hvis retten ikke er stegt, som du ønsker det, kan du gentage de ovenstående trin og indstille en højere kernetemperatur.

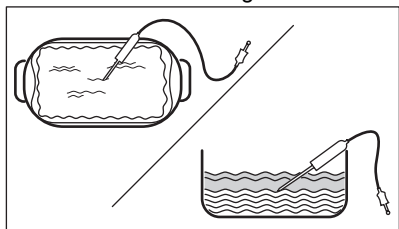
Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen. Tryk på  for at ændre den indstillede kerne temperatur.

⚠ ADVARSEL!

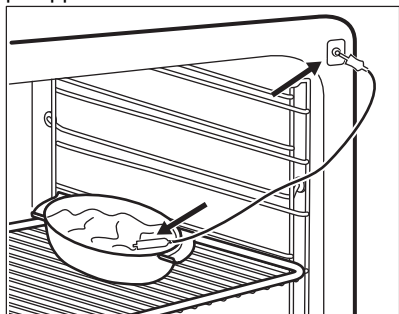
Pas på, når du trækker stikket og spidsen ud af stegetermometeret. Termometeret er varmt. Der er risiko for forbrænding.

Fødevarekategori: gryderet



1. Anbring halvdelen af ingredienserne i et stegefad.
2. Indsæt stegetermometeret spids nøjagtigt i midten af gryderetten. Stegetermometeret bør stabiliseres ét sted under tilberedningen. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug stegefadets kant til at understøtte stegetermometerets silikonehåndtag. Stegetermometerets spids bør ikke berøre bunden af et stegefad.



3. Dæk stegetermometeret med resten af ingredienserne.
4. Sæt stegetermometerets stik i kontakten på apparatets forside.




Indikatoren for termometeret  blinker.

5. Tryk på knappen  eller  for at indstille kerntemperaturen. Du kan indstille temperaturen fra 30 °C til 99 °C.
6. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur. Når retten når den indstillede kerntemperatur, udsendes et lydssignal i 2 minutter. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
7. Sluk for apparatet.
8. Tag termometerets stik ud af bøsningen.

Tag fadene ud af apparatet.

Hvis retten ikke er stegt, som du ønsker det, kan du gentage de ovenstående trin og indstille en højere kerntemperatur.

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen. Tryk på  for at ændre den indstillede kerntemperatur.

⚠ ADVARSEL!

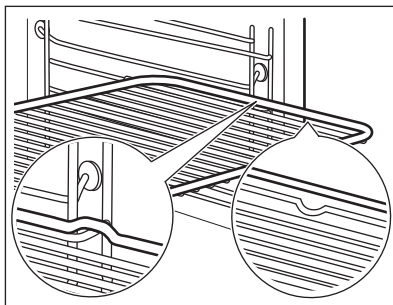
Pas på, når du trækker spidsen og stikket til stegetermometeret ud. Termometeret er meget varmt. Der er risiko for forbrænding.

8.2 Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippeanordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

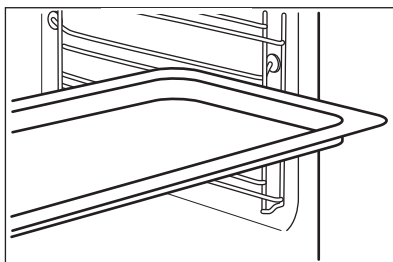
Grillrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, .



Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



9. EKSTRAFUNKTIONER

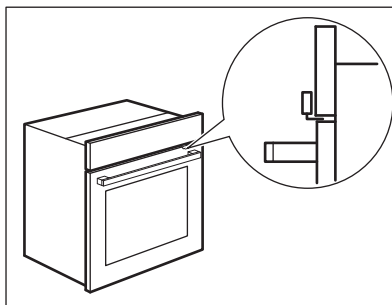
9.1 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader

kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

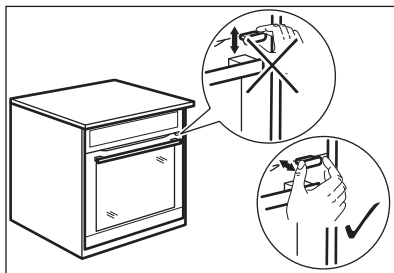
9.2 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er ulåst, når du køber ovnen.



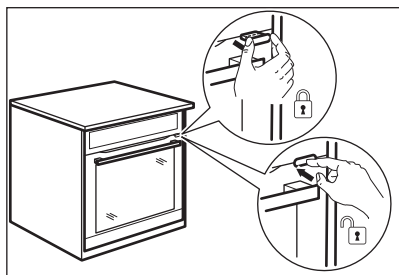
⚠ FORSIGTIG!

Bevæg ikke lågelåsen vertikalt.
Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnlågen.



9.3 Sådan bruges den mekaniske lågelås

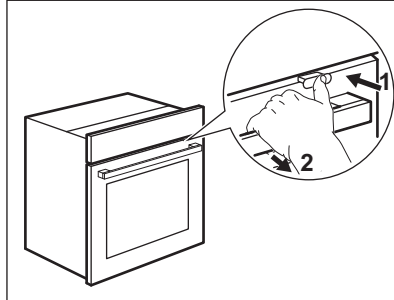
1. Træk dørlåsen frem, indtil den låses på plads, for at slå dørlåsen til.
2. Skub dørlåsen tilbage i panelet for at frakoble lørlåsen.



9.4 Åbning af lågen med tilkøbet mekanisk dørlås

Du kan åbne lågen, når den mekaniske dørlås er tilkøbet.

1. Skub dørlåsen let.
2. Åbn lågen ved at trække i håndtaget.



Hvis du trykker på dørlåsen, indtil der høres et klik, deaktiverer du dørlåsen.

10. RÅD OG TIPS



Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Anbefalinger til tilberedning



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





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

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




10.2 Varmluft PLUS

Brug ovnens anden ristposition.

Brug en bradepande.



 KAGER/BAGVÆRK/BRØD	 (ml)	 (°C)	 (min.)
Småkager / Scones / Croissanter	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Brød/småt gærbrød	100	200	20 - 25
Brød	100	180	35 - 40
Plumkage / Æbletærte / Kanelsnegle, bagt i kageform	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Brug 150 ml vand, med mindre andet er angivet.

 DYBFROSNE FÆRDIGRETTER	 (°C)	 (min.)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanter	170 - 180	15 - 25
Lasagne, brug 200 ml	180 - 200	35 - 50

Brug 100 ml vand.

Indstil temperaturen til 110 °C.

 MADREGENERERING	 (min.)
Brød/småt gærbrød	10 - 20
Brød	15 - 25
Focaccia	15 - 25



MADREGENERERING



(min.)

Kød	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ris	15 - 25
Grøntsager	15 - 25

Brug 200 ml vand.

Brug et glasfad.



STEGNING



(°C)



(min.)

Engelsk roastbeef	200	50 - 60
Kylling	210	60 - 80
Flæskesteg	180	65 - 80

10.3 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

Bagetiden kan kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.

Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt. Der er ikke nødvendigt at

ændre temperaturindstillingen, hvis der sker en ujævn bruning. Forskellene udlignes under bagning.






Plader i ovnen kan blive forvredet under bagning. Pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

10.4 Bagetip

Bageresultater	Mulige årsager	Løsning
Kagens bund er ikke bagt nok.	Forkert ovnrille.	Sæt kagen i en lavere ovnrille.
Kagen falder sammen og bliver klæg eller med vandstriber.	Der er for høj ovntemperatur.	Vælg en lidt lavere ovntemperatur den næste gang.
	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Vælg en højere ovntemperatur den næste gang.
	Bagetiden er for lang.	Vælg en kortere bagetid den næste gang.

Bageresultater	Mulige årsager	Løsning
Kagen bliver ujævnt bagt.	Ovntemperaturen er for høj, og bage- tiden er for kort.	Vælg en længere bage- tid og en lavere ovntemperatur den næste gang.
	Kagedejen er ikke jævnt fordelt.	Fordel kagedejen jævnt på bagepladen den næste gang.
Kagen er ikke klar på bage- tiden angivet i en opskrift.	Der er for lav ovntemperatur.	Vælg en lidt højere ovntemperatur den næste gang.




10.5 Bagning på én ribbe

 BAG- VÆRK I FORM		 (°C)	 (min.)	
Tærtebund - mør- dej, forvarm den tomme ovn	Varmluft	170 - 180	10 - 25	2
Tærtebund - rørt kagedej	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Gærkrans / Brio- che	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkage / Frugt- kager	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Over-/undervarme	170 - 190	60 - 90	1

Brug ovnens tredje ristposition.

Brug funktionen: Varmluft.





Brug en bradepande.

 KAGER/BAGVÆRK/BRØD	 (°C)	 (min.)
Kage med chokoladeflager, tør	150 - 160	20 - 40
Frugttærter (på gærdej/rørt kagedej), brug en brade- pande	150	35 - 55
Frugttærter på mørdej	160 - 170	40 - 80





Forvarm den tomme ovn.

Brug funktionen: Over-/undervarme.

Brug en bradepande.





 KAGER/ BAGVÆRK/BRØD	 (°C)	 (min.)	
Roulade	180 - 200	10 - 20	3
Grovbrød:	først: 230	20	1
	så: 160 - 180	30 - 60	
Smørmandelkage / Sukkerkage	190 - 210	20 - 30	3
Flødeboller / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Fletbrød / Kringle	170 - 190	30 - 40	3
Frugttærter (på gærdej/ rørt kagedej), brug en brædepande	170	35 - 55	3
Gærkager med sart fyld (f.eks. kvark, fløde, creme)	160 - 180	40 - 80	3
Stollen	160 - 180	50 - 70	2





Brug ovnens tredje ristposition.

 SMÅT BAG- VÆRK		 (°C)	 (min.)
Småkager Af mørdej	Varmluft	150 - 160	10 - 20
Boller, forvarm den tomme ovn	Varmluft	160	10 - 25
Lagkagebunde af rørt dej	Varmluft	150 - 160	15 - 20
Butterdej, forvarm den tomme ovn	Varmluft	170 - 180	20 - 30
Lagkagebunde af gærdej	Varmluft	150 - 160	20 - 40
Makroner	Varmluft	100 - 120	30 - 50
Marengs / Marengs	Varmluft	80 - 100	120 - 150
Boller, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	190 - 210	10 - 25

10.6 Souffleer og gratiner

Brug ovnens første ristposition.





		 (°C)	 (min.)
Flute med smeltet ost ovenpå	Varmluft	160 - 170	15 - 30






		 (°C)	 (min.)
Grøntsagsgratin, forvarm den tomme ovn	Turbogrill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Over-/undervarme	180 - 200	25 - 40
Fiskegratiner	Over-/undervarme	180 - 200	30 - 60
Fyldte grøntsager	Varmluft	160 - 170	30 - 60
Søde bagværk	Over-/undervarme	180 - 200	40 - 60
Pastagratin	Over-/undervarme	180 - 200	45 - 60

10.7 Bagning på flere ribber

Brug funktionen: Varmluft.

Brug bagepladerne.

 KAGER/ BAGVÆRK	 (°C)	 (min.)	 2 riller
Flødeboller / Eclairs, forvarm den tomme ovn	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Tør, toscatærte	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 SMÅT BAGVÆRK/SMÅ KAGER/BOLLER	 (°C)	 (min.)	 2 riller	 3 riller
Boller	180	20 - 30	1 / 4	-
Småkager Af mørdej	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Lagkagebunde af rørt dej	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Butterdej, forvarm den tomme ovn	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Lagkagebunde af gærdej	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makroner	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Marengs / Marengs	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Tips til stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg magert kød tildækket (du kan bruge aluminiumsfolie).

Steg store stege direkte i fadet.

Hæld noget vand i bakken for at forhindre, at dryppende fedt brænder.

Vend stegen efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden.







Steg kød og fisk i store stykker (1 kg eller mere).







Hvis det foreslås, at maden sættes i rille 1 sættes den direkte på bagepladen

Dryp steg med deres egen saft adskillige gange under stegning.

10.9 Stegning

Brug ovnens første ristposition.

 OKSEKØD				
			 (°C)	 (min.)
Grydesteg	1 - 1,5 kg	Over-/undervarme	230	120 - 150
Roastbeef eller filet, rød, forvarm den tomme ovn	pr. cm i højden	Turbogrill	190 - 200	5 - 6
Roastbeef eller filet, medium, forvarm den tomme ovn	pr. cm i højden	Turbogrill	180 - 190	6 - 8
Roastbeef eller filet, gennemstegt, forvarm den tomme ovn	pr. cm i højden	Turbogrill	170 - 180	8 - 10

 SVIN				
 Brug funktionen: Turbogrill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Bov / Nakke / Skinke m. Ben	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Koteletter / Spareribs	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Farsbrød	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Svineskank, forkogt	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	



KALVEKØD



Brug funktionen: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min.)

Kalvesteg

1

160 - 180

90 - 120

Kalveskank

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



LAMMEKØD



Brug funktionen: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min.)

Lammekølle / Lammesteg

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Lammeryg

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



VILDT



Brug funktionen: Over-/undervarme.



(kg)



(°C)



(min.)

Ryg / Harekølle, forvarm den tomme ovn

op til 1

230

30 - 40

Vildtryg

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Kølle

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



FJERKRÆ



Brug funktionen: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min.)

	(kg)	(°C)	(min.)
Udskåret fjerkræ	0,2 - 0,25 hver	200 - 220	30 - 50
Fjerkræ, halveret	0,4 - 0,5 hver	190 - 210	35 - 50
Kylling, poulard	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
And	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gås	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240



FISK (DAMPNING)



Brug funktionen: Over-/undervarme.



(kg)



(°C)



(min.)

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

10.10 Sprød tilberedning med: Pizza-funktionen



PIZZA



Brug ovnens første ristposition.



(°C)



(min.)

	(°C)	(min.)
Tærter	180 - 200	40 - 55
Spinattærte	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Madtærte	170 - 190	45 - 55



PIZZA



Brug ovnens første ristposition.



(°C)



(min.)

Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Grøntsagstærte	160 - 180	50 - 60



PIZZA



Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.



Brug ovnens anden ristposition.



(°C)



(min.)

Pizza, tynd bund, brug en bradepande	200 - 230	15 - 20
--------------------------------------	-----------	---------

Pizza, tyk bund	180 - 200	20 - 30
-----------------	-----------	---------

Flade madbrød	230 - 250	10 - 20
---------------	-----------	---------

Tærte med but-terdej	160 - 180	45 - 55
----------------------	-----------	---------



PIZZA



Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.



Brug ovnens anden ristposition.



(°C)



(min.)

Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
-------------	-----------	---------

Pirogger	180 - 200	15 - 25
----------	-----------	---------

10.11 Grillstegning

Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.

Grillsteg kun tynde stykker af kød eller fisk.

Anbring en plade på den første ristposition for at opsamle fedt.



GRILL



Brug funktionen: Grillstegning



(°C)

(min.)
1. side(min.)
2. side

	(°C)	(min.) 1. side	(min.) 2. side	
Engelsk roastbeef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oksefilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinekam	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalvekam	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammetryg	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Frosne madvarer



OPTØNING



Brug funktionen: Varmluft.



(°C)



(min.)



Pizza, frossen	200 - 220	15 - 25	2
Deep pan pizza, frossen	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, kold	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, frosne	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, tynde	200 - 220	20 - 30	3
Pommes frites, tykke	200 - 220	25 - 35	3
Kartoffelbåde / Kroketter	220 - 230	20 - 35	3
Brasede kartofler	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, frisk	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, frossen	160 - 180	40 - 60	2
Bagt ost	170 - 190	20 - 30	3
Kyllingevinger	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Optøning

Tag maden ud af emballagen og læg den på en tallerken.

Tilbered ikke maden, da dette kan forlænge optøningstiden.

Brug ovnens første ristposition.

For store portioner mad anbringes en omvendt tom tallerken på bunden af ovnrummet. Læg maden i et dybt fad, og stil det oven på tallerkenen i ovnen. Tag om nødvendigt ovnribberne ud.



(kg)








(min.)
Optøningstid



(min.)
Yderligere optø-
ningstid



Kylling	1	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
Kød	1	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
Ørred	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	0.3	30 - 40	10 - 20	-

	 (kg)	 (min.) Optøningstid	 (min.) Yderligere optøningstid	
Smør	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Fløde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Pisk fløden, mens den stadig er lidt frossen nogle steder.
Kage	1.4	60	60	-

10.14 Henkogning

Brug funktionen Undervarme.

Brug kun standardhenkogningsglas i samme størrelse.

Brug ikke glas med skrue- og bajonetlåg eller metalåser.

Brug ovnens første ristposition.

Stil højst seks 1 liters henkogningsglas på bagepladen.



Fyld glassene ens og luk med en bøjle.




Glassene må ikke røre hinanden.




Hæld ca. 1/2 liter vand på bagepladen, så luften i ovnen er tilstrækkelig fugtig.

Sluk for ovnen, eller sæt temperaturen ned til 100 °C, når væsken i glassene begynder at simre (i 1 liter-glas efter ca. 35 - 60 minutter) (se tabellen).

Indstil temperaturen til 160 - 170 °C.

 BLØD FRUGT	 (min.) Henkogning til simring
Jordbær / Blåbær / Hindbær / Modne stikkelsbær	35 - 45

 STEN-FRUGT	 (min.) Henkogning til simring	 (min.) Kog færdig ved 100 °C
Ferskner / Kvæder / Blommer	35 - 45	10 - 15

 GRØNTSAGER	 (min.) Henkogning til simring	 (min.) Kog færdig ved 100 °C
Gulerødder	50 - 60	5 - 10
Agurker	50 - 60	-
Blandet pickles	50 - 60	5 - 10
Kålramb / Ærter / Asparges	50 - 60	15 - 20




10.15 Tørring - Varmluft

Dæk bakkerne med fedttæt papir eller bagepapir.



For at opnå et bedre resultat skal du stoppe ovnen halvvejs gennem tørretiden, åbne døren og lade den køle af én nat for at afslutte tørringen.

Brug den tredje rille til 1 plade.



Brug den første og fjerde rille til 2 plader.



 GRØNTSA- GER	 (°C)	 (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6
Suppegrøntsager	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Krydderurter	40 - 50	2 - 3



Indstil temperaturen til 60 - 70 °C.



 FRUGT	 (t)
Blommer	8 - 10
Abrikoser	8 - 10
Æble i skiver	6 - 8
Pærer	6 - 9



10.16 Termometer



 ROASTBEEF	 Kernetemperatur (°C)		
	Rød	Medium	Gennemstegt
Engelsk roastbeef	45	60	70
Tyndsteg	45	60	70



 ROASTBEEF	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Farsbrød	80	83	86



 SVINEKØD	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Skinke / Steg	80	84	88
Nakkekotelet / Svinekam, røget / Svinekam, pocheret	75	78	82



 KALV	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Kalvesteg	75	80	85
Kalveskank	85	88	90



 FÅR/LAM	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Fårekølle	80	85	88
Fåreyg	75	80	85
Lammesteg / Lammekølle	65	70	75

 VILDT	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Hareryg / Vildtryg	65	70	75
Harekølle / Hare, hel / Vildtkølle	70	75	80

 KYLLING	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Kylling	80	83	86
And, hel / halv / Kalkun, hel / bryst	75	80	85
And, bryst	60	65	70

 FISK (LAKS, ØRRED, SANDART)	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Fisk, hel / stor / dampet / Fisk, hel / stor / stegt	60	64	68

 KASSEROLLER - FORKOGTE GRØNTSAGER	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Squash-gryderet / Broccoli-gryderet / Fennikel-gryderet	85	88	91

 KASSEROLLER - SALT	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Cannelloni / Lasagne / Pastagratin	85	88	91



KASSEROLLER - SØD



Kernetemperatur (°C)

	Mindre	Medium	Mere
Gryderet med hvidt brød med/uden frugt / Risengrød med/uden frugt / Sød nuddel-ret	80	85	90

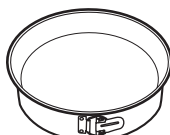
10.17 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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



Pizzaform

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter



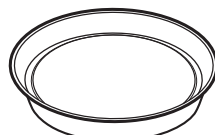
Bageform

Mørk, ikke-reflekterende
26 cm diameter



Ramekiner

Keramisk
8 cm diameter, 5
cm højde







Tærtbundform

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter

10.18 Fugtig varmluft






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

	 (°C)	 (min.)	
Brødstænger, 0,5 kg i alt	190 - 200	50 - 60	3
Bagte kammuslinger i skal	180 - 200	30 - 40	4
Hel fisk i salt, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Hel fisk i pergament, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 0,5 kg i alt)	170 - 180	40 - 50	3
Æble-smuldrekage	190 - 200	50 - 60	4
Chokolademuffins (20; 0,5 kg i alt)	160 - 170	35 - 45	3





10.19 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med: EN 60350, IEC 60350.






Bagning i ét lag - bagning i forme

		 °C	 min	
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	45 - 60	2
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	160	45 - 60	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	160	55 - 65	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	180	55 - 65	1
Smørkager	Varmluft	140	25 - 35	2
Smørkager	Over-/undervarme	140	25 - 35	2

Bagning i ét lag - lagkagebunde Brug den tredje ovnrille.

		 °C	 min
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	20 - 30
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	170	20 - 30

Bagning i flere lag - lagkagebunde

		 °C	 min	
Smørkager	Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Små kager i form, 20 stk./ plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Æbletærte, 1 form pr. rist (Ø 20 cm)	Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

Grillstegning

Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.

