

CKP600X  
COP600X



DA Ovn

Brugsanvisning

# Få mest muligt ud af dit produkt



Kom hurtigt i gang med brugsanvisning,  
instruktionsguide, support og meget mere via  
vores fotoregistrering på [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



Electrolux

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. BETJENINGSPANEL.....	10
6. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	10
7. DAGLIG BRUG.....	11
8. URFUNKTIONER.....	12
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	14
10. EKSTRAFUNKTIONER.....	15
11. RÅD OG TIPS.....	16
12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	28
13. FEJLFINDING.....	31
14. ENERGIEFFEKTIV.....	33

## VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får et fantastisk resultat hver gang.

Velkommen til Electrolux.

**Besøg vores websted for at:**



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



Få bedre service ved at registrere dit produkt:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit produkt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service: Model, PNC, Serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

⚠ Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

ℹ Generelle oplysninger og gode råd

♻ Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## 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 kan 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 medfølgende farer.
- Børn mellem 3 og 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand af apparatet, med mindre de overvåges konstant.
- Lad ikke børn lege med apparatet .
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele kan blive meget varme under brugen.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

### 1.2 Generel sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en tekniker.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.

- Kobl enheden fra strømforsyningen inden rengøring og vedligeholdelse.
- **ADVARSEL:** Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker for at undgå elektrisk stød.
- Overskydende spild skal fjernes inden den pyrolytiske rensning. Tag alle dele ud af ovnen.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før montering af apparatet kontrolleres, om ovenlugen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

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

## 2.2 EI-forbindelse



### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

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

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

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

Se tilsluttet effekt i alt på typeskiltet for at få oplysninger om kablets tværsnit. Du kan også se i tabellen:

Effekt i alt (W)	Kablets tværsnit (mm <sup>2</sup> )
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Jordkablet (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end fase- og nul kabler (blå og brune kabler).

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Belast ikke lågen, når den er åben.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.



### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:

- Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
- Læg ikke aluminiumfolie direkte på bunden af ovnrummet.
- Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
- Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
- Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farvændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.
- 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 og forårsage efterfølgende skade på apparatet, husenheden 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 Pyrolytisk selvrens



### ADVARSEL!

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

- Før du udfører en pyrolytisk selvrensning eller Ibrugtagning, skal du først tage følgende ud af ovnen:
  - alle madlavningsrester, pletter fra olie eller fedt / belægninger.
  - alle udtagelige genstande (inkl. riste, ovnribber osv., der fulgte med produktet), herunder evt. alle non-stick gryder, pander, bakker, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger til pyrolytisk rensning.
- Hold børn væk fra apparatet, mens den pyrolytiske rensning er i gang. Apparatet bliver meget varmt, og der udledes varm luft fra de forreste køleaftræk.
- Pyrolytisk rensning sker ved en høj temperatur, der kan frigive dampe fra madlavningsrester og produktionsmaterialet, hvorfor forbrugerne på det kraftigste rådes til at:
  - sørge for god udluftning under og efter hver pyrolytisk rensning.
  - sørge for god udluftning under og efter første ibrugtagning med maksimal temperatur.
- I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for potentielle dampe, der udsendes under rensningen af alle pyrolytiske ovne.
  - Dyr (især fugle) skal flyttes til et område med god udluftning og må ikke være i nærheden af apparatet under og efter hver

pyrolytisk rensning og første ibrugtagning med maksimal temperatur.

- Små kæledyr kan også være meget følsomme over for lokale temperaturændringer i nærheden af alle pyrolytiske ovne, når den pyrolytiske selvrensning er i gang.
- Non-stick overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolytisk rensning ved høj temperatur i alle pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe af lavt niveau.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester, som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, herunder børn eller personer med fysiske lidelser.

## 2.6 Indvendig belysning



### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Den type pære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Den må ikke bruges til anden belysning.
- Før lampen skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Bortskaffelse



### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

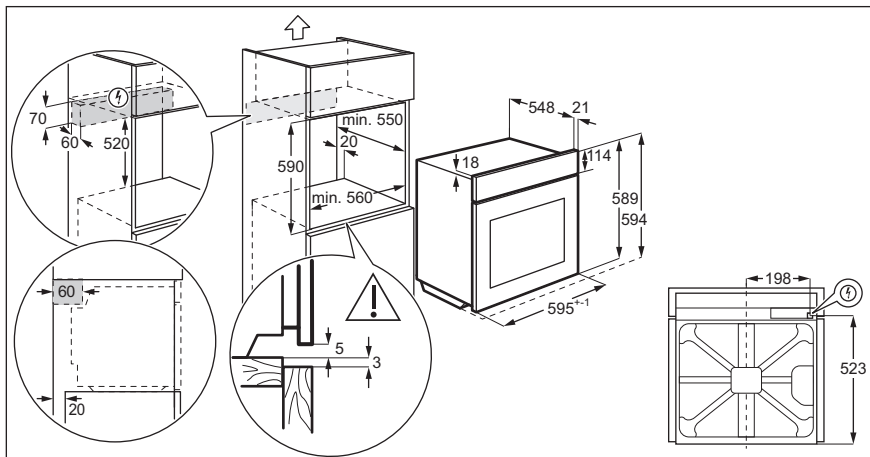
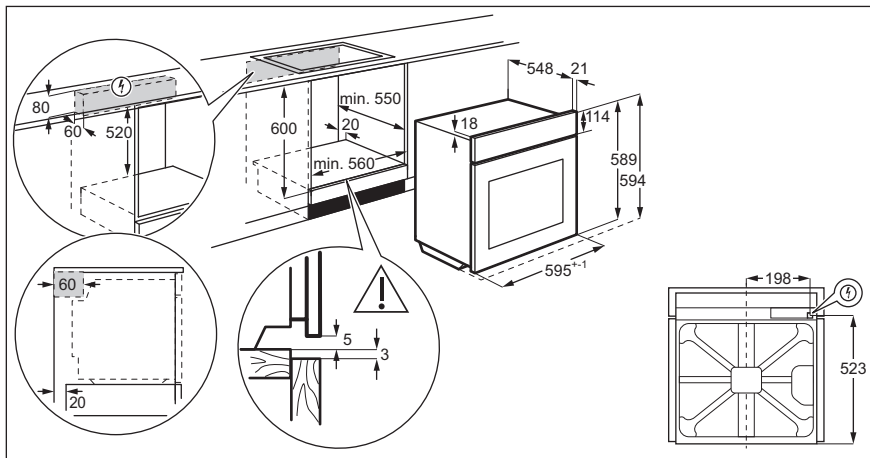
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget i apparatet.

