



---

**DA** Ovn  
**NO** Ovn

Brugsanvisning  
Bruksanvisning

2  
30

## Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides,  
support and more through our photo  
registration visit [electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)

## INDHOLDSFORTEGNELSE

<b>1. OM SIKKERHED.....</b>	<b>3</b>
<b>2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....</b>	<b>4</b>
<b>3. INSTALLATION.....</b>	<b>7</b>
<b>4. PRODUKTBESKRIVELSE.....</b>	<b>9</b>
<b>5. BETJENINGSPANEL.....</b>	<b>9</b>
<b>6. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....</b>	<b>10</b>
<b>7. DAGLIG BRUG.....</b>	<b>10</b>
<b>8. URFUNKTIONER.....</b>	<b>12</b>
<b>9. BRUG AF TILBEHØRET.....</b>	<b>13</b>
<b>10. EKSTRAFUNKTIONER.....</b>	<b>14</b>
<b>11. RÅD OG TIPS.....</b>	<b>15</b>
<b>12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....</b>	<b>24</b>
<b>13. FEJLFINDING.....</b>	<b>27</b>
<b>14. ENERGIEFFEKTIV.....</b>	<b>28</b>

## 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 hjemmeside 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**

**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 bliver 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 varmelegeremerne.
- Brug altid ovnhandsker til at tage ribber eller ovnfastefade 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 ovnrudnen. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis strømforsyningens kabel er beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker for at undgå elektrisk stød.
- 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 ovnlugen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

Kabinetets 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
Monteringsskruer	4x25 mm

## 2.2 El-forbindelse



### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatibele med netttilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge,

især når det er tændt, eller lågen er varm.

- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værkøj.
- 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 skrugevind skal tages ud af fatningen), fejlstørømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og 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 nulkabler (blå og brune kabler).

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller ekslosion.

- 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 forsiktig, 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 fugtigefade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
  - Vær forsiktig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.

- Brug en dyb brædepande 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. rumopvarming.
- 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 forsiktig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Rengør jævnligt 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 ovenspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

## 2.5 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.

- Brug kun originale reservedele.

## 2.7 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 eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

## 2.6 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.

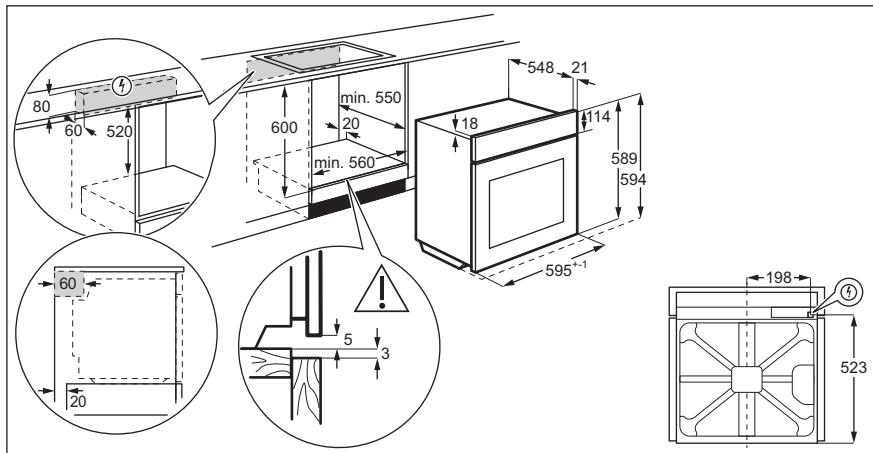
# 3. INSTALLATION

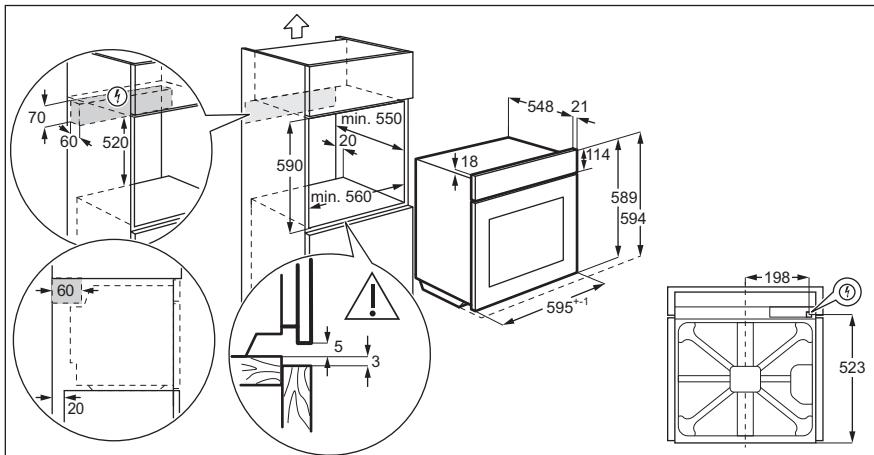


### ADVARSEL!

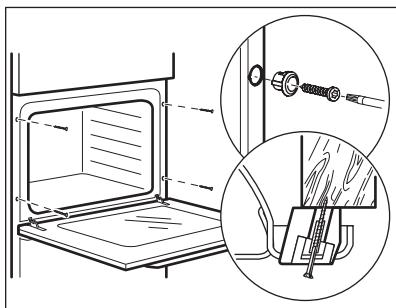
Se kapitlerne om sikkerhed.

## 3.1 Indbygning



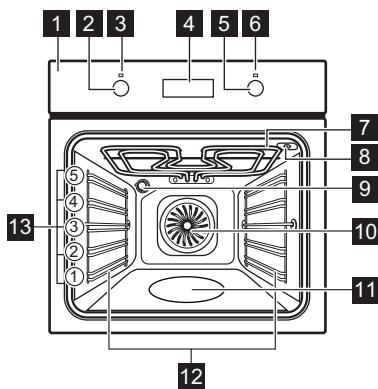


### 3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over apparatet



- 1 Kontrolpanel
- 2 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 3 Strømmindikator/symbol
- 4 Display
- 5 Funktionsvælger (temperatur)
- 6 Temperaturindikator/-symbol
- 7 Varmelegeme
- 8 Stik til madlavningstermometer
- 9 Lampe
- 10 Ventilator
- 11 Ovnrumssprægning - Beholder til rengøring med vand
- 12 Hyldeholder, flytbar
- 13 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

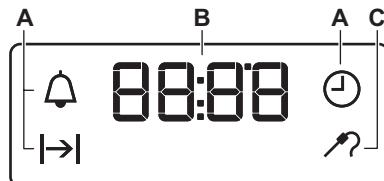
### 5.1 Forsænkbare knapper

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

### 5.2 Knapper

Sensorfelt/knap	Beskrivelse
—	Indstilling af tiden.
⌚	Indstilling af en urfunktion.
+	Indstilling af tiden.