Grill med den maksimale temperaturindstilling.

		 min	
Toast	Grillstegning	1 - 2	5
Oksesteak, vendes undervejs	Grillstegning	24 - 30	4

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmid-
ler

Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



Hverdagsbrug

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

Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.



Tilbehør

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

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

11.2 Rengøring: Prægning i ovnrums

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

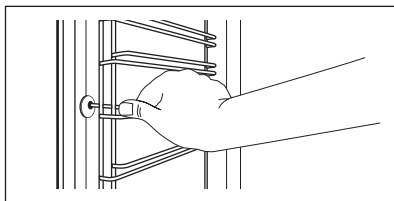
Trin 1	Trin 2	Trin 3
Hæld: 250 ml hvid eddike ind i for- dybningen i ovnrummet. Brug maks. 6% eddike uden tilsætningsstoffer.	Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.	Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.
For funktionen: Varmluft PLUS rengør ovnen, hver gang der er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

11.3 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

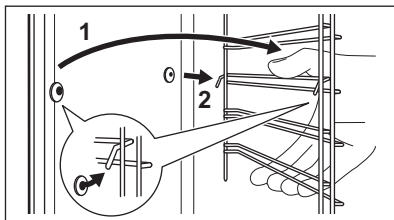
Trin 1 Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

Trin 2 Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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

Trin 4 Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.



11.4 Anvendelse: Rengøring med vand

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

Trin 1 Hæld vand i fordybningen i ovnrummet: 200 ml.

Trin 2 Indstil funktionen:  
Tryk: 

Trin 3 Indstil temperaturen til 90 °C.

Trin 4 Lad ovnen være tændt i 30 min.

Trin 5 Sluk for ovnen.

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

11.5 Fjernelse: Grill

 **ADVARSEL!**

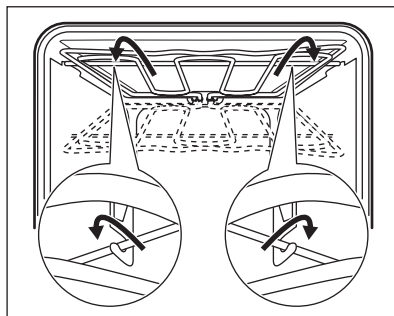
Der er risiko for forbrænding.

Trin 1 Sluk for ovnen, og vent, til den er kold for at rengøre den.
Tag ovnribberne ud.

Trin 2 Tag fat i grillhjørnerne. Træk den fremad mod fjedertrykket og ud af de to holdere. Grillen foldes ned.

Trin 3 Rengør ovnloftet med lunkent vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel. Lad det tørre.

Trin 4 Montér grillen i omvendt rækkefølge.



Trin 5 Montér ovnribberne.

11.6 Sådan fjerner og installerer du: Låge

Du kan tage lågen og det indvendige ovnglas ud for at rengøre det. Antallet af glaspaneler er forskelligt for forskellige modeller.

⚠ ADVARSEL!

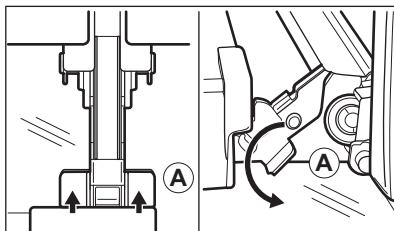
Døren er tung.

⚠ FORSIGTIG!

Håndtør forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

Trin 1 Åbn lågen helt.

Trin 2 Løft og tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.

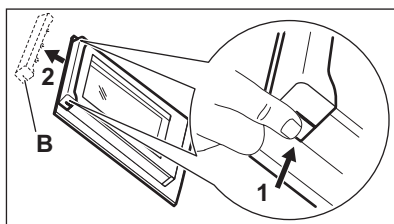


Trin 3 Sæt ovenlågen i den første tætte position (vinkel på ca. 70°). Hold lågen i begge sider, og træk den væk fra oven i en vinkel opad. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.

Trin 4 Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.

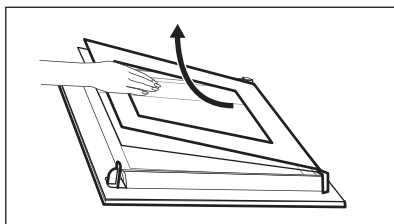
Trin 5 Træk lågelisten fremad, og tag den ud.

Trin 6 Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.



Trin 7 Rengør glaspanelet med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

Trin 8 Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.



Trin 9 Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen. Sørg for, at glassene er sat i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.

11.7 Udskiftning: Lampe

⚠ ADVARSEL!

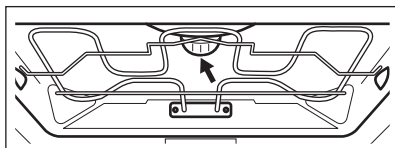
Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

Før du udskifter pæren:

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

Toplampe

Trin 1 Drej glasset, og tag det af.



Trin 2 Rengør glasdækslet.

Trin 3 Udskift pæren med en passende 300 °C varmfest pære.

Trin 4 Montér glasdækslet.

12. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

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

Problem	Kontrollér, om ...
Ovnen opvarmes ikke.	Sikringen er sprunget.
Termometer virker ikke.	Stikket fra Termometer er sat helt ind i stikkontakten.

Problem	Kontrollér, om ...
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.
Vandet kommer ud af fordybningen i ovnrummet.	Der er for meget vand i fordybningen i ovnrummet.
Utilfredsstillende tilberedning af mad ved funktionen: Varmluft PLUS .	Du har ikke fyldt ovnrumets fordybning med vand.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.

12.2 Servicedata

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

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

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	COB520X 944184981
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.69kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	71l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	34.5kg

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

13.2 Energibesparelse



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

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

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

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.


Hold maden varm


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

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

14. MILJØHENSYN

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

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

WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



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



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



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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	38
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	39
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	42
4. CONTROL PANEL.....	43
5. BEFORE FIRST USE.....	44
6. DAILY USE.....	44
7. CLOCK FUNCTIONS.....	46
8. USING THE ACCESSORIES.....	47
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	49
10. HINTS AND TIPS.....	51
11. CARE AND CLEANING.....	66
12. TROUBLESHOOTING.....	69
13. ENERGY EFFICIENCY.....	70
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	71

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

1.2 General Safety

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

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

 **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.

- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.

- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	578 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	1027 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

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

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.

- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

2.4 Care and cleaning

⚠ WARNING!

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

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

2.5 Internal lighting

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.6 Service

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

2.7 Disposal

⚠ WARNING!

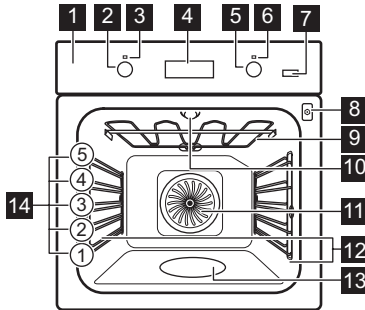
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

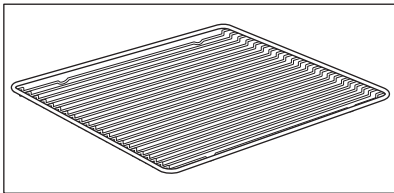
3.1 General overview



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

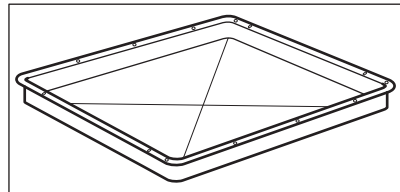
3.2 Accessories

Wire shelf



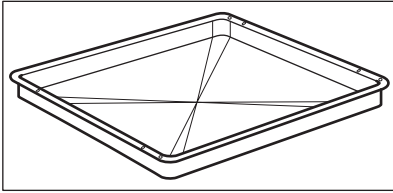
For cookware, cake tins, roasts.

Baking tray



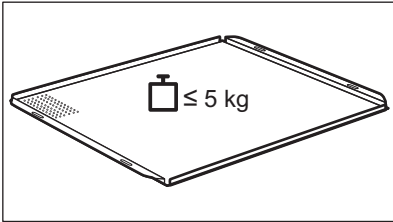
For cakes and biscuits.

Grill- / Roasting pan



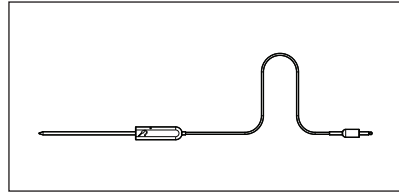
To bake and roast or as a pan to collect fat.

Patisserie tray



For rolls, pretzels and small pastries. Suitable for steam functions. The discolouration of the surface has no effect on the functions.

Food Sensor



To measure the temperature inside food.

4. CONTROL PANEL

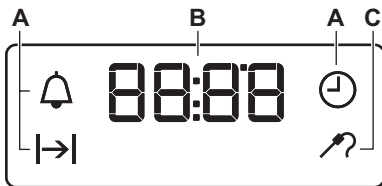
4.1 Retractable knobs

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

4.2 Sensor fields / Buttons

—	To set the time.
⌚	To set a clock function.
+	To set the time.
👆	To turn the True Fan Cooking PLUS function on and off.

4.3 Display



- A. Clock functions
- B. Timer
- C. Food sensor indicator

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Before first use

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



Step 1




Step 2



Step 3




Set the clock

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

Clean the oven

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
2. Clean the oven and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.

Preheat the empty oven

1. Set the maximum temperature for the function: . Time: 1 h.
2. Set the maximum temperature for the function:  . Time: 15 min.

Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating function

- | | |
|---------------|---|
| Step 1 | Turn the knob for the heating functions to select a heating function. |
| Step 2 | Turn the control knob to select the temperature. |
| Step 3 | When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the oven. |

6.2 Setting the function: True Fan Cooking PLUS




WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- | | |
|---------------|----------------------------------|
| Step 1 | Make sure that the oven is cold. |
|---------------|----------------------------------|

Step 2 Fill the cavity embossment with tap water.
 ⓘ The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the oven is hot.




Step 3 Set the function:  
 Press: . The indicator turns on. It works only with the function: True Fan Cooking PLUS.

Step 4 Turn the control knob for the temperature to set temperature.

Step 5 Preheat the empty oven for 10 min to create humidity.





Step 6 Put food in the oven.
 Refer to "Hints and tips" chapter.
 Do not open the oven door during cooking.





Step 7 Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.
 - press to turn off the oven. The indicator turns off.

Step 8 After the function ends, carefully open the door. Released humidity can cause burns.

Step 9 Make sure that the oven is cold. Remove the remaining water from the cavity embossment.

6.3 Heating functions

Heating function	Application
 Off position	The oven is off.
 Light	To turn on the lamp.
  True Fan Cooking / True Fan Cooking PLUS / Aqua Cleaning	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking. To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating. Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Cleaning.

Heating function	Application
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.

Heating function	Application
------------------	-------------



Moist Fan Baking

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



Grill

To grill thin pieces of food and to toast bread.



Turbo Grilling

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



The lamp may turn off automatically at a temperature below 60 °C during some oven functions.

6.4 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions

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

7.2 How to set: Clock functions



How to set: Time of Day

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

How to set: Time of Day

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

How to change: Time of Day



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

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

How to set: Duration

Step 1 Set an oven function and the temperature.

Step 2  - press repeatedly.  - starts to flash.

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

Step 4 Press any button to stop the signal.

Step 5 Turn the knobs to the off position.

How to set: Minute Minder


Step 1  - press repeatedly.  - starts to flash.

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

Step 3 Press any button to stop the signal.

Step 4 Turn the knobs to the off position.

How to cancel: Clock functions

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

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

8. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 Food Sensor

Food Sensor - measures the temperature inside the food. When the food is at the set temperature, the oven turns off.

Set 2 temperatures:

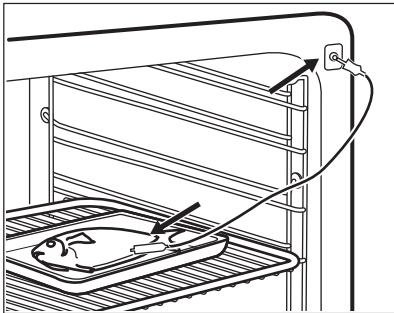
- the oven temperature: minimum 120 °C,
- the food core temperature.


For the best cooking results:

- Ingredients should be at the room temperature.
- Food Sensor - do not use it with liquid dishes.
- Food Sensor - during cooking it must remain in the dish.

Food categories: meat, poultry and fish


1. Insert the tip of the core temperature sensor into the centre of meat or fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of the core temperature sensor is inside of the dish.
2. Put the plug of the core temperature sensor into the socket located in the front frame of the appliance.



The indicator for the core temperature sensor  flashes.

3. Press the button $+$ or $-$ to set the core temperature. You can set the temperature from 30 °C to 99 °C.
4. Set the oven function and temperature. When the dish is at the set core temperature, an acoustic signal sounds for 2 minutes. Press any button to stop the signal.
5. Deactivate the appliance.
6. Remove the plug of the core temperature sensor from the socket. Remove the dish from the appliance.

If the dish is not cooked to your satisfaction, do the above steps again and set a higher core temperature.

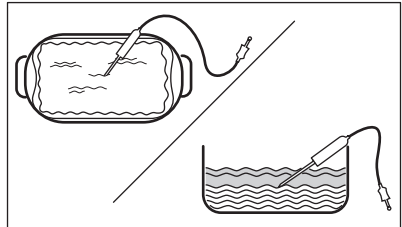
You can change the temperature at any time during the cooking. Press  to change the set core temperature.

 **WARNING!**

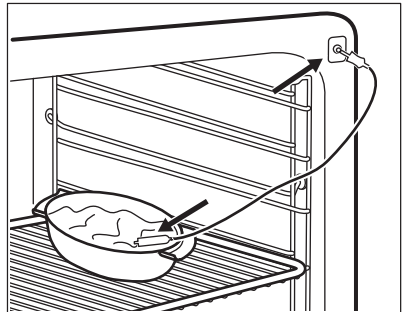
Be careful when you remove the tip and plug of the core temperature sensor. The core temperature sensor is hot. There is a risk of burns.


Food category: casserole

1. Place half of the ingredients in a baking dish.
2. Insert the tip of the core temperature sensor exactly in the centre of the casserole. The core temperature sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of the core temperature sensor. The tip of the core temperature sensor should not touch the bottom of a baking dish.



3. Cover the core temperature sensor with the remaining ingredients.
4. Put the plug of the core temperature sensor into the socket located in the front frame of the appliance.




The indicator for the core temperature sensor  flashes.

5. Press the button $+$ or $-$ to set the core temperature. You can set the temperature from 30 °C to 99 °C.
6. Set the oven function and the oven temperature.

When the dish is at the set core temperature, an acoustic signal sounds for 2 minutes. Press any button to stop the signal.

7. Deactivate the appliance.
8. Remove the plug of the core temperature sensor from the socket. Remove the dish from the appliance.

If the dish is not cooked to your satisfaction, do the above steps again and set a higher core temperature.

You can change the temperature at any time during the cooking. Press  to change the set core temperature.

 **WARNING!**

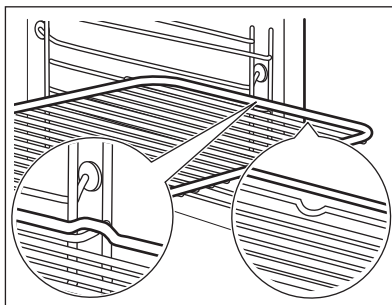
Be careful when you remove the tip and plug of the core temperature sensor. The core temperature sensor is hot. There is a risk of burns.

8.2 Inserting accessories

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

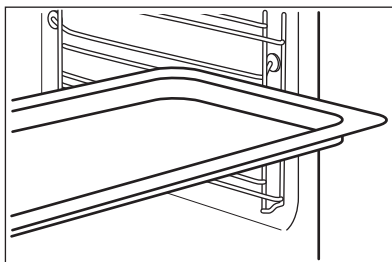
Wire shelf:

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



Baking tray / Deep pan:

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



9. ADDITIONAL FUNCTIONS

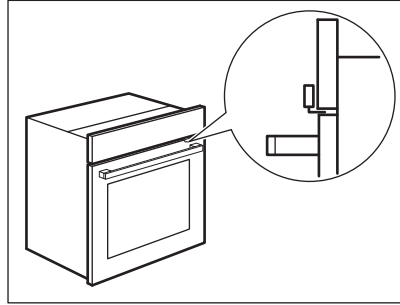
9.1 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of

the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

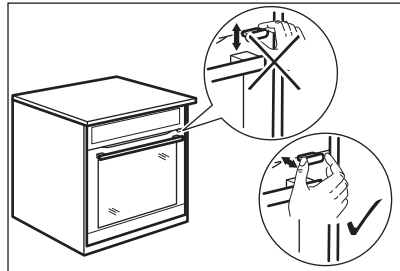
9.2 Mechanical door lock

The door lock is unlocked when you buy the oven.



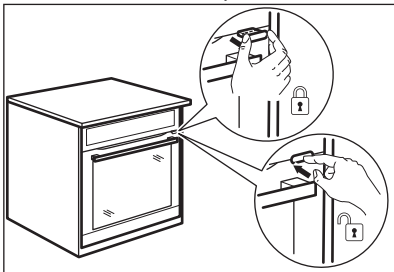
⚠ CAUTION!

Do not move the door lock vertically.
Do not push the door lock when you close the oven door.



9.3 How to use mechanical door lock

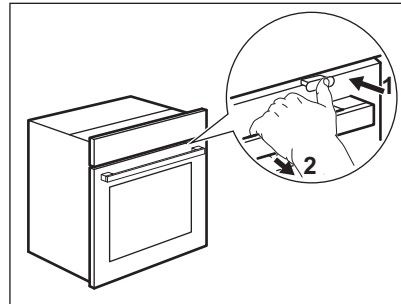
1. To turn on the door lock pull the door lock forward until it locks in place.
2. To turn off the door lock push the door lock back into the panel.



9.4 Opening the door with turned on mechanical door lock

You can open the door when the mechanical door lock is turned on.

1. Push the door lock slightly.
2. Open the door by pulling it with the handle.



If you press the door lock until there is a click, you turn off the door lock.

10. HINTS AND TIPS



Refer to Safety chapters.

10.1 Cooking recommendations



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





Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

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




10.2 True Fan Cooking PLUS

Use the second shelf position.

Use a baking tray.

 CAKES / PASTRIES / BREADS	 (ml)	 (°C)	 (min)
Cookies / Scones / Croissants	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bread rolls	100	200	20 - 25
Bread	100	180	35 - 40
Plum cake / Apple pie / Cinnamon rolls, baked in a cake mould	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Use 150 ml of water unless specified otherwise.

 FROZEN READY MEALS	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasagne, use 200 ml	180 - 200	35 - 50

Use 100 ml of water.

Set the temperature to 110 °C.



FOOD REGENERATION



(min)

Bread rolls	10 - 20
Bread	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Meat	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rice	15 - 25
Vegetables	15 - 25

Use 200 ml of water.

Use a glass baking dish.



ROASTING



(°C)



(min)

Roast beef	200	50 - 60
Chicken	210	60 - 80
Roast pork	180	65 - 80

10.3 Baking

For the first baking, use the lower temperature.

You can extend the baking time by 10 – 15 minutes if you bake cakes on more than one shelf position.

Cakes and pastries at different heights do not always brown equally. There is no need to

change the temperature setting if an unequal browning occurs. The differences equalize during baking.






Trays in the oven can distort during baking. When the trays are cold again, the distortions disappear.

10.4 Tips on baking

Baking results	Possible cause	Remedy
The bottom of the cake is not baked sufficiently.	The shelf position is incorrect.	Put the cake on a lower shelf.
The cake sinks and becomes soggy or streaky.	The oven temperature is too high.	Next time set slightly lower oven temperature.
	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Next time set a longer baking time and lower oven temperature.

Baking results	Possible cause	Remedy
The cake is too dry.	The oven temperature is too low.	Next time set higher oven temperature.
	The baking time is too long.	Next time set shorter baking time.
The cake bakes unevenly.	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Next time set a longer baking time and lower oven temperature.
	The cake batter is not evenly distributed.	Next time spread the cake batter evenly on the baking tray.
The cake is not ready in the baking time specified in a recipe.	The oven temperature is too low.	Next time set a slightly higher oven temperature.




10.5 Baking on one shelf level

 BAKING IN TINS		 (°C)	 (min)	
Flan base - short pastry, preheat the empty oven	True Fan Cooking	170 - 180	10 - 25	2
Flan base - sponge cake mixture	True Fan Cooking	150 - 170	20 - 25	2
Ring cake / Brioche	True Fan Cooking	150 - 160	50 - 70	1
Madeira cake / Fruit cakes	True Fan Cooking	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Conventional Cooking	170 - 190	60 - 90	1

Use the third shelf position.

Use the function: True Fan Cooking.





Use a baking tray.

 CAKES / PASTRIES / BREADS	 (°C)	 (min)
Cake with crumble topping	150 - 160	20 - 40
Fruit flans (made of yeast dough / sponge cake mixture), use a deep pan	150	35 - 55
Fruit flans made of short pastry	160 - 170	40 - 80





Preheat the empty oven.

Use the function: Conventional Cooking.

Use a baking tray.





 CAKES / PASTRIES / BREADS	 (°C)	 (min)	
Swiss roll	180 - 200	10 - 20	3
Rye bread:	first: 230	20	1
	then: 160 - 180	30 - 60	
Buttered almond cake / Sugar cakes	190 - 210	20 - 30	3
Cream puffs / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Plaited bread / Bread crown	170 - 190	30 - 40	3
Fruit flans (made of yeast dough / sponge cake mix- ture), use a deep pan	170	35 - 55	3
Yeast cakes with delicate toppings (e.g. quark, cream, custard)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Use the third shelf position.