# 3. INSTALLATION



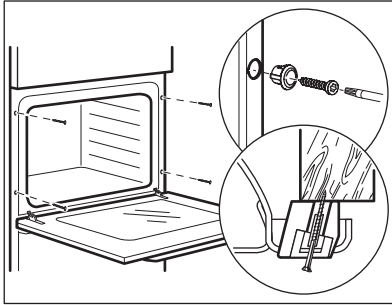
**ADVARSEL!**  
Se kapitlerne om sikkerhed.

## 3.1 Indbygning



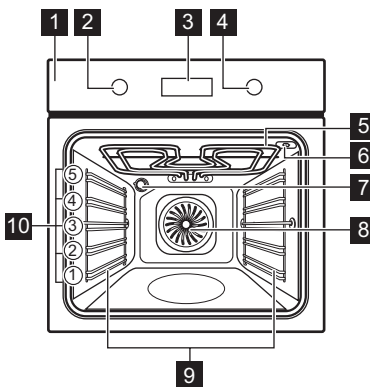


### 3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over apparatet



- 1** Kontrolpanel
- 2** Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 3** Display
- 4** Funktionsvælger (til temperaturen)
- 5** Varmelegeme
- 6** Stik til madlavningstermometer
- 7** Lampe
- 8** Ventilator
- 9** Hyldeholder, flytbar
- 10** Hyldepositioner




### 4.2 Tilbehør

- **Trådrist**  
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**  
Til kager og lagkagebunde.
- **Grill / bradepande**

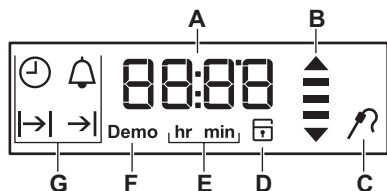
- Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.
- **Stegetermometer**  
Bruges til at måle, hvor gennemstegt kødet er.

## 5. BETJENINGSPANEL

### 5.1 Knapper

Sensorfelt/knap	Beskrivelse
	Indstilling af MINUTUR. Hold den i mere end 3 sekunder for at tænde eller slukke ovnpæren.
	Indstilling af en urfunktion.
	Til at kontrollere ovnens eller termometerets kerne temperatur (hvis relevant). Fungerer kun, mens en varme-funktion er i gang.

### 5.2 Display



- A. Timer / Temperatur
- B. Opvarmnings-/restvarmeindikator
- C. Termometer (kun udvalgte modeller)
- D. Elektronisk lågelås (kun udvalgte modeller)
- E. Timer/minutter
- F. Demo-tilstand (kun udvalgte modeller)
- G. Urfunktioner

## 6. FØR FØRSTE ANVENDELSE



### ADVARSEL!


Se kapitlerne om sikkerhed.

Se kapitlet "Urfunktioner" for at indstille klokkeslættet.


### 6.1 Rengøring før ibrugtagning


Trin 1	Trin 2	Trin 3
Fjern al tilbehøret og de udtagede ovnribber fra ovnen.	Rengør ovnen og tilbehøret med en blød klud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.	Placér tilbehøret og de udtagede ribber i ovnen.

### 6.2 Indledende forvarmning

Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.	
<b>Trin 1</b>	Fjern al tilbehøret og de udtagede ovnribber fra ovnen.
<b>Trin 2</b>	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  . Lad ovnen være tændt i 1 time.

**Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.**

**Trin 3** Indstil den maksimale temperatur for funktionen:   
Lad ovnen være tændt i 15 min.

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







## 7. DAGLIG BRUG

 **ADVARSEL!**  
Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Forsænkbare knapper

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

### 7.2 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
 Slukposition	Ovnen er slukket.
 Hurtig opvarmning	Opvarmningstiden reduceres.
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Sæt temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Pizza-funktionen	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
 Over-/undervarme	Til at bage og stege mad på en hyldeposition.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.


Ovnfunktion	Applikation
 Optøning	Til at optø mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.
 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.
 Stor grill	Til grillstegning af store mængder tynde madvarer og til toastbrød.
 Turbo grill	Til at stege store stykker kød eller fjerkræ med ben i på en hyldeposition. Til at lave gratiner og til at brune.
 Pyrolyse	Til aktivering af pyrolytisk rensning af ovnen. Denne funktion brænder resterende snavs i ovnen af.