## 5.3 Display



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

## 6. FØR FØRSTE ANVENDELSE



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Før første anvendelse

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

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Indstil uret	Rengør ovnen	Forvarm den tomme ovn
<ol style="list-style-type: none"> <li>Tryk på: .</li> <li> - tryk for at indstille timen. Tryk på: .</li> <li> - tryk for at indstille minutterne. Tryk på: .</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Fjern al tilbehøret og de aftagelige ovnribber fra ovnen.</li> <li>Rengør ovnen og tilbehøret med en blød klud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Indstil den maksimale temperatur for funktionen: . Tidspunkt: 1 t.</li> <li>Indstil den maksimale temperatur for funktionen: . Tidspunkt: 15 min.</li> <li>Indstil den maksimale temperatur for funktionen: . Tidspunkt: 15 min.</li> </ol>

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

## 7. DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

#### Trin 2

Drej funktionsvælgeren for at vælge temperaturen.

### 7.1 Indstilling: Ovnfunktion

**Trin 1** Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion.

**Trin 3** Når tilberedningen ender, skal du dreje knappen for ovnfunktionerne til slukfunktionen for at slukke for ovnen.

## 7.2 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
	Ovnen er slukket.
Slukposition	
	Til at tænde lampen.
Lys	
	Bagning på op til tre ovnryiller samtidig og til tørring af fødevarer. Sæt temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
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. Varmeefekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.
Fugtig varmluft	
	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
Undervarme	
	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
Grill	

Ovnfunktion	Applikation
	Til grillstegning af store mængder tynde madvarer og til toastbrød.
Stor Grill	
	Til at stege store stykker kød eller fjerkræ med ben i på en hyldeposition. Til at lave grætiner og til at brune.
Turbo grill	
	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig brunning og en sprød bund.
Pizza-funktio-nen	
	Til at bage og stege mad på en hyldeposition. Se kapitlet "Pleje og rengøring" for yderligere information om: Rengør med vand.
Over-/under-varme / Aqua Clean	

## 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 højest mulige energieffektivitet.

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

## 8. URFUNKTIONER

### 8.1 Urfunktioner

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

### 8.2 Indstilling: Urfunktioner

#### Ændring: Aktuel tid

 - blinker, når ovnen tilsluttet til lysnettet, hvis der var strømafbrud, eller hvis timeren ikke er indstillet.

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

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

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

#### Indstilling: Varighed

**Trin 1** Vælg en ovnfunktion og temperatur.

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

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

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

**Trin 5** Drej knapperne til sluk-positionen.

#### Indstilling: Minutur

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

**Indstilling: Minutur**

- Trin 2** +, — - tryk for at indstille tiden.  
Funktionen begynder automatisk efter 5 sekunder.  
Når den indstillede tid er gået, udsendes signalet.
- Trin 3** Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
- Trin 4** Drej knapperne til sluk-positionen.

**Sådan annullerer du: Urfunktioner**

- Trin 1** ⏺ - tryk gentagte gange, indtil symbolet for urfunktionen begynder at blinke.
- Trin 2** Tryk og hold: —.  
Urfunktionen slukkes efter nogle få sekunder.

## 9. BRUG AF TILBEHØRET

**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 9.1 Brug af termometeret

Termometeret mäter kernetemperaturen i ködet.

Der skal tages hensyn til to temperaturer:

- Ovntemperaturen. Se stege-/bagetabellen.
- Kerne temperaturen. Se tabellen for stegetermometeret.

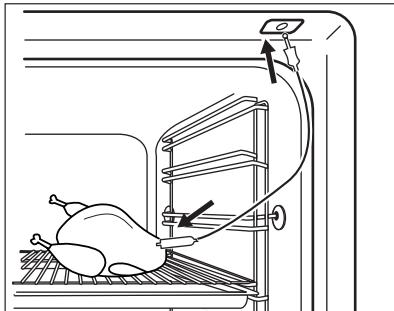
**FORSIGTIG!**

Brug kun termometeret, som hører til apparatet eller et tilsvarende anskaffet som original reservedel.

1. Sæt termometerets stik i stikdåsen øverst i ovnrummets front.

Indikatoren for termometeret blinker.

2. Indsæt termometerets spids i midten af ködet.



3. Tryk på knappen + eller — for at indstille kerne temperaturen. Temperaturindstillingen går fra 30 °C til 99 °C.
  4. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur. Når ködet når den indstillede kernetemperatur, udsendes et lydsignal i to minutter. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
  5. Sluk for apparatet.
  6. Tag termometerets stik ud af bøsningen. Tag ködet ud af apparatet.
- Hvis ködet ikke er stegt, som du ønsker det, kan du gentage ovenstående trin og indstille en højere kerne temperatur.

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen.

Tryk på  for at ændre den indstillede kerne temperatur.



### ADVARSEL!

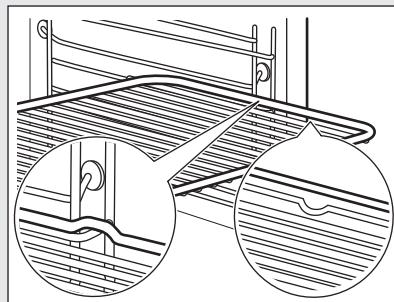
Pas på, når du trækker spidsen og stikket til stegetermometeret ud. Madlavningstermometeret er meget varmt. Der er risiko for forbrænding.