 BISCUITS		 (°C)	 (min)
Short pastry biscuits	True Fan Cooking	150 - 160	10 - 20
Rolls, preheat the empty oven	True Fan Cooking	160	10 - 25
Biscuits made of sponge cake mixture	True Fan Cooking	150 - 160	15 - 20
Puff pastries, preheat the emp- ty oven	True Fan Cooking	170 - 180	20 - 30
Biscuits made of yeast dough	True Fan Cooking	150 - 160	20 - 40
Macaroons	True Fan Cooking	100 - 120	30 - 50
Pastries made of egg white / Meringues	True Fan Cooking	80 - 100	120 - 150
Rolls, preheat the empty oven	Conventional Cooking	190 - 210	10 - 25

10.6 Bakes and gratins





Use the first shelf position.





		 (°C)	 (min)
Baguettes topped with melted cheese	True Fan Cooking	160 - 170	15 - 30
Vegetables au gratin, pre-heat the empty oven	Turbo Grilling	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Conventional Cooking	180 - 200	25 - 40
Fish bakes	Conventional Cooking	180 - 200	30 - 60
Stuffed vegetables	True Fan Cooking	160 - 170	30 - 60
Sweet bakes	Conventional Cooking	180 - 200	40 - 60
Pasta bake	Conventional Cooking	180 - 200	45 - 60

10.7 Multilevel Baking

Use the function: True Fan Cooking.

Use the baking trays.

 CAKES / PASTRIES	 (°C)	 (min)	 2 positions
Cream puffs / Eclairs, pre-heat the empty oven	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Dry streusel cake	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 BISCUITS / SMALL CAKES / PASTRIES / ROLLS	 (°C)	 (min)		
			2 positions	3 positions
Rolls	180	20 - 30	1 / 4	-
Short pastry biscuits	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits made of sponge cake mixture	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Puff pastries, pre-heat the empty oven	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscuits made of yeast dough	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Macaroons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits made of egg white / Meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Tips on Roasting

Use heat-resistant ovenware.

Roast lean meat covered (you can use aluminium foil).

Roast large meat joints directly in the tray.

Put some water in the tray to prevent dripping fat from burning.

Turn the roast after 1/2 - 2/3 of the cooking time.







Roast meat and fish in large pieces (1 kg or more).







If level one is suggested put the food directly on the baking tray

Baste meat joints with their own juice several times during roasting.

10.9 Roasting

Use the first shelf position.

 BEEF				
			 (°C)	 (min)
Pot roast	1 - 1.5 kg	Conventional Cooking	230	120 - 150
Roast beef or fillet, rare, preheat the empty oven	per cm of thickness	Turbo Grilling	190 - 200	5 - 6
Roast beef or fillet, medium, preheat the empty oven	per cm of thickness	Turbo Grilling	180 - 190	6 - 8
Roast beef or fillet, well done, preheat the empty oven	per cm of thickness	Turbo Grilling	170 - 180	8 - 10

 PORK				
 Use the function: Turbo Grilling.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Shoulder / Neck / Ham joint	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Chops / Spare rib	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Meatloaf	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Pork knuckle, precooked	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	



VEAL



Use the function: Turbo Grilling.



(kg)



(°C)



(min)

Roast veal

1

160 - 180

90 - 120

Veal knuckle

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



LAMB



Use the function: Turbo Grilling.



(kg)



(°C)



(min)

Lamb leg / Roast lamb

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Lamb saddle

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



GAME



Use the function: Conventional Cooking.



(kg)



(°C)



(min)

Saddle / Hare leg, preheat the empty oven

up to 1

230

30 - 40

Venison saddle

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Haunch of venison

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



POULTRY



Use the function: Turbo Grilling.



(kg)



(°C)



(min)

	(kg)	(°C)	(min)
Poultry, portions	0.2 - 0.25 each	200 - 220	30 - 50
Chicken, half	0.4 - 0.5 each	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6	140 - 160	150 - 240



FISH (STEAMED)



Use the function: Conventional Cooking.



(kg)



(°C)



(min)

	(kg)	(°C)	(min)
Whole fish	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.10 Crispy baking with: Pizza Function



PIZZA



Use the first shelf position.



(°C)



(min)

	(°C)	(min)
Tarts	180 - 200	40 - 55
Spinach flan	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Swiss flan	170 - 190	45 - 55



PIZZA



Use the first shelf position.



(°C)



(min)

Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Vegetable pie	160 - 180	50 - 60



PIZZA



Preheat the empty oven before cooking.



Use the second shelf position.



(°C)



(min)

Pizza, thin crust, use a deep pan 200 - 230 15 - 20

Pizza, thick crust 180 - 200 20 - 30

Unleavened bread 230 - 250 10 - 20

Puff pastry flan 160 - 180 45 - 55



PIZZA



Preheat the empty oven before cooking.



Use the second shelf position.



(°C)



(min)

Flammkuchen 230 - 250 12 - 20

Pierogi 180 - 200 15 - 25

10.11 Grill

Preheat the empty oven before cooking.

Grill only thin pieces of meat or fish.

Put a pan on the first shelf position to collect fat.



GRILL



Use the function: Grill



(°C)



(min)
1st side



(min)
2nd side



Roast beef 210 - 230 30 - 40 30 - 40 2

Beef fillet 230 20 - 30 20 - 30 3

Pork loin 210 - 230 30 - 40 30 - 40 2

Veal loin 210 - 230 30 - 40 30 - 40 2

Lamb saddle 210 - 230 25 - 35 20 - 25 3

Whole fish, 0.5 kg - 1 kg 210 - 230 15 - 30 15 - 30 3 / 4

10.12 Frozen Foods



DEFROSTING



Use the function: True Fan Cooking.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pizza, frozen	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, frozen	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chilled	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, frozen	180 - 200	15 - 30	2
French fries, thin	200 - 220	20 - 30	3
French fries, thick	200 - 220	25 - 35	3
Wedges / Croquettes	220 - 230	20 - 35	3
Hash browns	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, fresh	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, frozen	160 - 180	40 - 60	2
Baked cheese	170 - 190	20 - 30	3
Chicken wings	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Defrost

Remove the food packaging and put the food on a plate.

Do not cover the food, as this can extend the defrost time.

Use the first shelf position.

For large portions of food place an upturned empty plate on the bottom of the oven cavity. Put the food in a deep dish and set it on top of the plate inside the oven. Remove the shelf supports if necessary.



(kg)








(min)
Defrosting time



(min)
Further defrosting time



	(kg)	(min) Defrosting time	(min) Further defrosting time	
Chicken	1	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	1	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	0.3	30 - 40	10 - 20	-

	 (kg)	 (min) Defrosting time	 (min) Further defrosting time	
Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	Whip the cream when still slightly frozen in places.
Gateau	1.4	60	60	-

10.14 Preserving

Use the function Bottom Heat.

Use only preserve jars of the same dimensions available on the market.

Do not use jars with twist-off and bayonet type lids or metal tins.

Use the first shelf position.

Put no more than six one-litre preserve jars on the baking tray.



Fill the jars equally and close with a clamp.




The jars cannot touch each other.




Put approximately 1/2 litre of water into the baking tray to give sufficient moisture in the oven.

When the liquid in the jars starts to simmer (after approximately 35 - 60 minutes with one-litre jars), stop the oven or decrease the temperature to 100 °C (see the table).

Set the temperature to 160 - 170 °C.

 SOFT FRUIT	 (min) Cooking time until simmering
Strawberries / Blueberries / Raspberries / Ripe gooseberries	35 - 45

 STONE FRUIT	 (min) Cooking time until simmering	 (min) Continue to cook at 100 °C
Peaches / Quinces / Plums	35 - 45	10 - 15

 VEG-ETABLES	 (min) Cooking time until simmering	 (min) Continue to cook at 100 °C
Carrots	50 - 60	5 - 10
Cucumbers	50 - 60	-
Mixed pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Peas / Asparagus	50 - 60	15 - 20




10.15 Dehydrating - True Fan Cooking

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.



For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and let it cool down for one night to complete the drying.

For 1 tray use the third shelf position.



For 2 trays use the first and fourth shelf position.



 VEGETA- BLES	 (°C)	 (h)
Beans	60 - 70	6 - 8
Peppers	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	50 - 60	6 - 8
Herbs	40 - 50	2 - 3



Set the temperature to 60 - 70 °C.



 FRUIT	 (h)
Plums	8 - 10
Apricots	8 - 10
Apple slices	6 - 8
Pears	6 - 9



10.16 Food Sensor



 BEEF	 Food core temperature (°C)		
	Rare	Medium	Well done
Roast beef	45	60	70
Sirloin	45	60	70



 BEEF	 Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Meatloaf	80	83	86



 PORK	 Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Ham / Roast	80	84	88
Saddle chop / Pork loin, smoked / Pork loin, poached	75	78	82



 VEAL	 Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Roast veal	75	80	85
Veal knuckle	85	88	90



 MUTTON / LAMB	 Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Mutton leg	80	85	88
Mutton saddle	75	80	85
Roast lamb / Lamb leg	65	70	75

 GAME	 Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Hare saddle / Venison saddle	65	70	75
Hare leg / Hare, whole / Venison leg	70	75	80

 POULTRY	 Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Chicken	80	83	86
Duck, whole / half / Turkey, whole / breast	75	80	85
Duck, breast	60	65	70

 FISH (SALMON, TROUT, ZANDER)	 Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Fish, whole / large / steamed / Fish, whole / large / roasted	60	64	68

 CASSEROLES - PRE-COOKED VEGETABLES	 Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Zucchini casserole / Broccoli casserole / Fennel casserole	85	88	91

 CASSEROLES - SAVOURY	 Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Cannelloni / Lasagne / Pasta bake	85	88	91



CASSEROLES - SWEET



Food core temperature (°C)

Less

Medium

More

White bread casserole with / without fruit /
Rice porridge casserole with / without fruit /
Sweet noodle casserole

80

85

90

10.17 Moist Fan Baking - recommended accessories

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



Pizza pan

Dark, non-reflective
28 cm diameter



Baking dish

Dark, non-reflective
26 cm diameter



Ramekins

Ceramic
8 cm diameter, 5
cm height



Flan base tin

Dark, non-reflective
28 cm diameter

10.18 Moist Fan Baking

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



(°C)



(min)



Bread sticks, 0.5 kg in total

190 - 200

50 - 60

3

Baked scallops in shells

180 - 200

30 - 40

4

Whole fish in salt, 0.3 - 0.5 kg

190 - 200

45 - 50

4

Whole fish in parchment, 0.3 - 0.5 kg

190 - 200

50 - 60

3

Amaretti (20; 0.5 kg in total)

170 - 180

40 - 50

3

Apple crumble

190 - 200

50 - 60

4

Chocolate muffins (20; 0.5 kg in total)

160 - 170






35 - 45

3

10.19 Information for test institutes





Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

Baking on one level - baking in tins






		 °C	 min	
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	160	45 - 60	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	160	55 - 65	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	180	55 - 65	1
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 35	2
Short bread	Conventional Cooking	140	25 - 35	2

Baking on one level - biscuits

Use the third shelf position.

		 °C	 min
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 30
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	Conventional Cooking	170	20 - 30





Multilevel baking - biscuits

		 °C	 min	
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 45	2 / 4
Small cakes, 20 per tray, pre-heat the empty oven	True Fan Cooking	150	25 - 35	1 / 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 55	2 / 4
Apple pie, 1 tin per grid (Ø 20 cm)	True Fan Cooking	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Preheat the empty oven for 5 minutes.

Grill with the maximum temperature setting.

		 min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Beef steak, turn halfway through	Grill	24 - 30	4

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



Everyday Use

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

Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.



Accessories

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

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

11.2 How to clean: Cavity embossment

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

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

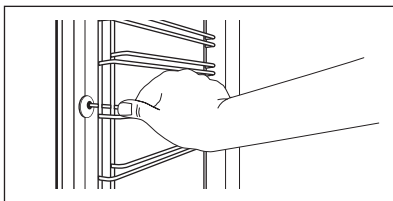
For the function: True Fan Cooking PLUS clean the oven for every 5 - 10 cooking cycles.

11.3 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

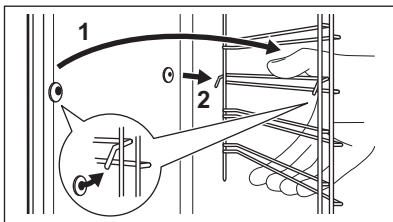
Step 1 Turn off the oven and wait until it is cold.

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



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




Step 4 Install the shelf supports in the opposite sequence.



11.4 How to use: Aqua Cleaning

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

Step 1 Pour water into the cavity embossment: 200 ml.

Step 2 Set the function:  
Press: .

Step 3 Set the temperature to 90 °C.

Step 4 Let the oven work for 30 min.

Step 5 Turn off the oven.

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

11.5 How to remove: Grill

 **WARNING!**

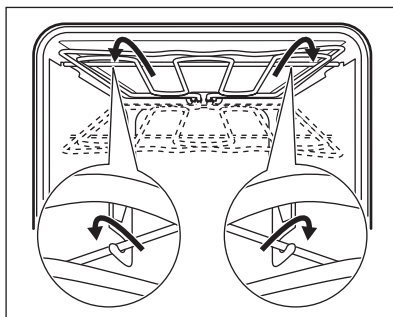
There is a risk of burns.

Step 1 Turn off the oven and wait until it is cold to clean it.
Remove the shelf supports.

Step 2 Grab the grill corners. Pull it forwards against the spring pressure and out of two holders. The grill folds down.

Step 3 Clean the oven ceiling with warm water, a soft cloth and a mild detergent. Let it dry.

Step 4 Install the grill in the opposite sequence.



Step 5 Install the shelf supports.

11.6 How to remove and install: Door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

WARNING!

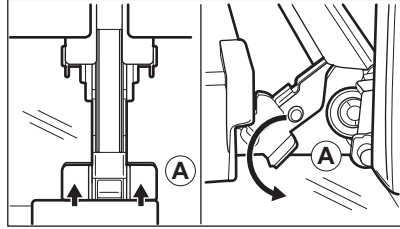
The door is heavy.

CAUTION!

Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

Step 1 Fully open the door.

Step 2 Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges.

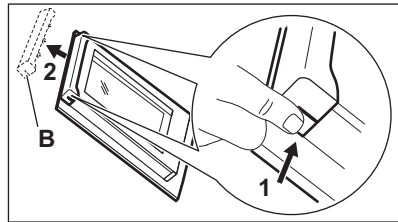


Step 3 Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.

Step 4 Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.

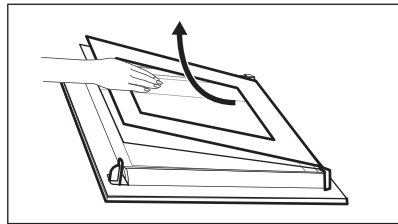
Step 5 Pull the door trim to the front to remove it.

Step 6 Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



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

Step 8 After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.



Step 9 Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

11.7 How to replace: Lamp

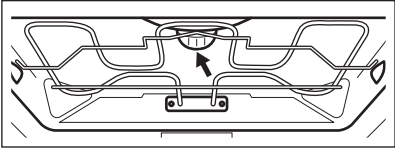
WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Before you replace the lamp:

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

Top lamp

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

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

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

Problem	Check if...
The oven does not heat up.	The fuse is blown.
The Food Sensor does not operate.	The plug of the Food Sensor is fully inserted into the socket.

Problem	Check if...
The display shows "12.00".	There was a power cut. Set the time of day.
The water leaks out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.
Unsatisfying cooking performance of the function: True Fan Cooking PLUS .	You filled the cavity embossment with water.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.

12.2 Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)

We recommend that you write the data here:

Product number (PNC)

Serial number (S.N.)

13. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	Electrolux
Model identification	COB520X 944184981
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	71 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	34.5 kg

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

13.2 Energy saving



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

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

Use the residual heat to warm up other dishes.


Keep food warm


Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

SINUN PARHAAKSESI

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

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



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

www.electrolux.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	73
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	74
3. TUOTEKUVAUS.....	77
4. KÄYTTÖPANEELI.....	78
5. KÄYTTÖÖNOTTO.....	79
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	79
7. KELLOTOIMINNOT.....	81
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	82
9. LISÄTOIMINNOT.....	85
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	86
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	101
12. VIANMÄÄRITYS.....	105
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	105
14. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	106

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

1.2 Yleinen turvallisuus

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

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

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.

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

- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.
- Kalusteisiin asennettavan yksikön on täytettävä standardin DIN 68930 asettamat vaatimukset.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	578 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	1027 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.

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

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.

- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämeihat voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpito- ja huolto-työtoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioituisi.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.6 Huolto

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

2.7 Hävittäminen

VAROITUS!

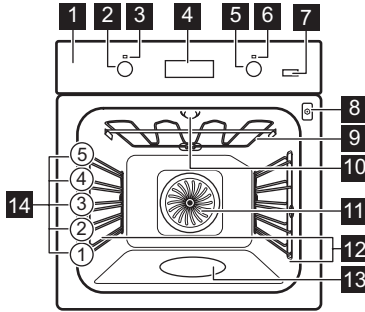
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.

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

3. TUOTEKUVAUS

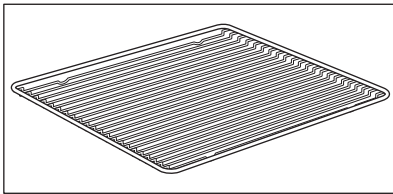
3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen kiertonuppi
- 3 Virran merkivalo / symboli
- 4 Näyttö
- 5 Säätonuppi (lämpötilan valitsemiseen)
- 6 Lämpötilan merkivalo / symboli
- 7 PlusSteam-höyry
- 8 Paistolämpömittarin pistorasia
- 9 Lämpövastus
- 10 Lamppu
- 11 Puhallin
- 12 Hyllykannatin, irrotettava
- 13 Lokero – vesipuhdistussäiliö
- 14 Hyllytasot

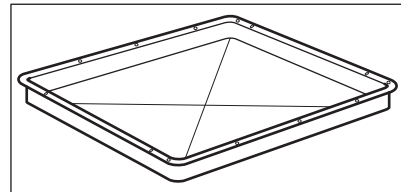
3.2 Varusteet

Paistoritilä



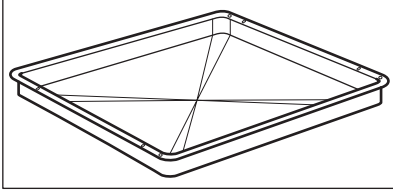
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.

Paistolevy



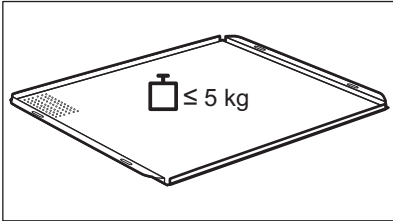
Kakuille ja kekseille.

Grilli / uunipannu



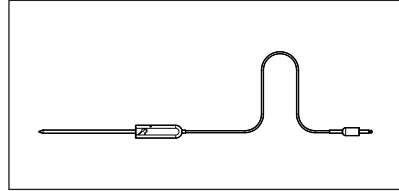
Paistamiseen tai pannuna rasvan keräämiseen.

Ammattilaispelti



Käytetään sämpylöiden ja muiden pienten leivonnaisten paistamiseen. Soveltuu höyrytystoimintoihin. Pinnan värimuutokset eivät vaikuta toimintoihin.

Paistolämpömittari



Ruuan sisälämpötilan mittaamiseen.

4. KÄYTTÖPANEELI

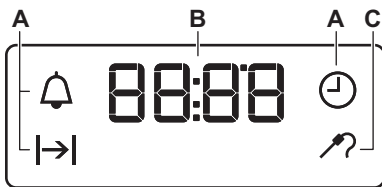
4.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

4.2 Kosketuspainikkeet/painikkeet

—	Ajan asettaminen.
⌚	Kellotoiminnon asettaminen.
+	Ajan asettaminen.
🔌	Kiertoilma PLUS -toiminnon kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.

4.3 Näyttö



- A. Kellotoiminnot
- B. Ajastin
- C. Paistolämpömittarin merkivalo

5. KÄYTTÖNOTTO

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Ennen ensimmäistä käyttökertaa

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



1. vaihe




2. vaihe



3. vaihe



Aseta kello

1.  -paina asettaaksesi aika. Viikkuminen lakkaa noin 5 sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy aika.

Puhdista uuni

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.
2. Puhdista uuni ja sen varusteet pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokiutuliinaa käyttäen.

Esikuumenna tyhjä uuni

1. Aseta toiminnon enimmäislämpötila: :
Aika: 1 tunti.
2. Aseta toiminnon enimmäislämpötila: :
Aika: 15 min.

Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uuniin.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Asettaminen: Uunitoiminto

1. vaihe Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.

2. vaihe Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.


3. vaihe Kun ruoka on valmista, käännä väännintä Off-asentoon uunin sammuttamiseksi.

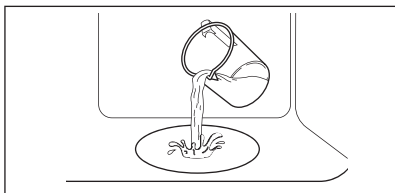
6.2 Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS



VAROITUS!

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

1. vaihe Varmista, että laite on jäähtynyt.