### 7.3 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev brugt til at overholde kravene til energieffektivitetsklasse og miljøvenligt design i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014. Test i overensstemmelse med EN 60350-1.

Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen virker med den højst mulige energieffektivitet.

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

-  Se kapitlet "Råd" vedrørende tilberedningsanvisninger, Fugtig varmluft. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse.


### 7.4 Indstilling af en ovnfunktion

1. Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion .

2. Drej funktionsvælgeren for at vælge temperaturen.
3. Ovnens slukkes ved at sætte knappen for ovnfunktioner på sluk-stillingen.

### 7.5 Hurtig opvarmning


Med hurtig opvarmning reduceres opvarmningstiden.

-  Stil ikke maden i ovnen, når Hurtig opvarmning er i gang.

1. Drej ovnens funktionsvælger til at indstille den hurtige opvarmning.
  2. Drej temperaturvælgeren for at indstille temperaturen.
- Signalet lyder, når ovnen har nået den indstillede temperatur.
3. Vælg en ovnfunktion.





### 7.6 Indikator for opvarmning


Når ovnfunktionen er aktiv, vises

bjælkerne i displayet  én efter én, når temperaturen i ovnen øges og forsvinder, når temperaturen falder.

## 8. URFUNKTIONER


### 8.1 Tabel for urfunktionstaster

Urfunktions-tast	Applikation
 Aktuel tid	For at se eller ændre den aktuelle tid. Den aktuelle tid kan kun ændres, når ovnen er slukket.
 Varighed	Indstilling af tilberedningslængden. Fungerer kun, når en ovnfunktion er valgt.
 Slut tid	Til indstilling af, hvornår ovnen skal slukkes. Fungerer kun, når en ovnfunktion er valgt.
 Tidsforsinkel-se	Kombination af funktioner: Varighed og Slut tid.


Urfunktions-tast	Applikation
 Minutur	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. Minutur - kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også hvis ovnen er slukket.

### 8.2 Indstilling og ændring af tid



Efter den første forbindelse til nettet skal du vente, til displayet viser **hr** og "12:00". "12" blinker.

1. Drej temperaturknappen for at indstille timerne.
2. Tryk på  for at bekræfte, og indstil minutterne.





Displayet viser **min** og den indstillede time. "00" blinker.


3. Drej temperaturknappen for at indstille de nuværende minutter.
4. Tryk på  for at bekræfte, eller det indstillede klokkeslæt gemmes automatisk efter 5 sekunder.

Displayet viser den nye tid.

Tryk gentagne gange på  for at ændre klokkeslættet, indtil indikatoren for klokkeslættet  blinker på displayet.





### 8.3 Indstille VARIGHED-funktionen


1. Vælg en ovnfunktion.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Drej temperaturknappen for at indstille minutterne, og tryk på  for at bekræfte. Drej temperaturknappen for at indstille timerne, og tryk på  for at bekræfte.

Når den indstillede Varighed er gået, udsendes der et signal i 2 minutter.  og tidsindstillingen blinker i displayet. Ovnens slukkes automatisk.

4. Tryk på en vilkårlig knap, eller åbn ovndøren for at afbryde signalet.
5. Drej ovnens funktionsvælger til slukpositionen.





### 8.4 Indstille SLUT-funktion

1. Vælg en ovnfunktion.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Drej temperaturknappen for at indstille timerne, og tryk på  for at bekræfte. Drej temperaturknappen for at indstille minutterne, og tryk på  for at bekræfte.




På den indstillede Slut tid udsendes der et signal i 2 minutter.  og tidsindstillingen blinker på displayet. Ovnens slukkes automatisk.

4. Tryk på en vilkårlig knap, eller åbn ovndøren for at afbryde signalet.
5. Drej ovnens funktionsvælger til slukpositionen.


## 8.5 Indstillingen af funktionen UDSKUDT TID

1. Vælg en ovnfunktion.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Drej temperaturknappen for at indstille minutterne for VARIGHED-tid, og tryk på  for at bekræfte. Drej temperaturknappen for at indstille timerne for VARIGHED-tid, og tryk på  for at bekræfte.

Displayet blinker og viser .

4. Drej temperaturknappen for at indstille timerne for SLUT-tid, og tryk på  for at bekræfte. Drej temperaturknappen for at indstille minutterne for SLUT-tid, og tryk på  for at bekræfte. Displayet viser  og den indstillede temperatur.



Ovnens tændes automatisk senere. Fungerer for den indstillede VARIGHED-tid og stopper ved den indstillede SLUT-tid.

På den indstillede SLUT-tid udsendes der et signal i 2 minutter.  og tidsindstillingen blinker på displayet. Ovnens slukkes.

5. Tryk på en vilkårlig knap, eller åbn ovndøren for at afbryde signalet.
6. Drej ovnens funktionsvælger til slukpositionen.


## 8.6 Indstilling af MINUTUR

Minuturet kan både indstilles, når ovnen er tændt og slukket.

1. Tryk på  en eller flere gange, indtil displayet viser  og "00" blinker på displayet.
2. Drej temperaturknappen for at indstille sekunderne og derefter minutterne. Når den indstillede tid er længere end 60 minutter, blinker **hr** på displayet.
3. Indstil timerne.
4. MINUTURET starter automatisk efter 5 sekunder.

Når 90% af den indstillede tid er gået, udsendes signalet.

5. Når den indstillede tid er gået, udsendes signalet i 2 minutter.

"00:00" og  blinker på displayet. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

## 9. BRUG AF TILBEHØRET



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 9.1 Brug af termometeret

Termometeret måler kerntemperaturen i kødet. Når kødet har nået den indstillede temperatur, slukker ovnen.