## 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.

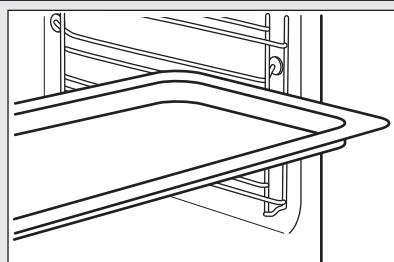
### Trådrist:

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



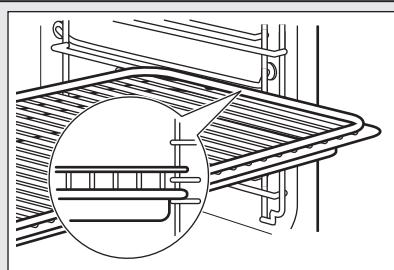
### Bageplade /Dyb brædpande:

Skub pladen ind mellem skinnerne ud for den valgte rille.



### Trådrist, Bageplade /Dyb brædpande:

Skub pladen ind mellem ovnribbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



## 10. EKSTRAFUNKTIONER

### 10.1 Køleventilator

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for

ovnen, kan blæseren køre videre, til ovnen er kølet af.

## 10.2 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.

## 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

Ovnågen 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 røgkondensation.

### 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

KA- GER	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	60 - 80	Kageform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bageplade

 KA- GER	Over-/undervarme		Varmluft		(min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Tærte m. syltetøj	170	2	165	2	30 - 40	Kageform, Ø 26 cm
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	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Bageplade
Muffins, to ribber	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	Bageplade
Muffins, tre ribber	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	Bageplade
Lagkagebunde	140	3	140 - 150	3	30 - 35	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
Frugttærter	180	2	170	2	45 - 70	Kageform, Ø 20 cm
Fyldig frugtkage	160	1	150	2	110 - 120	Kageform, Ø 24 cm

Forvarm den tomme ovn.

 BRØD OG PIZZA	Over-/undervarme		Varmluft		(min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Franskbrød, 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	Emaljeret bakke
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 anden hyldeposition.

Brug grillristen.

 KØD	Over-/undervarme		Varmluft		(min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Oksekød	200		190		50 - 70	

 KØD	Over-/undervarme		Varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)		
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 anden hyldeposition.

 FISK	Over-/undervarme		Varmluft	 (min.)
	 (°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.

 GRILL	 (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
Fjerkæ, 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 filetterns tykkelse.

 OKSEKØD	 (°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

 SVINEKØD	 (°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

Svinceskank, forkogt, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120
-----------------------------------	-----------	----------

 KALVE-KØD	 (°C)	 (min.)
Kalvesteg, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalveskank, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

	LAMME-KØD		(°C)		(min.)
Lammekolle / Lammesteg, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120			
Lammetryg, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60			

	KYLLING		(°C)		(min.)
Udskåret fjer- kræ, 0,2 - 0,25 kg hver	200 - 220	30 - 50			
Fjerkræ, halve- ret, 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 (DAMPNING)		(°C)		(min.)
Hel fisk, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60			

## 11.5 Dehydrering - Varmluft

Beklæd pladerne med smørrebrøds- eller bagepapir.

Resultatet bliver bedst, hvis du slukker for ovnen efter halvdelen af tøretiden, 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.

	GRØNT-SAGER		(°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	

## 11.6 Termometer

		(°C)
Kalvesteg		75 - 80
Kalveskank		85 - 90
Roastbeef, rød		45 - 50
Roastbeef, medium		60 - 65
Roastbeef, gennemstegt		70 - 75
Svinebov		80 - 82
Svineskank		75 - 80
Lam		70 - 75
Kylling		98
Hare		70 - 75
Ørred / Havrude		65 - 70
Tun / Laks		65 - 70

## 11.7 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

Brug mørke og ikke-reflekterende former og beholdere. De har en bedre

varmeabsorbering end lyse og reflekterende fader.

<b>Pizzaform</b>	<b>Bageform</b>	<b>Ramekiner</b>	<b>Tærtebundform</b>
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm høje- de	Mørk, ikke-reflektere- rende 28 cm diameter

## 11.8 Fugtig varmluft

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

		(°C)		(min.)
Søde boller, 12 stk.	bageplade eller bræde- pande	175	3	40 - 50
Små gærbrød, 9 stk.	bageplade eller bræde- pande	180	2	35 - 45
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	180	2	45 - 55
Roulade	bageplade eller bræde- pande	170	2	30 - 40
Brownie	bageplade eller bræde- pande	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	190	3	45 - 55
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	35 - 45
Victoriakager	bageform på rist	170	2	35 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bræde- pande	180	2	35 - 45

		(°C)		(min.)
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bræde- pande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	170	3	30 - 40
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bræde- pande	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bræde- pande	180	3	40 - 50
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bræde- pande	150	2	30 - 45
Makroner, 20 stk.	bageplade eller bræde- pande	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bræde- pande	170	2	30 - 40
Madtærte, 16 stk.	bageplade eller bræde- pande	170	2	35 - 45
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bræde- pande	150	2	40 - 50
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bræde- pande	170	2	30 - 40
Grøntsager, po- cherede, 0,4 kg	bageplade eller bræde- pande	180	2	35 - 45
Vegetarisk om- elet	pizzaform på rist	180	3	35 - 45
Grøntsager fra Middelhavslan- dene, 0,7 kg	bageplade eller bræde- pande	180	4	35 - 45

## 11.9 Oplysninger til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

					(°C)	(min.)
Små ka- ger i form, 20 stk./ plade	Over-/ undervarme	Bagepla- de	3	170	20 - 30	-
Små ka- ger i form, 20 stk./ plade	Varmluft	Bagepla- de	3	150 - 160	20 - 35	-
Små ka- ger i form, 20 stk./ plade	Varmluft	Bagepla- de	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Æbletær- te, 2 for- me Ø20 cm	Over-/ undervarme	Trådrist	2	180	70 - 90	-
Æbletær- te, 2 for- me Ø20 cm	Varmluft	Trådrist	2	160	70 - 90	-
Formka- ge, kage- form Ø26 cm	Over-/ undervarme	Trådrist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formka- ge, kage- form Ø26 cm	Varmluft	Trådrist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formka- ge, kage- form Ø26 cm	Varmluft	Trådrist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Smørka- ger	Varmluft	Bagepla- de	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørka- ger	Varmluft	Bagepla- de	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smørka- ger	Over-/ undervarme	Bagepla- de	3	140 - 150	25 - 45	-

					(°C)	
Toast-brød, 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 brædepande	4	maks.	20 - 30	Stil grillisten på den fjerde rille, og brædepanden 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

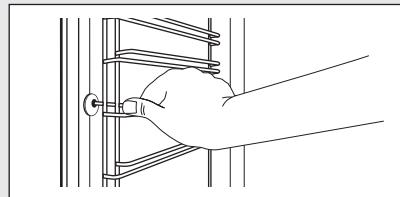
	Rengør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel. Rengør og kontrollér dørpakningen omkring ovnrummets ramme.
<b>Rengøringsmidler</b>	Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader.
	Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.
	Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan medføre en brand.
<b>Hverdagsbrug</b>	Dampen kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnrunderne. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.
	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.
<b>Tilbehør</b>	Rengør ikke slip let-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande.