- 2. vaihe** Täytä lokero hanavedellä.
 Lokeron enimmäistilavuus on 250 ml. Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai uunin ollessa kuuma.




- 3. vaihe** Aseta toiminto: 
Paina: . Merkkivalo syttyy. Se toimii vain toiminnolla: Kiertoilma PLUS:

- 4. vaihe** Käännä lämpötilan valitsinta lämpötilan asettamiseksi.

- 5. vaihe** Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia kosteuden muodostamiseksi.



- 6. vaihe** Aseta ruoka-ainekset uuniin.
Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".
Luukku ei saa avata ruoanvalmistuksen aikana.




- 7. vaihe** Kytke uunin virta pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta pois päältä) -asentoon.
 –paina kytkeäksesi uunin pois päältä. Merkkivalo sammuu.





- 8. vaihe** Avaa luukku varoen, kun toiminto on päättynyt. Laitteesta purkautuva kosteus voi aiheuttaa palovammoja.


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

6.3 Uunitoiminnot

Uunitoiminto	Sovellus
 Pois päältä -asetto	Uuni on kytketty pois päältä.
 Valo	Lampun sytyttäminen.

Uunitoiminto	Sovellus
 Kuumennettu kiertoilma / Kiertoilma PLUS / Vesipuhdistus	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetettava 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä-/alalämpö. Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuiden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana. Katso kohdasta "Hoito ja puhdistus" lisätietoa seuraavasta: Vesipuhdistus.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Ylä-/alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.

Uunitoiminto	Sovellus
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
 Sulatus	Ruoan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.
 Kosteaa kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kosteaa kiertoilma.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.

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



Joissakin uunitoiminnoissa lamppu voi sammua automaattisesti alle 60 °C lämpötilassa.

6.4 Huomautuksia: Kosteaa kiertoilma




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

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

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

7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoiminnot

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 Kellonaika	Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen.
 Kesto	Uunin toiminta-ajan asettaminen.
 Hälytinajastin	Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. Tämä toiminto voidaan asettaa milloin tahansa, myös uunin ollessa pois päältä.

7.2 Asetukset: Kellotoiminnot

Asetukset: Kellonaika



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

Asetukset: Kellonaika

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

Viikkuminen lakkaa noin 5 sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy kellonaika.

Ajan muuttaminen: Kellonaika



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

2. vaihe **+**, **-** - paina asettaaksesi kellonajan.
Viikkuminen lakkaa noin 5 sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy kellonaika.

Asetukset: Kesto

1. vaihe Aseta uunitoiminto ja uunin lämpötila.

2. vaihe  - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkua.

3. vaihe **+**, **-** - aseta kesto painamalla.
Näytössä näkyy: 
 - vilkkuu asetetun ajan päättyessä. Äänimerkki kuuluu ja uuni kytkeytyy pois päältä.

4. vaihe Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

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

Asetukset: Hälytinajastin

1. vaihe  - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkua.

2. vaihe **+**, **-** - paina asettaaksesi kellonajan.
Toiminto käynnistyy automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.
Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun asetettu aika on päättynyt.

3. vaihe Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

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

Peruuttaminen: Kellotoiminnot

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

2. vaihe Paina ja pidä painettuna painiketta: **-**;
Kellotoiminto sammuu muutaman sekunnin kuluttua.

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Paistolämpömittari

Paistolämpömittari - mittaa ruoan sisälämpötilan. Kun ruoan lämpötila on

saavuttanut asetetun lämpötilan, uuni sammuu automaattisesti.

Aseta kaksi lämpötilaa:

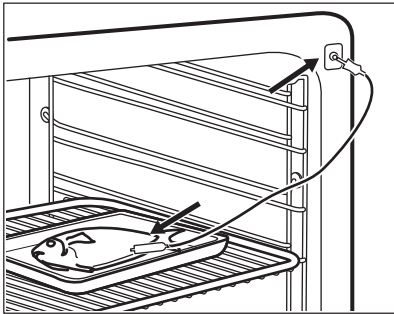
- uunin lämpötila vähintään 120 °C,
- ruoan sisälämpötila.

Näin saavutetaan parhaat tulokset:

- Käytä ruoka-aineeksi huoneenlämpöisinä.
- Paistolämpömittari - ei saa käyttää nestemäisiin ruokiin.
- Paistolämpömittari - jätettävä ruokaan kypsennyksen ajaksi.

Ruokalajin kategoriat: liha, kana ja kala

1. Aseta paistolämpömittarin kärki lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan, jos mahdollista. Varmista, että paistolämpömittarista vähintään 3/4 on ruoan sisällä.
2. Työnnä paistolämpömittarin pistoke laitteen etuosassa olevaan pistokkeeseen.




Paistomittarin merkkivalo  vilkkuu.

3. Aseta sisälämpötila painamalla painiketta $+$ tai $-$. Lämpötilan voit asettaa välille 30 °C - 99 °C.
4. Aseta uunitoiminto ja lämpötila. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
5. Kytke laite pois päältä.
6. Poista paistolämpötilamittarin pistoke pistorasiasta. Poista annos laitteesta.

Jos ruoka ei ole mielestäsi riittävän kypsää, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta ruoan sisälämpötila suuremmaksi.

Lämpötilaa voi muuttaa milloin tahansa

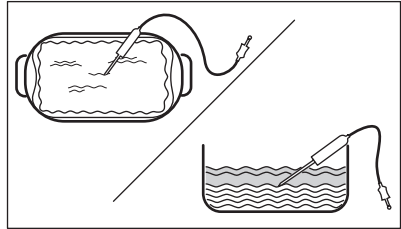
kypsennyksen aikana. Paina uudelleen , jos haluat muuttaa asetettua lämpötilaa.

VAROITUS!

Toimi varoen poistaessasi paistolämpötilamittarin kärkeä ja pistoketta. Paistolämpötilamittari on kuuma. On olemassa palovammojen vaara.

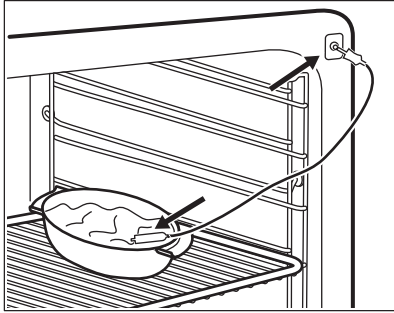
Ruokalajin kategoria: vuokaruoka


1. Aseta puolet aineksista keittoastiaan.
2. Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen vuokaruoan keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta paistolämpömittarin silikonikahva tukevasti keittoastian reunaan vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



3. Peitä paistolämpömittari lopuilla aineksilla.
4. Työnnä paistolämpömittarin pistoke laitteen etuosassa olevaan

pistokkeeseen.



Paistolämpömittarin merkkivalo  vilkkuu.

5. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta **+** tai **-**.
Lämpötilan voit asettaa välille 30 °C - 99 °C.


6. Valitse uunitoiminto ja lämpötila. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Voit sammuttaa

merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.

7. Kytke laite pois päältä.

8. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista astia laitteesta.

Jos ruoka ei ole mielestäsi riittävän kypsää, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta sisälämpötila suuremmaksi.

Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina , jos haluat asettaa ruoan sisälämpötilan.

VAROITUS!

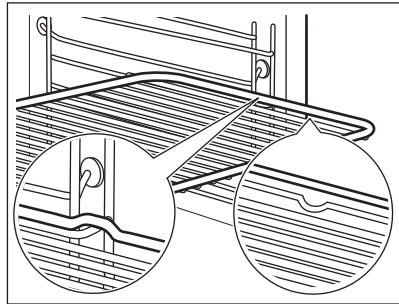
Irrota paistolämpömittarin pää ja pistoke varoen. Paistolämpömittari on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara.

8.2 Lisävarusteiden asennus

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

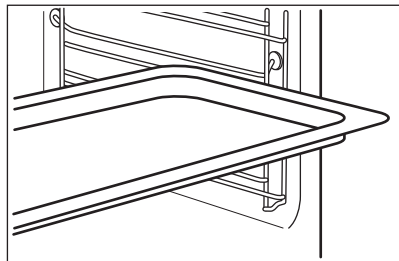
Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon .



Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjaukiskiskojen väliin.



9. LISÄTOIMINNOT

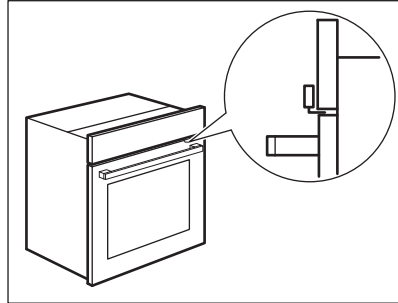
9.1 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen

laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

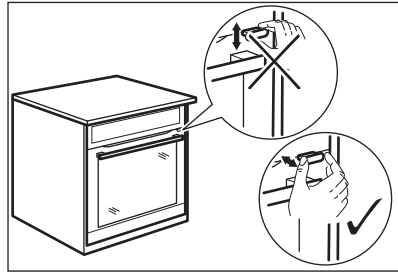
9.2 Mekaanin luukun lukko

Luukun lukitus on auki uunin ostaessasi.



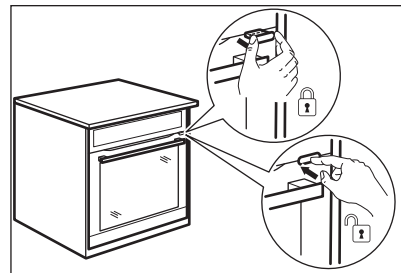
⚠ HUOMIO!

Älä siirrä luukun lukkoa pystysuunnassa.
Älä työnnä luukun lukkoa uunin luukkua sulkiessasi.



9.3 Mekaanisen luukun lukituksen käyttäminen

1. Kytke luukun lukitus päälle vetämällä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu paikalleen.
2. Kytke luukun lukitus pois päältä käytöstä painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.

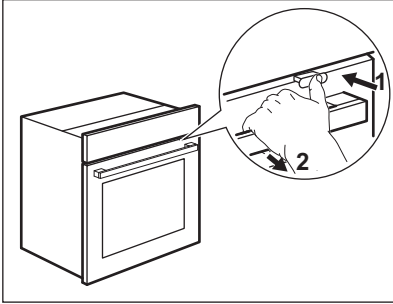


9.4 Luukun avaaminen mekaanisen uunin lukituksen ollessa päällä

Luukku voidaan avata, kun mekaaninen uunin lukitus on päällä.

1. Paina luukun lukitusta kevyesti.

2. Avaa luukku vetämällä sitä kahvasta.



Jos painat luukun lukitusta napsautukseen saakka, luukun lukitus kytkeytyy pois päältä.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



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

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

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

10.2 Kiertoilma PLUS

Käytä toista kannatintasoa.

Käytä leivinpeltiä.



KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT



(ml)



(°C)



(min)

Pikkuleivät / Skonssit / Kroissantit

100

150 - 180

10 - 20

Focaccia

100

200 - 210

10 - 20

Pizza

100

230

10 - 20

Sämpylät

100

200

20 - 25

Leipä

100

180

35 - 40

Luumukakku / Omenapiirakka / Korvapuustit, kakkuvuoassa

100 - 150

160 - 180

30 - 60

Käytä 150 ml vettä ellei muuta mainita.



PAKASTETUT VALMISATERIAT



(°C)



(min)

Pizza	200 - 210	10 - 20
Kroissantit	170 - 180	15 - 25
Lasagne, 200 ml	180 - 200	35 - 50

Lisää 100 ml vettä.

Aseta lämpötila 110 °C.



ESIVALMISTETTUJEN RUOKIEN KYPSEN- NYS



(min)

Sämpylät	10 - 20
Leipä	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Liha	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riisi	15 - 25
Vihannekset	15 - 25

Lisää 200 ml vettä.

Käytä lasiastiaa.



PAISTAMINEN



(°C)



(min)

Paahtopaisti	200	50 - 60
Kana	210	60 - 80
Porsaanpaisti	180	65 - 80

10.3 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.

Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti. Lämpötila-asetusta ei






tarvitse muuttaa, jos ruskistuminen on epätasaista. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.

Uunissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähdyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

10.4 Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän kypsä.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.
Kakku laskeutuu, se on taikimainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.
	Liian pitkä paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi paistoaika.
Kakku kypsyy epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
	Kakkutaikina ei ole jakautunut tasanaisesti.	Levitä kakkutaikina seuraavalla kerralla tasanaisesti leivinpeltiin.
Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paistojassassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.




10.5 Paistaminen yhdellä kannatintasolla

 VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET		 (°C)	 (min)	
Kakkupohja murotaikinasta, esikuumenna tyhjä uuni	Kuumennettu kiertoilma	170 - 180	10 - 25	2
Torttupohja vatkatusta taikinasta	Kuumennettu kiertoilma	150 - 170	20 - 25	2
Maustekakku / Briossi	Kuumennettu kiertoilma	150 - 160	50 - 70	1
Maustekakku / Hedelmäkotelo	Kuumennettu kiertoilma	140 - 160	70 - 90	1
Juustokakku	Ylä-/alalämpö	170 - 190	60 - 90	1

Käytä kolmatta kannatintasoa.

Valitse toiminto: Kuumennettu kiertoilma.





Käytä leivinpeltiä.

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT	 (°C)	 (min)
Strösselikakku	150 - 160	20 - 40
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu taikina), käytä uunipannua	150	35 - 55
Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikinapohja	160 - 170	40 - 80





Esikuumenna tyhjää uunia.





Valitse toiminto: Ylä-/alalämpö.

Käytä leivinpeltiä.

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT	 (°C)	 (min)	
Kääretorttu	180 - 200	10 - 20	3
Ruisleipä:	ensin: 230 myöhemmin: 160 - 180	20 30 - 60	1
Voilla leivottu mantelikakku / Sokerikakut	190 - 210	20 - 30	3
Tuulihatut / Eclair-leivokset	190 - 210	20 - 35	3
Pullapitko / Pullakranssi	170 - 190	30 - 40	3
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu taikina), käytä uunipannua	170	35 - 55	3
Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vanukas)	160 - 180	40 - 80	3
Joulupulla (stollen)	160 - 180	50 - 70	2





Käytä kolmatta kannatintasoa.

 PIKKULEIVÄT		 (°C)	 (min)
Murotaikinapikkuleivät	Kuumennettu kiertoilma	150 - 160	10 - 20
Sämpylät, esikuumenna tyhjä uuni	Kuumennettu kiertoilma	160	10 - 25
Pikkuleivät vatkatusta taikina-	Kuumennettu kiertoilma	150 - 160	15 - 20

 PIKKULEIVÄT		 (°C)	 (min)
Lehtitaiquina, esikuumenna tyhjä uuni	Kuumennettu kiertoilma	170 - 180	20 - 30
Pikkuleivät hiivataikinasta	Kuumennettu kiertoilma	150 - 160	20 - 40
Macaron leivos	Kuumennettu kiertoilma	100 - 120	30 - 50
Munanvalkuaisleivonnaiset / Marengit	Kuumennettu kiertoilma	80 - 100	120 - 150
Sämpylät, esikuumenna tyhjä uuni	Ylä-/alalämpö	190 - 210	10 - 25

10.6 Paistokset ja gratiinit





Käytä ensimmäistä kannatintasoa.





		 (°C)	 (min)
Juustokorutitset patongit	Kuumennettu kiertoilma	160 - 170	15 - 30
Vihannesgratiini, esikuumentena tyhjä uuni	Tehogrillaus	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Ylä-/alalämpö	180 - 200	25 - 40
Kalalaatikko	Ylä-/alalämpö	180 - 200	30 - 60
Täytetyt vihannekset	Kuumennettu kiertoilma	160 - 170	30 - 60
Makeat kohokkaat	Ylä-/alalämpö	180 - 200	40 - 60
Makaronilaatikko	Ylä-/alalämpö	180 - 200	45 - 60

10.7 Paistaminen useilla kannatintasoilla

Valitse toiminto: Kuumennettu kiertoilma.

Käytä leivinpeltiä.

 KAKKU/ PIIRAKKA	 (°C)	 (min)	 2 tasoa
Tuulihatut / Eclair-leivokset, esikuumenna tyhjä uuni	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Kuiva streusel-kakku	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 PIKKU-LEIVÄT / PIENET KAKUT / LEIVONNAISET / SÄMPYLÄT	 (°C)	 (min)		
			2 tasoa	3 tasoa
Sämpylät	180	20 - 30	1 / 4	-
Murotaikinapikkuleivät	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Lehtitaiquina, esikuumenna tyhjä uuni	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Pikkuleivät hiivataikinasta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Macaron leivos	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Munanvalkuaisleivonnaiset / Marengit	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä (voit käyttää alumiinifoliota).

Paista suuret lihapalat suoraan leivinpellillä.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.

Käännä paistia, kun paistoajasta on kulunut 1/2 - 2/3.






Paista liha tai kala suurina (vähintään 1 kg:n) palasina.

Jos käytettäväksi suositellaan tasoa ensimmäistä tasoa, aseta ruoka suoraan leivinpellille.

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

10.9 Lihan paistaminen

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

 NAUDANLIHA				
			(°C)	(min)
Patapaisti	1 - 1,5 kg	Ylä-/alalämpö	230	120 - 150
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä, esikuumenna tyhjä uuni	per paksuus/cm	Tehogrillaus	190 - 200	5 - 6
Paahtopaisti tai filee: puolikypsä, esikuumenna tyhjä uuni	per paksuus/cm	Tehogrillaus	180 - 190	6 - 8



NAUDANLIHA



(°C)



(min)

Paahtopaisti tai filee:
kypsä, esikuumenna tyh-
jä uuni

per paksuus/cm

Tehogrillaus

170 - 180

8 - 10



PORSAANLIHA



Valitse toiminto: Tehogrillaus.



(kg)



(°C)



(min)

Lapa / Niska / Kinkku

1 - 1,5

160 - 180

90 - 120

Kyljykset / Siankylki

1 - 1,5

170 - 180

60 - 90

Lihamureke

0,75 - 1

160 - 170

50 - 60

Porsaan potka, esikypsennetty

0,75 - 1

150 - 170

90 - 120



VASIKANLIHA



Valitse toiminto: Tehogrillaus.



(kg)



(°C)



(min)

Vasikanpaisti

1

160 - 180

90 - 120

Vasikanpotka

1,5 - 2

160 - 180

120 - 150



LAMMAS



Valitse toiminto: Tehogrillaus.



(kg)



(°C)



(min)

Lampaanreisi / Lammaspaisti

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Lampaansatula

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60



RIISTA



Valitse toiminto: Ylä-/alalämpö.



(kg)



(°C)



(min)

Selkä / Jäniksenkoipi, esikuumenna tyhjä uuni

korkeintaan 1

230

30 - 40

Kauriin-/hirsensatula

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Kauriin-/hirvenreisi

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



LINTUPAISTI



Valitse toiminto: Tehogrillaus.



(kg)



(°C)



(min)

Linnunliha, paloina

0,2 - 0,25 kpl

200 - 220

30 - 50

Kana, puolikas

0,4 - 0,5 kpl

190 - 210

35 - 50

Broileri, kana

1 - 1,5

190 - 210

50 - 70

Ankka

1,5 - 2

180 - 200

80 - 100

Hanhi

3,5 - 5

160 - 180

120 - 180

Kalkkuna

2,5 - 3,5

160 - 180

120 - 150

Kalkkuna

4 - 6

140 - 160

150 - 240



KALA (HAUDUTETTU)



Valitse toiminto: Ylä-/alalämpö.



(kg)



(°C)



(min)

Kokonainen kala

1 - 1,5

210 - 220

40 - 60

10.10 Rapea pinta: Pizza-toiminto



PIZZA



Käytä ensimmäistä kannatintasoa.



(°C)



(min)

Tortut

180 - 200 40 - 55

Pinaattipiiras

160 - 180 45 - 60

Kinkkupiiras / Sveitsiläinen piiras

170 - 190 45 - 55

Juustokakku

140 - 160 60 - 90

Vihannepiiras

160 - 180 50 - 60



PIZZA



Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.



Käytä toista kannatintasoa.



(°C)



(min)

Pizza, ohut pohja, käytä uuni-
pannua

200 - 230

15 - 20



PIZZA



Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.



Käytä toista kannatintasoa.



(°C)



(min)

Pizza, paksu
pohja

180 - 200

20 - 30

Kohottamaton
leipä

230 - 250

10 - 20

Voitaikinapohjai-
nen piiras

160 - 180

45 - 55

Flammkuchen

230 - 250

12 - 20

Pierogi

180 - 200

15 - 25

10.11 Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.

Aseta pannu ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.



GRILLI



Valitse toiminto: Grilli



(°C)



(min)
1. puoli



(min)
2. puoli



	(°C)	(min) 1. puoli	(min) 2. puoli	
Paahtopaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Naudanfilee	230	20 - 30	20 - 30	3
Porsaankylkipaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Vasikankylkipaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lampaansatula	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Kokonainen kala, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Pakasteet



Sulatus



Valitse toiminto: Kuumennettu kiertoilma.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pizza, pakaste	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, pakaste	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, kylmä	210 - 230	13 - 25	2
Pizzapalat, pakaste	180 - 200	15 - 30	2
Ranskalaiset perunat, ohuet	200 - 220	20 - 30	3
Ranskalaiset perunat, paksut	200 - 220	25 - 35	3
Lohkoperunat / Krokettit	220 - 230	20 - 35	3
Röstiperunat	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, tuore	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, pakaste	160 - 180	40 - 60	2
Uunijuusto	170 - 190	20 - 30	3
Kanan siipipalat	190 - 210	20 - 30	2






10.13 Sulatus

Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

Käytä ensimmäistä kannatintaso.

