

CKP600X
COP600X



NO Ovn

Bruksanvisning

Få mest mulig ut av ditt produkt



For den raskeste tilgangen til manualer,
instruksjonsguider, support og mer via vår
fotoregistrering, besøk electrolux.com/register



Electrolux

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	4
3. MONTERING.....	7
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	9
5. BETJENINGSPANEL.....	9
6. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	10
7. DAGLIG BRUK.....	10
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	12
9. BRUKE TILBEHØRET.....	14
10. TILLEGGSFUNKSJONER.....	15
11. HJELP OG TIPS.....	16
12. STELL OG RENGJØRING.....	28
13. FEILSØKING.....	31
14. ENERGIEFFEKTIV.....	34

VI TENKER PÅ DEG

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

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettstedet vårt for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, løse problemer, service- og reparasjonsinformasjon:

www.electrolux.com/support



Registrer produktet for bedre service:

www.registerelectrolux.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:

www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende data for hånden: Modell, PNC (produktnummer), serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 **Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon**

 **Generell informasjon og tips**

 **Miljøinformasjon**

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les 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 apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av apparatet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Barn mellom 3 og 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra apparatet med mindre de er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand fra apparatet hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- La ikke barn leke med apparatet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk.
- Hvis apparatet har barnesikring, skal du aktivere den.
- Rengjøring og vedlikehold av apparatet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

1.2 Generell sikkerhet

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

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

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet apparat.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med apparatet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter apparatet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft apparatet etter håndtaket.
- Monter apparatet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskravene.
- Overhold minsteavstanden fra andre apparater og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at ovnsdøren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med den elektriske strømforsyningen.

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

2.2 Elektrisk tilkopping



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Apparatet må være jordet.
- Kontroller at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene til strømforsyningen.
- Bruk alltid et korrekt montert, jordet støpsel.

- Bruk ikke multi-plug-adaptere eller skjøteledninger.
- Påse 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.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Sett ikke 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.
- Dra ikke i kabelen for å koble fra apparatet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkkontakten.
- Apparatet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:

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

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

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

Nominell effekt (W)	Ledningsavsnittet (mm ²)
maks 3680	3 x 1.5

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

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk.
- Dette apparatets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Apparatet må ikke være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av apparatet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til apparatet når apparatet er i bruk. Varm luft kan strømme ut.
- Bruk ikke apparatet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Belast ikke døren når den er åpen.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til apparatet forsiktig. Bruk av ingredienser som inneholder alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med apparatet 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 unngå skade eller misfarging på emaljen:
 - sett ikke kokekar eller andre gjenstander i apparatet direkte på bunnen.
 - legg ikke aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i apparatet.

- ikke tøm vann direkte inn i det varme apparatet.
- ikke oppbevar fuktig servise eller mat i apparatet når tilberedningen er ferdig.
- vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilleggsutstyret.
- Misfarge på apparatets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft kan forårsake permanente flekker.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.
- Ha alltid stekeovnsdøren lukket når ovnen er på.
- Hvis apparatet er montert bak et møbelpanel (f.eks. en dør), må du sørge for at døren aldri er lukket når apparatet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbelpanel og dermed forårsake skade på apparatet, dekselenheten eller gulvet. Ikke lukk møbelpanelet før apparatet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring



ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

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

2.5 Pyrolytisk rengjøring



ADVARSEL!

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

- Før du utfører en "pyrolytisk selvrensing"-funksjon eller "første gangs bruk"-funksjon må du fjerne følgende fra ovnsrommet:
 - eventuelle overflødige matrester, olje eller fettsøl/-avleiringer.
 - alle objekter som kan fjernes (inkludert hyller, sideskinner osv. som ble levert med apparatet) og særlig gryter, panner, brett, redskaper osv. med non-stick-belegg.
- Les alle instruksjoner for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn borte fra apparatet mens pyrolytisk rengjøring er i gang. Apparatet blir svært varmt og varm luft slippes ut av kjøleventilene i fronten.
- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
 - sørge for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
 - sørge for god ventilasjon under og etter første gangs bruk ved maksimum temperaturdrift.
- I motsetning til mennesker, kan noen fugler og krypdyr være ekstremt følsomme for potensiell røyk som frigis under rengjøringen av pyrolytiske ovner.
 - Hold alle kjæledyr (spesielt fugler) borte fra apparatet under og etter hver pyrolytiske rengjøring, og bruk først maksimal temperatur i et godt ventilt område.
- Små kjæledyr kan også være svært følsomme for temperaturendringer i

nærheten av pyrolytiske ovner, når det pyrolytiske selvrensjøringsprogrammet brukes.

- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr, osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring i pyrolytiske ovner, og kan også være en kilde for et lavt nivå skadelige gasser.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester, er ikke skadelig for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.