## 12.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

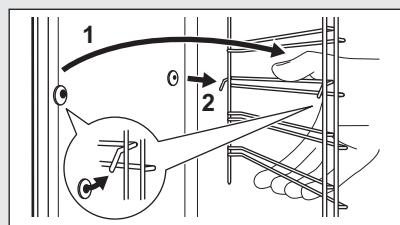
- Trin 1** Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

- Trin 2** Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



- Trin 3** Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og fjern den.

- Trin 4** Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.



## 12.3 Anvendelse: Aqua Clean

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

- Trin 1** Hæld vand i ovnrumssprægningen: 300 ml.

- Trin 2** Indstil funktionen:

- Trin 3** Indstil temperaturen til 90 °C.

- Trin 4** Lad ovnen være tændt i 30 min.

- Trin 5** Sluk for ovnen.

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

## 12.4 Fjernelse og installation: Dør

Ovnågen har to ovnglas. Du kan fjerne ovnågen og det indvendige ovnglas for at rengøre dem. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.

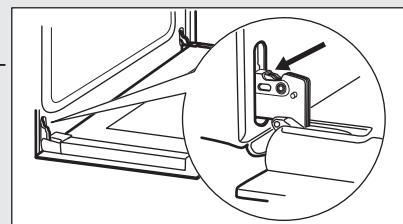


### FORSIGTIG!

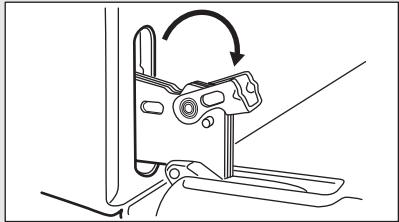
Brug ikke ovnen uden glasset.

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

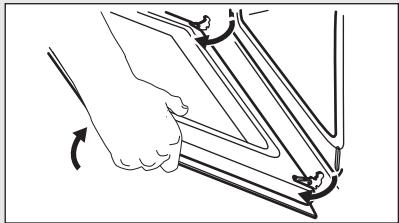
- Trin 2** Løft armene helt på begge hængsler, og drej dem.



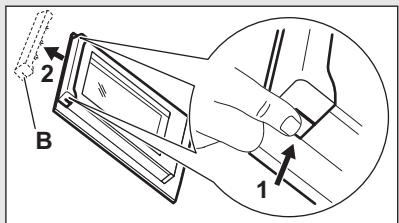
**Trin 3** Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk den så fremad, og tag den ud af lejet.



**Trin 4** Læg lågen på et fast underlag med et blødt stykke stof under.

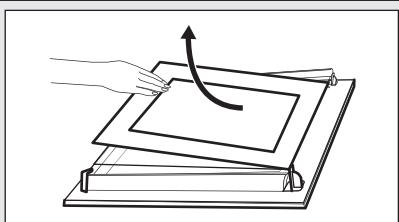


**Trin 5** Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



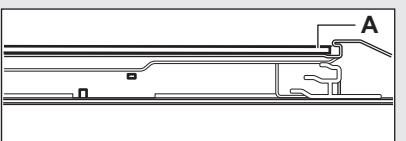
**Trin 6** Træk i lågelisten, og tag den ud.

**Trin 7** Hold ovnglasset i kanten foroven, og træk det forsigtigt ud. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.



**Trin 8** Rengør glassene med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

**Trin 9** Montér ovnglasset og ovnlågen efter rengøring.



Grafikken skal vende mod lågens indvendige zone. Kontrollér efter installatio-

nen, at overfladen af ovnglassets ramme ikke er ru, når du rører ved den.

Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten.

Sørg for at sætte det inderste ovnglas korrekt i lejerne.

Hold altid halogenpære med en klud for at forhindre fedtrester i at brænde fast på pæren.

## 12.5 Udskiftning: Lampe



### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød  
Pæren kan være varm.

<b>Før du udskifter pæren:</b>		
<b>Trin 1</b>	<b>Trin 2</b>	<b>Trin 3</b>
Sluk for ovnen. Vent, til ovenen er kold.	Tag stikket ud af kontakten.	Læg en klud i bunden af ovnrummet.

## Baglampe

<b>Trin 1</b>	Drej glasset, og tag det af.
<b>Trin 2</b>	Gør glasset rent.
<b>Trin 3</b>	Udskift pæren med en passende 300 ° C varmebestandig pære.
<b>Trin 4</b>	Montér dækglasset.

# 13. FEJLFINDING



## ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 13.1 Hvis noget går galt

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

<b>Problem</b>	<b>Kontroller, at ...</b>
Ovnen bliver ikke varm.	Sikringen er sprunget.
Termometer virker ikke.	Stikket fra Termometer er sat helt ind i kontakten.
Dørpakningen er beskadiget.	Brug ikke ovnen. Kontakt et autoriseret servicecenter.

<b>Problem</b>	<b>Kontroller, at ...</b>
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrudelse. Indstil aktuel tid.
Pæren lyser ikke.	Pæren er sprunget.

### 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	COB400W 949496676 COB400X 949496675	
Energieffektivitetsindeks	95.3	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæservungen tilstand	0.81 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	72 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	COB400W	28.1 kg
	COB400X	28.5 kg

\* For EU ifølge EU-fordninger 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 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

### 14.2 Energibesparelse



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

Sørg for, at ovnlågen er lukket, når ovnen bruges. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold lågepakningen 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 bagnings så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

#### Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

#### Restvarme

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

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

**Holde mad varm**

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

**Fugtig varmluft**

Funktion beregnet til at spare energi under madlavning.