Der skal tages hensyn til to temperaturer:

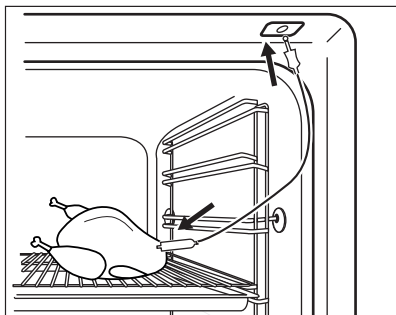
- Ovntemperaturen. Se stege-/bagetabellen.
- Kernetemperaturen. Se tabellen for stegetermometeret.




### FORSIGTIG!


Brug kun det termometer, som hører til ovnen eller et tilsvarende anskaffet som original reservedel.


1. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur.
2. Indsæt termometerets spids (med symbolet  på håndtaget) i midten af kødet.
3. Sæt termometerets stik i stikdåsen øverst i ovnrums front.



Sørg for, at termometeret bliver siddende i kødet og i bøsningen under hele tilberedningen. Når du bruger termometeret første gang, er standardkerne temperaturen 60 °C. Mens  blinker, kan du bruge termostatknappen til at ændre standardkerne temperaturen.

Displayet viser symbolet for termometeret og standard centrumtemperaturen.

4. Tryk på  for at gemme den nye centrumtemperatur, eller vent 10 sekunder på, at indstillingen gemmes automatisk.

Den nye kerntemperatur vises, når termometeret bruges næste gang. Når kødet har nået den indstillede centrumtemperatur, blinker symbolet for termometeret , og standardcentrumtemperaturen blinker. Signalet udsendes i 2 minutter.


5. Tryk på en vilkårlig knap, eller åbn ovndøren for at afbryde signalet.
6. Tag termometerets stik ud af bøsningen. Tag kødet ud af ovnen.
7. Sluk ovnen.



### ADVARSEL!

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

Varighed og sluttid skal indstilles igen, hver gang termometeret sættes i kontakten. Du kan ikke vælge varighed og sluttid.

Når ovnen beregner den foreløbige varighed første gang, blinker symbolet  på displayet. Når beregningen afsluttes, viser displayet tilberedningsvarighed. Beregningerne kører i baggrunden under tilberedningen, og varigheden opdateres på displayet om nødvendigt.

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen:

1. Tryk på :
  - én gang - displayet viser den indstillede kerntemperatur; den

kan om ønsket modificeres inden for 5 sekunder.

- to gange - displayet viser den aktuelle ovntemperatur.
- tre gange - displayet viser den indstillede ovntemperatur; den kan om ønsket modificeres inden for 5 sekunder. Denne information er kun tilgængelig under opvarmningsfasen.

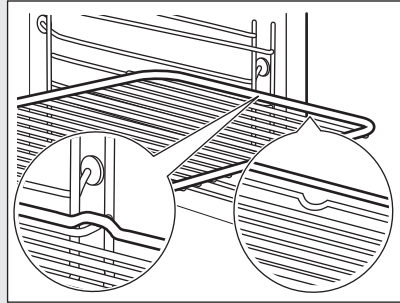
2. Drej temperaturvælgeren for at ændre temperaturen.

## 9.2 Isætning af tilbehør

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

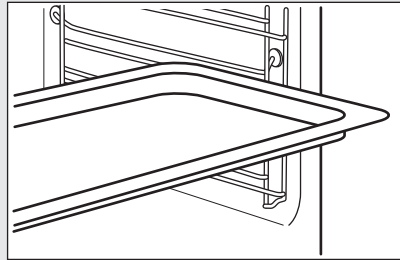
### Grillrist:

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



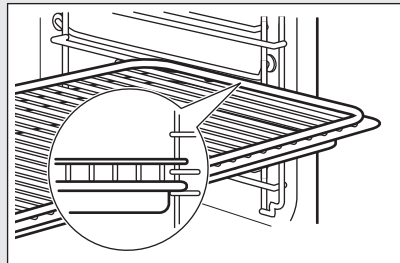
### Bageplade/ Bradepande:

Skub bagepladen /bradepanden ind mellem skinnerne ud for rillen.



### Grillrist og bageplade / bradepandesammen:

Skub bagepladen /bradepanden ind mellem ovnribbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.




## 10. EKSTRAFUNKTIONER


### 10.1 Brug af børnesikring

Når børnesikringen er slået til, kan ovnen ikke tændes utilsigtet.

1. Sørg for, at ovnens funktionsvælger står i sluk-positionen.
2. ⌚, °C - tryk og hold nede på samme tid i 2 sekunder.

Der lyder et signal. SAFE ,  - vises på displayet. Lågen er låst.




 - symbolet tændes også på displayet, når pyrolysefunktionen er i gang.

Gentag trin 2 for at slå børnesikringen fra.

## 10.2 Brug af funktionslås

Funktionslåsen kan kun aktiveres, når ovnen er tændt.

Når funktionslåsen er tændt, kan temperatur- og tidsindstillingerne ikke ændres utilsigtet.

1. Vælg en ovnfunktion, og indstil den som ønsket.
2. Tryk og hold  og **°C** nede på samme tid i 2 sekunder.

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




**Loc** vises på displayet, når du drejer temperaturknappen eller trykker på en hvilken som helst knap, når funktionslåsen er aktiveret.

