



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



Electrolux

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	8
6. DAGLIG BRUG.....	9
7. URFUNKTIONER.....	11
8. BRUG AF TILBEHØRET.....	12
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	14
10. RÅD OG TIP.....	15
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	33
12. FEJLFINDING.....	36
13. ENERGIEFFEKTIV.....	38

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 fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrere dit produkt for bedre service:
www.registerelectrolux.com



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

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: 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 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 ovenhandsker til at tage ribber eller ovenfaste 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.
- For at fjerne ovnrubberne skal du først trække ovnrubbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnrubberne 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.
- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	600 (600) mm
Kabinetbredde	550 mm
Kabinetdybde	605 (580) mm

Højden foran på apparatet	594 mm
Højden bagest på apparatet	576 mm
Bredden foran på apparatet	549 mm
Bredden bagest på apparatet	548 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningsdybde	546 mm
Dybde med åben dør	1017 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	550 x 20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringskruser	4 x 12 mm

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med 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.
- Dette apparat er forsynet med et stik og et forbindelseskabel.

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.
- Farveændring 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 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 ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.
- Undgå at rengøre den katalytiske emalje (hvis dette er relevant) med rengøringsmidler.

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.

2.6 Service

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

2.7 Bortskaffelse



ADVARSEL!

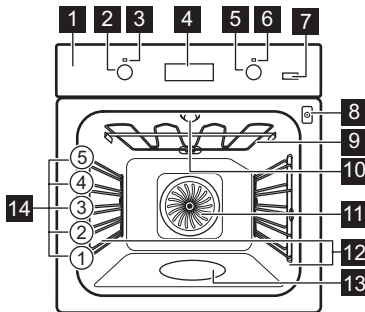
Risiko for personskade eller kvælning.

- 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. PRODUKTBEKRIVELSE

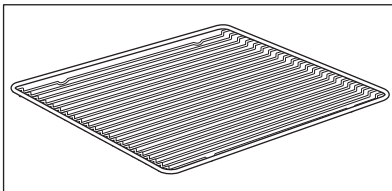
3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Kontrolpanel
- 2 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 3 Strømindikator/symbol
- 4 Display
- 5 Funktionsvælger (til temperaturen)
- 6 Temperaturindikator/-symbol
- 7 Plus damp
- 8 Bøsning til termometer
- 9 Varmelegeme
- 10 Ovnære
- 11 Ventilator
- 12 Ovnribber, udtagelige
- 13 Ovnrumsprægning - Vandrensningsbeholder
- 14 Rillepositioner

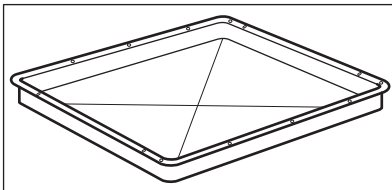
3.2 Tilbehør

Trådrist



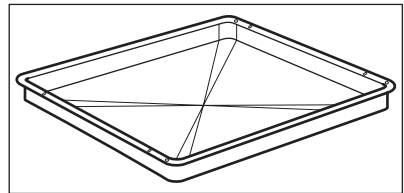
Til kogegrej, kageforme, stege.

Bageplade

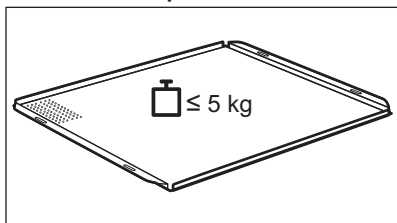


Til kager og lagkagebunde.

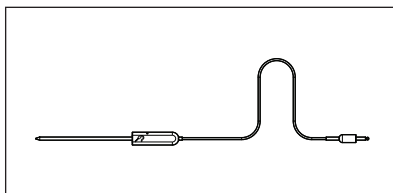
Grill/bradepande



Til bagning og stegning, eller som en drypbakke til opsamling af fedt.

Professionelle plader

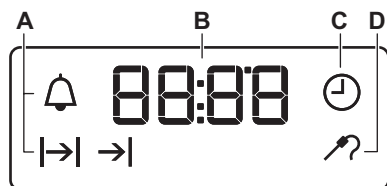
Til boller, saltkringer og små kager.
 Velegnet til dampfunktioner.
 Misfarvningen af overfladen har ingen betydning for funktionerne.

Termometer

Til måling af temperaturen i maden.

4. BETJENINGSPANEL**4.1 Knapper**

Sensorfelt/knap	Funktion	Forløb
—	MINUS	Indstilling af tiden.
⌚	UR	Indstilling af en urfunktion.
+	PLUS	Indstilling af tiden.
🔥	PLUS DAMP	For at tænde funktionen Varmluft PLUS.