## 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.

## INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	31
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	32
3. MONTERING.....	35
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	37
5. BETJENINGSPANEL.....	37
6. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	38
7. DAGLIG BRUK.....	38
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	40
9. BRUKE TILBEHØRET.....	41
10. TILLEGGSFUNKSJONER.....	42
11. HJELP OG TIPS.....	43
12. STELL OG RENGJØRING.....	52
13. FEILSØKING.....	55
14. ENERGIEFFEKTIV.....	56

## VI TENKER PÅ DEG

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

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettsiden vår for å:



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

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



Registrer produktet for bedre service:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:

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

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende opplysninger 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 produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntrefte.
- Barn mellom 3 og 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelser må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand fra produktet 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 produktet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler blir varme under drift.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør du aktivere det.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

### 1.2 Generell sikkerhet

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- ADVARSEL: 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 stikkontakten 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 skrapemidler av metall for å rengjøre dørglasset i stekeovnen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Om stikkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå elektriske fare.
- 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 produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.

- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter 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 tilkopling



### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteleddninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller

sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.

- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringselementer: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringselement som lar deg frakoble apparatet fra strømnettet ved alle poler. Isoleringselementet må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Apparatet leveres med støpsel og strømledning.

### Anvendelige kabeltyper for montering eller utskifting 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 <sup>2</sup> )
maks 1380	3 x 0.75
maks 2300	3 x 1
maks 3680	3 x 1.5

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være ca. 2 cm lengre 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 stikkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

## 2.5 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.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Kasting



### ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

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

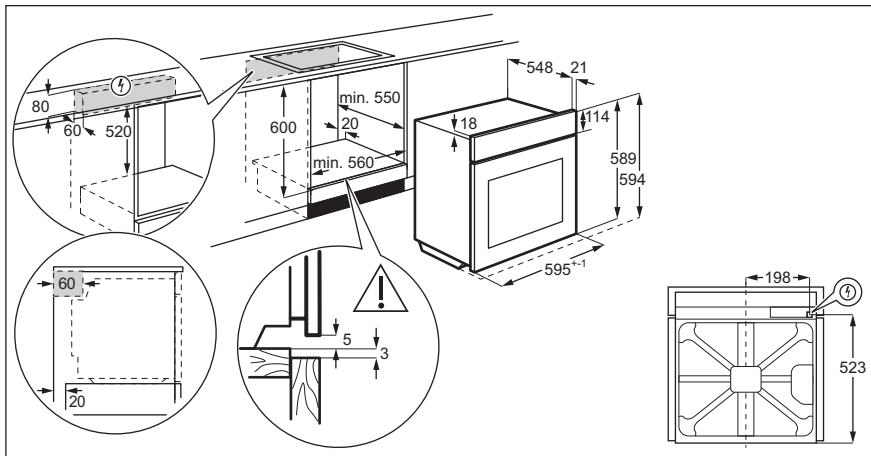
# 3. MONTERING

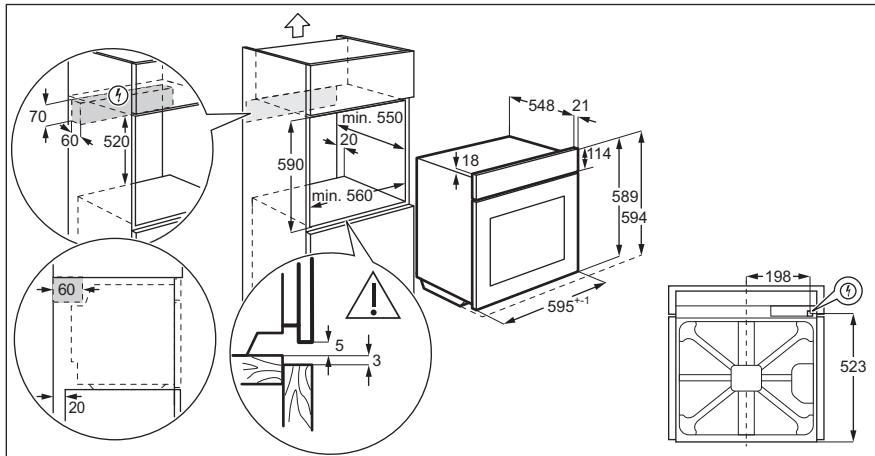


### ADVARSEL!

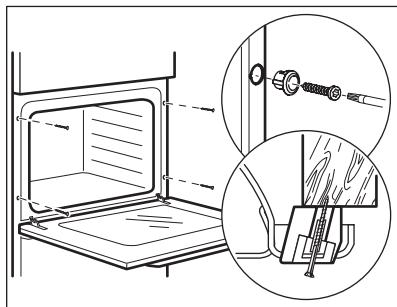
Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

## 3.1 Innbygging



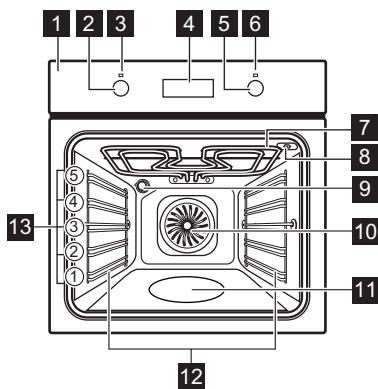


### 3.2 Slik fester du ovnen til skapet



## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Generell oversikt



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

### 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

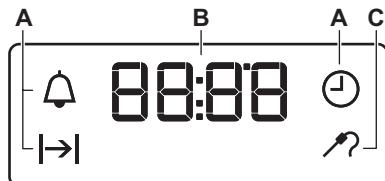
### 5.1 Skjult lås

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

### 5.2 Knapper

Sensor felt / Knapp	Beskrivelse
—	For å stille inn tiden.
⌚	For å stille inn en klokkefunksjon.
+	For å stille inn tiden.

### 5.3 Skjermvisning



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

## 6. FØR FØRSTEGANGS BRUK



#### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Før førstegangs bruk

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

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Still klokken	Rengjør ovnen	Forvarm den tomme ovnen
<ol style="list-style-type: none"> <li>Trykk på: </li> <li> – trykk for å stille inn tiden. Trykk på: .</li> <li> – trykk for å stille inn minuttene. Trykk på: .</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.</li> <li>Rengjør ovnens og tilbehørene med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  Tid: 1 t.</li> <li>Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  Tid: 15 min.</li> <li>Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  Tid: 15 min.</li> </ol>
Slå ovnen av, og vent til det er kaldt. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i ovnen.		