Kun ruoka on suurikokoinen, aseta tyhjä lautanen ylösalaisin uunin pohjalle. Aseta ruoka syvään astiaan ja aseta se uunin sisällä olevan lautasen päälle. Poista tarvittaessa kannattimet.

	 (kg)	 (min) Sulatusaika	 (min) Jälkisolatusaika	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Voi	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä.
Täytekakku	1,4	60	60	-

10.14 Säilöntä

Valitse toiminto Alalämpö.

Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla olevia säilöntäpurkkeja.

Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.

Käytä ensimmäistä kannatintaso.

Aseta leivinpellille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.



Täytä purkit tasaisesti ja sulje tiiviisti.

Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.

Kaada noin 1/2 litraa vettä leivinpellille, jotta uunissa on riittävästi kosteutta.

Kun neste alkaa kiehua kevyesti ensimmäisissä purkeissa (litran purkissa noin 35 - 60 minuutin kuluttua), katkaise virta uunista tai alenna lämpötila 100 °C:seen (katso taulukko).

Aseta lämpötila 160 - 170 °C.

 PEHMEÄT MARJAT/HEDELMÄT	 (min) Keittoaika kiehumiseen
--	--

Mansikat / Mustikat / Valdelmat / Kypsät karviaiset




35 - 45

 LUUHE- DELMÄT	 (min) Keittoaika kiehumiseen	 (min) Jatka keittämistä 100 °C:ssa
--	--	--

Persikat / Kvitteinit / Luumut

35 - 45

10 - 15

 VI-HANNEKSET	 (min) Keittoaika kiehumiseen	 (min) Jatka keittä- mistä 100 °C:ssa
Porkkanat	50 - 60	5 - 10
Kurkut	50 - 60	-
Pikkelsi	50 - 60	5 - 10
Kyssäkaali / Her- neet / Parsa	50 - 60	15 - 20

10.15 Kuivaus - Kuumennettu kiertoilma




Peitä pellit leivinpaperilla.

Saat paremman lopputuloksen, kun pysäytät uunin sen saavutettua kuivausajan puolivälin, avaat uunin luukun, ja annat sen jäähtyä ja kuivua yön yli.



Käytä yhden leivinpellin tapauksessa kolmatta hyllykannatintasoa.



Käytä kahden leivinpellin tapauksessa ensimmäistä ja neljättä hyllykannatintasoa.



10.16 Paistolämpömittari

 VIHANNEK-	 (°C)	 (tuntia)
Pavut	60–70	6–8
Paprika	60–70	5–6
Keittovihannekset	60–70	5–6
Sienet	50–60	6–8
Yrtit	40–50	2–3

Aseta lämpötilaksi 60–70 °C.

 HEDELMÄT	 (tuntia)
Luumut	8–10
Aprikoosit	8–10
Omenaviipaleet	6–8
Päärynät	6–9

 NAUDANLIHA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Puoliraaka	Keskitaso	Kypsä
Paahtopaisti	45	60	70
Selkäpaisti	45	60	70

 NAUDANLIHA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Lihamureke	80	83	86



PORSAS



Ruoan sisälämpötila (°C)

	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kinkku / Paisti	80	84	88
Selän kylkipaisti / Porsaankylkipaisti, savustettu / Porsaankylkipaisti, haudutettu	75	78	82



VASIKKA



Ruoan sisälämpötila (°C)

	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Vasikanpaisti	75	80	85
Vasikanpotka	85	88	90



LAMMAS



Ruoan sisälämpötila (°C)

	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Lampaanreisi	80	85	88
Lampaansekä	75	80	85
Lammaspaisti / Lampaanreisi	65	70	75



RIISTA



Ruoan sisälämpötila (°C)

	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Jäniksenselkä / Kauriin-/hivensatula	65	70	75
Jäniksenkoipi / Jänis, kokonainen / Kauriin-/hivenkoipi	70	75	80







KANA







Ruoan sisälämpötila (°C)

	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kana	80	83	86
Ankka, kokonainen/puolikas / Kalkkuna, kokonainen/rintapala	75	80	85
Ankka, rintapala	60	65	70

 KALA (LOHI, TAIMEN, KUHA)	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kala, kokonainen/suuri/haudutettu / Kala, kokonainen/suuri/paistettu	60	64	68

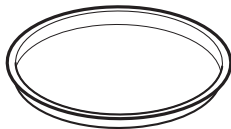
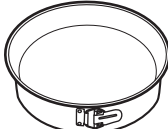


 VUOKARUOAT - ESIKEITETYT VIHANNEKSET	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kesäkurpitsavuoka / Parsakaalivuoka / Fenkolivuoka	85	88	91

 PATA - SUOLAINEN	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Cannelloni / Lasagne / Makaronilaatikko	85	88	91

 PATA - MAKEA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Laatikkoruoka vaaleasta leivästä hedelmillä / ilman hedelmiä / Riisipurolaatikko hedelmillä / ilman hedelmiä / Makea nuudeli- vuoka	80	85	90





10.17 Kostea kiertoilma – suositellut varusteet

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

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

10.18 Kostea kiertoilma






Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

	 (°C)	 (min)	
Leipätikut, yhteensä 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Paistetut kampsimpukat kuorissa	180 - 200	30 - 40	4
Kokonainen kala suolakuoressa, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Kokonainen kala leivinpaperilla peitettynä, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti-keksit (20; yhteensä 0,5 kg)	170 - 180	40 - 50	3
Omenahyve	190 - 200	50 - 60	4
Suklaamuffinit (20; yhteensä 0,5 kg)	160 - 170	35 - 45	3

10.19 Tiedoksi testauslaitoksille





Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350, IEC 60350.

Paistaminen yhdellä tasolla – vuoassa






		 °C	 min	
Rasvaton sokerikakku	Kuumennettu kiertoilma	160	45 - 60	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä-/alalämpö	160	45 - 60	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kuumennettu kiertoilma	160	55 - 65	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä-/alalämpö	180	55 - 65	1
Murokeksit	Kuumennettu kiertoilma	140	25 - 35	2
Murokeksit	Ylä-/alalämpö	140	25 - 35	2

Paistaminen yhdellä tasolla – pikkuleivät

Käytä kolmatta hyllytasoa.

		 °C	 min
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Kuumennettu kiertoilma	150	20 - 30
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Ylä-/alalämpö	170	20 - 30





Paistaminen usealla tasolla – pikkuleivät

		 °C	 min	
Murokeksit	Kuumennettu kiertoilma	140	25 - 45	2 / 4
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Kuumennettu kiertoilma	150	25 - 35	1 / 4
Rasvaton sokerikakku	Kuumennettu kiertoilma	160	45 - 55	2 / 4
Omenapiirakka, 1 vuoka ritilää kohden (Ø 20 cm)	Kuumennettu kiertoilma	160	55 - 65	2 / 4

Grilli

Esikuumenna tyhjä uunia 5 minuutin ajan.

Grillaa lämpötilan suurimmalla asetuksella.

		 min	
Paahtoleipä	Grilli	1 - 2	5
Naudanlihapihvi, käännä kypsennyksen puolivälissä	Grilli	24 - 30	4

11. HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuutiiliinaa käyttäen.

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

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

Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuutiililla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Tarvikkeet

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

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Puhdistaminen: Lokeron reliefi

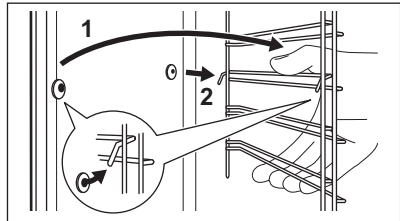
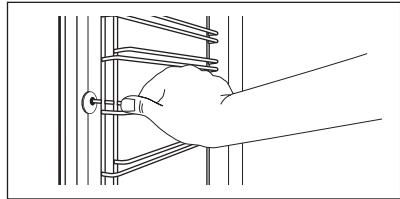
Poista kalkkijäämät puhdistamalla sisätilan reliefi höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kaada 250 ml valkoviinietikkaa lokeron. Käytä enintään 6 % viinietikkaa ilman lisäaineita.	Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämiä ympäröivässä lämpötilassa 30 minuutin ajan.	Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.
Toimintoa varten: Kiertoilma PLUS puhdista uuni aina 5–10 käyttökerran jälkeen.		

11.3 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.




1. vaihe	Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.
2. vaihe	Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
3. vaihe	Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti sivuseinästä ja poista se.
4. vaihe	Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.



11.4 Käyttöohje: Vesipuhdistus

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

1. vaihe	Kaada vesi lokeroon: 200 ml.
----------	------------------------------

2. vaihe	Aseta toiminto:   Paina: 
3. vaihe	Aseta lämpötilaksi 90 °C.
4. vaihe	Anna uunin käydä 30 minuuttia.
5. vaihe	Kytke uuni pois päältä.

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

11.5 Irrottaminen: Grilli

VAROITUS!

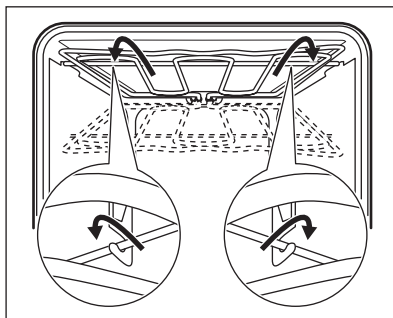
Olemassa on palovammojen vaara.

1. vaihe Kytke uuni pois toiminnasta ja puhdista se vasta sitten, kun se on jäähtynyt. Irrota ritilöiden kannattimet.

2. vaihe Tartu grillin nurkkiin. Vedä sitä eteenpäin jousipainetta vastaan ja ulospäin molemmasta pidikkeestä. Grilli taittuu alaspäin.

3. vaihe Puhdista uunin katto lämpimällä vedellä, pehmeällä liinalla ja miedolla pesuaineella. Anna sen kuivua.

4. vaihe Asenna grilli noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.



5. vaihe Asenna ritilöiden kannattimet.

11.6 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

Voit poistaa luukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasipaneelin lukumäärä vaihtelee eri malleissa.

VAROITUS!

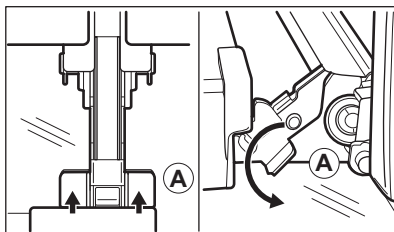
Luukku on painava.

HUOMIO!

Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoontua.

1. vaihe Avaa luukku kokonaan.

2. vaihe Paina ja nosta saranoissa olevat lukitusvivut (A).

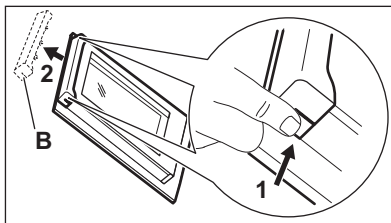


3. vaihe Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (likimäärin 70° kulma). Tartu luukkuun kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.

4. vaihe Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin vapauttaaksesi pinnetiivisteet.

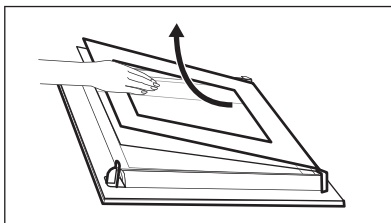
5. vaihe Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

6. vaihe Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos kiskoista.



7. vaihe Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

8. vaihe Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen.



9. vaihe Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku. Varmista, että lasit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.

11.7 Vaihtaminen: Lamppu

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Ennen lampun vaihtamista:

1. vaihe

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

2. vaihe

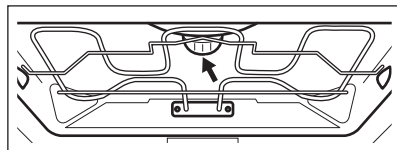
Irrota uunin pistoke pistorasiasta.

3. vaihe

Peitä uunin pohja kankaalla.

Ylälamppu

1. vaihe Irrota suojalasi kiertämällä sitä.



2. vaihe Puhdista lampun kansi.

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

4. vaihe Asenna lasinen kansi.

12. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

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

Ongelma	Tarkista, jos...
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittari -osan pistoke on liitetty asianmukaisesti pistokkeeseen.

Ongelma	Tarkista, jos...
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut virtakatko. Aseta kellonaika.
Vettä vuotaa uunin lokero- rosta.	Lokerossa on liikaa vettä.
Seuraavan toiminnon kypsennysteho on epä- tydyttävä: Kiertoilma PLUS .	Lokero on täytetty hana- vedellä.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.

12.2 Huoltotiedot

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

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

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):

Tuotenumero (PNC)

Sarjanumero (S.N.)

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 EU:n ekologisen suunnittelun ja energiamerkintätuotetiedot ja tuotetietolomake

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnistenumero	COB520X 944184981
Energiatähokkuusluokka	81,2
Energiatähokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,99kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,69kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1

Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	71l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	34.5kg

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

13.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

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

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon


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


Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

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

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

VI TENKER PÅ DEG

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

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettsiden vår for å:



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

www.electrolux.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:

www.registerelectrolux.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:


www.electrolux.com/shop


KUNDESTØTTE OG SERVICE


Bruk alltid originale reservedeler.

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

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	108
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	109
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	112
4. BETJENINGSPANEL.....	113
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	113
6. DAGLIG BRUK.....	114
7. KLOKKEFUNKSJONER.....	116
8. BRUKE TILBEHØRET.....	117
9. TILLEGGSFUNKSJONER.....	119
10. HJELP OG TIPS.....	120
11. STELL OG RENGJØRING.....	135
12. FEILSØKING.....	139
13. ENERGIEFFEKTIV.....	139
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	140

1. ⚠️ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

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

1.2 Generell sikkerhet

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

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

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

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

- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.
- Innbyggingsenheten må møte kravene til stabilitet i DIN 68930.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	578 (600) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	594 mm
Høyden av baksiden av produktet	576 mm
Bredden av fronten av produktet	595 mm
Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	567 mm
Produktets innebygde dybde	546 mm
Dybde med døren åpen	1027 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordat.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordat stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må

erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.

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

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.

- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

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

2.4 Stell og rengjøring

⚠ ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.

- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør apparatet med jevn mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

2.5 Innvendig lys

⚠ ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

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

2.6 Tjenester

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

2.7 Avfallshåndtering

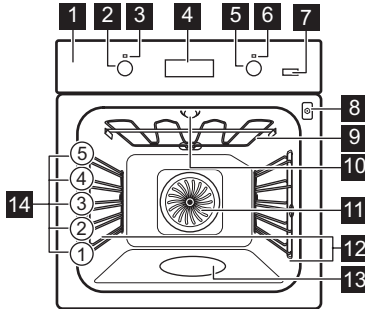
⚠ ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

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

3. PRODUKTBESKRIVELSE

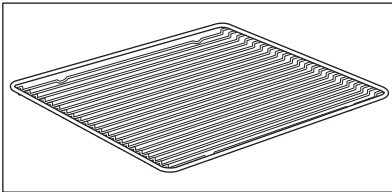
3.1 Generell oversikt



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

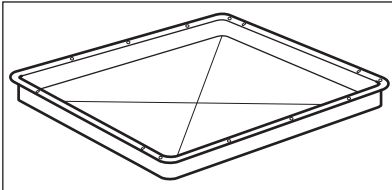
3.2 Tilbehør

Rist



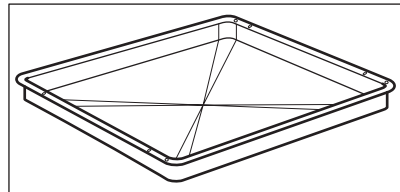
For kokekar, kakeformer, steker.

Stekebrett



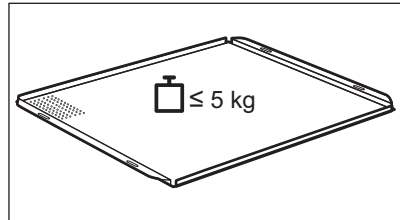
For kaker og kjeks.

Grill/stekepanne



For å bake eller steke eller for å samle opp fett.

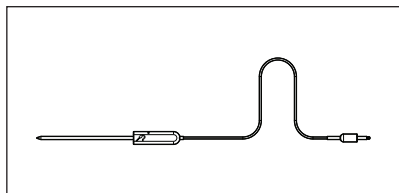
Proffbrett



For rundstykker, saltstenger og småkaker. Egnert for dampfunksjoner. Misfarging av

overflaten har ingen effekt på funksjonaliteten.

Steketermometer



Måler temperaturen i maten.

4. BETJENINGSPANEL

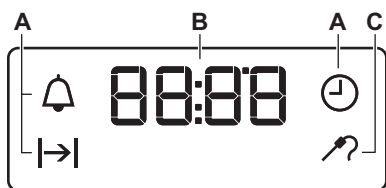
4.1 Skjult lås

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

4.2 Sensor felt / Knapper

—	For å stille inn tiden.
⌚	For å stille inn en klokkefunksjon.
+	For å stille inn tiden.
🔒	Slå apparatet på funksjonen Ekte varmluft PLUS på og av.

4.3 Display



- A. Klokkefunksjoner
- B. Timer
- C. Indikator for steketermometer

5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Før førstegangs bruk

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



Steg 1

Still klokken

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



Steg 2

Rengjør ovnen

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



Steg 3

Forvarm den tomme ovnen

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

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

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slik stiller du inn: Varmefunksjon

Steg 1 Drei på knappen for varmfunksjonene for å velge en ovnsfunksjonene.

Steg 2 Drei på kontrollvelgeren for å velge temperaturen.

Steg 3 Når steking er ferdig, drei bryterne til av-posisjonen for å slå av ovnen.

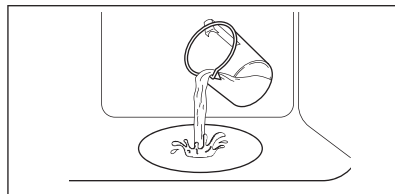
6.2 Innstilling av funksjonen: Ekte varmluft PLUSS

ADVARSEL!

Brannfare eller skade på produktet.

Steg 1 Kontroller at ovnen er kald.


Steg 2 Fyll nedsenkningen i bunnen med vann fra springen.
 Ovnssrommets nedsenkning har maksimal kapasitet på 250 ml. Fyll ikke hullrommet på nytt under matlaging eller når ovnen er varm.









Steg 3 Still inn funksjonen: .

Trykk på: . Indikatoren tennes. Den virker kun med funksjonen: Ekte varmluft PLUSS.


Steg 4 Drei kontrollbryteren for temperaturen for å angi temperaturen.

Steg 5	Forvarm den tomme ovnen i 10 min. for å danne fuktighet.
Steg 6	Legg maten i ovnen. Slå opp kapittelet «Råd og tips». Ikke åpne ovnsdøren under tilberedning.
Steg 7	Vri bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen for å slå av ovnen.  – trykk for å slå av ovnen. Indikatoren slukkes.
Steg 8	Etter at funksjonen er avsluttet, kan du åpne døren forsiktig. Frigitt fuktighet kan forårsake brannskader.
Steg 9	Kontroller at ovnen er kald. Fjern gjenværende vann fra ovnsrommet.


6.3 Ovnsfunksjoner

Ovnsfunksjon	Anvendelse
0 Av-posisjon	Ovnen er av.
 Lys	Slik slår du på lampen.
 Steking – ekte varmluft / Ekte varmluft PLUS / Rengjøring med vann	Slik baker du på opptil tre hyllenivåer samtidig og tørker mat. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme. For å tilføre fuktighet under tilberedningen. For å få riktig farge og sprø skorpe under baking. For å gjenoppvarme mat med saftigere resultater. Se kapitlet «Stell og rengjøring» for mer informasjon om: Rengjøring med vann.
 Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brun og sprø bunn.
 Over- og undervarme	For å bake og steke på ett hyllenivå.
 Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
 Tining	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frose maten.


Ovnsfunksjon Anvendelse


Baking med fukt


Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.


Grill

Slik griller du tynne matstykker og rister brød.


Gratinering med vifte

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

 Lampen blir automatisk slått av ved en temperatur under 60 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

6.4 Merknader på: Baking med fukt

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




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

For matlagingsinstruksjonene se kapittelet «Råd og tips», Baking med fukt. For generelle

anbefalinger om energisparing se kapittelet «Energieffektivitet», Energisparing.

7. KLOKKEFUNKSJONER


7.1 Klokkefunksjoner

Klokkefunksjon	Bruksområde
 Tid på dagen	For å stille inn, endre eller se hva klokken er.
 Varighet	For å velge hvor lenge ovnen virker.
 Varselur	For innstilling av varseluret. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen. Du kan innstille denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.



7.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene


Slik stiller du inn: Tid på dagen

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

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



Slik endrer du: Tid på dagen




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

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

Slik stiller du inn: Varighet

Steg 1 Innstill en ovnsfunksjon og temperaturen.

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



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

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

Steg 5 Drei bryterene til av-stillingen.

Slik stiller du inn: Varselur

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


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

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

Steg 4 Drei bryterne til av-stillingen.

Slik avbryter du: Klokkefunksjonene

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

Steg 2 Trykk og hold inne:  .
Klokkefunksjonen slås av etter noen få sekunder.