4.2 Display

- A. Urfunktioner
- B. Timer
- C. Urfunktionstast
- D. Indikator for termometer

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.



Se kapitlet "Urfunktioner" for at indstille klokkeslættet.

5.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnrubber fra ovnen.

Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør ovnen og tilbehøret rent, inden du tager det i brug.

Anbring tilbehør og udtagelige ovnrubber i deres oprindelige positioner.

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Forsænkbare knapper

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

6.2 Indstilling af en ovnfunktion

1. Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion .
 2. Drej funktionsvælgeren for at vælge temperaturen.
- Lampen tændes, når ovnen er i gang.
3. Ovnens slukkes ved at sætte knappen for ovnfunktioner på sluk-stillingen.

6.3 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
0 Slukposition	Ovnen er slukket.
 Lys	Til at tænde lampen.
 Varmluft / Varmluft PLUS / Rengøring Med Vand	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Sæt temperaturen 20-40 °C lavere end ved Over-/undervarme. Til at tilføje fugtighed under madlavningen. Til at opnå den rette farve og sprøde skorpe under bagning. Til at give større saftighed under genopvarmning. Se kapitlet "Pleje og rengøring" for yderligere information om: Rengøring med vand.

Ovnfunktion	Applikation
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
 Over-/under-varme	Til at bage og stege mad på en hyldeposition.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Optøning	Til at optø mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.

Ovnfunktion	Applikation
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Se kapitlet "Råd" vedrørende tilberedningsanvisninger, Fugtig varmluft. Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højest mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan reduceres. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse. Denne funktion blev anvendt til at overholde energieffektivitetsklassen iht. EN 60350-1.
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til at stege store stykker kød eller fjerkræ med ben i på en hyldeposition. Til at lave gratiner og til at brune.



Lampen kan blive slukket automatisk ved en temperatur på under 60 °C under visse ovnfunktioner.

6.4 Indstilling af funktionen: Varmluft PLUS

Denne funktion øger fugtigheden under tilberedning.

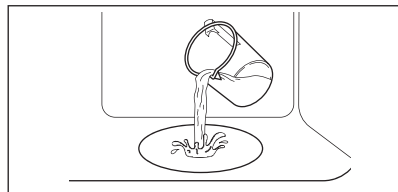


ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger. Åbn forsigtigt døren, efter funktionen stopper.

1. Fyld ovnrumsprægningen med vand fra hanen.



Ovnrumsprægningens maks. vandkapacitet er 250 ml.

Fyld kun rummets prægning op med vand, når ovnen er kold.



FORSIGTIG!

Fyld ikke rummets prægning under tilberedning, eller når ovnen er meget varm.

2. Indstil funktionen: .
 3. Tryk på: Plus damp .
- Den virker kun med funktionen: Varmluft PLUS.
Kontrollampen tændes.
4. Drej funktionsvælgeren for at indstille en temperatur.
 5. Opvarm den tomme ovn i 10 minutter for at skabe fugt.
 6. Sæt mad i ovnen.
Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd". Under tilberedning må ovndøren ikke åbnes.
 7. Drej knappen for ovnfunktionerne til slukfunktionen, og tryk på Plus damp  for at slukke for ovnen. Lampen slukkes.
 8. Fjern vandet fra rummets prægning.



ADVARSEL!

Sørg for, at ovnen er afkølet, inden du fjerner det resterende vand fra rummets prægning.

7. URFUNKTIONER

7.1 Tabel for urfunktionstaster

Urfunktionstast	Egnet til
 AKTUEL TID	Bruges til at indstille, ændre eller kontrollere det aktuelle klokkeslæt.
 VARIGHED	Til indstilling af, hvor længe apparatet skal være tændt.
 SLUTTID	Til at indstille hvornår apparatet skal slukke.
 UDSKUDT TID	Til kombination af VARIGHED og SLUT-funktion.
 MINUTUR	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion påvirker ikke apparatets drift. MINUTURET kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også hvis apparatet er slukket.

7.2 Indstilling af tiden. Ændring af tiden

Klokkeslættet skal indstilles, før ovnen kan betjenes.

 blinker, når apparatet tilsluttes til lysnettet, hvis der var strømafbrydelse, eller hvis timeren ikke er indstillet.

Tryk på  eller  for at indstille det korrekte klokkeslæt.
Efter ca. fem sekunder holder kontrollampen op med at blinke og viser det aktuelle klokkeslæt, du har indstillet.
For at ændre klokkeslættet skal du trykke gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.

