



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.....	8
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	9
6. DAGLIG BRUG.....	9
7. URFUNKTIONER.....	12
8. BRUG AF TILBEHØRET.....	14
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	18
10. RÅD OG TIPS.....	19
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	32
12. FEJLFINDING.....	37
13. ENERGIEFFEKTIV.....	40

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.
- Overskydende spild skal fjernes inden den pyrolytiske rensning. Tag alle dele ud af ovnen.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

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

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

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

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

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

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

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

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

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:

- Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
- Læg ikke aluminiumfolie direkte på bunden af ovnrummet.
- Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
- Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
- Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- 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.
- 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 Pyrolytisk selvrens



ADVARSEL!

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

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

ibrugtagning med maksimal temperatur.

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

2.6 Tilberedning med kombidamp



ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

- Frigivet damp kan forårsage forbrændinger:
 - Åbn ikke apparatets låge under tilberedning med damp.
 - Åbn apparatets låge forsigtigt efter tilberedning med damp.

2.7 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.

2.8 Service

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

2.9 Bortskaffelse



ADVARSEL!

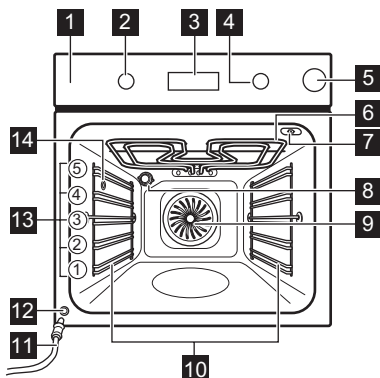
Risiko for personskade eller kvælning.

- 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 Display
- 4 Funktionsvælger (til temperaturen)
- 5 Vandbeholder
- 6 Varmelegeme
- 7 Bøsning til termometer
- 8 Ovnepære
- 9 Ventilator
- 10 Ovnribber, udtagelige
- 11 Afløbsrør
- 12 Afløbsventil
- 13 Rillepositioner
- 14 Dampåbning

3.2 Tilbehør

- **Trådrist**
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**
Til kager og lagkagebunde.
- **Grill/bradepande**
Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.
- **Professionelle plader**
Til boller, saltkringler og små kager.
- **Stegetermometer**
Bruges til at måle, hvor gennemstegt kødet er.

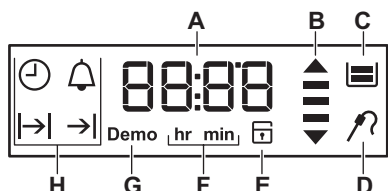
4. BETJENINGSPANEL

4.1 Knapper

Sensorfelt/knap	Beskrivelse
	Indstilling af MINUTUR. Hold den i mere end 3 sekunder for at tænde eller slukke ovnpæren.
	Indstilling af en urfunktion.

Sensorfelt/knap	Beskrivelse
°C	Til at kontrollere ovnens eller termometerets kerne temperatur (hvis relevant). Fungerer kun, mens en varme-funktion er i gang.

4.2 Display



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

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 ovnribber fra ovnen.

Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

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

Anbring tilbehør og udtagelige ovnribber i deres oprindelige positioner.

5.2 Forvarmning

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

1. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
2. Lad ovnen være tændt i 1 time.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
4. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
5. Sluk for ovnen, og lad den køle ned. Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Ovnens kan udsende lugt og røg. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Forsænkbare knapper

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

6.2 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
0	Ovnen er slukket.
Slukposition	

Ovnfunktion	Applikation
 Hurtig opvarmning	Opvarmningstiden reduceres.
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Sæt temperaturen 20-40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
 Over-/undervarme	Til at bage og stege mad på en hyldeposition.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Optøning	Til at optø mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.

Ovnfunktion	Applikation
 Bagning med damp	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Se kapitlet "Råd" vedrørende tilberedningsanvisninger, Bagning med damp. 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. Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.
 Turbogrill	Til at stege store stykker kød eller fjerkræ med ben i på en hyldeposition. Til at lave gratiner og til at brune.
 Varmluft + damp	Til dampretter. Brug denne funktion til at nedsætte tilberedningstiden og bevare vitaminerne og næringsstofferne i maden. Vælg funktionen og indstil temperaturen mellem 130 °C og 230 °C.
 Pyrolyse	Til aktivering af pyrolytisk rensning af ovnen. Denne funktion brænder resterende snavs i ovnen af.