8. BRUKE TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Steketermometer

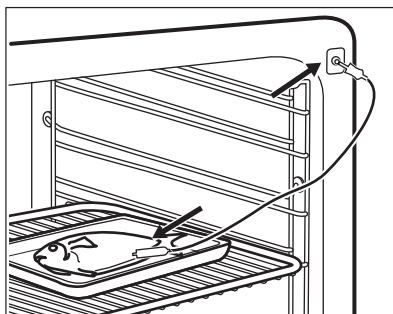
Steketermometer - måler temperaturen i maten. Når maten er på den innstilte temperaturen, slås ovnen av.

Still inn to temperaturer:



- stekeovnstemperaturen (minimum 120 °C),
 - kjernetemperaturen for maten.
- For få de beste matlagingsresultatene:
- Ingrediensene bør være romtempererte.
 - Steketermometer - ikke bruk den med flytende retter.
 - Steketermometer - må være i retten under tilberedningen.


Matvarekategorier: kjøtt, fjærkre og fisk

1. Sett spissen på steketermometeret inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen. Sørg for at minst 3/4 av steketermometeret er inne i retten.
2. Sett pluggen til steketermometeret inn i kontakten du finner på fronten av produktet.



Steketermometerets indikator  blinker.

3. Trykk på  - eller  -knappen for å angi kjernetemperatur. Du kan stille inn temperaturen fra 30 °C til 99 °C.
4. Still inn ovnsfunksjon og temperatur. Et lydsignal høres i 2 minutter når retten har nådd innstilt kjernetemperatur. Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.
5. Slå av produktet.
6. Ta steketermometerets plugg ut av kontakten. Ta retten ut av produktet. Hvis retten ikke er stekt etter ønske, stiller du inn en høyere kjernetemperatur og utfører ovennevnte punkter igjen.

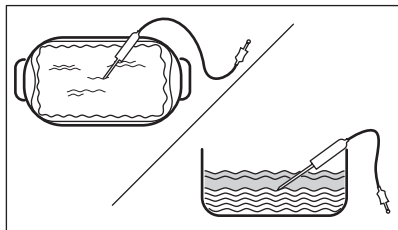
Du kan endre kjernetemperaturen når som helst under tilberedningen. Trykk på  for å stille inn kjernetemperatur.

 **ADVARSEL!**

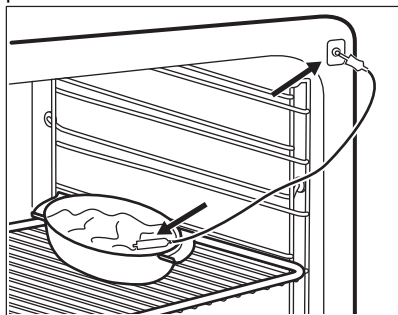
Vær forsiktig når du fjerner spissen og pluggen til steketermometeret. Steketermometeret er varmt. Det er fare for brannskader.

Matvarekategori: gryterett

1. Ha halvparten av ingrediensene i en kakeform.
2. Sett spissen på steketermometeret nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometeret bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på steketermometeret. Spissen av steketermometeret skal ikke røre bunnen av formen.




3. Dekk over steketermometeret med de resterende ingrediensene.
4. Sett pluggen til steketermometeret inn i kontakten du finner på fronten av produktet.



Indikatoren for steketermometeret  blinker.

5. Trykk på **+**- eller **-**-knappen for å angi kjernetemperatur. Du kan stille inn temperaturen fra 30 °C til 99 °C.
6. Velg ovnsfunksjon og ovnstemperatur. Et lydssignal høres i 2 minutter når retten har nådd innstilt kjernetemperatur. Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.
7. Slå av produktet.
8. Ta steketermometeret ut av kontakten. Ta bestikket ut av produktet.

Hvis retten ikke er stekt etter ønske, stiller du inn en høyere kjernetemperatur og utfører ovennevnte punkter igjen.

Du kan endre temperaturen når som helst i løpet av tilberedningsprosessen. Trykk på  en angitte kjernetemperaturen.

 **ADVARSEL!**

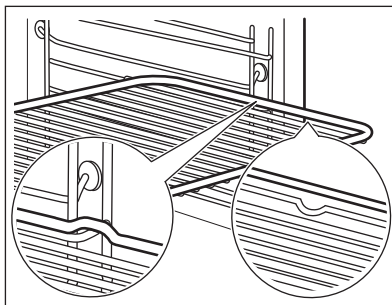
Vær forsiktig når du fjerner spissen og pluggen til steketermometeret. Steketermometeret er varmt. Fare for brannskader.

8.2 Innsetting av tilbehør

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

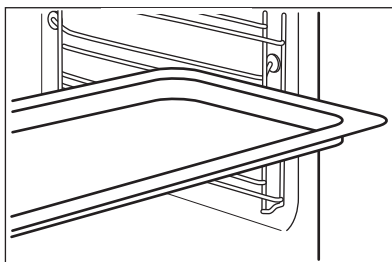
Rist:

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen.



Stekebrett / Langpanne:

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.



9. TILLEGGSFUNKSJONER

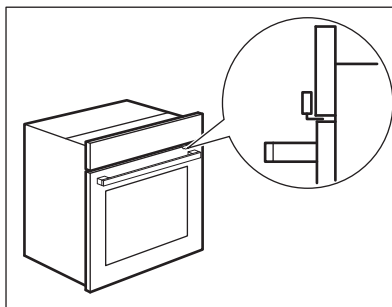
9.1 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater

kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

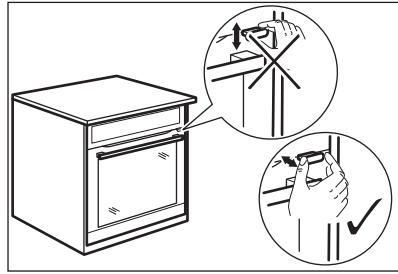
9.2 Mekanisk dørlås

Dørlåsen er ulåst når du kjøper ovnen.



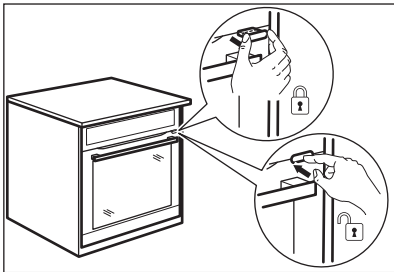
⚠ FORSIKTIG!

Ikke flytt dørlåsen vertikalt.
Ikke skyv på dørlåsen når du lukker
ovnsdøren.



9.3 Slik bruker du mekanisk dørlås

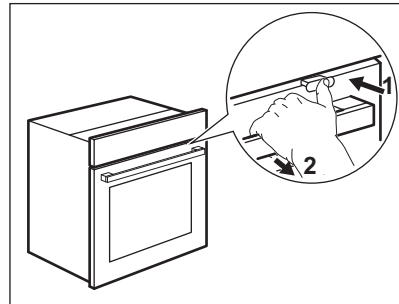
1. For å slå på dørlåsen, trekk den fremover til den låses på plass.
2. For å slå av dørlåsen, skyv den tilbake i panelet.



9.4 Åpning av døren med den mekaniske dørlåsen slått på

Du kan åpne døren når den mekaniske dørlåsen er slått på.

1. Trykk forsiktig på dørlåsen.
2. Åpne døren ved å dra i den med håndtaket.



Hvis du trykker på dørlåsen til du hører et klikk, slår du av dørlåsen.

10. HJELP OG TIPS



Se etter i Sikkerhetskapitlene.

10.1 Råd om tilberedning



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





Produktet ditt kan muligens bake eller steke på en annen måte enn det gamle produktet ditt gjorde. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

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




10.2 Ekte varmluft PLUSS

Bruk det andre hyllnivået.

Bruk et stekebrett.



 KAKER / BAKVERK / BRØD	 (ml)	 (°C)	 (min.)
Informasjonskapsler (Cookies) / Scones / Croissanter	100	150–180	10–20
Focaccia	100	200–210	10–20
Pizza	100	230	10–20
Rundstykker	100	200	20–25
Brød	100	180	35–40
Plommekake / Eplekake / Kanelruller, bakt i en kakeform	100–150	160–180	30–60

Bruk 150 ml vann med mindre annet er angitt.

 FROSSEN FERDIGMAT	 (°C)	 (min.)
Pizza	200–210	10–20
Croissanter	170–180	15–25
Lasagne, bruk 200 ml	180–200	35–50




Tilsett omtrent 100 ml vann.

Still temperaturen til 110 °C.

 MATFORNYELSE	 (min.)
Rundstykker	10–20
Brød	15–25
Focaccia	15–25
Kjøtt	15–25
Pasta	15–25
Pizza	15–25
Ris	15–25
Grønnsaker	15–25

Tilsett omtrent 200 ml vann.

Bruk ildfast glassform.

 STEKING	 (°C)	 (min.)
Roastbiff	200	50–60
Kylling	210	60–80
Svinestek	180	65–80

10.3 Steking av bakst

Still inn lavere temperatur ved første baking.

Steketiden kan forlenges med 10 – 15 minutter dersom du steker kaker i flere høyder.

Kaker og bakverk med forskjellige høyde brunes ikke alltid likt. Det er ikke nødvendig å






skifte temperaturinnstilling ved ujevn bruning. Forskjellene utjevnes under stekingen.






Stekebrettene i ovnen kan vri seg under stekingen. Når stekebrettene er kalde igjen, får de tilbake sin opprinnelige form.

10.4 Baketips

Bakeresultater	Mulig årsak	Løsning
Bunnen av kaken har ikke brunet seg nok.	Brett plasseringen er feil.	Sett kaken på en lavere ovnsrille.
Kaken faller sammen og blir klissete eller randete.	Temperaturen i ovnen er for høy.	Senk ovnstemperaturen litt neste gang.
	Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort.	Velg lengre steketid og senk ovnstemperaturen neste gang.
Kaken er for tørr.	Ovnstemperaturen er for lav.	Øk ovnstemperaturen neste gang.
	For lang steketid.	Velg kortere steketid neste gang.
Kaken stekes ujevnt.	Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort.	Velg lengre steketid og senk ovnstemperaturen neste gang.
	Kakedeigen er ikke jevnt fordelt.	Spre kakedeigen jevnt på stekebrettet neste gang.
Kaken er ikke ferdig etter den angitte steketiden i oppskriften.	Ovnstemperaturen er for lav.	Øk ovnstemperaturen litt neste gang.

10.5 Baking i én høyde




 BAKING I FORMER		 (°C)	 (min)	
Gratengbase – mørdeig, forvarm den tomme ovnen	Steking – ekte varmluft	170 – 180	10 – 25	2

 BA- KING I FOR- MER		 (°C)	 (min)	
Gratengbase – for- mkakemiks	Steking – ekte varmluft	150 – 170	20 – 25	2
Tysk ringkake / Brioche	Steking – ekte varmluft	150 – 160	50 – 70	1
Madeirakake / Fruktkaker	Steking – ekte varmluft	140 – 160	70 – 90	1
Ostekake	Over- og undervarme	170 – 190	60 – 90	1

Bruk det tredje hyllenivået.

Bruk funksjonen: Steking – ekte varmluft.





Bruk et stekebrett.





 KAKER / BAKVERK / BRØD	 (°C)	 (min)
Myk kake med strøtopping	150 – 160	20 – 40
Fruktkake (av gjærdeig / formkakemiks), bruk en langpanne	150	35 – 55
Fruktkake lagd av mørdeig	160 – 170	40 – 80

Forvarm tom stekeovn.





Bruk funksjonen: Over- og undervarme.

Bruk et stekebrett.

 KAKER / BAKVERK / BRØD	 (°C)	 (min)	
Rullekake	180 – 200	10 – 20	3
Rugbrød:	først: 230	20	1
	så: 160 – 180	30 – 60	
Smurt mandelkake / Suk- kerbrød	190 – 210	20 – 30	3
Vannbakkels / Eclairs	190 – 210	20 – 35	3
Flettebrød / Brødkrone	170 – 190	30 – 40	3
Fruktkake (av gjærdeig / formkakemiks), bruk en langpanne	170	35 – 55	3





 KAKER / BAKVERK / BRØD	 (°C)	 (min)	
Gjørkaker med delikat fyll (f.eks. kvarg, krem, vaniljesaus)	160 – 180	40 – 80	3
Christstollen	160 – 180	50 – 70	2

Bruk det tredje hyllenivået.

 KAKEBUNNER		 (°C)	 (min)
Mørdeigkjeks	Steking – ekte varmluft	150 – 160	10 – 20
Rundstykker, forvarm den tomme ovnen	Steking – ekte varmluft	160	10 – 25
Lett bløtkakebunn av sukkerbrødmiks	Steking – ekte varmluft	150 – 160	15 – 20
Butterdeig, forvarm den tomme ovnen	Steking – ekte varmluft	170 – 180	20 – 30
Lett bløtkakebunn av gjærdeig	Steking – ekte varmluft	150 – 160	20 – 40
Makroner	Steking – ekte varmluft	100 – 120	30 – 50
Butterdeig av eggehvite / Marrengs	Steking – ekte varmluft	80 – 100	120 – 150
Rundstykker, forvarm den tomme ovnen	Over- og undervarme	190 – 210	10 – 25

10.6 Gryteretter/grateng





Bruk det første hyllenivået.






		 (°C)	 (min)
Baguetter toppet med smeltet ost	Steking – ekte varmluft	160 – 170	15 – 30
Grønnsaksgrateng, forvarm den tomme ovnen	Gratinerings med vifte	160 – 170	15 – 30
Lasagne	Over- og undervarme	180 – 200	25 – 40
Fiskeretter i form	Over- og undervarme	180 – 200	30 – 60
Fylte grønnsaker	Steking – ekte varmluft	160 – 170	30 – 60
Søt bakst	Over- og undervarme	180 – 200	40 – 60
Pasta ovnsretter	Over- og undervarme	180 – 200	45 – 60

10.7 Steking i flere høyder

Bruk funksjonen: Steking – ekte varmluft.

Bruk stekebrettene.

 KAKER/ BAKVERK	 (°C)	 (min)	 2 posisjoner
Vannbakkels / Eclairs, forvarm den tomme ovnen	160 – 180	25 – 45	1 / 4
Tørr Tosca kake	150 – 160	30 – 45	1 / 4

 KJEKS / SMÅKAKER / BAKVERK / RUNDSTYKKER	 (°C)	 (min)	 2 posisjoner	 3 posisjoner
Rundstykker	180	20 – 30	1 / 4	-
Mørdeigkjeks	150 – 160	20 – 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Lett bløtkakebunn av sukkerbrødmiks	160 – 170	25 – 40	1 / 4	-
Butterdeig, forvarm den tomme ovnen	170 – 180	30 – 50	1 / 4	-
Lett bløtkakebunn av gjærdeig	160 – 170	30 – 60	1 / 4	-
Makroner	100 – 120	40 – 80	1 / 4	-
Lett bløtkakebunn av eggehvite / Marengs	80 – 100	130 – 170	1 / 4	-

10.8 Tips for steking

Bruk varmebestandig ovnsutstyr.

Tildekket mager stek (du kan bruke aluminiumsfolie).

Stek store steker rett på brettet.

Legg litt vann i brettet for å unngå at dryppende fett svir.

Snu steken etter 1/2-2/3 av tilberedningstiden.

Stek kjøtt og fisk i store stykker (1 kg eller mer).

Hvis nivå 1 foreslås, legger du ingrediensen rett på stekebrettet

Pensle kjøttstykker med egne safter flere ganger under steking.

10.9 Steking

Bruk det første hyllennivået.



STORFEKJØTT



(°C)



(min)

Grytestek	1 - 1,5 kg	Over- og undervarme	230	120 - 150
Roastbiff eller filet, rå, forvarm den tomme ovnen	per cm tykkelse	Gratinerings med vifte	190 - 200	5 - 6
Roastbiff eller filet, medium, forvarm den tomme ovnen	per cm tykkelse	Gratinerings med vifte	180 - 190	6 - 8
Roastbiff eller filet, godt stekt, forvarm den tomme ovnen	per cm tykkelse	Gratinerings med vifte	170 - 180	8 - 10



SVINEKJØTT



Bruk funksjonen: Gratinerings med vifte.



(kg)



(°C)



(min)

Skulder / Nakke / Skinkestek	1 - 1,5		160 - 180	90 - 120
Koteletter / Ribbestek	1 - 1,5		170 - 180	60 - 90
Kjøttpudding	0,75 - 1		160 - 170	50 - 60
Svineknokke, forhåndskokt	0,75 - 1		150 - 170	90 - 120



KALVEKJØTT



Bruk funksjonen: Gratinerings med vifte.



(kg)



(°C)



(min)

Kalvestek	1		160 - 180	90 - 120
Kalveknokke	1,5 - 2		160 - 180	120 - 150



LAMMEKJØTT



Bruk funksjonen: Gratinerer med vifte.



(kg)



(°C)



(min)

Lammelår / Lammestek

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Lammesadel

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



SMÅVILT



Bruk funksjonen: Over- og undervarme.



(kg)



(°C)



(min)

Sadel / Harelår, forvarm den tomme ovnen

opp til 1

230

30 - 40

Viltsadel

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Lårstykke av hjort

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



FJÆRKRE



Bruk funksjonen: Gratinerer med vifte.



(kg)



(°C)



(min)

Stykker av fjærkre

0,2 – 0,25 hver

200 - 220

30 - 50

Kylling, delt i to

0.4 – 0.5 hver

190 - 210

35 - 50

Kylling, poulard

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

And

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Gås

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Kalkun

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Kalkun

4 - 6

140 - 160

150 - 240



FISK (DAMPET)



Bruk funksjonen: Over- og undervarme.



(kg)



(°C)



(min)

Hel fisk

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

10.10 Sprø bakst med:Pizzafunksjon



PIZZA



Bruk det første hyllnivået.



(°C)



(min)

Terte

180 - 200

40 - 55

Spinatpai

160 - 180

45 - 60

Quiche Lorraine / Sveitsisk pai 170 - 190 45 - 55

Ostekake 140 - 160 60 - 90

Grønnsakspai 160 - 180 50 - 60



PIZZA



Forvarm tom stekeovn før tilberedning.



Bruk det andre hyllnivået.



(°C)



(min)

Pizza, tynn bunn, bruk en langpanne 200 - 230 15 - 20



PIZZA



Forvarm tom stekeovn før tilberedning.



Bruk det andre hyllnivået.



(°C)



(min)

Pizza, tykk bunn 180 - 200 20 - 30

Usyret brød 230 - 250 10 - 20

Butterdeig grating 160 - 180 45 - 55

Flammekake 230 - 250 12 - 20

Piroger 180 - 200 15 - 25

10.11 Grill

Forvarm tom stekeovn før tilberedning.

Grill kun tynne stykker av kjøtt eller fisk.

Plasser en panne på det første hyllnivået for å ta i mot fett.



GRILL



Bruk funksjonen: Grill



(°C)



(min)
1. side



(min)
2. side



	(°C)	(min) 1. side	(min) 2. side	
Roastbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oksefilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinekam	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalvekam	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammesadel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Frossen mat



AVRIMING



Bruk funksjonen: Steking – ekte varmluft.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Frossen pizza	200 - 220	15 - 25	2
Frossen Panpizza	190 - 210	20 - 25	2
Avkjølt pizza	210 - 230	13 - 25	2
Pizzabiter, frosne	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, tynne	200 - 220	20 - 30	3
Pommes frites, tykke	200 - 220	25 - 35	3
Kiler / Croquetter	220 - 230	20 - 35	3
Reven potetgrateng	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, fersk	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, frossen	160 - 180	40 - 60	2
Bakt ost	170 - 190	20 - 30	3
Kyllingvinger	190 - 210	20 - 30	2






10.13 Tining

Ta av innpakningen og legg maten på en tallerken.

Dekk ikke til maten, ettersom dette kan forlenge opptiningstiden.

Bruk det første stigettrinnet.

Sett et brett opp ned inn i bunnen av ovensrommet ved tilberedning av store mengder. Sett maten i en dyp form og plasser den oppå brettet i ovnen. Fjern stigen dersom det er nødvendig.

	 (kg)	 (min.) Opptiningstid	 (min.) Ytterlige opptiningstid	
Kylling	1	100 – 140	20 – 30	Snu etter halve steketiden.
Kjøtt	1	100 – 140	20 – 30	Snu etter halve steketiden.
Ørret	0,15	25 – 35	10 – 15	-
Jordbær	0,3	30 – 40	10 – 20	-
Smør	0,25	30 – 40	10 – 15	-
Krem	2 x 0,2	80 – 100	10 – 15	Pisk kremen mens den fremdeles er litt frossen.
Gateau	1,4	60	60	-

10.14 Hermetisering

Bruk funksjonen Undervarme.

Bruk kun konserveringsglass med samme størrelse.

Ikke bruk glass med skrulokk eller bajonettlokk eller metallbokser.

Bruk det første hyllenivået.

Ikke sett mer enn seks en liters konserveringsglass på stekebrettet.






Fyll krukkene like mye og lukk med en klemme.




Glassene skal ikke berøre hverandre.

Fyll ca. 1/2 liter vann på stekebrettet slik at det dannes tilstrekkelig med fuktighet i stekeovnen.

Når væsken i krukkene så vidt begynner å koke (etter ca. 35-60 minutter for enlitorskrukker), slår du av stekeovnen eller reduserer temperaturen til 100 °C (se tabellen).

Still temperaturen til 160 – 170 °C.