7.3 Indstilling af VARIGHED

1. Vælg en ovnfunktion og -temperatur.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Tryk på  eller  for at indstille tiden for VARIGHED.

Displayet viser .

4. Når tiden er gået, blinker , og der udsendes et lydsignal. Apparatet slukkes automatisk.
5. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
6. Drej ovnens funktionsvælgere og termostatknap hen på slukpositionen.

7.4 Indstilling af SLUT TID

1. Vælg en ovnfunktion og -temperatur.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Tryk på  eller  for at indstille tiden.
Displayet viser .
4. Når tiden er gået, blinker , og der udsendes et lydsignal. Apparatet slukkes automatisk.
5. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
6. Drej ovnens funktionsvælgere og termostatknap hen på slukpositionen.

7.5 Indstilling af UDSKUDT TID

1. Vælg en ovnfunktion og -temperatur.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Tryk på  eller  for at indstille tiden for VARIGHED.
4. Tryk på .
5. Tryk på  eller  for at indstille tiden for SLUT.
6. Tryk på  for at bekræfte.
Apparatet tændes automatisk senere.
Fungerer for den indstillede VARIGHED-tid og stopper ved den indstillede SLUT tid. På den indstillede tid udsendes der et lydsignal.

7. Apparatet slukkes automatisk. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
8. Drej ovnens funktionsvælgere og termostatknop hen på slukpositionen.

7.6 Indstilling af MINUTUR

1. Tryk gentagne gange på ⌚, indtil 🔔 begynder at blinke.
2. Tryk på $\oplus$ eller $\ominus$ for at indstille den nødvendige tid.
Minuturet starter automatisk efter 5 sekunder.
3. Når den indstillede tid er gået, udsendes et lydsignal. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

4. For at slukke for apparatet, drejes knappen for ovnfunktioner og temperaturvælgeren til deres Sluk-positioner.

7.7 Annullering af urfunktionstasterne

1. Tryk en eller flere gange på ⌚, indtil lampen for den ønskede funktion begynder at blinke.
2. Tryk på og hold $\ominus$ nede.
Urfunktionen går ud efter nogle sekunder.

8. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Sensor til kernetemperatur

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

Der skal tages hensyn til to temperaturer:

- ovntemperaturen (minimum 120 °C),
- madens kerne temperatur.



FORSIGTIG!

Brug kun det medfølgende termometer og de originale reservedele.

For de bedste tilberedningsresultater:

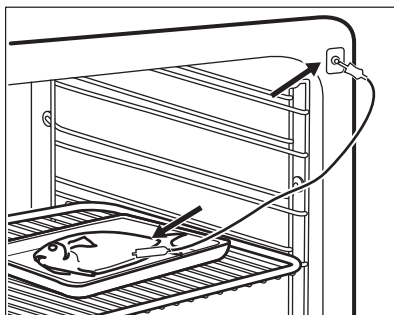
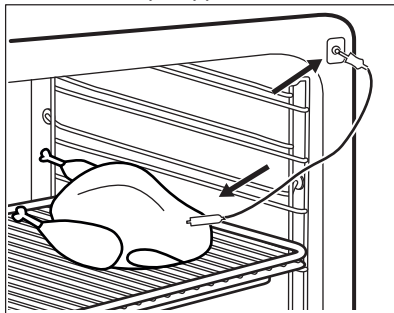
- Ingredienser bør være ved stuetemperatur.
- Termometer kan ikke bruges til retter med væske.
- Under madlavning skal termometeret forblive i retten og stikket i kontakten.
- Brug de anbefalede indstillinger til madens kerne temperatur. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".

Fødevarekategorier: kød, fjerkræ og fisk

1. Indsæt stegetermometerets spids i midten af kød eller fisk, om muligt i

den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af stegetermometeret er inde i retten.

2. Sæt stegetermometerets stik i kontakten på apparatets forside.



Indikatoren for termometeret 🔔 blinker.

3. Tryk på knappen $\oplus$ eller $\ominus$ for at indstille kernetemperaturen. Du kan

indstille temperaturen fra 30 °C til 99 °C.

4. Vælg ovnfunktion og -temperatur. Når retten når den indstillede kerntemperatur, udsendes et lydsignal i 2 minutter. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
5. Sluk for apparatet.
6. Tag termometerets stik ud af bøsningen. Tag fadene ud af apparatet.

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

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen.

Tryk på  for at ændre den indstillede kerntemperatur.