6.3 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.

6.4 Hurtig opvarmning

Med hurtig opvarmning reduceres opvarmningstiden.

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

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

6.5 Indikator for opvarmning

Når ovnfunktionen er aktiv, vises bjælkerne i displayet  én efter én, når temperaturen i ovnen øges og forsvinder, når temperaturen falder.

6.6 Tilberedning med kombidamp

-  Brug kun vand. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandbeholderen.

1. Indstil funktionen .
2. Tryk på vandbeholderens låg for at åbne det.
3. Fyld vandbeholderen, indtil lampen for Vandtank fuld lyser.
Tankens maks. vandkapacitet er 900 ml. Det er nok til ca. 55 - 60 minutters tilberedning.
4. Skub vandbeholderen til oprindelig position.

5. Indstil en temperatur mellem 130 °C og 230 °C.
Tilberedning med damp giver gode resultater med dette temperaturområde.

6. Tøm vandtanken, når tilberedningen med damp er afsluttet.

Vent mindst 60 minutter efter hver brug af tilberedning med damp for at forhindre det varme vand i at løbe ud fra afløbsventilen.



FORSIGTIG!

Apparatet er varmt. Der er risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du tømmer vandbeholderen.

6.7 Lampe for vandtank

Under tilberedning med damp viser displayets lampe for vandtank vandniveauet i tanken.

- Når tanken er fuld, viser displayet , og der lyder et signal. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
- Når tanken er halvt fuld, viser displayet .
- Når tanken er tom, viser displayet , og der lyder et signal. Påfyld tanken.



Hvis du hælder for meget vand i tanken, sender sikkerhedsafløbsventilen det overskydende vand til bunden af ovnen. Fjern vandet med en svamp.

6.8 Tømning af vandtanken

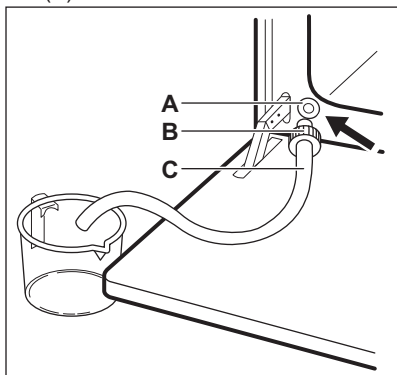


FORSIGTIG!

Sørg for, at ovnen er kold, inden du begynder at tømme vandbeholderen.

1. Forbered afløbsrøret (C), som findes i pakken sammen med brugsanvisningen. Sæt forbindelsesstykket (B) på en af afløbsrørets ender.
2. Sæt den anden ende af afløbsrøret (C) i en beholder. Sæt den i en

lavere position end afløbsventilen (A).



3. Åbn ovnlågen, og sæt forbindelsesstykket (B) i afløbsventilen (A).

4. Tryk gentagne gange på forbindelsesstykket for at tømme vandbeholderen. Vandet kan forblive inde i, efter displayet viser:  Vent, indtil vandet ophører med at strømme ud af vandafløbsventilen.
5. Tag forbindelsesstykket ud af ventilen, når vandet ophører med at strømme ud.



Brug ikke det udtømte vand til at fylde vandtanken med igen.

7. URFUNKTIONER

7.1 Tabel for urfunktionstaster

Urfunktions-tast	Egnet til
 AKTUEL TID	For at se eller ændre den aktuelle tid. Den aktuelle tid kan kun ændres, når ovnen er slukket.
 VARIGHED	Til indstilling af, hvor længe ovnen skal være tændt. Fungerer kun, når en ovnfunktion er valgt.
 SLUTTID	Til indstilling af, hvornår ovnen skal slukkes. Fungerer kun, når en ovnfunktion er valgt.
 UDSKUDT TID	Kombination af VARIGHED og SLUT-funktion.

Urfunktions-tast	Egnet til
 MINUTUR	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. MINUTURET kan aktiveres på et vilkårligt tidspunkt, også hvis ovnen er slukket.

7.2 Indstilling og ændring af tid

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

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

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

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

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

7.3 Indstille VARIGHED-funktionen

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

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

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

7.4 Indstille SLUT-funktion

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

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

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

7.5 Indstillingen af funktionen UDSKUDT TID

1. Vælg en ovnfunktion.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.

3. Drej temperaturknappen for at indstille minutterne for VARIGHED-tid, og tryk på  for at bekræfte. Drej temperaturknappen for at indstille timerne for VARIGHED-tid, og tryk på  for at bekræfte.