Når du drejer på knappen til ovnfunktionerne, slukkes ovnen.


Når ovnen slukkes, mens funktionslåsen er slået til, skifter funktionslåsen automatisk til børnesikring. Se Brug af børnesikringen i kapitlet "Ekstrafunktioner".



Hvis funktionen Pyrolyse er i gang, er lågen låst, og  vises på displayet.

Gentag trin 2 for at slå funktionslåsen fra.



## 10.3 Restvarmeindikator

Når du slukker ovnen, viser displayet restvarmeindikatoren , hvis

temperaturen i ovnen er mere end 40 °C. Drej temperaturknappen til venstre eller højre for at kontrollere ovntemperaturen.

## 10.4 Automatisk slukning

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

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

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

## 10.5 Køleblæser

Når ovnen er tændt, bliver blæseren automatisk slået til for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kan blæseren køre videre, til ovnen er kølet af.

## 10.6 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

# 11. RÅD OG TIPS



**ADVARSEL!**  
Se kapitlerne om sikkerhed.

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



## 11.1 Anbefalinger til tilberedning

Ovnen har ribber i fem ribber.

Tæl ribberne fra bunden af ovnen.

Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Nedenstående tabeller viser standardindstillingerne for temperatur, tilberedningstid og ristposition.

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

Ovnen har et specielt system, der cirkulerer luften og konstant genbruger dampen. Med dette system er det muligt at bruge damp ved tilberedningen, så maden bliver mør indvendig og sprød på overfladen. Det reducerer tilberedningstiden og energiforbruget.

### Bagning af kager

Ovnlågen må først åbnes, når 3/4 af bagetiden er gået.

Hvis du bruger to bageplader på samme tid, bør der være en tom rille mellem dem.

### Tilberedning af kød og fisk

Brug en bradepande til mad med meget fedt for at forhindre, at ovnen får pletter, der ikke kan fjernes.

Lad kødet hvile i ca. 15 minutter inden udskæring, så saften ikke siver ud.








Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under stegning. Tilføj vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre røgekondensation.









### Tilberedningstider









Tilberedningstiderne afhænger af madvarens type, konsistens og volumen.

Hold øje med ydelsen i starten, når du laver lav mad. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid, etc.) til dit kogegrej, dine opskrifter og mængderne, når du bruger dette apparat.









## 11.2 Bagning og stegning

	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pisket dej	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	Kageform
Mørdej	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	Kageform
Kvargkage m. kærnemælk	170	1	165	2	80 - 100	Kageform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bageplade
Tærte m. syltetøj	170	2	165	2	30 - 40	Kageform, Ø 26 cm
Formkage	170	2	150	2	40 - 50	Kageform, Ø 26 cm

 <b>KAGER</b>						
	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Engelsk julekage, forvarm den tomme ovn	160	2	150	2	90 - 120	Kageform, Ø 20 cm
Plumkage, forvarm den tomme ovn	175	1	160	2	50 - 60	Brødform
Muffins, forvarm den tomme ovn	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Bageplade
Muffins, to ribber, forvarm den tomme ovn	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	Bageplade
Muffins, tre ribber, forvarm den tomme ovn	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	Bageplade
Lagkagebunde	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bageplade
Lagkagebunde, to ribber	-	-	140 - 150	2 og 4	35 - 40	Bageplade
Lagkagebunde, tre ribber	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	Bageplade
Marengs	120	3	120	3	80 - 100	Bageplade
Marengs, to ribber, forvarm den tomme ovn	-	-	120	2 og 4	80 - 100	Bageplade
Boller, forvarm den tomme ovn	190	3	190	3	12 - 20	Bageplade
Flødekager	190	3	170	3	25 - 35	Bageplade
Flødekager, to ribber	-	-	170	2 og 4	35 - 45	Bageplade








 KAGER						
	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Frugttærter	180	2	170	2	45 - 70	Kageform, Ø 20 cm
Fyldig frugt-kage	160	1	150	2	110 - 120	Kageform, Ø 24 cm

Forvarm den tomme ovn.

 BRØD OG PIZZA						
	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Franskebrød, 1 - 2 stk., 0,5 kg hver	190	1	190	1	60 - 70	-
Rugbrød, forvarmning er ikke nødvendig	190	1	180	1	30 - 45	Brødform
Boller, 6 - 8 boller	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	Bageplade
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bageplade / Dyb brædepande
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bageplade






Forvarm den tomme ovn.








Brug kageformen.

 TÆRTER					
	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Pastatærte, forvarmning er ikke nødvendig	200	2	180	2	40 - 50
Grøntsagstærte, forvarmning er ikke nødvendig	200	2	175	2	45 - 60
Quicher	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40







Brug ovnens anden ristposition.

Brug grillristen.

 KØD			
	Over-/undervarme	Varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Oksekød	200	190	50 - 70
Svin	180	180	90 - 120
Kalvekød	190	175	90 - 120
Roastbeef, rød	210	200	50 - 60
Roastbeef, medium	210	200	60 - 70
Roastbeef, gennemstegt	210	200	70 - 75

 KØD					
	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Svinebov, med svær	180	2	170	2	120 - 150
Svineskank, 2 stk.	180	2	160	2	100 - 120
Lammekølle	190	2	175	2	110 - 130
Hel kylling	220	2	200	2	70 - 85
Kalkun, hel	180	2	160	2	210 - 240
And, hel	175	2	220	2	120 - 150
Gås, hel	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, skåret i dele	190	2	175	2	60 - 80
Hare, skåret i dele	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

Brug ovnens anden ristposition.