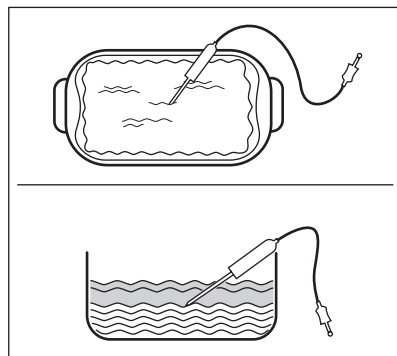


ADVARSEL!

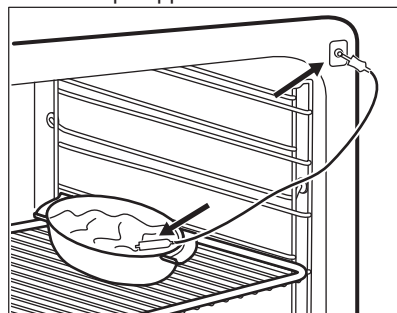
Pas på, når du trækker spidsen og stikket til stegetermometeret ud. Termometeret er meget varmt. Der er risiko for forbrænding.

Fødevarekategori: gryderet

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



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



Indikatoren for termometeret  blinker.

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

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

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen.

Tryk på  for at ændre den indstillede kerntemperatur.



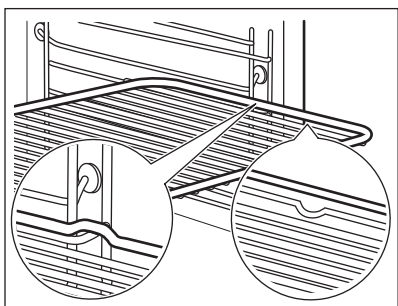
ADVARSEL!

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

8.2 Isætning af tilbehøret

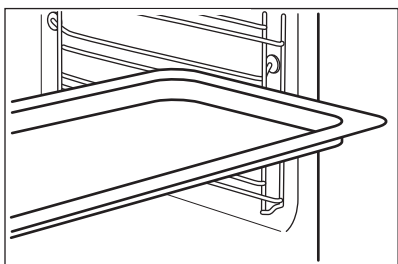
Grillrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, .



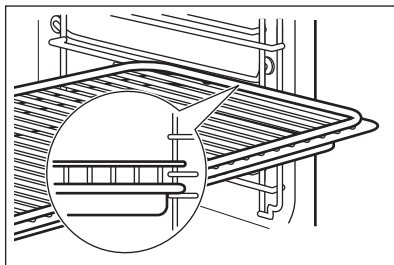
Bageplade/ Bradepande:

Skub bagepladen /bradepanden ind mellem skinnerne ud for rillen.



Grillrist og bageplade / bradepandesammen:

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



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

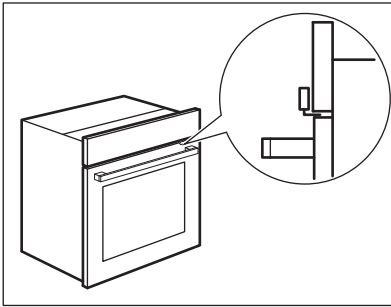
9. EKSTRAFUNKTIONER

9.1 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.

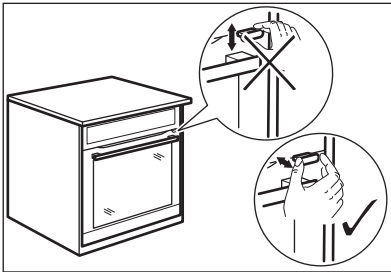
9.2 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er ulåst, når du køber ovnen.

**FORSIGTIG!**

Bevæg ikke lågelåsen vertikalt.

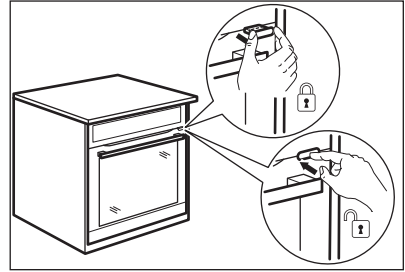
Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnlågen.



9.3 Sådan bruges den mekaniske dørlås

1. Træk dørlåsen frem, indtil den låses på plads, for at slå dørlåsen til.

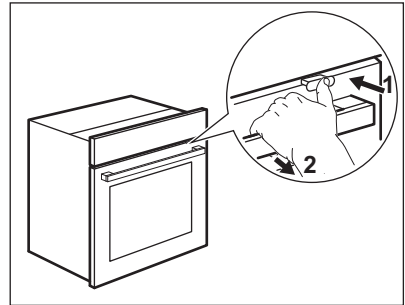
2. Skub lørlåsen tilbage i panelet for at frakoble lørlåsen.