## 7. DAGLIG BRUK



#### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

## 7.1 Slik stiller du inn: Varmefunksjon

<b>Steg 1</b>	Drei på knappen for varmefunksjonene for å velge en ovnsfunksjonene.
<b>Steg 2</b>	Drei på kontrollvelgeren for å velge temperaturen.
<b>Steg 3</b>	Når stekingen er ferdig, drei bryteren for varmefunksjonene til av-posisjonen for å slå av ovnen.

## 7.2 Varmefunksjoner

Ovnsfunk-sjon	Påføring
0	Ovnen er av. Av-posisjon
	Slik slår du på lampen. Ovnlys
	Slik baker du på opptil tre hyllennivåer samtidig og tørker mat. Still inn ovnstemperaturen til 20 °C – 40 °C lavere enn ved Over-/ Undervarme. Ekte varmluft
	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. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt. Baking med fukt

Ovnsfunk-sjon	Påføring
	For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere. Undervarme
	Slik griller du tynne matstykker og rister brød. Grill
	Slik griller du store mengder tynne matstykker og rister brød. Max. Grill
	For å steke store steker eller fjærfe på én brettpllassering. For å gratinere og brune. Varmluft grilling
	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brunning og sprø bunn. Pizzafunksjon
	For å bake og steke på én brettpllassering. Se kapittelet «Stell og rengjøring» for mer informasjon om: Aqua Clean. Over- /Under-varme / Vannrengjøring

## 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.

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

## 8. KLOKKEFUNKSJONER

### 8.1 Klokkefunksjoner

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

### 8.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjoner

<b>Hvordan man endrer: Tid på dagen</b>	
	- blinker når du kobler ovnen til en strømkilde eller etter et strømbrudd.
<b>Steg 1</b>	 – trykk gjentatte ganger.  – begynner å blinke.
<b>Steg 2</b>	 ,  – trykk for å stille inn tiden. Etter ca. 5 sek stopper blinkingen og displayet viser klokkeslett.
	– trykk gjentatte ganger for å endre klokkeslettet.  – begynner å blinke.

<b>Slik stiller du inn: Steketid</b>	
<b>Steg 1</b>	Innstill en ovnsfunksjon og temperaturen.
<b>Steg 2</b>	 – trykk gjentatte ganger.  – begynner å blinke.
<b>Steg 3</b>	 ,  – trykk for å stille inn varighet. Displayet viser:   – blinker når innstilt tid går ut. Signalet høres og ovnen slår seg av.
<b>Steg 4</b>	Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.
<b>Steg 5</b>	Vri knappen til av-stillingen.

<b>Slik stiller du inn: Varselur</b>	
<b>Steg 1</b>	 – trykk gjentatte ganger.  – begynner å blinke.
<b>Steg 2</b>	 ,  – trykk for å stille inn tiden. Funksjonen starter automatisk etter 5 sekunder. Når innstilt tid avsluttes, hører du et lydsignal.

**Slik stiller du inn: Varselur****Steg 3** Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.**Steg 4** Vri knappen til av-stillingen.**Slik avbryter du: Klokkefunksjoner****Steg 1**  – trykk gjentatte ganger til klokkesymbolet begynner å blinke.**Steg 2** Trykk inn og hold: .

Klokkefunksjonen slås av etter noen få sekunder.

## 9. BRUKE TILBEHØRET

**ADVARSEL!**Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 9.1 Bruke steketermometeret

Steketermometeret måler kjernetemperaturen i kjøttet.

To temperaturer må stilles inn:

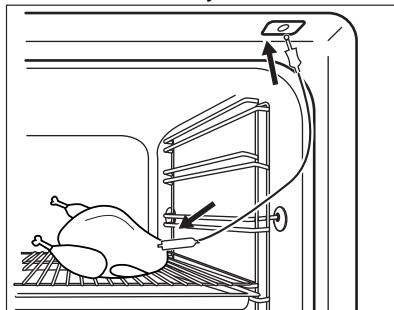
- Stekeovnstemperaturen. Se steketabellen.
- Kjernetemperaturen. Se tabell for steketermometeret.

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

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

Indikatoren for steketermometeret  blinker.

2. Sett spissen på steketermometeret inn i midten av kjøttet.



3. Trykk på knappen  eller  for å angi kjernetemperatur. Du kan stille inn temperaturen fra 30 °C til 99 °C.

4. Velg ovnsfunksjon og ovnstemperatur.  
Når kjøttet når den angitte kjernetemperaturen, høres et lydsignal i to minutter. Trykk en knapp for å slå av lydsignalet.
  5. Slå av produktet.
  6. Ta steketermometeret ut av kontakten. Ta kjøttet ut av produktet. Hvis kjøttet ikke er stekt etter ønske, stiller du inn en høyere kjernetemperatur og utfører ovennevnte punkter igjen.  
Du kan endre temperaturen når som helst i løpet av tilberedningsprosesssen.
- Trykk på  for å endre den angitte kjernetemperaturen.

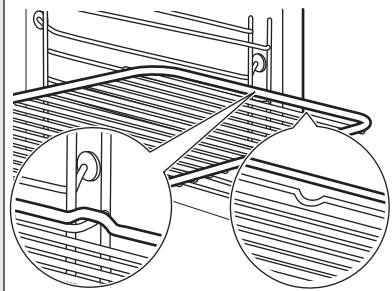
**ADVARSEL!**Vær forsiktig når du fjerner spissen og pluggen til steketermometeret.  
Steketermometeret er varmt.  
Fare for brannskader.

### 9.2 Innsetting av tilbehør

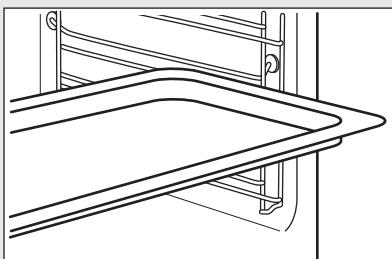
Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene hindrer også de i å tippe. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

**Stekerist:**

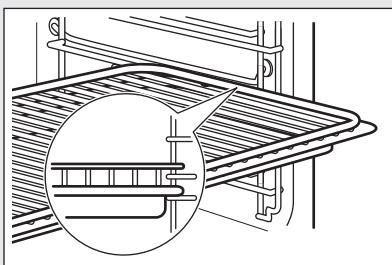
Sett ristene inn mellom sporene på hyllestøtten og pass på at foten peker nedover.