2.6 Innvendig belysning



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

- Typen lyspære eller halogenlampe som brukes i dette produktet er kun for husholdningsprodukter. Skal ikke brukes til vanlig belysning.
- Du må koble fra strømforsyningen til apparatet før du skifter lyspære.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.7 Service

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

2.8 Avfallsbehandling



ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

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

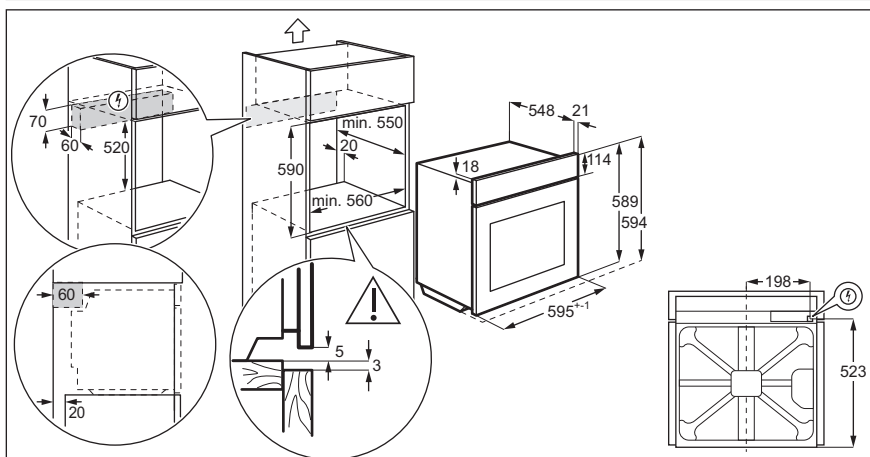
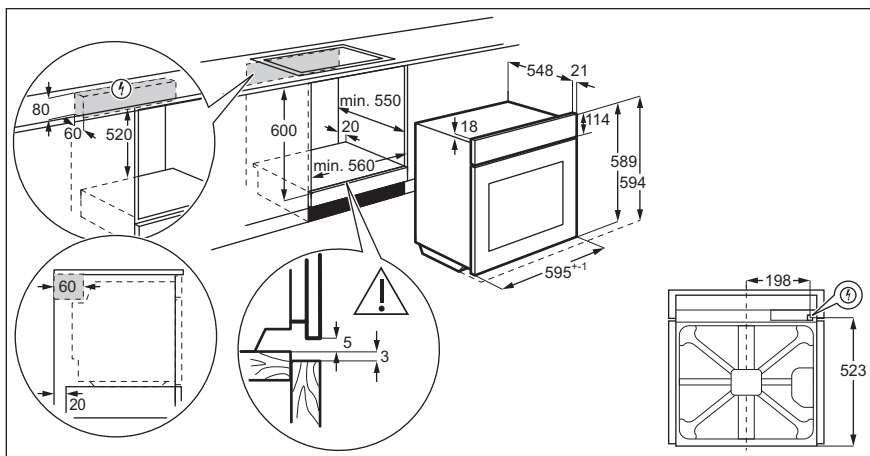
3. MONTERING



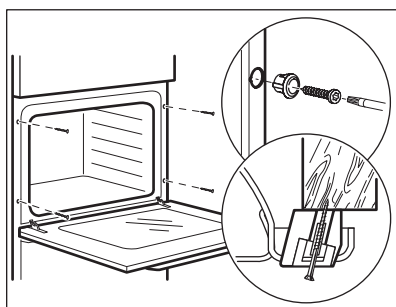
ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Innbygging

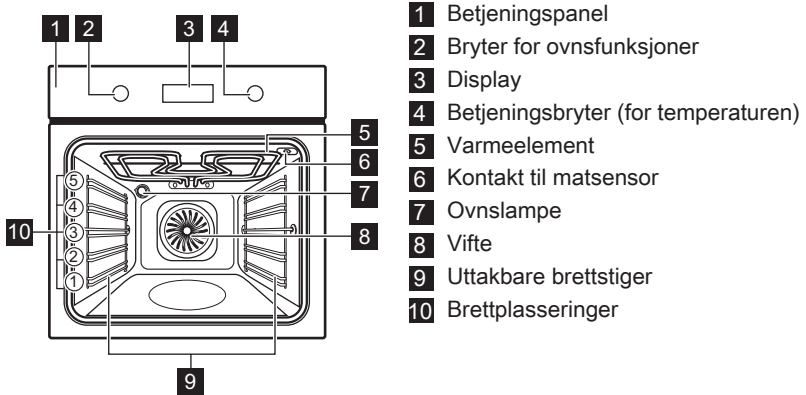


3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



4.2 Tilbehør

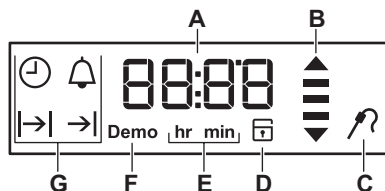
- **Rist**
Til kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
Til kaker og kjeks.
- **Grill - /stekepanne**
Til baking og steking eller som panne for å samle opp fett.
- **Matsensor**
For å måle hvor langt maten har kommet i stekeprosessen.