9.4 Åbning af lågen med tilkoblet mekanisk dørlås

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

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



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

10. RÅD OG TIP

**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.



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

10.1 Anbefalinger til tilberedning

Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Tabellerne herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldeposition for specifikke typer mad.

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

10.2 Varmluft PLUS

Brug ovnens anden ristposition.

Brug en bradepande.

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

Brug 150 ml vand, med mindre andet er angivet.

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

Brug 100 ml vand.

Indstil temperaturen til 110 °C.

 MADREGENERERING	
	 (min.)
Boller	10 - 20
Brød	15 - 25
Focaccia	15 - 25
kød	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ris	15 - 25
Grøntsager	15 - 25

Brug 200 ml vand.

Brug et glasfad.

 STEGNING		
	 (°C)	 (min.)
Roastbeef	200	50 - 60
Kylling	210	60 - 80
Flæskesteg	180	65 - 80

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

Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt. Der er ikke nødvendigt at ændre temperaturindstillingen, hvis der sker en ujævn brunning. Forskellene udlignes under bagning.

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

10.3 Bagning

Brug den laveste temperatur den første gang.

10.4 Bagetip

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

10.5 Bagning på én ribbe

 BAGVÆRK I FORM				
		 (°C)	 (min.)	
Tærtebund - mørdej, for- varm den tomme ovn	Varmluft	170 - 180	10 - 25	2
Tærtebund - rørt kagedej	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Gærkage / Croissant	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkage / Frugtkager	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Kvarkkage	Over-/undervarme	170 - 190	60 - 90	1

 KAGER/BAGVÆRK/BRØD		
 Brug ovnens tredje ristposition.		
 Brug funktionen: Varmluft.		
 Brug en bradepande.		
	 (°C)	 (min.)
Kage med chokoladeflager, tør	150 - 160	20 - 40
Frugttærter (på gærdej/rørt kagedej), brug en bradepande	150	35 - 55

 KAGER/BAGVÆRK/BRØD		
 Brug ovnens tredje ristposition.		
 Brug funktionen: Varmluft.		
 Brug en bradepande.		
	 (°C)	 (min.)
Frugtkager på mørdej	160 - 170	40 - 80



KAGER/BAGVÆRK/BRØD



Forvarm den tomme ovn.



Brug funktionen: Over-/undervarme.



Brug en bradepande.

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



SMÅT BAGVÆRK



Brug ovnens tredje ristposition.

	 (°C)	 (min.)
Lagkagebunde af mørdej	Varmluft 150 - 160	10 - 20



SMÅT BAGVÆRK



Brug ovnens tredje ristposition.



(°C)



(min.)

Småt gærbrød, for-
varm den tomme ovn

Varmluft

160

10 - 25

Lagkagebunde af rørt
dej

Varmluft

150 - 160

15 - 20

Småt bagværk af but-
terdej, forvarm den
tomme ovn

Varmluft

170 - 180

20 - 30

Lagkagebunde af gær-
dej

Varmluft

150 - 160

20 - 40

Makroner

Varmluft

100 - 120

30 - 50

Marengs / Marengs

Varmluft

80 - 100

120 - 150

Småt gærbrød, for-
varm den tomme ovn

Over-/undervarme

190 - 210

10 - 25

10.6 Souffleer og gratiner



Brug ovnens første ristposition.



(°C)



(min.)

Småt gærbrød med
smeltet ost

Varmluft

160 - 170

15 - 30

Grøntsagsgratin, for-
varm den tomme ovn

Turbogrill

160 - 170

15 - 30

Lasagne

Over-/undervarme

180 - 200

25 - 40

Fiskegratiner

Over-/undervarme

180 - 200

30 - 60

Fylde grøntsager

Varmluft

160 - 170

30 - 60

Søde souffléer

Over-/undervarme

180 - 200

40 - 60

Pastaretter

Over-/undervarme

180 - 200

45 - 60

10.7 Bagning på flere ribber

Brug bagepladerne.

Brug funktionen: Varmluft.

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

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

10.8 Tips til stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg magert kød tildækket.

Steg store stege direkte i fadet eller på grillristen over fadet.

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

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

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

Dryp stege med deres egen saft adskillige gange under stegning.

10.9 Stegning

Brug ovnens første ristposition.