 FISK				
	Over-/undervarme		Varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	 (°C)	
Ørred / Havrude, 3 - 4 fisk	190		175	40 - 55
Tun / Laks, 4 - 6 fileter	190		175	35 - 60

### 11.3 Grill

Forvarm den tomme ovn.

Brug ovnens fjerde ristposition.

Grill med den maksimale temperaturindstilling.





 <b>GRILL</b>			
	 (kg)	 (min.) 1. side	 (min.) 2. side
Steak af oksefilet, 4 stk.	0.8	12 - 15	12 - 14
Oksesteak, 4 stk.	0.6	10 - 12	6 - 8
Pølser, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinekotelet, 4 stk.	0.6	12 - 16	12 - 14
Fjerkræ, halveret, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kyllingebryst, 4 stk.	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgere, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskefilet, 4 stk.	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toastbrød, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.4 Turbo grill





Forvarm den tomme ovn.





Brug den første eller den anden ristposition.





Beregn stegetiden ved at gange tiden i tabellen herunder med centimeterne af filettens tykkelse.





 <b>OKSEKØD</b>		
	 (°C)	 (min.)
Roastbeef eller filet, rød	190 - 200	5 - 6
Roastbeef eller filet, medium	180 - 190	6 - 8
Roastbeef eller filet, gennemstegt	170 - 180	8 - 10





 <b>SVINEKØD</b>		
	 (°C)	 (min.)
Bov / Nakke / Skinke m. ben, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Koteletter / Spareribs, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Farsbrød, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Svineskank, forkogt, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>KALVEKØD</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Kalvesteg, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Kalveskank, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	






 <b>LAMMEKØD</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Lammekølle / Lammesteg, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Lammeryg, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	






 <b>KYLLING</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Udskåret fjerkræ, 0,2 - 0,25 kg hver	200 - 220	30 - 50	

 <b>KYLLING</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Fjerkræ, halveret, 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	

 <b>FISK (DAMPNING)</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Hel fisk, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

## 11.5 Optøning

	 (kg)	 Optøningstid (min.)	 Efteroptøning (min.)	
Kylling	1	100 - 140	20 - 30	Læg en underkop med bunden opad i en spisetallerken; læg kyllingen på den. Vendes undervejs.

	 (kg)	 Optøningstid (min.)	 Efteroptøning (min.)	
kød	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Vendes undervejs.
Fløde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Fløden kan godt piskes, selv om der er enkelte frosne klumper i den.
Ørred	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smør	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Kage	1.4	60	60	-





## 11.6 Dehydrering - Varmluft

Beklæd pladerne med smørrebrøds- eller bagepapir.




Resultatet bliver bedst, hvis du slukker for ovnen efter halvdelen af tørretiden, åbner lågen og lader madvarerne køle af natten over for at færdiggøre tørringen.

Brug den tredje rille til 1 bakke.



Brug den første og fjerde rille til 2 bakker.

 GRØNTSAGER		
	 (°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
Ærter	6 - 9

## 11.7 Termometer

	 (°C)
Kalvesteg	75 - 80
Kalveskank	85 - 90
Roastbeef, rød	45 - 50
Roastbeef, medium	60 - 65
Roastbeef, gennemstegt	70 - 75
Svinebov	80 - 82

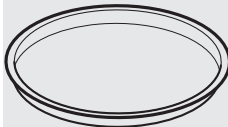
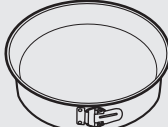




	 (°C)
Svineskank	75 - 80
Lam	70 - 75
Kylling	98
Hare	70 - 75
Ørred / Havrude	65 - 70

	 (°C)
Tun / Laks	65 - 70






### 11.8 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

			
<b>Pizzaform</b>	<b>Bageform</b>	<b>Ramekiner</b>	<b>Tærtbundform</b>
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm højde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

### 11.9 Fugtig varmluft








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








		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Småt gærbrød, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	220	2	10 - 15
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	25 - 35
Brownie	bageplade eller bradepande	175	3	25 - 30

		 (°C)		 (min.)
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	200	3	25 - 30
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	15 - 25
Victoriakager	bageform på rist	170	2	40 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller brade-pande	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller brade-pande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	25 - 30
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller brade-pande	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller brade-pande	200	3	25 - 30
Cookies, 16 stk.	bageplade eller brade-pande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller brade-pande	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller brade-pande	170	2	30 - 40
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller brade-pande	180	2	25 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller brade-pande	150	2	25 - 35
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller brade-pande	170	2	20 - 30
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller brade-pande	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	200	3	25 - 30
Grøntsager fra Middelhavslandene, 0,7 kg	bageplade eller brade-pande	180	4	25 - 30

## 11.10 Oplysninger til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/undervarme	Bageplade	3	170	20 - 30	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	Trådrist	2	180	70 - 90	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Trådrist	2	160	70 - 90	-
Formkage, kageform Ø26 cm	Over-/undervarme	Trådrist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Trådrist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Trådrist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Smørkager	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smørkager	Over-/undervarme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45	-

						
				(°C)	(min.)	
Toastbrød, 4 - 6 stykker	Grill	Trådrist	4	maks.	2 - 3 minutter første side; 2 - 3 minutter anden side	Forvarm ovnen i 3 minutter.
Bøfburger, 6 stk, 0,6 kg	Grill	Grillrist og bradepande	4	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den fjerde rille, og bradepanden på den tredje rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 3 minutter.