5. BETJENINGSPANEL

5.1 Pulsbrytere

Sensorfelt / knapp	Beskrivelse
	For å stille inn VARSELUR. Trykk på feltet i 3 sekunder for å slå av eller på ovnslys.
	For å stille inn en klokkefunksjon.
°C	For å kontrollere ovnstemperaturen eller kjernetemperaturen på steketermometeret (hvis aktuelt). Skal kun brukes hvis en varmefunksjon er i bruk.

5.2 Display



- A. Timer / Temperatur
- B. Varmer opp og restvarmeindikator
- C. Steketermometer (bare utvalgte modeller)
- D. Elektronisk dørlås (bare for utvalgte modeller)
- E. Timer/minutter
- F. Demofunksjon (bare utvalgte modeller)
- G. Klokkefunksjoner

6. FØR FØRSTEGANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskaptlene.

Se «Klokkefunksjoner» for å stille inn nytt klokkeslett.

6.1 Første gangs rengjøring

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.	Rengjør ovnens og tilbehørene med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.	Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i ovnen.

6.2 Første gangs forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.	
Steg 1	Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.
Steg 2	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: . La ovnen stå på i 1 time.
Steg 3	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: . La ovnen stå på i 15 minutter.
Ovnen kan avgis lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.	

7. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskaptlene.

7.1 Skjult lås

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

7.2 Varmefunksjoner

Ovnsmfunksjon	Påføring
 Av-posisjon	Ovnen er av.
 Hurtigoppvarming	For å redusere oppvarmingstiden.
 Ekte varmluft	Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Still inn ovnstemperaturen til 20 °C – 40 °C lavere enn ved Over- / Undervarme.
 Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.
 Over- /Undervarme	For å bake og steke på én brettplassering.
 Undervarme	For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere.
 Tining	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tiden det tar å tine avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.

Ovnsmfunksjon	Påføring
 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.
 Max. Grill	Slik griller du store mengder tynne matstykker og rister brød.
 Varmluft grilling	For å steke store steker eller fjærfe på én brettplassering. For å gratinere og brune.
 Pyrolyse	For å slå på pyrolytisk rengjøring av ovnen. Denne funksjonen brenner av gjenværende smuss i ovnen.

7.3 Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økologiske designkrav i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014. Tester i henhold til EN 60350-1.

Stekeovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

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



For matlagningsinstruksjonene, se kapitlet "Råd og tips", Baking med fukt. Se "energieffektivitet" for generelle anbefalinger for energisparing.

7.4 Stille inn en oppvarmingsfunksjon

1. Vri på knappen for varmefunksjonene for å velge en ovnsfunksjonene.
 2. Vri på kontrollvelgeren for å velge temperatur.
- Lampen lyser når ovnen er i bruk.
3. For å slå ovnen av, dreier bryteren for ovnsfunksjonene til av-stilling.

7.5 Hurtigoppvarming

Hurtigoppvarming gir kortere oppvarmingstid.



Ikke sett mat i ovnen når hurtigoppvarming er aktivert.

1. Dreier bryteren for ovnsfunksjoner for å velge hurtigoppvarming.
 2. Dreier termostatbryteren for å velge en temperatur.
- Lydsignalet høres når ovnen når den innstilte temperaturen.
3. Velger en ovnsfunksjon.

7.6 Oppvarmingsindikator

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

8. KLOKKEFUNKSJONER

8.1 Tabell over klokkefunksjoner

Klokkefunksjon	Påføring
 Klokkeslett	For å vise eller endre klokkeslett. Du kan bare endre klokkeslettet når ovnen er avslått.
 Steketid	Slik programmerer du tilberedningstiden. Brukes kun når varmefunksjonen er stilt inn.
 Ferdigtid	Slik innstiller du når ovnen slår seg av. Brukes kun når varmefunksjonen er stilt inn.
 Tidsutsettelse	Kombinasjon av funksjoner: Steketid og Ferdigtid.

Klokkefunksjon

Påføring



Varselur

For innstilling av en tidsnedtelling. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen. Varselur - kan stilles inn når som helst, selv hvis ovnen er slått av.

8.2 Stille inn og endre klokkeslett

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

1. Dreier termostatbryteren for å stille timene.
2. Trykk  for å bekrefte og stille inn minutter.

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

3. Dreier termostatbryteren for å stille gjeldende minutter.

- Trykk på  for å bekrefte, ellers blir det angitte klokkeslettet lagret automatisk etter 5 sekunder.

Displayet viser den nye tiden.

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

8.3 Stille inn STEKETID-funksjon

- Velg en varmefunksjon.
- Trykk på  gjentatte ganger til  begynner å blinke.
- Drei termostatbryteren til høyre eller venstre for å endre innstillingene og trykk på  for å bekrefte. Drei termostatbryteren for å stille inn timer og trykk på  for å bekrefte.

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

- Trykk på en knapp eller åpne ovnsdøren for å stoppe signalet.
- Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjon.

8.4 Stille inn FERDIGTID-funksjonen

- Velg en varmefunksjon.
- Trykk på  gjentatte ganger til  begynner å blinke.
- Drei termostatbryteren for å stille inn timer og trykk på  for å bekrefte. Drei termostatbryteren til høyre eller venstre for å endre innstillingene og trykk på  for å bekrefte.