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

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

**KALVEKØD****Brug funktionen: Turbogrill.**

	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Kalvesteg	1	160 - 180	90 - 120
Kalveskank	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

**LAMMEKØD****Brug funktionen: Turbogrill.**

	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Lammekølle / Lam- mesteg	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lammeryg	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

**VILDT****Brug funktionen: Over-/undervarme.**

	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Ryg / Harekølle, forvarm den tomme ovn	op til 1	230	30 - 40
Vildtryg	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Kølle	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

**FJERKRÆ****Brug funktionen: Turbogrill.****(kg)****(°C)****(min.)**

Udskåret fjerkræ	0,2 - 0,25 hver	200 - 220	30 - 50
Fjerkræ, halveret	0,4 - 0,5 hver	190 - 210	35 - 50
Kylling, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
And	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240

**FISK (DAMPNING)****Brug funktionen: Over-/undervarme.****(kg)****(°C)****(min.)**

Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60
----------	---------	-----------	---------

10.10 Sprød tilberedning med: Pizza**PIZZA****Brug ovnens første ristposition.****(°C)****(min.)**

Tærter	180 - 200	40 - 55
Spinattærte	160 - 180	45 - 60

**PIZZA****Brug ovnens første ristposition.****(°C)****(min.)**

Quiche lorraine / Schweizisk tærte	170 - 190	45 - 55
Kvarkkage	140 - 160	60 - 90

PIZZA				
				
 Brug ovnens første ristposi- on.				
	 (°C)	 (min.)		
Grøntsags- tærte	160 - 180	50 - 60		

PIZZA				
				
 Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.				
 Brug ovnens anden ristposi- on.				
	 (°C)	 (min.)		
Pizza, tynd bund, brug en brade- pande	200 - 230	15 - 20		
Pizza, tyk bund	180 - 200	20 - 30		

PIZZA				
				
 Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.				
 Brug ovnens anden ristposi- on.				
	 (°C)	 (min.)		
Flade mad- brød	230 - 250	10 - 20		
Tærte m/ butterdej	160 - 180	45 - 55		
Flammku- chen	230 - 250	12 - 20		
Pirogger	180 - 200	15 - 25		

10.11 Grillstegning

Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.

Grillsteg kun tynde stykker af kød eller fisk.

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

GRILL				
				
 Brug funktionen: Grillstegning				
	 (°C)	 (min.) 1. side	 (min.) 2. side	
Roastbeef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

**GRILL****Brug funktionen: Grillstegning****(°C)****(min.)
1. side****(min.)
2. side**

Oksefilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinekam	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalvekam	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammetryg	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Frosne madvarer**OPTØNING****Brug funktionen: Varmluft.****(°C)****(min.)**

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

**OPTØNING****Brug funktionen: Varmluft.**

(°C)



(min.)



Bagt ost	170 - 190	20 - 30	3
Kyllingevinger	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Optøning

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

Tilbered ikke maden, da dette kan forlænge optøningstiden.

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

**Brug ovnens første ristposition.**

(kg)

(min.)
Optøningstid(min.)
Yderligere op-
tøningstid

Kylling	1	100 - 140	20 - 30	Vendes under- vejs.
Kød, vendes undervejs	1	100 - 140	20 - 30	Vendes under- vejs.
Ørred	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smør	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Fløde, pisk flø- den, mens den stadig er lidt frossen nogle steder	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Pisk fløden, mens den stadig er lidt frossen nogle steder.
Kage	1.4	60	60	-

10.14 Henkogning

Brug kun standardhenkogningsglas i samme størrelse.

Brug ikke glas med skrue- og bajonetlåg eller metaldåser.

Brug ovnens første ristposition.

Stil højst seks 1 liters henkogningsglas på bagepladen.

Fyld glassene ens og luk med en bøjle.

Glassene må ikke røre hinanden.

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

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

Indstil temperaturen til 160 - 170 °C.

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

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

 GRØNTSAGER		
		
	(min.) Henkogning til simring	(min.) Kog færdig ved 100 °C
Gulerødder	50 - 60	5 - 10
Agurker	50 - 60	-

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

10.15 Tørring - 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

 FRUGT	
	 (t)
Æble, i skiver	6 - 8
Ærter	6 - 9

10.16 Termometer

 ROASTBEEF	 Kerntemperatur (°C)		
	Rød	Medium	Gennemstegt
Roastbeef	45	60	70
Tyndsteg	45	60	70

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

 SVINEKØD	 Kerntemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Skinke / Steg	80	84	88
Rygkotelet / Ribbesteg, røget / Ribbesteg, pocheret	75	78	82

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

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

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

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

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

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

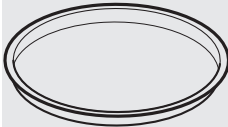
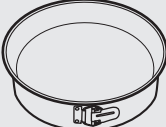
 KASSEROLLER - SALT	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Cannelloni / Lasagne / Pastareter	85	88	91

 KASSEROLLER - SØD	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Gryderet med hvidt brød med/ uden frugt / Risengrød med/uden frugt / Sød nuddel-ret	80	85	90

10.17 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

varmeabsorbering end lyse og reflekterende fade.