 MYK FRUKT	 (min) Koketid inntil småkoking	
Jordbær / Blåbær / Bringebær / Modne stikkelsbær	35 – 45	
 FRUKT MED KJERNE	 (min) Koketid inntil småkoking	 (min) Fortsett å koke ved 100 °C
Fersken / Kveder / Plommer	35 – 45	10 – 15

 GRØNNSA- KER	 (min) Koketid inn- til småko- king	 (min) Fortsett å koke ved 100 °C
Gulrøtter	50 – 60	5 – 10
Agurk	50 – 60	-
Blandede grønn- saker	50 – 60	5 – 10
Kålraabi / Erter / Asparges	50 – 60	15 – 20

10.15 Tørking - Steking – ekte varmluft




Dekk til brettene med bakepapir eller bakepapir.

For bedre resultat, stopp ovnen halvveis i tørketiden, åpne døren og avkjøl i én natt for å fullføre tørkingen.



Bruk det tredje hyllenivået for ett brett.



For 2 brett bruker du første og fjerde hyllenivå.



10.16 Steketermometer

 GRØNNSA- KER	 (°C)	 (t)
Bønner	60–70	6–8
Paprika	60–70	5–6
Grønnsaker til suppe	60–70	5–6
Sopp	50–60	6–8
Urter	40–50	2–3

Still temperaturen til 60 - 70 °C.

 FRUKT	 (t)
Plommer	8–10
Aprikos	8–10
Epleskiver	6–8
Pærer	6–9

 OKSE	 Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Rå	Middels	Godt stekt
Roastbiff	45	60	70
Ytrefilet	45	60	70

 OKSE	 Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Middels	Mer
Kjøttpudding	80	83	86

**SVIN****Kjernetemperatur for maten (°C)**

	Mindre	Middels	Mer
Skinke / Stek	80	84	88
Sadelkotelett / Svinekam, røkt / Svinekam, posjert	75	78	82

**KALV****Kjernetemperatur for maten (°C)**

	Mindre	Middels	Mer
Kalvestek	75	80	85
Kalveknokke	85	88	90

**FÅR / LAM****Kjernetemperatur for maten (°C)**



	Mindre	Middels	Mer
Fårelår	80	85	88
Fåresadel	75	80	85
Lammestek / Lammelår	65	70	75



**VILT****Kjernetemperatur for maten (°C)**



	Mindre	Middels	Mer
Haresadel / Viltsadel	65	70	75
Harelår / Hare, hel / Hjortelår	70	75	80



**FJÆRKRE****Kjernetemperatur for maten (°C)**

	Mindre	Middels	Mer
Kylling	80	83	86
And, hel / halv / Kalkun, hel / bryst	75	80	85
And, bryst	60	65	70

 FISK (LAKS, ØRRET, AB-BOR)	 Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Middels	Mer
Fisk, hel / stor / dampet / Fisk, hel / stor / stekt	60	64	68


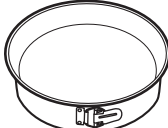


 GRYTERETTER - FORHÅNDSKOKTE GRØNNSAKER	 Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Middels	Mer
Zucchini gryte / Gryterett med brokkoli / Gryterett med fennikel	85	88	91

 GRYTERETTER - SMAKRETT	 Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Middels	Mer
Cannelloni / Lasagne / Pasta ovnsrett	85	88	91

 GRYTERETTER - SØTE RETTER	 Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Middels	Mer
Gryterett med loff med / uten frukt / Risgrøtgryte med / uten frukt / Søt nudelrett i form	80	85	90





10.17 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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

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

10.18 Baking med fukt






Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

	 (°C)	 (min)	
Brødpinner, 0,5 kg totalt	190 - 200	50 - 60	3
Bakte kamskjell i skjell	180 - 200	30 - 40	4
Hel fisk i salt, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Hel fisk innpakket, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 0,5 kg totalt)	170 - 180	40 - 50	3
Smuldrepai med eple	190 - 200	50 - 60	4
Sjokolademuffins (20; 0,5 kg totalt)	160 - 170	35 - 45	3

10.19 Informasjon for testinstitutter





Tester i henhold til: EN 60350, IEC 60350.

Baking i én høyde – baking i former






		 °C	 min	
Fettfritt formkake	Steking – ekte varmluft	160	45 - 60	2
Fettfritt formkake	Over- og undervarme	160	45 - 60	2
Elepai, 2 former Ø 20 cm	Steking – ekte varmluft	160	55 - 65	2
Elepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	180	55 - 65	1
Kjeks	Steking – ekte varmluft	140	25 - 35	2
Kjeks	Over- og undervarme	140	25 - 35	2

Baking i én høyde – kjeks

Bruk det tredje hyllenivået.

		 °C	 min
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Steking – ekte varmluft	150	20 - 30
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Over- og undervarme	170	20 - 30





Baking i flere høyder – kjeks

		 °C	 min	
Kjeks	Steking – ekte varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Steking – ekte varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Fettfritt formkake	Steking – ekte varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Elepai, 1 boks per rist (Ø 20 cm)	Steking – ekte varmluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Forvarm den tomme ovnen i 5 minutter.

Grill med maksimum temperaturinnstilling.

		 min	
Smørbrød	Grill	1 - 2	5
Storfestek, snu halvveis	Grill	24 - 30	4

11. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmidler

Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



Hverdagsbruk

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

Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.



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

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

Tilbehør

11.2 Slik rengjør du: Gravert ovnsrom

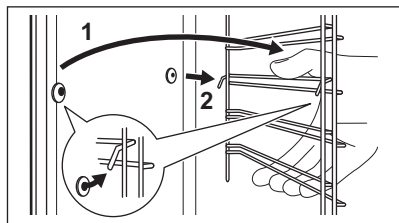
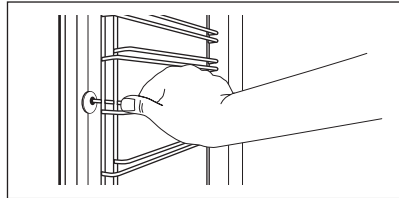
Rengjør ovnsrommet for å fjerne kalkrester etter damptilberedning.

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

11.3 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstigene for å rengjøre ovnen.




Steg 1	Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.
Steg 2	Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen.
Steg 3	Trekk den bakre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen og ta den ut.
Steg 4	Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.



11.4 Bruk: Rengjøring med vann

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

Steg 1 Ha vann i nedsenkningen i ovnsbunnen: 200 ml.

Steg 2 Still inn funksjonen:  
Trykk på: 

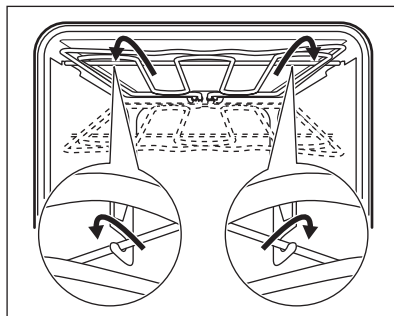
Steg 3	Angi temperaturen på 90 °C.
Steg 4	La ovnen stå på i 30 min.
Steg 5	Slå av ovnen.
Steg 6	Vent til ovnen er avkjølt. Tørk ovnen med en myk klut.

11.5 Slik fjerner du: Grill

⚠ ADVARSEL!

Fare for brannskader.

Steg 1	Slå ovnen av, og vent til den er kald for å rengjøre den. Fjern brettstigene.
Steg 2	Ta tak i grillhjørnene. Trekk det fremover mot fjærtrykket og ut av de to holderne. Grillen foldes ned.
Steg 3	Rengjør stekeovnstaket med lunkent vann, en myk klut og et skånsomt rengjøringsmiddel. La tørke.
Steg 4	Monter grillen i omvendt rekkefølge.



Steg 5	Monter brettstigene.
---------------	----------------------

11.6 Slik fjerner og monterer du: Dør

Du kan fjerne døren og det indre glasspanelet for å rengjøre det. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.

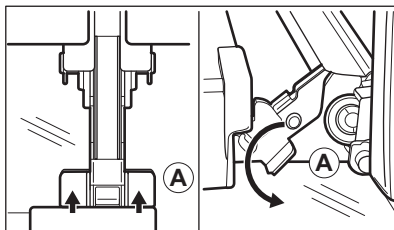
⚠ ADVARSEL!

Døren er tung.

⚠ FORSIKTIG!

Håndter glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.

Steg 1	Åpne døren helt.
Steg 2	Løft og trykk klemmefestene (A) på begge dørhengslene.



Steg 3	Lukk døren til første åpneposisjon (ved tilnærmet 70° vinkel). Hold ovnsdøren i begge sider og trekk den ut og opp fra ovnen. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag.
---------------	--

Steg 4	Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.	
Steg 5	Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.	
Steg 6	Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føreringen.	
Steg 7	Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.	
Steg 8	Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring.	
Steg 9	Monter det minste panelet først, så det store, og til slutt døren. Kontroller at glassene er satt inn og ligger i riktig posisjon, ellers kan overflaten på døren overopphetes.	

11.7 Slik bytter du: Ovnslampe

ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

Før du skifter pæren:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.	Koble fra strømtilførselen til ovnen.	Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Øverste ovnslampe

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

12. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis...

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

Problem	Kontroller at...
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.
Steketermometer starter ikke.	Pluggen til Steketermometer er satt helt inn i kontakten.

Problem	Kontroller at...
Displayet viser «12.00».	Det var strømrubd. Angi tid på dagen.
Vannet lekker ut av ovnen.	Det er for mye vann i ovnen.
Utilfredsstillende stekeytelse for funksjonen: Ekte varmluft PLUSS .	Du fylte bunnen i ovnen med vann.
Lampen fungerer ikke.	Lyspæren har gått.

12.2 Servicedata

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

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

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

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

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	COB520X 944184981
Energieffektivitetsindeks	81,2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og underverme	0,99kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0,69kWh/syklus
Antall ovner	1

Varmekilde	Elektrisitet
Volum	71l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	34.5kg

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

13.2 Energisparing



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

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

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

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

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

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

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.


Slik holder du maten varm


Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

Baking med fukt

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

14. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

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

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	142
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	143
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	146
4. KONTROLLPANELEN.....	147
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	148
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	148
7. KLOCKFUNKTIONER.....	150
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	151
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	153
10. TIPS.....	155
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	170
12. FELSÖKNING.....	173
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	174
14. MILJÖSKYDD.....	174

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

1.2 Allmän säkerhet

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

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

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggnadsenhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	578 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1027 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätssladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

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

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.

- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

 **WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

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

2.4 Underhåll och rengöring

 **WARNING!**

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

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

2.5 Invändig belysning

 **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

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

2.6 Service

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

2.7 Avyttring

⚠ VARNING!

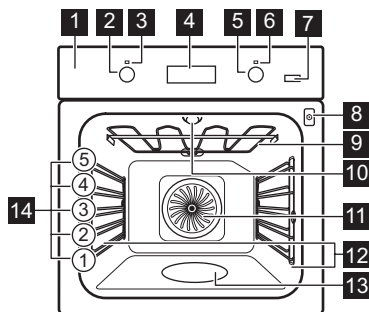
Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBESKRIVNING

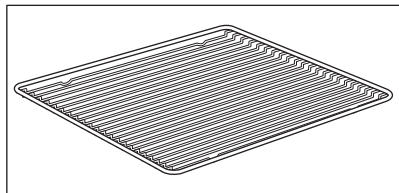
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3 Strömlampa/symbol
- 4 Display
- 5 Temperaturinställningsratt
- 6 Temperaturindikator/symbol
- 7 PlusSteam
- 8 Uttag för matlagningstermometern
- 9 Värmeelement
- 10 Lampa
- 11 Fläkt
- 12 Ugnsstegar, borttagbara
- 13 Ugnsutrymmets upphöjning - Behållare för vattenrengöring
- 14 Hyllplaceringar

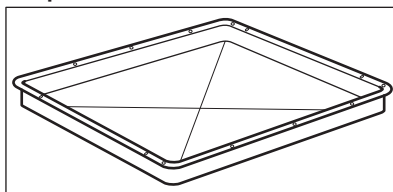
3.2 Tillbehör

Galler



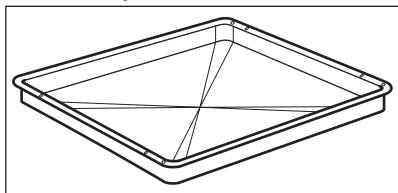
För kokkärl, kakformar, stekar.

Bakplåt



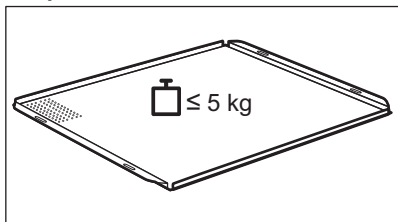
För kakor och småkakor.

Grill- / stekpanna



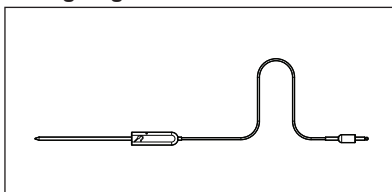
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Bakplåt



För småfranska, kringlor och små bakverk. Lämplig för ångfunktioner. Ytans missfärgning påverkar inte dess funktionsduglighet.

Matlagningstermometer



För att mäta temperaturen inuti maten.

4. KONTROLLPANELEN

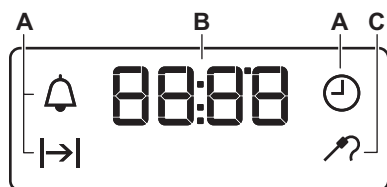
4.1 Infällbara vred

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

4.2 Sensorfält/knappar

—	Gör så här för att ställa in tiden.
🕒	Ställa in en klockfunktion.
+	Gör så här för att ställa in tiden.
🏠	Sätta på och stänga av Varmluft PLUS-funktionen.

4.3 Display



- A. Klockfunktioner
- B. Timer
- C. Indikator för matlagningstermometer

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Före första användning

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



Steg 1




Steg 2



Steg 3




Ställa tiden

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

Rengöra ugnen

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

Förvärm den tomma ugnen

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

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

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Hur man ställer in: Värmefunktion

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

Steg 2 Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.


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

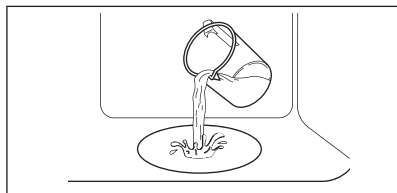
6.2 Ställa in funktionen: Varmluft PLUS




VARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

Steg 1 Se till att ugnen är kall.

- Steg 2** Fyll ugnens bottenfördjupning med kranvatten.
 Ugnsutrymmets fördjupning rymmer 250 ml. Fyll inte på ugnens botten när ugnen är påslagen eller medan den fortfarande är varm.




- Steg 3** Ställ in funktionen:  
 Tryck på: . Indikatorn tänds. Den fungerar bara med funktionen: Varmluft PLUS.

- Steg 4** Vrid temperaturvredet för att ställa in en temperatur.

- Steg 5** Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter för att skapa fuktighet.

- Steg 6** Sätt in maten i ugnen.
 Se avsnittet "Råd och tips".
 Öppna inte ugnsluckan under tillagning.




- Steg 7** Stäng av ugnen genom att ställa funktionsratten i avstängt läge.




 – tryck på för att stänga av ugnen. Indikatorn slocknar.

- Steg 8** När funktionen stängs av ska du öppna luckan försiktigt. Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador.

- Steg 9** Se till att ugnen är kall. Ta bort kvarvarande vatten från ugnsutrymmets nedsänkning.

6.3 Tillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Användning
0 Av-läge	Ugnen är avstängd.
 Belysning	För att tända ugnsbelysningen.
  Varmluft / Varmluft PLUS / Vattenrengöring	För tillagning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme. För att tillföra fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning. Se kapitlet "Skötsel och rengöring" för mer information om: Aqua Cleaning.

Tillagningsfunktion	Användning
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Över-/undervärme	Tillagning och stekning på en ugnsnivå.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 Uptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Uptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.

Tillagningsfunktion	Användning
---------------------	------------



Varmluft med fukt

Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Varmluft med fukt.



Grill

För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.



Varmluftsgrillning

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



Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 60 °C med vissa ugnsfunktioner.

6.4 Anteckningar om:Varmluft med fukt




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

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

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


7. KLOCKFUNKTIONER



7.1 Klockfunktioner

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

7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Så här ställer du in: Klockslag



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

 ,  – tryck för att ställa in tiden.

Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och tiden visas på displayen.


Så här ändrar du:Klockslag





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

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

Så här ställer du in: Koktid

Steg 1 Välj funktion och ugnstemperatur.

Steg 2  – tryck upprepade gånger.  – börjar blinka.



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

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

Steg 5 Vrid inställningsvreden till avstängt läge.

Så här ställer du in: Tidur

Steg 1  – tryck upprepade gånger.  – börjar blinka.


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

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

Steg 4 Vrid inställningsratten till avstängt läge.

Så här avbryter du:Klockfunktioner

Steg 1  – tryck upprepade gånger tills symbolen för klockfunktionen börjar blinka.

Steg 2 Tryck och håll in: .
Klockfunktionen stängs av efter några sekunder.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Matlagningstermometer

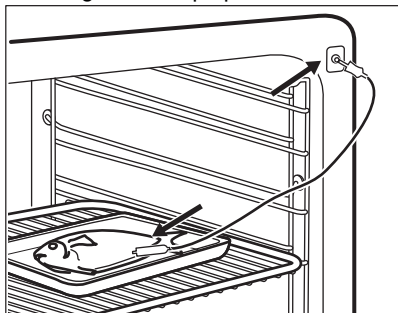
Matlagningstermometer - mäter temperaturen inuti maten. När maten har nått den inställda temperaturen stängs ugnen av.

Ställ in två temperaturer:

- ugnstemperaturen: minimum 120 °C,
 - temperaturen inuti maten.
- För bästa resultat:
- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
 - Matlagningstermometer - använd inte med flytande mat.
 - Matlagningstermometer - under tillagning ska den vara inuti maten.


Livsmedelskategorier: kött, fågel och fisk

1. För in spetsen på matlagningstermometern i den tjockaste delen av köttet eller fisken. Se till att minst 3/4 av matlagningstermometern är i kött- eller fiskbiten.
2. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.



Lampan för matlagningstermometern  blinkar.

3. Tryck på knappen \oplus eller \ominus för att ställa in innertemperaturen. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C.
4. Ställ in ugnsfunktion och temperatur. En ljudsignal hörs i två minuter när maten uppnått den inställda innertemperaturen. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
5. Stäng av produkten.
6. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut maträtten från ugnen. Om maten har tillagats som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre innertemperatur.

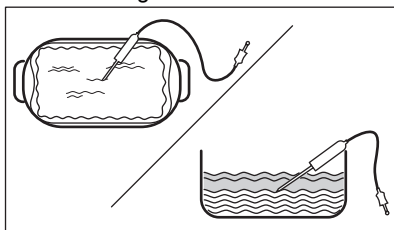
Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra den angivna innertemperaturen.

 **VARNING!**

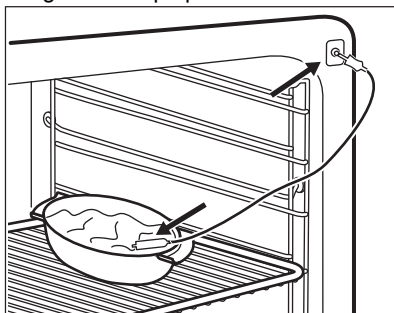
Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är het. Det finns risk för brännskador.


Matkategori: gryta

1. Lägg hälften av ingredienserna i den ugnsfasta formen.
2. Sätt i matlagningstermometerns spets mitt i grytan. Den måste sitta stabilt under tillagningen. Se till att den sitter i någon solid matbit. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerns silikonhandtag. Matlagningstermometerns spets ska inte vidröra den ugnsfasta formens botten.




3. Täck över matlagningstermometern med resten av ingredienserna.
4. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.



Kontrolllampan för matlagningstermometern  blinkar.

5. Tryck på \oplus - eller \ominus -knappen för att ställa in innertemperaturen. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C.
6. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur. En ljudsignal hörs i två minuter när maten uppnått den inställda innertemperaturen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
7. Stäng av produkten.
8. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ur formen ur produkten.

Om maten har tillagats som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre innertemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra innertemperaturen.

 **VARNING!**

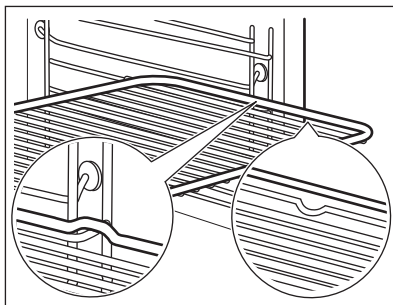
Var försiktig när du tar ut matlagningstermometers spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.

8.2 Sätta in tillbehör

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

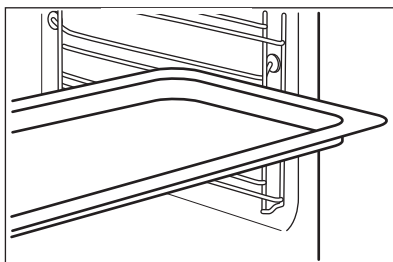
Galler:

Skjut in gallret mellan ugnstegens ledskenor.



Bakplåt / Djup form:

Skjut in långpannan mellan ugnstegarnas ledskenor.



9. TILLVALSFUNKTIONER

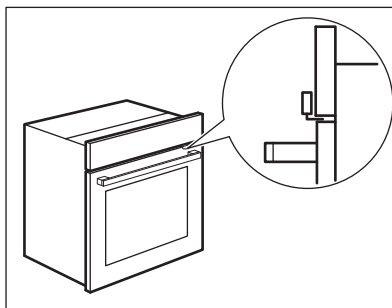
9.1 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger

av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

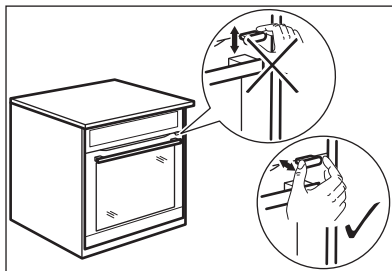
9.2 Mekaniskt lucklås

Luckan är olåst vid leverans.