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

- Trykk på en knapp eller åpne ovnsdøren for å stoppe signalet.
- Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjon.

8.5 Velg TIDSFORSINKELSE

- Velg en varmefunksjon.
- Trykk på  gjentatte ganger til  begynner å blinke.

- Drei termostatbryteren til høyre eller venstre for å endre innstillingene for STEKETID og trykk på  for å bekrefte. Drei termostatbryteren til høyre eller venstre for å endre innstillingene for STEKETID og trykk på  for å bekrefte.

→ blinker i displayet.

- Drei termostatbryteren til høyre eller venstre for å endre innstillingene for FERDIGTID-tid og trykk på  for å bekrefte. Drei termostatbryteren til høyre eller venstre for å endre innstillingene for FERDIGTID-tid og trykk på  for å bekrefte. Displayet viser  og innstilt temperatur.

Ovnslåser slår seg automatisk på senere, fungerer bare i en innstilt STEKETID og stopper ved innstilt FERDIGTID.

Ved innstilt steketid høres et signal i 2 minutter.  og tidsinnstilling blinker i displayet. Ovnslåser slår seg av.

- Trykk på en knapp eller åpne ovnsdøren for å stoppe signalet.
- Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjon.

8.6 Stille inn Varselur

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

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

9. BRUKE TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

9.1 Bruke steketermometeret

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

To temperaturer må stilles inn:

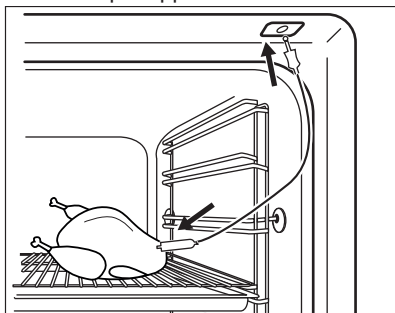
- Stekeovnstemperaturen. Se steketabellen.
- Kjernetemperaturen. Se tabell for steketermometeret.



FORSIKTIG!

Bruk bare
steketermometeret som
følger med ovnen eller
originale reservedeler.

1. Velg ovnsfunksjon og ovns temperatur.
2. Sett spissen på steketermometeret (med symbolet  på håndtaket) midt i kjøttet.
3. Sett pluggen til steketermometeret i kontakten på toppen av ovnsrommet.



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

Displayet viser symbolet til
steketermometeret og standard
kjernetemperatur.

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

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

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

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



ADVARSEL!

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

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

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

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

1. Trykk på °C:
 - én gang – displayet viser den
valgte kjernetemperaturen. Den
kan ved behov endres innenfor 5
sekunder.
 - to ganger – displayet viser
gjeldende ovns temperatur.

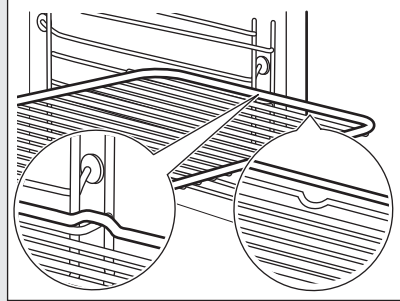
- tre ganger – displayet viser den valgte ovnstemperaturen. Den kan ved behov endres innenfor 5 sekunder. Denne informasjonen er bare tilgjengelig i løpet av oppvarmingsfasen.
2. Drei termostatbryteren for å endre temperaturen.

9.2 Innsetting av tilbehør

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

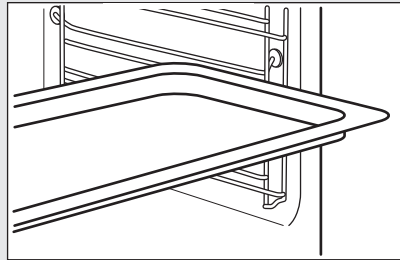
Rist:

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



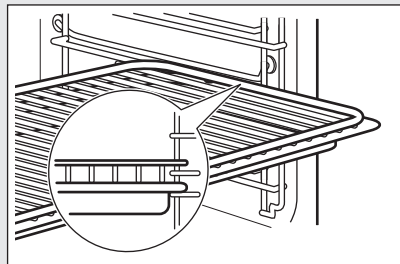
Stekebrett/ langpanne:

Skyv stekebrettet /langpannen inn i sporene på brettstigen.



Rist og stekebrett / langpannesammen:

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



10. TILLEGGSFUNKSJONER

10.1 Slik bruker du barnesikring

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

1. Sørg for at bryteren for oppvarmingsfunksjoner er i avposisjonen.
2. ⌚, °C - trykk og hold samtidig i 2 sekunder.

Signalet lyder. SAFE ,  – vises på displayet. Døren er låst.

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

For å slå av barnelåsen gjenta trinn 2.

10.2 Bruke funksjonslås

Du kan bare slå på funksjonslåsen når ovnen fungerer.

Når funksjonslåsen er på, kan temperatur- og klokkeslettinnstillingene ikke endres ved et uhell.