**Stekebrett /Grill – /stekepanne:**

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.

**Stekerist, Stekebrett /Grill – /stekepanne:**

Skyv brettet inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.



## 10. TILLEGGSFUNKSJONER

### 10.1 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.

overopphetelse. For å forhindre dette har ovnen en sikkerhetstermostat som avbryter strømforsyningen. Ovnen slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

### 10.2 Sikkerhetstermostat

Feil bruk av ovnen eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig

# 11. HJELP OG TIPS



## ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 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

KER	Over- /Undervar- me		Ekte varmluft		(min.)	
Vispede opp- skrifter	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	60 – 80	Kakeform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 – 80	Stekebrett
Syltetøyerte	170	2	165	2	30 – 40	Kakeform, Ø 26 cm
Julekake, for- varm den tomme ovnen	160	2	150	2	90 – 120	Kakeform, Ø 20 cm

 KA- KER	Over- /Undervar- me		Ekte varmluft			(min.)	
		(°C)		(°C)			
Plommekake, forvarm den tomme ovnen	175	1	160	2	50 – 60	Brødform	
Muffins	170	3	140 – 150	3	20 – 30	Stekebrett	
Muffins, to ni- våer	-	-	140 – 150	2 og 4	25 – 35	Stekebrett	
Muffins, tre nivåer	-	-	140 – 150	1, 3 og 5	30 – 45	Stekebrett	
Kjeks	140	3	140 – 150	3	30 – 35	Stekebrett	
Kjeks, to nivå- er	-	-	140 – 150	2 og 4	35 – 40	Stekebrett	
Kjeks, tre ni- våer	-	-	140 – 150	1, 3 og 5	35 – 45	Stekebrett	
Marengs	120	3	120	3	80 – 100	Stekebrett	
Marengs, to nivåer, for- varm den tomme ovnen	-	-	120	2 og 4	80 – 100	Stekebrett	
Boller, for- varm den tomme ovnen	190	3	190	3	12 – 20	Stekebrett	
Eclair	190	3	170	3	25 – 35	Stekebrett	
Eclair, to ni- våer	-	-	170	2 og 4	35 – 45	Stekebrett	
Tallerkenter- ter	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	Emaljert brett
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 stigetrinnet.

Bruk risten.

 KJØTT	Over- /Undervar- me		Ekte varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Storfekjøtt	200		190		50 – 70	
Svinekjøtt	180		180		90 – 120	

 KJØTT	Over- / Undervarme		Ekte varmluft	(min.)
	 (°C)	 (°C)		
Kalvekjøtt	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 stigetrinnet.

 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 brettpllasseringen.

Grill med maksimum temperaturinnstilling.

 GRILL	 (kg)	 (min.) 1. side	 (min.) 2. side
Entrecôte, 4 stk	0,8	12 – 15	12 – 14
Okestek, 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	-
Fiskefilétt, 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 brettlasseringen.

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

 OKSE	 (°C)	 (min.)
Roastbiff eller filet, lite stekt	190 – 200	5 – 6
Roastbiff eller filet, medium	180 – 190	6 – 8
Roastbiff eller filet, godt stekt	170 – 180	8 – 10
 Svinekjøtt	 (°C)	 (min.)
Skulder / Nakke / Skinkestek, 1 – 1,5 kg	160 – 180	90 – 120

 Svinekjøtt	 (°C)	 (min.)
Koteletter / Ribbestek, 1 – 1,5 kg	170 – 180	60 – 90
Kjøtpudding, 0,75 – 1 kg	160 – 170	50 – 60
Svineknoke, forhåndskokt, 0,75 – 1 kg	150 – 170	90 – 120

 KALV	 (°C)	 (min.)
Kalvestek, 1 kg	160 – 180	90 – 120
Kalveknoke, 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, porsjo- ner, 0,2 – 0,25 kg hver	200 – 220	30 – 50
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 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 før å fullføre tørkingen.

Bruk det tredje stigetrinnet for ett brett.

For 2 brett bruker du første og fjerde stigetrinn.

 GRØNN- SAKER	 (°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

## 11.6 Steketermometer

	 (°C)
Kalvestek	75 - 80
Kalveknoke	85 - 90
Engelsk roastbeef, lite stekt	45 - 50
Engelsk roastbeef, mid- dels stekt	60 - 65
Engelsk roastbeef, gjen- nomstekt	70 - 75
Svinceskulder	80 - 82
Svinelegg	75 - 80
Lammekjøtt	70 - 75
Kylling	98

		(°C)
Hare	70 - 75	
Ørret / Brasme	65 - 70	
Tunfisk / Laks	65 - 70	

## 11.7 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

## 11.8 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

					(min)
Søte rundstykker, 12 stk	stekebrett eller langpanne	175	3	40 - 50	
Små gjærbakst, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 45	
Frossen pizza, 0,35 kg	stekerist	180	2	45 - 55	
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40	
Brownies	stekebrett eller langpanne	170	2	45 - 50	
Soufflè, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	190	3	45 - 55	
Sukkerbrød, paibase	sukkerbrødbunn-form på rist	180	2	35 - 45	

		(°C)		(min)
Victoriasandwich	bakeform på rist	170	2	35 - 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	170	3	30 - 40
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	40 - 50
Småkaker, 16 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	30 - 45
Makroner, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søtt bakverk, 16 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	35 - 45
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	40 - 50
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	180	3	35 - 45
Middelhavsgroønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	35 - 45

## 11.9 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	Rist	2	180	70 – 90	-	
Eplekake, 2 former Ø 20 cm	Ekte varmluft	Rist	2	160	70 – 90	-	
Formkake, kakeform Ø26 cm	Over- / Undervarme	Rist	2	170	40 – 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.	
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte varmluft	Rist	2	160	40 – 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.	
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte varmluft	Rist	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	Rist	4	maks.	2 – 3 minutter første side, 2 – 3 minutter på den andre siden			Forvarm ovnen i 3 minutter.
Biffbur- ger, 6 stykker, 0,6 kg	Grill	Stekerist og lang- panne	4	maks.	20 – 30			Plasser risten på fjerde nivå og langpannen på ovnens tredje ni- vå. Snu maten halveis inn i ste- ketiden. Forvarm ovnen i 3 minutter.