Displayet blinker og viser .

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

Ovnen tændes automatisk senere.

Fungerer for den indstillede VARIGHED-tid og stopper ved den indstillede SLUT-tid.

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

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

7.6 Indstilling af MINUTUR

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

1. Tryk på  ^{3sec} en eller flere gange, indtil displayet viser  og "00" blinker på displayet.
2. Drej temperaturknappen for at indstille sekunderne og derefter minutterne. Når den indstillede tid er længere end 60 minutter, blinker **hr** på displayet.
3. Indstil timerne.
4. MINUTURET starter automatisk efter 5 sekunder. Når 90% af den indstillede tid er gået, udsendes signalet.
5. Når den indstillede tid er gået, udsendes signalet i 2 minutter. "00:00" og  blinker på displayet. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

8. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Brug af termometeret

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

Der skal tages hensyn til to temperaturer:

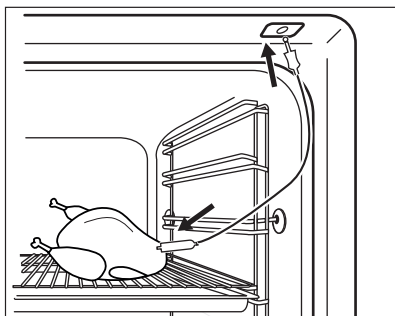
- Ovntemperaturen. Se stege-/bagetabellen.
- Kernetemperaturen. Se tabellen for stegetermometeret.



FORSIGTIG!

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

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



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

Displayet viser symbolet for termometeret og standard centrumtemperaturen.

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

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

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



ADVARSEL!

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

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

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

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen:

1. Tryk på °C:
 - én gang - displayet viser den indstillede kernetemperatur; den kan om ønsket modificeres inden for 5 sekunder.
 - to gange - displayet viser den aktuelle ovntemperatur.
 - tre gange - displayet viser den indstillede ovntemperatur; den kan om ønsket modificeres inden for 5 sekunder. Denne information

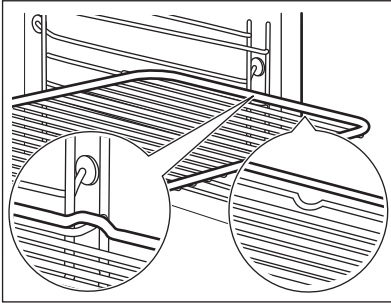
er kun tilgængelig under opvarmningsfasen.

2. Drej temperaturvælgeren for at ændre temperaturen.

8.2 Isætning af tilbehøret

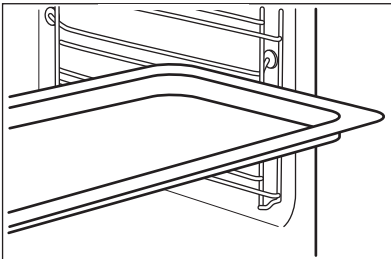
Grillrist:

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



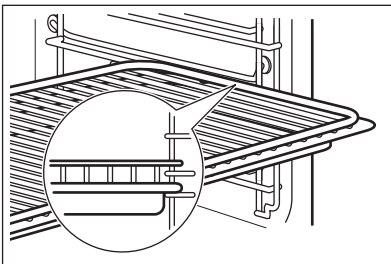
Bageplade/ Bradepande:

Skub bagepladen /bradepanden ind mellem skinnerne ud for rillen.



Grillrist og bageplade / bradepandesammen:

Skub bagepladen /bradepanden ind mellem 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.

8.3 Tilbehør til tilberedning med damp

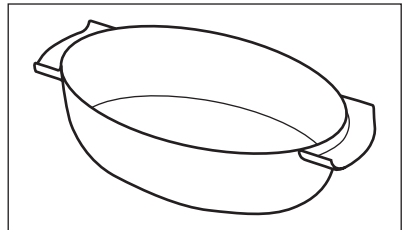


Dampsættets tilbehør leveres ikke sammen med ovnen. Kontakt den lokale forhandler for at få flere oplysninger.