1. Velg ovnsfunksjon og still den inn etter dine preferanser.
2. Trykk og hold  og °C samtidig i minst 2 sekunder.

Signalet lyder. **Loc** vises på displayet i 5 sekunder.

 **Loc** vises på skjermen når du vrir knappen for temperaturen eller trykker på en hvilken som helst knapp når funksjonslåsen er på.

Når du vrir på ovnfunksjonensknappen, stanser ovnen.

Når du slår av ovnen mens funksjonslåsen er på, settes funksjonslåsen automatisk til barnelås. Se kapittelet «Tilleggsfunksjoner», Bruke barnesikringen.

 Hvis Pyrolyse-funksjonen jobber, er døren låst og  vises på displayet.

For å slå av funksjonslåsen, gjenta trinn 2.

10.3 Restvarmeindikator

Når du slår av ovnen, viser displayet  restvarmeindikatoren hvis temperaturen i

ovnen er over 40 °C. Vri for temperaturen til venstre eller høyre for å kontrollere ovnstemperaturen.

10.4 Automatisk utkobling

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

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

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Ovnsllys, Steketermometer, Steketid og Ferdigtid.

10.5 Kjølevifte

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

10.6 Sikkerhetstermostat

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

11. HJELP OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

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

11.1 Råd om tilberedning

Stekeovnen har fem innskyvningsposisjoner.

Tell hylleposisjonene fra bunnen av ovnen.

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

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

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

Bake kaker

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

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

Tilberedning av fisk og kjøtt

Bruk en stekepanne som er beregnet på svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.

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

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

Steketider

Steketider er avhengig av typen mat, konsistens og mengde.

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

11.2 Baking og steking

 KAKER						
	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vispede oppskrifter	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	Kakeform
Kjeksdeig	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	Kakeform
Ostekake av kjernemelk	170	1	165	2	80 - 100	Kakeform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Stekebrett
Syltetøyterte	170	2	165	2	30 - 40	Kakeform, Ø 26 cm
Formkake	170	2	150	2	40 - 50	Kakeform, Ø 26 cm

 KAKER						
	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Julekake, forvarm den tomme ovnen	160	2	150	2	90 - 120	Kakeform, Ø 20 cm
Plommekake, forvarm den tomme ovnen	175	1	160	2	50 - 60	Brødform
Muffins, forvarm den tomme ovnen	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Stekebrett
Muffins, 2 nivåer, forvarm den tomme ovnen	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	Stekebrett
Muffins, 3 nivåer, forvarm den tomme ovnen	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	Stekebrett
Kjeks	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Stekebrett
Kjeks, 2 nivåer	-	-	140 - 150	2 og 4	35 - 40	Stekebrett
Kjeks, 3 nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	Stekebrett
Marengs	120	3	120	3	80 - 100	Stekebrett
Marengs, 2 nivåer, forvarm den tomme ovnen	-	-	120	2 og 4	80 - 100	Stekebrett
Boller, forvarm den tomme ovnen	190	3	190	3	12 - 20	Stekebrett
Eclair	190	3	170	3	25 - 35	Stekebrett

 KAKER						
	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Eclair, 2 ni-våer	-	-	170	2 og 4	35 - 45	Stekebrett
Tallerkenter	180	2	170	2	45 - 70	Kakeform, Ø 20 cm
Rik fruktkake	160	1	150	2	110 - 120	Kakeform, Ø 24 cm

Forvarm tom stekeovn.

 BRØD OG PIZZA						
	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Hvitt brød, 1 - 2 stykker, 0,5 kg hver	190	1	190	1	60 - 70	-
Rugbrød, forvarming er ikke nødvendig	190	1	180	1	30 - 45	Brødform
Rundstykker, 6 - 8 rundstykker	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	Stekebrett
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Stekebrett / Grill-/stekepanne
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Stekebrett

Forvarm tom stekeovn.

Bruk kakeform.



GRATENGER

	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastapai, forvarming er ikke nødvendig	200	2	180	2	40 - 50
Grønnsakspai, forvarming er ikke nødvendig	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Bruk det andre hyllenivået.

Bruk risten.



KJØTT

	Over- /Undervarme	Ekte varmluft	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Storfe kjøtt	200	190	50 - 70
Svine kjøtt	180	180	90 - 120
Kalve kjøtt	190	175	90 - 120
Engelsk roastbeef, lite stekt	210	200	50 - 60
Engelsk roastbeef, middels stekt	210	200	60 - 70
Engelsk roastbeef, gjennomstekt	210	200	70 - 75

 KJØTT					
	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Svinekrok med svor	180	2	170	2	120 - 150
Svinefot, 2 deler	180	2	160	2	100 - 120
Lammelår	190	2	175	2	110 - 130
Hel kylling	220	2	200	2	70 - 85
Hel kalkun	180	2	160	2	210 - 240
Hel and	175	2	220	2	120 - 150
Hel gås	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, skåret i skiver	190	2	175	2	60 - 80
Kanin, skåret i skiver	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

Bruk det andre hyllenivået.