## 12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 12.1 Bemærkninger om rengøring



#### Rengøringsmidler

Rengør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.

Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



#### Hverdagsbrug

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

Dampen kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.



#### Tilbehør

Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Rengør ikke slip-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande.

## 12.2 Ovnne af rustfrit stål eller aluminium

Rengør kun ovnlågen med en fugtig klud eller svamp. Tør efter med en blød klud.

Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

## 12.3 Udtagning af ovnribber

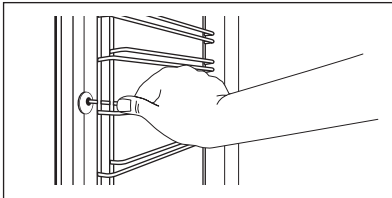
Tag ovnribberne og de.



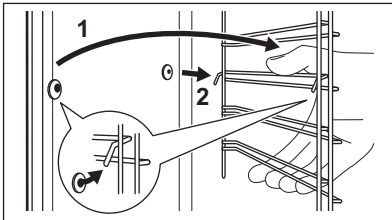
### FORSIGTIG!

Vær forsigtig, når du fjerner ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



2. Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og fjern den.



Montér det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

## 12.4 Pyrolyse



### FORSIGTIG!

Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnribber fra ovnen.



Start ikke pyrolysen, hvis ovnlågen ikke er lukket helt. På nogle modeller viser displayet "C3", hvis denne fejl opstår.




### ADVARSEL!

Ovnen bliver meget varm. Der er risiko for forbrænding.



### FORSIGTIG!


Hvis andre apparater er installeret i det samme skab, må de ikke bruges, når pyrolysefunktionen er i gang. Det kan skade apparatet.

1. Tør ovnrummet af med en blød klud.
2. Rengør lågens inderside med varmt vand, så resterne ikke brænder sig fast pga. den varme luft.
3. Vælg funktionen Pyrolyse. Se kapitlet "Daglig brug," "Ovnfunktioner".
4. Når  blinker, skal du dreje temperaturknappen for at indstille pyrolysevarigheden:

Mulighed	Førløb
P1	Let rensning. Varighed: 1 t 30 min.
P2	Normal rensning. Varighed: 2 t 30 min.

Funktionen SLUT TID kan bruges til at udskyde starten af rengøringen.

Ovnprænen er slukket under pyrolyse.


5. Når ovnen har nået den forudindstillede temperatur, læses ovnlågen. Displayet viser  og stregerne på varmeindikatoren, indtil lågen læses op. Drej knappen for ovnfunktioner til sluk-positionen for at stoppe pyrolyse, før den er færdig.
6. Når pyrolysen er færdig, viser displayet aktuel tid. Ovnlågen forbliver låst.
7. Når ovnen køler ned, læses lågen automatisk op.

## 12.5 Husk rengøring

For at minde dig om, at der skal udføres Pyrolyse, blinker PYR i displayet i 10 sekunder, efter hver gang der tændes og slukkes for ovnen.



### Husk rengøring slukkes:

- når funktionen pyrolyse er udført.
- hvis du trykker på  og °C samtidigt, mens PYR blinker på displayet.

## 12.6 Aftagning og montering af låge

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



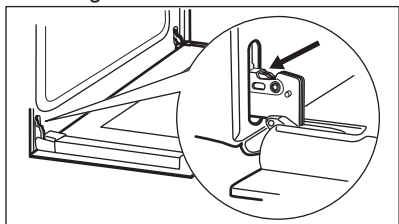
Ovnlågen kan smække i, hvis du prøver at fjerne ovnglassene, mens ovnlågen sidder på.



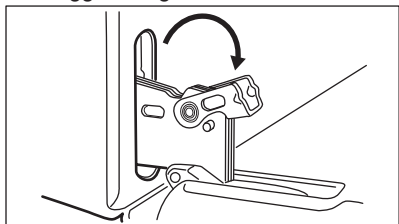
### FORSIGTIG!

Brug ikke ovnen uden glasset.

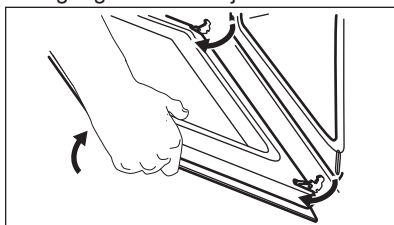
1. Åbn lågen helt og hold begge hængsler.



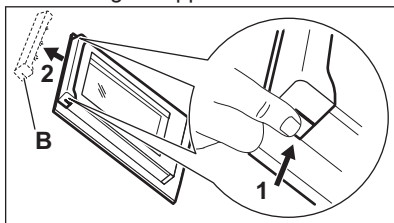
2. Løft og drej låsepallerne helt på begge hængsler.



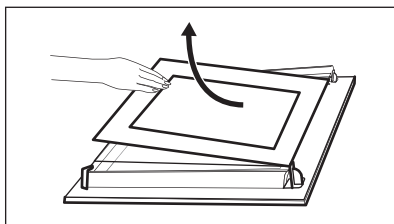
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk den så fremad, og tag den ud af lejerne.