## 12. STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

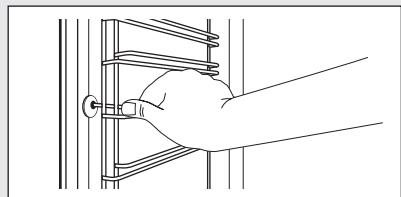
### 12.1 Merknader om rengjøring

	Rengjør ovnens forside med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Rengjør og sjekk dørpakningen sitter rundt rammen til ovensrommet.
<b>Rengjørings- midler</b>	Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
	Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.
	Rengjør ovensrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
<b>Hverdags- bruk</b>	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. Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 20 minutter. Tørk av ovensrommet med en myk klut etter bruk.
	Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i opp-vaskmaskinen.
<b>Tilbehør</b>	Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

## 12.2 Slik fjerner du: Hyllestøtter

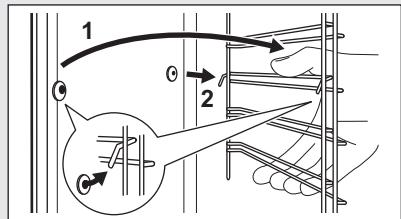
Fjern brettstigene før å rengjøre ovnen.

**Steg 1** Slå ovnen av, og vent til det er kaldt.



**Steg 2** Trekk den fremre delen av ovnstigen ut fra sideveggen.

**Steg 3** Trekk den bakre delen av ovnstigen ut fra vegggen og ta dem ut.



## 12.3 Bruk: Vannrensgjøring

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

**Steg 1** Ha vann i hulromspregnigen: 300 ml.

**Steg 2** Still inn funksjonen:

**Steg 3** Still temperaturen til 90 °C.

**Steg 4** La ovnen stå på i 30 min.

**Steg 5** Slå av ovnen.

**Steg 6** Vent til ovnen er avkjølt. Tørk ovnsrommet med en myk klut.

## 12.4 Slik fjerner du og installerer: Dør

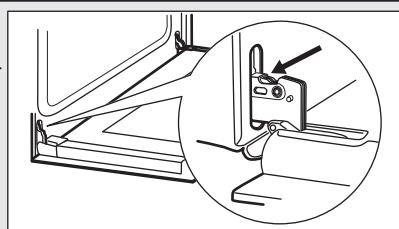
Ovnsdøren har to glass. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre det. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.



### FORSIKTIG!

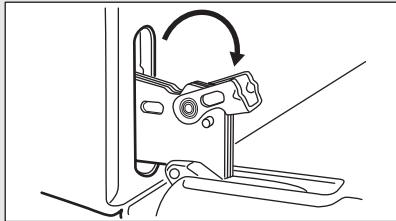
Ikke bruk ovnen uten glassene.

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



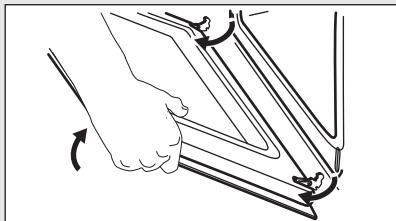
**Steg 2** Løft og drei spakene helt på begge hengsler.

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



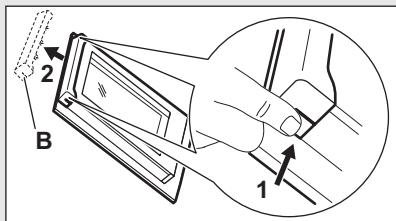
**Steg 4** Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.

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

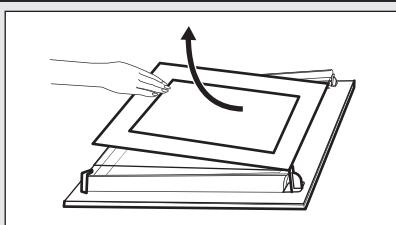


**Steg 6** Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.

**Steg 7** Hold dørens glasspanel på den øverste kanten og trekk den forsiktig ut. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.



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

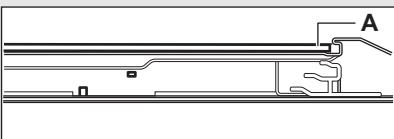


**Steg 9** Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.

Sonen med pynterammene må møte innsiden av døren på begge sider. Kontroller etter monteringen, at overflaten av glasspanelet med trykk ikke er ru når du tar på den.

Dørlisten klikker når den installeres riktig.

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



## 12.5 Slik bytter du: Ovnslampe



### ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.  
Lampen kan være varm.

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

Før du skifter pæren:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå av ovnen. Vent til ovenen er avkjølt.	Koble fra strømtilførselen til ovnen.	Legg en klut på bunnen i ovensrommet.

### Bakre ovnslampe

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

## 13. FEILSØKING



### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 13.1 Hva må gjøres, hvis ...

I alle tilfeller som ikke er inkludert i denne tabellen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Problem	Kontroller at ...
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen er utbrant.
Steketermometer starter ikke.	Pluggen til Steketermometer er satt helt inn i kontakten.
Dørpakningen er skadet.	Ikke bruk ovnen. Kontakt et autorisert servicesenter.

Problem	Kontroller at ...
Displayet viser "12.00".	Det var et strømbrudd. Stille inn klokkeslett.
Lampen lyser ikke.	Lyspæren er utbrant.

### 13.2 Servicedata

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

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

**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	COB400W 949496676 COB400X 949496675	
Energieffektivitetsindeks	95.3	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus	
Energiforbruk med standard matmengde, vifte-tvunget modus	0.81 kWh/syklus	
Antall hulrom	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	72 l	
Type ovn	Innebygd ovn	
Masse	COB400W	28.1 kg
	COB400X	28.5 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



Ovenen har funksjoner som hjelper deg med å spare strøm under matlagning.

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

under matlagning. Hold dørpakningen ren og sørk 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 matlagning.

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

#### **Matlagning med vifte**

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare energi.

#### **Restvarme**

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser ovnstemperaturen til minimum 3 – 10 min 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.

#### **Baking med fukt**

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

## 15. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med

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



867356398-A-292020

CE