 FISK			
	Over- /Undervarme	Ekte varmluft	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Ørret / Brasme, 3 - 4 fisk	190	175	40 - 55
Tunfisk / Laks, 4 - 6 fileter	190	175	35 - 60

11.3 Grill

Forvarm tom stekeovn.

Bruk den fjerde brett plasseringen.

Grill med maksimum temperaturinnstilling.

 GRILL			
	 (kg)	 (min) 1. side	 (min) 2. side
Entrecôte, 4 stk	0.8	12 - 15	12 - 14
Oksestek, 4 stk	0.6	10 - 12	6 - 8
Pølser, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinekoteletter, 4 stk	0.6	12 - 16	12 - 14
Kylling, halv, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kyllingbryst, 4 stk	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgere, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskefilét, 4 stk	0.4	12 - 14	10 - 12
Ristede sandwicher, 4 - 6	-	5 - 7	-
Ristet brød, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Varmluft grilling

Forvarm tom stekeovn.

Bruk den første eller den andre brett plasseringen.

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

 OKSE		
	 (°C)	 (min)
Roastbiff eller filét, lite stekt	190 - 200	5 - 6
Roastbiff eller filét, medium	180 - 190	6 - 8
Roastbiff eller filét, godt stekt	170 - 180	8 - 10

 SVIN		
	 (°C)	 (min)
Skulder / Nakke / Skinkestek, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Koteletter / Ribbestek, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Kjøttpudding, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Svineknokke, forhåndskokt, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 KALV			
	 (°C)	 (min)	
Kalvestek, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Kalveknokke, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 LAM			
	 (°C)	 (min)	
Lammelår / Lam-mestek, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Lammesadel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 FJÆRKRE			
	 (°C)	 (min)	
Fjærkre, porsjoner, 0,2 - 0,25 kg hver	200 - 220	30 - 50	

 FJÆRKRE			
	 (°C)	 (min)	
Kylling, halv, 0,4 - 0,5 kg hver	190 - 210	35 - 50	
Kylling, poulard, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
And, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Gås, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Kalkun, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Kalkun, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

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

11.5 Tining

	 (kg)	 Opptiningstid (min)	 Ettertiningstid (min)	
Kylling	1	100 - 140	20 - 30	Legg kyllingen på et omvendt tefat på en stor tallerken. Snu etter halve steketiden.

	 (kg)	 Opptiningstid (min)	 Ettertiningstid (min)	
kjøtt	1	100 - 140	20 - 30	Snu etter halve ste- ketiden.
	0.5	90 - 120		
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Kremfløten kan pi- skes når den frem- deles er en tanke frossen.
Ørret	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smør	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1.4	60	60	-

11.6 Dehydrering - Ekte varmluft

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

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

Bruk det tredje hyllnivået for ett brett.

For 2 brett bruker du det første og det fjerde hyllnivået.

 GRØNNSAKER		
	 (°C)	 (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Grønnsaker for 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

11.7 Steketermometer

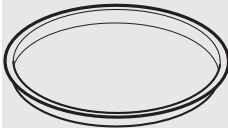
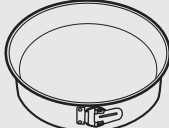
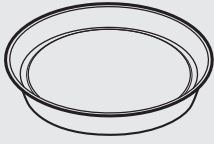
	 (°C)
Kalvestek	75 - 80
Kalveknokke	85 - 90
Engelsk roastbeef, lite stekt	45 - 50
Engelsk roastbeef, mid- dels stekt	60 - 65
Engelsk roastbeef, gjen- nomstekt	70 - 75

	 (°C)
Svineskulder	80 - 82
Svinelegg	75 - 80
Lammekjøtt	70 - 75
Kylling	98
Hare	70 - 75
Ørret / Brasme	65 - 70

	 (°C)
Tunfisk / Laks	65 - 70

11.8 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	Ildfaste former	Form for karamellpudding
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramikk 8 cm diameter, 5 cm høyde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

11.9 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		 (°C)		 (min)
Søte rundstykker, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Små gjærbakst, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	30 - 40
Frossen pizza, 0,35 kg	stekerist	220	2	10 - 15
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	25 - 35
Brownies	stekebrett eller langpanne	175	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Soufflè, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	200	3	25 - 30
Sukkerbrød, pai-base	sukkerbrødbunn-form på rist	180	2	15 - 25
Victoriasandwich	bakeform på rist	170	2	40 - 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	25 - 30
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	25 - 30
Småkaker, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søtt bakverk, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	25 - 35
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	20 - 30
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	200	3	25 - 30
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	25 - 30

11.10 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Over- / Undervarme	Stekebrett	3	170	20 - 30	-
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Ekte varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35	-
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Eplekake, 2 former Ø 20 cm	Over- / Undervarme	Stekerist	2	180	70 - 90	-
Eplekake, 2 former Ø 20 cm	Ekte varmluft	Stekerist	2	160	70 - 90	-
Formkake, kakeform Ø26 cm	Over- / Undervarme	Stekerist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte varmluft	Stekerist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte varmluft	Stekerist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Kjeks	Ekte varmluft	Stekebrett	3	140 - 150	20 - 40	-
Kjeks	Ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Kjeks	Over- / Undervarme	Stekebrett	3	140 - 150	25 - 45	-