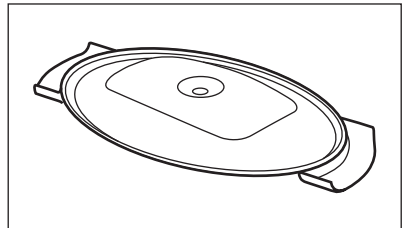
Dampsættet til damptilberedningsfunktioner

Sættet består af en glasskål, et låg med et hul til dyserøret (C) og en stålrister til at stille på bunden af fadet.

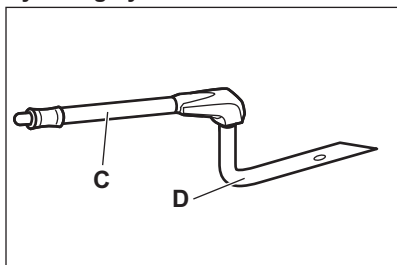
Glasskål (A)



Låg (B)

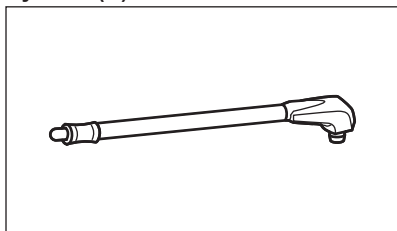


Dysen og dyserøret

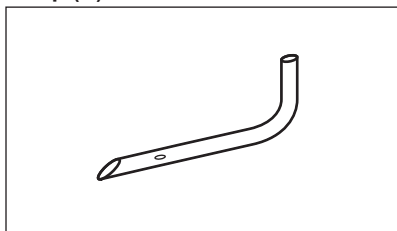


"C" er et dyserør til damptilberedning, "D" er dysen til direkte tilberedning med damp.

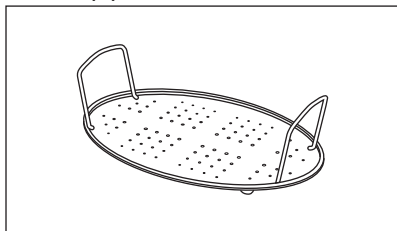
Dyserør (C)



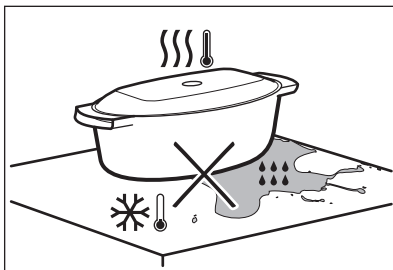
Dyse til direkte tilberedning med damp (D)



Stålrister (E)



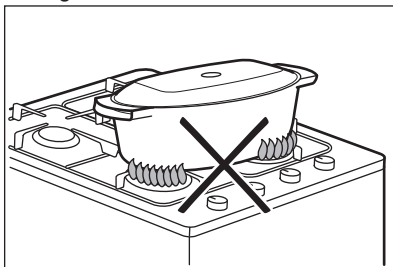
- Stil ikke det varme fad på kolde/våde overflader.



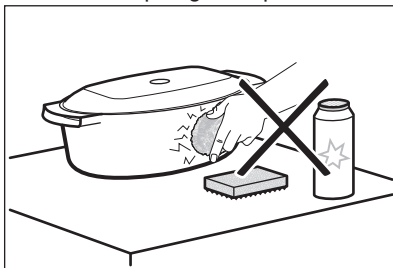
- Hæld ikke kolde væsker i fadet, når det er varmt.



- Brug ikke fadet på en varm kogesektion.



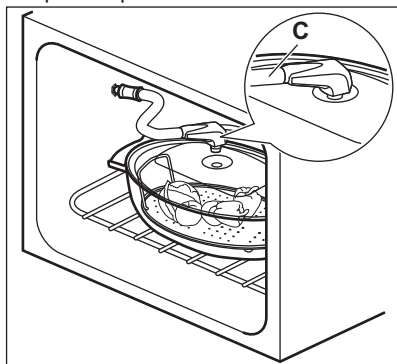
- Rengør ikke fadet med skuremidler, skuresvampe og skurepulver.