4. Læg lågen på et fast underlag med et blødt stykke stof under.
5. Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



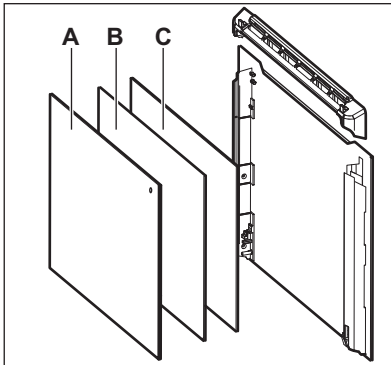
6. Træk i lågelisten, og tag den ud.
7. Hold ovnglassene i kanterne foroven, og træk dem forsigtigt ud en ad gangen. Start fra det øverste ovnglas. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.



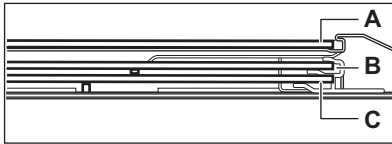
8. Rengør glassene med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.
- Monter ovnglassene og ovnlågen, når rengøringen er udført.

Sørg for at sætte ovnglassene (A og B) på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbolet / tryk på siden af ovnglasset, da hvert ovnglas ser forskelligt ud for at gøre demonteringen og monteringen lettere.

Når den er korrekt installeret, klikker låge-  
listen.



Sørg for at sætte det midterste ovnglas  
korrekt i lejerne.



## 13. FEJLFINDING



**ADVARSEL!**  
Se kapitlerne om sikkerhed.

### 13.1 Hvis noget går galt

Problem	Mulige årsager	Løsning
Ovnen kan ikke tændes eller betjenes.	Ovnen er ikke tilsluttet en strømforsyning, eller det er tilsluttet forkert.	Kontrollér, om ovnen er sluttet korrekt til strømforsyningen (se tilslutningsdiagrammet, hvis det findes).
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen bliver ikke varm.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Ovnen bliver ikke varm.	Den automatiske slukning er aktiveret.	Se under "Automatisk slukning".
Ovnen bliver ikke varm.	Børnesikringen er aktiveret.	Se under "Brug af børnesikringen".

## 12.7 Udskiftning: Lampe



**ADVARSEL!**  
Risiko for elektrisk stød.  
Pæren kan være varm.

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






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

### Den bageste pære

1. Drej lampeglaset, og tag det af.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Montér lampeglaset.

Problem	Mulige årsager	Løsning
Ovnen bliver ikke varm.	Lågen er ikke lukket rigtigt.	Luk lågen helt.
Ovnen bliver ikke varm.	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Termometeret virker ikke.	Termometerets stik er ikke sat korrekt ind i bøsningen.	Sæt termometerets stik så langt ind som muligt i bøsningen.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.
Displayet viser "C2".	Du har forsøgt at starte pyrolyse- eller optøningsfunktionen, men har ikke taget termometeret ud af bøsningen.	Tag stikket til stegetermometeret ud.
Displayet viser "C3".	Rengøringsfunktionen fungerer ikke. Du lukkede ikke lågen helt, eller lågelåsen er defekt.	Luk lågen helt.
Displayet viser "F102".	<ul style="list-style-type: none"> <li>Du har ikke lukket ovnlågen helt.</li> <li>Lågelåsen er defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Luk lågen helt.</li> <li>Sluk for ovnen på hovedsikringen/afbryd ved hjælp af HFI/HFPI relæet og start igen.</li> <li>Kontakt kundeservice, hvis displayet igen viser "F102".</li> </ul>
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i tabellen.	Der er en elektrisk fejl.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sluk for ovnen på hovedsikringen/afbryd ved hjælp af HFI/HFPI relæet og start igen.</li> <li>Kontakt kundeservice, hvis fejlkoden vises på displayet igen.</li> </ul>



Problem	Mulige årsager	Løsning
Apparatet er tændt, men bliver ikke varmt. Blæseren virker ikke. Displayet viser " <b>Demo</b> ".	Demo-funktionen er aktivret.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sluk for ovnen.</li> <li>Tryk og hold -3s  nede samtidigt.</li> <li>Det første ciffer på displayet og <b>Demo</b>-lampen begynder at blinke.</li> <li>Indtast koden 2468 ved at dreje temperaturknappen til højre eller venstre for at ændre værdierne, og tryk på  for at bekræfte.</li> <li>Det næste ciffer begynder at blinke.</li> <li><b>Demo</b>-funktionen deaktiveres, når du bekræfter, at det sidste ciffer og koden er korrekt.</li> </ol>
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse.	Nulstil uret.

### 13.2 Serviceoplysninger

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på typeskiltet.

Typeskiltet er placeret på ovnrummets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:	
Model (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 14. ENERGIEFFEKTIV

### 14.1 Produktinformation og produktinformationsark\*

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	CKP600X 949498438 COP600X 949498439

Energieffektivitetsindeks	81.2	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertilstanden	0.69 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	72 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	CKP600X	31.9 kg
	COP600X	31.3 kg

\* For EU ifølge EU-fordringer 65/2014 og 66/2014.  
 For Hviderusland ifølge STB 2478-2017, bilag G; STB 2477-2017, bilag A og B.  
 For Ukraine ifølge 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

EN 60350-1 - Elkøgeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

## 14.2 Energibesparelse



Ovnen har funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

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

Brug metalkogegrej til 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

Hvis et program med valget Varighed eller Sluttid er aktiveret, og

tilberedningstiden er over 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i visse ovnfunktioner.

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

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 minutter, skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 minutter inden afslutningen af tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

### Hold mad varm


Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.


**Fugtig varmluft**

Funktion beregnet til at spare energi under madlavning.

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

## 15. MILJØHENSYN

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

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867359200-B-1 12020