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

			
Pizzaform	Bageform	Ramekiner	Tærtebundform
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

10.18 Fugtig varmluft

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

	 (°C)	 (min.)	
Brødstænger, 0,5 kg i alt	190 - 200	50 - 60	3
Bagte kammuslinger i skal	180 - 200	30 - 40	4
Hel fisk i salt, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4

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

10.19 Oplysninger til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med: EN 60350, IEC 60350.

 BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Bagværk i form				
		 (°C)	 (min.)	
Sandkage uden fedt	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Sandkage uden fedt	Over-/undervarme	160	35 - 50	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	160	60 - 90	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	180	70 - 90	1

 BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Småkager			
 Brug ovnens tredje ristposition.			
		 (°C)	 (min.)
Smørkager / Kagesnitter	Varmluft	140	25 - 40
Smørkager / Kagesnitter, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	160	20 - 30
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	20 - 35



BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Småkager



Brug ovnsens tredje ristposition.



(°C)



(min.)

Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn

Over-/undervarme

170

20 - 30



BAGNING PÅ FLERE RIBBER. Småkager



(°C)



(min.)



2 riller 3 riller

Smørkager / Kagesnitter

Varmluft

140

25 - 45

1 / 4

1 / 3 / 5

Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn

Varmluft

150

23 - 40

1 / 4

-



GRILL



Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.



Grill med den maksimale temperaturindstilling.



(min.)



Toastbrød

Grillstegning

1 - 3

5

Oksesteak, vendes undervejs

Grillstegning

24 - 30

4

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

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

Metallflader rengøres med et specifikt rengøringsmiddel.

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensemiddel.



Hverdagsbrug

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre en brand. Risikoen er højere for bradepanden.

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 rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke lægges i en opvaskemaskine.

Rengør ikke nonstick-tilbehøret med aggressive midler, skarpe genstande eller i en opvaskemaskine.

11.2 Rengøring af ovnrumsprægningen

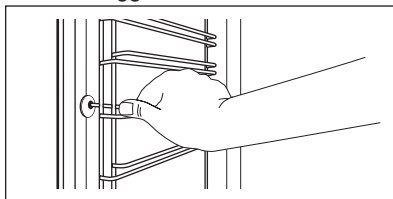
Rengøringsproceduren fjerner kalkrester fra ovnrumsprægningen efter tilberedning med damp.



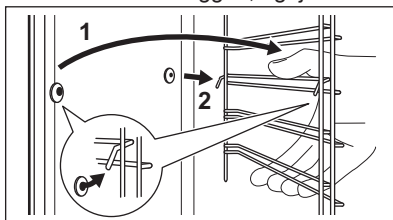
For funktionen: Varmluft PLUSvi anbefaler at udføre rengøringen som minimum hver gang, der er udført 5 - 10 madlavningscyklusser.

1. Hæld 250 ml hvid eddike i ovnrumsprægningen i bunden af ovnen. Brug maks. 6 % eddike uden tilsætningsstoffer.
2. Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.
3. Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



Monter det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

11.3 Fjernelse: ovnribber

Tag ovnribberne og de.



FORSIGTIG!

Vær forsigtig, når du fjerner ovnribberne.

11.4 Rengøring med vand

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

1. Hæld 200 ml vand i ovnrumsprægningen i bunden af ovnen.
2. Indstil funktionen:   og tryk på .
3. Indstil temperaturen til 90 °C.
4. Lad ovnen være tændt i 30 minutter.
5. Sluk ovnen.
6. Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.



ADVARSEL!

Kontrollér, at ovnen er kølet af, inden du rører ved den. Der er risiko for forbrænding.

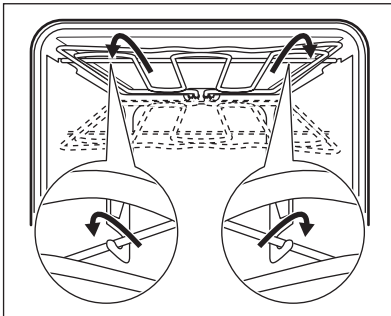
11.5 Fjernelse: grill



ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.

1. Sluk for ovnen. Kontrollér, at ovnen er kølet af.
2. Tag ovnribberne ud.
3. Tag fat med begge hænder forrest i grillen.
4. Tag fat i grillhjørnerne. Træk den fremad mod fjedertrykket og ud af de to holdere.