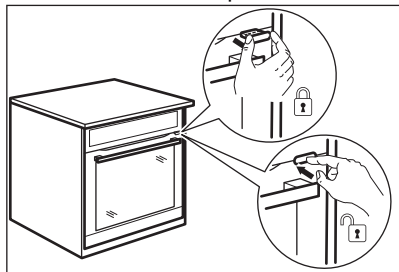
FÖRSIKTIGHET!

Flytta inte lucklåset vertikalt.
Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.



9.3 Hur man använder det mekaniska lucklåset

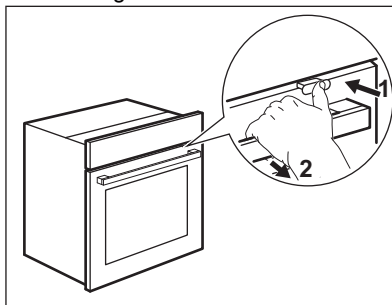
1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



9.4 Öppna luckan med det aktiverade mekaniska lucklåset

Du kan öppna luckan när det mekaniska lucklåset är aktiverat.

1. Tryck en aning på lucklåset.
2. Öppna luckan genom att dra i den med handtaget.



Om du trycker på lucklåset tills det hörs ett klick avaktiverar du lucklåset.

10. TIPS



Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Tillagningsrekommendationer



Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd. Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat. Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

10.2 Varmluft PLUS

Använd den andra hyllpositionen.

Använd en bakplåt.



KAKOR/BAKVERK/BRÖD



(ml)



(°C)



(min.)

Småkakor / Scones / Croissanter

100

150 - 180

10 - 20

Focaccia

100

200 - 210

10 - 20

Pizza

100

230

10 - 20

Bröd/Bullar

100

200

20 - 25

Bröd

100

180

35 - 40

Plommonkaka / Äppelpaj / Kanelbullar i form

100 - 150

160 - 180

30 - 60

Använd 150 ml vatten såvida inget annat anges.



FRYSTA FÄRDIGLAGADE RÄTTER



(°C)



(min.)

Pizza

200 - 210

10 - 20

Croissanter

170 - 180

15 - 25

Lasagne, använd 200 ml

180 - 200

35 - 50

Använd 100 ml vatten.

Ställ in temperaturen till 110 °C.



REGENERERING AV MAT/UPPVÄRMNING



(min.)

Bröd/Bullar	10 - 20
Bröd	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Kött	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ris	15 - 25
Grönsaker	15 - 25

Använd 200 ml vatten.

Använd en ugnform av glas.



STEKNING



(°C)



(min.)

Rostbiff	200	50 - 60
Kyckling	210	60 - 80
Fläskstek	180	65 - 80

10.3 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra

ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.






Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

10.4 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.
	För lång gräddningstid.	Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.
Kakan blir ojämn.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Kaksmeten har inte fördelats jämnt.	Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.
Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.




10.5 Baka på en hyllnivå

 BAKA I FORMAR		 (°C)	 (min.)	
Tårtbotten, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	170 - 180	10 - 25	2
Tårtbotten av sockerkakssmet	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Sockerkaka / Brioche	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakaka / Fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Över-/undervärme	170 - 190	60 - 90	1

Använd den tredje hyllpositionen.

Använd funktionen: Varmluft.





Använd en bakplåt.

 KAKOR/BAKVERK/BRÖD	 (°C)	 (min.)
Kaka med smördegstopping	150 - 160	20 - 40
Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet), använd en långpanna	150	35 - 55
Fruktpaj av mördeg	160 - 170	40 - 80





Förvärm den tomma ugnen.

Använd funktionen: Över-/undervärme.

Använd en bakplåt.





 KAKOR/ BAKVERK/BRÖD	 (°C)	 (min.)	
Rulltårta	180 - 200	10 - 20	3
Rågbröd:	först: 230	20	1
	sedan: 160 - 180	30 - 60	
Mandelsockerkaka / Småkakor	190 - 210	20 - 30	3
Petits-choux med fyllning / Bakelser	190 - 210	20 - 35	3
Veteflåta / Runt bröd	170 - 190	30 - 40	3
Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet), använd en långpanna	170	35 - 55	3
Jästkaka med läcker fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Använd den tredje hyllpositionen.

 SLÄTA BULLAR		 (°C)	 (min.)
Mördegske	Varmluft	150 - 160	10 - 20
Frallor, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	160	10 - 25
Småkakor av sockerkakssmet	Varmluft	150 - 160	15 - 20
Smördegske, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	170 - 180	20 - 30
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50
Bakverk med äggvita / Maränger	Varmluft	80 - 100	120 - 150
Frallor, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	190 - 210	10 - 25

10.6 Puddingar och gratänger





Använd den första hyllpositionen.






		 (°C)	 (min.)
Baguette garnerad med smält ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30
Grönsaksgratäng, förvärm den tomma ugnen	Varmluftsgrellning	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Över-/undervärme	180 - 200	25 - 40
Fiskpudding	Över-/undervärme	180 - 200	30 - 60
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60
Söta bakverk	Över-/undervärme	180 - 200	40 - 60
Makaronpudding	Över-/undervärme	180 - 200	45 - 60

10.7 Baka på flera nivåer

Använd funktionen: Varmluft.

Använd bakplåtarna.

 KAKOR/ BAKVERK	 (°C)	 (min.)	 2 positioner
Petits-choux med fyllning / Bakelser, förvärm den tomma ugnen	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Torr strösselkaka	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 KA- KOR/SMÅKA- KOR/BAKVERK/ BULLAR	 (°C)	 (min.)	 2 positioner	 3 positioner
Frallor	180	20 - 30	1 / 4	-
Mördegskex	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor av sockerkakssmet	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Maränger / Maränger	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsgormar.

Stek magert kött övertäckt (t.ex. aluminiumfolie).

Stek stora bitar av kött direkt på plåten.

Håll lite vatten på plåten för att förhindra att droppande fett bränner fast.

Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.

Stek kött och fisk i stora bitar (1 kg eller mer).

Om nedersta nivån föreslås, lägger du maten direkt på bakplåten

Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.

10.9 Stekning

Använd den första hyllpositionen.



NÖTKÖTT



(°C)



(min.)

Grytstek	1 - 1,5 kg	Över-/undervärme	230	120 - 150
Rostbiff eller filé, blodig, förvärm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Varmluftsgrillning	190 - 200	5 - 6
Rostbiff eller filé, medium, förvärm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Varmluftsgrillning	180 - 190	6 - 8
Rostbiff eller filé, välstekt, förvärm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Varmluftsgrillning	170 - 180	8 - 10



FLÄSK



Använd funktionen: Varmluftsgrillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Bog / Hals / Skinkstek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kotletter / Revbensspjäll	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Köttfärsliimpa	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Fläsklägg, förkokt	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120



KALV



Använd funktionen: Varmluftsgrillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Ugnstekt kalvkött

1

160 - 180

90 - 120

Kalvlägg

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



LAMM



Använd funktionen: Varmluftsgrillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Lammlägg / Lammstek

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Lamm, sadel

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



VILT



Använd funktionen: Över-/undervärme.



(kg)



(°C)



(min.)

Sadel / Harlägg, förvärm den tomma ugnen

upp till 1

230

30 - 40

Rådjur, sadel

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Rådjursbog

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



FÅGEL



Använd funktionen: Varmluftsgillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Bitar av fågel	0,2 - 0,25 var	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling	0,4 - 0,5 var	190 - 210	35 - 50
Kycklingbitar	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Anka	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gås	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkon	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Kalkon	4 - 6	140 - 160	150 - 240



FISK (ÅNGKOKT)



Använd funktionen: Över-/undervärme.



(kg)



(°C)



(min.)

Hel fisk	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60
----------	---------	-----------	---------

10.10 Knaprig tillagning med inställningen: Pizza/Paj



PIZZA



Använd den första hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Pajer	180 - 200	40 - 55
Spenatpaj	160 - 180	45 - 60



PIZZA



Använd den första hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Quiche lorraine / Schweizisk bakelse	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60



PIZZA



Förvärm den tomma ugnen före tillagning.



Använd den andra hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Pizza med tunn botten, använd en långpanna	200 - 230	15 - 20
--	-----------	---------

Tjockbottnad pizza	180 - 200	20 - 30
--------------------	-----------	---------

Osyrat Bröd	230 - 250	10 - 20
-------------	-----------	---------

Smördegspaj	160 - 180	45 - 55
-------------	-----------	---------



PIZZA



Förvärm den tomma ugnen före tillagning.



Använd den andra hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
-------------	-----------	---------

Piroger	180 - 200	15 - 25
---------	-----------	---------

10.11 Grill

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Placera en form på första hyllpositionen för att samla upp fett.



GRILL



Använd funktionen: Grill



(°C)



(min.)

1:a sidan



(min.)

2:a sidan



Rostbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oxfile	230	20 - 30	20 - 30	3
Fläskkarré	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalvfransyska	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamm, sadel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Fryst mat



AVFROSTNING



Använd funktionen: Varmluft.



(°C)



(min.)



	(°C)	(min.)	
Fryst pizza	200 - 220	15 - 25	2
Fryst panpizza	190 - 210	20 - 25	2
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25	2
Fryst portionspizza	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, tunna	200 - 220	20 - 30	3
Pommes frites, tjocka	200 - 220	25 - 35	3
Klyftor / Kroketter	220 - 230	20 - 35	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, färsk	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, fryst	160 - 180	40 - 60	2
Ugnsbakad ost	170 - 190	20 - 30	3
Kycklingvingar	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Upptining

Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden.

Använd den första hyllpositionen.

Om du lagar större portioner ska en tom tallrik placeras upp och ner på botten av ugnen. Lägg maten i en djup form och ställ den ovanpå tillriken inne i ugnen. Ta bort hyllstöden om det behövs.



(kg)








(min.)
Upptiningstid



(min.)
Mer avfrostnings-
tid



	(kg)	(min.) Upptiningstid	(min.) Mer avfrostnings- tid	
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Öring	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	0.3	30 - 40	10 - 20	-

	 (kg)	 (min.) Upptiningstid	 (min.) Mer avfrostnings- tid	
Smör	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något fryst.
Gateau	1.4	60	60	-

10.14 Konservering

Använd funktionen Undervärme.

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.

Använd den första hyllpositionen.

Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.

Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.

Burkarna får inte röra vid varandra.

Håll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.

När vätskan i burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter med enlitersburkarna) stänger du av ugnen eller sänker temperaturen till 100 °C (se tabellen).

Ställ in temperaturen till 160 - 170 °C.



MJUK FRUKT



(min.)
Tillagningstid tills
det börjar sjuda

Jordgubbar / Blåbär / Hal-
lon / Mogna krusbär

35 - 45

 STEN- FRUKT	 (min.) Tillagnings- tid tills det börjar sjuda	 (min.) Fortsätt tilla- ga på 100 °C
Persikor / Kvit- ten / Plommon	35 - 45	10 - 15

 GRÖNSAKER	 (min.) Tillagnings- tid tills det börjar sjuda	 (min.) Fortsätt tilla- ga på 100 °C
Morötter	50 - 60	5 - 10
Gurka	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi / Ärtor / Sparris	50 - 60	15 - 20




10.15 Torkning - Varmluft

Täck plåten med smörpapper eller bakplåtspapper.



För bästa resultat, stäng av ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt den svalna och torka över natten.

För en plåt, använd den tredje hyllpositionen.



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



 GRÖNSA- KER	 (°C)	 (tim)
Bönor	60–70	6–8
Paprika	60–70	5–6
Soppgrönsaker	60–70	5–6
Svamp	50–60	6–8
Örter	40–50	2–3



Ställ in temperaturen på 60–70 °C.



 FRUKT	 (tim)
Plommon	8–10
Aprikoser	8–10
Äppelskivor	6–8
Päron	6–9

10.16 Matlagningstermometer

 NÖTKÖTT	 Matens innetemperatur (°C)		
	Rare	Medium	Välstekt
Rostbiff	45	60	70
Ryggbiff	45	60	70

 NÖTKÖTT	 Matens innetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Köttfärslimpa	80	83	86

 FLÄSKKÖTT	 Matens innetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Skinka / Stek	80	84	88
Sadelkotlett / Rökt fläskkarré / Pocherad fläskkarré	75	78	82

 KALVKÖTT	 Matens innetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Ugnsstekt kalvkött	75	80	85
Kalvlägg	85	88	90

**FÅR/LAMMKÖTT****Matens innetemperatur (°C)**

	Mindre	Medium	Mer
Färlägg	80	85	88
Färsadel	75	80	85
Lammstek / Lammlägg	65	70	75

**VILTKÖTT****Matens innetemperatur (°C)**

	Mindre	Medium	Mer
Harsadel / Rådjur, sadel	65	70	75
Harlägg / Helstek hare / Rådjurslägg	70	75	80

**FÅGEL****Matens innetemperatur (°C)**

	Mindre	Medium	Mer
Kyckling	80	83	86
Anka, hel/halv / Kalkon, hel/filé	75	80	85
Ankröst	60	65	70

**FISK (LAX, TRUT, GÖS)****Matens innetemperatur (°C)**

	Mindre	Medium	Mer
Fisk, hel/stor/ångkokt / Fisk, hel/stor/grillad	60	64	68

**GRYTOR - FÖRVÄLLDA
GRÖNSAKER****Matens innetemperatur (°C)**

	Mindre	Medium	Mer
Squashgryta / Gratinerad broccoli / Fänkåls-gryta	85	88	91

**GRYTOR****Matens innetemperatur (°C)**

	Mindre	Medium	Mer
Cannelloni / Lasagne / Makaronpudding	85	88	91



GRYTOR - SÖTA



Matens innetemperatur (°C)

Mindre

Medium

Mer

Brödgröta med eller utan frukt / Risgrönsgröta med eller utan frukt / Söt nudelgröta

80

85

90

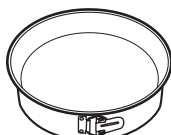
10.17 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör

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



Pizzaform

Mörk, icke reflekterande
28 cm diameter



Ugnsform

Mörk, icke reflekterande
26 cm diameter



Portionsformar

Keramik
8 cm diameter, 5
cm hög



Tärtbottenform

Mörk, icke reflekterande
28 cm diameter

10.18 Varmluft med fukt

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



(°C)



(min.)



Grissini, 0,5 kg totalt

190 - 200

50 - 60

3

Kammusslor i skal

180 - 200

30 - 40

4

Hel fisk i salt, 0,3 - 0,5 kg

190 - 200

45 - 50

4

Hel fisk i bakplåtspapper, 0,3 - 0,5 kg

190 - 200

50 - 60

3

Amaretti (20; 0,5 kg totalt)

170 - 180

40 - 50

3

Smulpaj med äpple

190 - 200

50 - 60

4

Chokladmuffins (20; 0,5 kg totalt)

160 - 170






35 - 45

3

10.19 Information för testinstitut





Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.

Bakning på en nivå – bakning i formar






		 °C	 min	
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	45 - 60	2
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	160	45 - 60	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	160	55 - 65	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/undervärme	180	55 - 65	1
Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 35	2
Mördegskakor	Över-/undervärme	140	25 - 35	2

Bakning på en nivå – kakor

Använd den tredje hyllpositionen.

		 °C	 min
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 30
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	170	20 - 30





Bakning på flera nivåer – kakor

		 °C	 min	
Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Äppelpaj, 1 burk per galler (Ø 20 cm)	Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

GRILL

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.

Grillning med maximal temperaturinställning.

		 min	
Rostat bröd	Grill	1 - 2	5
Nötstek, vänd efter halva tiden	Grill	24 - 30	4

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring



Rengöringsme-
del

Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsme-
del.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.



För användning
varje dag

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

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart en mikrofi-
berduk efter varje användning.



Tillbehör

Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mik-
rofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskma-
skin.

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

11.2 Hur man rengör: Fördjupning i ugnsutrymmet

Rengör nedsänkningen i ugnsutrymmet från
kalkavlagringar efter tillagning med ånga.

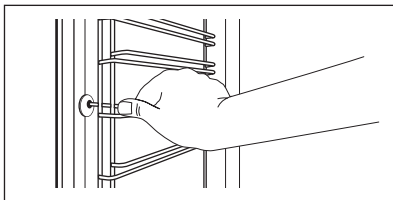
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Häll 250 ml vitvinsvinäger i ugnsut- rymmets nedsänkning. Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.	Låt vinägern lösa upp kalkavlagring- arna i omgivningstemperatur under 30 minuter.	Rengör nedsänkningen med varmt vatten och en mjuk trasa.
För funktionen: Varmluft PLUS rengör ugnen efter 5–10 användningar.		

11.3 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

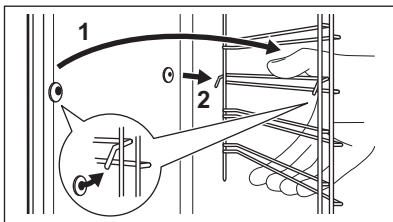
Steg 1 Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Steg 2 Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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




Steg 4 Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.



11.4 Så här använder du: Vattenrengöring

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

Steg 1 Häll vatten i ugnutrymmets hålighet: 200 ml.

Steg 2 Ställ in funktionen:  
Tryck på: .

Steg 3 Ställ in temperaturen på 90 °C.

Steg 4 Låt ugnen stå på i 30 minuter.

Steg 5 Stäng av ugnen.

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

11.5 Hur man tar bort: Grill

 **WARNING!**

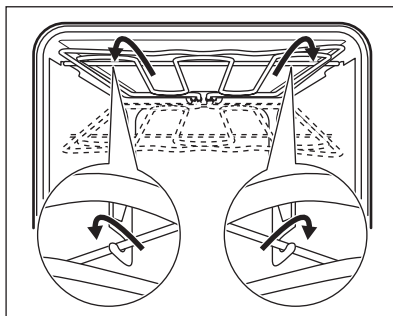
Det finns risk för att du bränner dig.

Steg 1 Stäng av ugnen och vänta med att rengöra den tills den har svalnat. Ta ut ugnsstegarna.

Steg 2 Ta tag i grillens hörn. Dra den framåt mot fjädertrycket och ut ur de två hållarna. Grillen fälls ner.

Steg 3 Rengör ugnens tak med varmt vatten, en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel. Låt det torka.

Steg 4 Sätt tillbaka grillen i omvänd ordning.



Steg 5 Sätt i ugnsstegarna.

11.6 Hur man tar bort och installerar: Luckan

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.

VARNING!

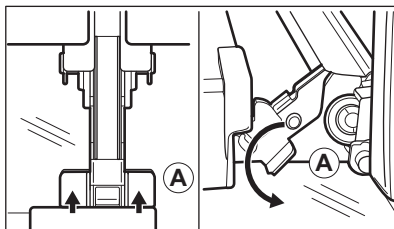
Luckan är tung.

FÖRSIKTIGHET!

Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

Steg 1 Öppna luckan helt.

Steg 2 Lyft och tryck in klämspärren (A) på de två gängjärnen till luckan.

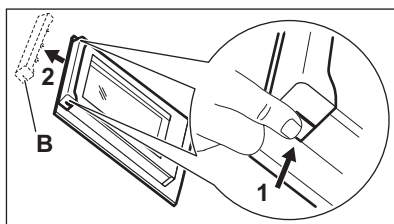


Steg 3 Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel). Håll i luckan på båda sidorna och dra den ut från ugnen i en uppåtående vinkel. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.

Steg 4 Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.

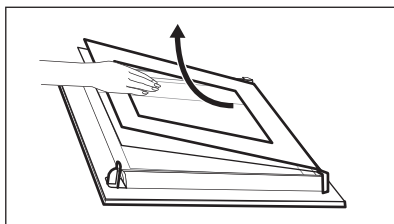
Steg 5 Dra lucklisten framåt för att ta bort den.

Steg 6 Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.



Steg 7 Rengör glaset med vatten och tvål. Torka luckglaset noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

Steg 8 Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.



Steg 9 Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan. Se till att glaset är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

11.7 Byte av: Lampa

VARNING!

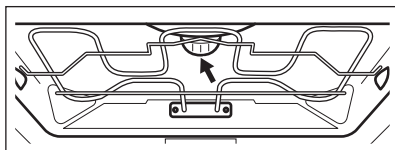
Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Innan du byter lampan:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

Steg 1 Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.



Steg 2 Rengör glasskyddet.

Steg 3 Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.

Steg 4 Sätt tillbaka glasskyddet.

12. FELSÖKNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

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

Problem	Kontrollera att...
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.
Funktionen Matlagningstermometer fungerar inte.	Kontakten till Matlagningstermometer är ordentligt isatt i uttaget.

Problem	Kontrollera att...
Displayen visar "12:00".	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.
Vattnet rinner ut ur bottenfördjupningen.	Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen.
Icke tillfredsställande tillagningsresultat med funktionen: Varmluft PLUS .	Vatten har fyllts ppå i bottenfördjupningen.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.

12.2 Servicedata

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

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	COB520X 944184981
Energieffektivitetsindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.99kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.69kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	71l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	34.5kg

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

13.2 Energibesparing



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

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

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.


Varmhållning

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


Varmluft med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i

lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på

närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

electrolux.com

867380471-A-172023



CE