				(°C)		(min)	
Ristet brød, 4 - 6 stykker	Grill	Stekerist	4	maks.	2 - 3 minutter på den ene siden; 2 - 3 minutter på den andre siden		Forvarm ovnen i 3 minutter.
Biffburger, 6 stykker, 0,6 kg	Grill	Stekerist og langpanne	4	maks.	20 - 30		Plasser stekeristen på det fjerde hyllnivået og langpannen på det tredje hyllnivået i ovnen. Snu maten halvveis inn i steketiden. Forvarm ovnen i 3 minutter.

12. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmidler

Rengjør ovnens forside med en myk klut 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.

Fuktighet kan kondensere inne i ovnen eller på glasspanelene på døren. For å redusere kondensen, kan du la apparatet stå på i 10 minutter før du setter inn maten. Tørk av ovnsrommet med en myk klut etter bruk.



Tilbehør

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

Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

12.2 Ovner i rustfritt stål eller aluminium

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

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

12.3 Fjerne hyllestøttene

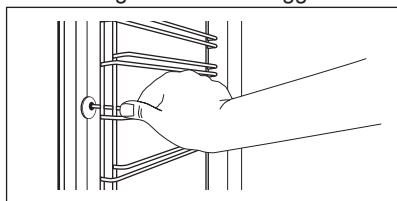
Fjern hyllestøttene.



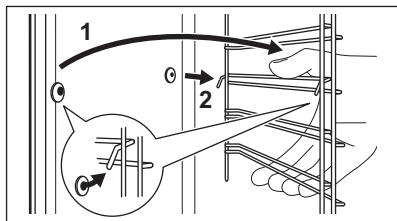
FORSIKTIG!

Vær forsiktig når du fjerner ovnsstignene.

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



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



Monter tilleggsutstyret som er blitt fjernet i omvendt rekkefølge.

12.4 Pyrolyse



FORSIKTIG!

Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.



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



ADVARSEL!

Ovnen blir svært varm. Fare for brannskader.



FORSIKTIG!

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

1. Tørk av hulrommet med en våt og myk klut.
2. Rengjør dørens innside med varmt vann for å unngå at rester brenner seg fast på grunn av den varme luften.
3. Sett på pyrolyse-funksjonen. Se etter i kapitlet "Daglig bruk", «Ovnfunksjoner».
4. Når  blinker, vri temperaturknotten for å stille inn pyrolysevarighet:

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

P2

Normal
rengjøring.
Steketid: 2 t
30 min.

Du kan bruke Slutfunksjonen for å velge starttid for rengjøringen.

Under pyrolyse er ovnslampen slått av.

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

12.5 Husk å rengjøre

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



Påminneren for "Husk å rengjøre!" slukkes:

- etter at pyrolysen er ferdig.
- hvis du trykker på  3s og °C samtidig mens PYR blinker i displayet.

12.6 Fjerning og montering av døren

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



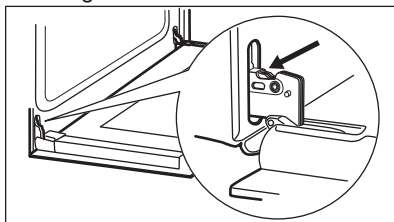
Ovnسدøren kan smelle igjen hvis du prøver å ta ut glassene før du fjerner ovnsdøren.



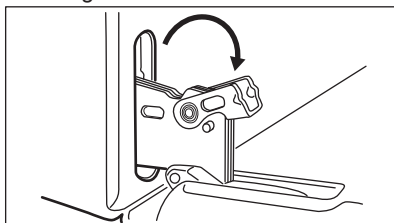
FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten glassene.

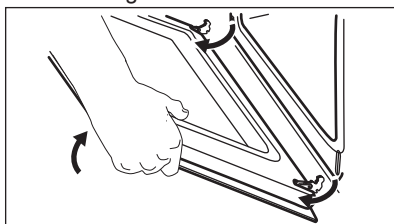
1. Åpne døren helt og hold begge hengsler.



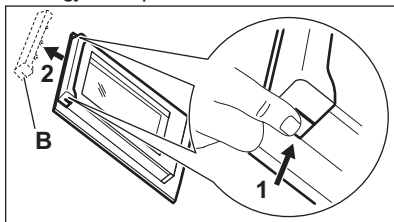
2. Løft og dreie spakene helt på begge hengsler.



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

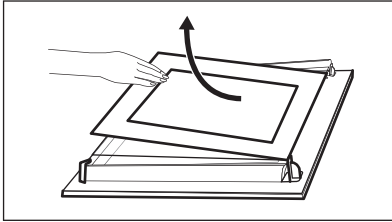


4. Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.
5. Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.