Grillen foldes ned.

5. Rengør ovnloftet med lunkent vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel. Lad det tørre.
6. Montér grillen i omvendt rækkefølge.
7. Montér ovnribberne.

11.6 Udtagning og isætning af lågen

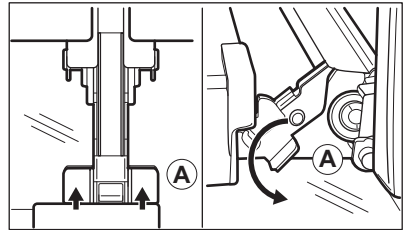
Du kan tage lågen og det indvendige ovnglas ud for at rengøre det. Antallet af ovnglas varierer afhængigt af den enkelte model.



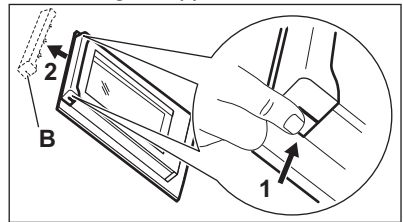
ADVARSEL!

Lågen er tung.

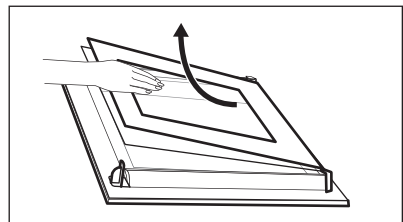
1. Åbn lågen helt.
2. Tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.



3. Sæt ovnlågen i første åbne position (vinkel på ca. 70°).
4. Hold med en hånd på hver side af lågen og træk den væk fra ovnen i en opadgående vinkel.
5. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.
6. Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



7. Træk i lågelisten, og tag den ud.
8. Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.



9. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Udfør ovenstående trin i modsat rækkefølge, når rengøringen er afsluttet. Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen.



En af hængselarmene (normalt den højre) kan bevæge sig. Sørg for, at begge hængselarme er i den samme position (en vinkel på ca. 70°).



ADVARSEL!

Sørg for, at glassene er sat i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.

11.7 Udskiftning: Lampe



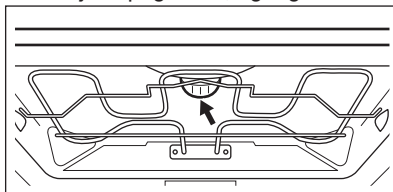
ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

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

Den øverste pære

1. Drej lampeglasset, og tag det af.



2. Gør glasset rent.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Montér lampeglasset.

12. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvis noget går galt...

Problemer	Mulige årsager	Løsning
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.	Sikringen er sprunget.	Tjek 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.

Problemer	Mulige årsager	Løsning
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.
Der er ingen brugbar madlavningsfunktion ved hjælp af funktionen: Varmluft PLUS.	Du aktiverede ikke korrekt funktionen: Varmluft PLUS med Plus Damp.	Se "Indstilling af funktionen: Varmluft PLUS".
Der er ingen brugbar madlavningsfunktion ved hjælp af funktionen: Varmluft PLUS.	Du har ikke fyldt ovnrummets prægning med vand.	Se "Indstilling af funktionen: Varmluft PLUS".
Du vil slå Varmluft PLUS-funktionen til, men kontrol-lampen for Plus damp-knappen tændes ikke.	Du valgte ikke varmfunktionen, der understøtter Plus damp.	Se "Indstilling af funktionen: Varmluft PLUS".
Du vil slå Varmluft PLUS-funktionen til, men kontrol-lampen for Plus damp-knappen tændes ikke.	Plus damp virker ikke.	Sluk for apparatet med ejendommens/husets sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Se "Indstilling af funktionen: Varmluft PLUS".
Vandet i ovnrummets prægning koger ikke.	Temperaturen er for lav.	Indstil temperaturen til mindst 110 °C. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".
Vandet kommer ud af ovnrummets prægning.	Der er for meget vand i ovnrummets prægning.	Sluk for ovnen, og sørg for, at apparatet er koldt. Tør vandet op med en klud eller en svamp. Tilføj den rette mængde vand i ovnrummets prægning. Se den specifikke procedure.

12.2 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)

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktinformation og produktinformationsark*

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	COB520X 944184931, 944184981
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertilstanden	0.69 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	71 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	34.5 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.

13.2 Energibesparelse



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

Sørg for, at ovnens låge er lukket korrekt, når ovnen er tændt. Åbn ikke lågen for ofte under tilberedning. 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 bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 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.

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.

14. MILJØHENSYN

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

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

www.electrolux.com/shop



867353321-B-412019