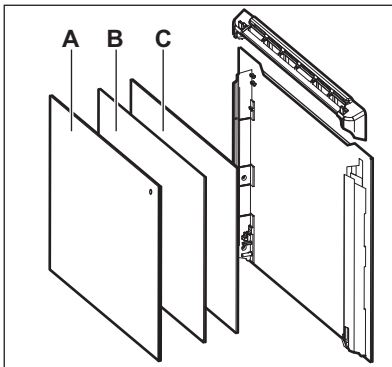
7. Hold dørens glass på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut én etter én. Begynn med det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støtten.



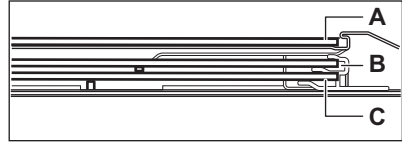
8. Rengjør glassene med vann og såpe. Tørk glasspanelet omhyggelig. Ikke rengjør glassene i oppvaskmaskinen. Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.

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

Dørlisten klikker når den installeres riktig.



Pass på at du setter det midterste glasspanelet riktig i holderne.



12.7 Slik bytter du: Ovnslampe



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

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



FORSIKTIG!

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

Baklampe

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

13. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene ovnen.	Ovnen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Sjekk om produktet er koblet til strømmettet på riktig måte (se koblingsskjema).
Ovnen blir ikke varm.	Stekeovnen er slått av.	Slå på stekeovnen.
Ovnen blir ikke varm.	Klokken er ikke stilt.	Still klokken.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke valgt.	Sørg for at innstillingene er riktige.
Ovnen blir ikke varm.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er aktivert.	Se "Automatisk utkopling".
Ovnen blir ikke varm.	Barnesikringen er på.	Se "Bruke barnesikringen".
Ovnen blir ikke varm.	Døren er ikke ordentlig lukket.	Lukk døren helt.
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikt. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Lampen virker ikke.	Pæren er defekt.	Erstatt lyspæren.
Matsensoren starter ikke.	Pluggen til matsensoren er ikke korrekt satt inn i kontakten.	Plasser pluggen til matsensoren så langt som mulig inn i kontakten.
Damp og kondens legger seg på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15 – 20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
Displayet viser "C2".	Du vil starte pyrolyse- eller tinefunksjonen men har ikke tatt ut pluggen til matsensoren fra kontakten.	Trekk støpselet til matsensoren ut av stikkkontakten.
Displayet viser "C3".	Rengjøringsfunksjonen virker ikke. Du lukket ikke døren helt eller den elektroniske dørlåsen er defekt.	Lukk døren helt.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Displayet viser "F102".	- Du lukket ikke døren helt. - Dørlåsen er defekt.	- Lukk døren helt. - Slå av ovnen med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og slå den på igjen. - Hvis displayet viser "F102" igjen, må du kontakte kundeservice.
Displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen.	Det er en elektrisk feil.	- Slå av ovnen med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og slå den på igjen. - Hvis displayet viser feilkoden igjen, må du kontakte kundeservice.
Apparatet er slått på og blir ikke varmt. Viften går ikke. Displayet viser "Demo" .	Demofunksjonen er aktivert.	- Slå av ovnen. - Trykk og hold inne på  samme tid   °C. - Det første tallet på displayet ok Demo-indikatoren begynner å blinke. - Skriv inn koden 2468 ved å vri knotten for temperaturen til høyre eller venstre for å endre verdiene og trykk  for å bekrefte. - Det neste tallet begynner å blinke. Demo-modus deaktiveres når du bekrefter det siste tallet og koden er riktig.
Displayet viser "12.00".	Det var et strøbrudd.	Tilbakestill klokken.

13.2 Servicedata

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

Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på

typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til ovnsrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

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

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark*

Leverandørens navn	Electrolux	
Modellidentifikasjon	CKP600X 949498438 COP600X 949498439	
Energieffektivitetsindeks	81.2	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus	
Energiforbruk med standard matmengde, vifte- tvunget modus	0.69 kWh/syklus	
Antall hulrom	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	72 l	
Type ovn	Innebygd ovn	
Masse	CKP600X	31.9 kg
	COP600X	31.3 kg

* For European Union i henhold til EU-reguleringene 65/2014 og 66/2014.
 For Republikken Hviterussland i henhold til STB 2478-2017, vedlegg G; STB
 2477-2017, vedlegg A og B.
 For Ukraina i henhold til 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gjelder ikke for Russland.

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

14.2 Energisparende



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

Påse at ovnsdøren er lukket ordentlig mens ovnen er på. Ikke åpne døren for

ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

Når det er mulig skal du ikke forhåndsvarme ovnen før matlaging.

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

Matlaging med vifte

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare energi.

Restvarme

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

Viften og lampen vil fortsette drift. Når du slår av ovnen, vises restvarmen på displayet. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 minutter, reduser ovntemperaturen til

minimum 3 – 10 minutter før tilberedningen avsluttes. Restvarmen i ovnen fortsetter å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre tallerkener.

Slik holder du maten varm

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

Baking med fukt

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

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

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

www.electrolux.com/shop



867359201-B-1 12020