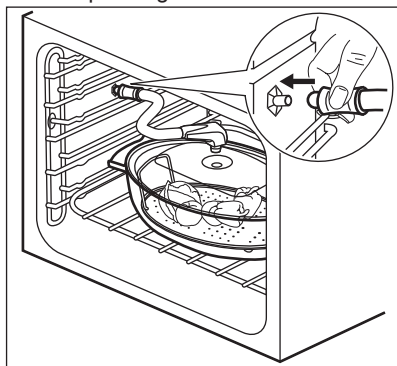
8.4 Tilberedning med damp med dampsæt

Sæt stålrister i fadet, og sæt låget på.

1. Sæt dysen i det specielle hul i låget på dampsettet.



2. Stil fadet på anden ribbe fra bunden.
3. Sæt dyserørets anden ende i dampåbningen.



Pas på ikke at klemme dyserøret eller lade det komme i berøring med varmelegemet øverst i ovnen.

4. Indstil ovnen til tilberedning med dampfunktionen.

8.5 Direkte tilberedning med damp

Stil maden på stålrister i fadet. Tilsæt vand.



FORSIGTIG!

Brug ikke fadets låg.



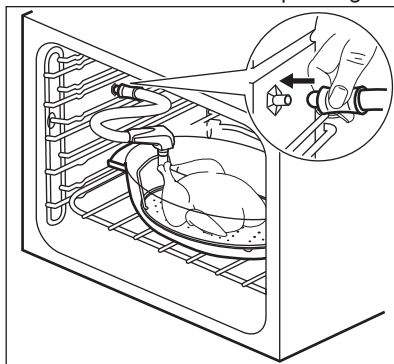
ADVARSEL!

Vær forsigtig, når du benytter dysen under ovnens brug. Tag altid ovnhandsker på, hvis du skal røre ved dysen, når ovnen er varm. Fjern altid dysen fra ovnen, når du ikke benytter dampfunktionen.



Dyserøret er specielt fremstillet til madlavning og indeholder ikke farlige materialer.

1. Sæt dysen (D) i dyserøret (C). Tilslut den anden ende til dampåbningen.

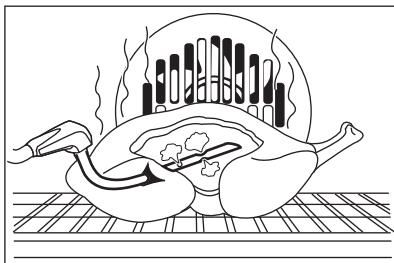


2. Stil fadet på første eller anden ribbe fra bunden.

Pas på ikke at klemme dyserøret eller lade det komme i berøring med varmelegemet øverst i ovnen.

3. Indstil ovnen til tilberedning med dampfunktionen.

Når du tilbereder mad, som f.eks. kylling, and, kalkun eller store fisk, skal du sætte dysen (D) direkte ind i kødets tomme del. Pas på ikke at tilstoppe hullerne.



Se tilberedningstabellerne for tilberedning med damp for at få mere at

vide om tilberedning med damp i kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".

9. EKSTRAFUNKTIONER

9.1 Brug af børnesikringen

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

1. Sørg for, at ovnens funktionsvælger står i sluk-positionen.
2. Tryk og hold  og °C samtidig i 2 sekunder.

Signalet lyder. SAFE og  vises på displayet. Lugen er låst.

 Symbolet  tændes også på displayet, når pyrolysefunktionen er i gang.

Gentag trin 2 for at slå børnesikringen fra.

9.2 Brug af Panel Lås

Funktionslåsen kan kun aktiveres, når ovnen er tændt.

Når funktionslåsen er aktiveret, kan temperatur- og tidsindstillingerne til en igangværende ovnfunktion ikke ændres utilsigtet.

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

Signalet lyder. Loc vises på displayet i 5 sekunder.

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

Når du drejer på knappen til ovnfunktionerne, slukkes ovnen.

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

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

Gentag trin 2 for at slå funktionslåsen fra.

9.3 Restvarmeindikator

Når du slukker ovnen, viser displayet restvarmeindikatoren , hvis temperaturen i ovnen er mere end 40 °C. Drej temperaturknappen til venstre eller højre for at kontrollere ovntemperaturen.

9.4 Automatisk slukning

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

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

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

9.5 Køleblæser

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

9.6 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en

sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

10. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

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

10.1 Anbefalinger til tilberedning

Ovnen har ribber i fem ribber.

Tæl ribberne fra bunden af ovnen.

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

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

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

Bagning af kager

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

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

Tilberedning af kød og fisk

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

Lad kødet hvile i ca. 15 minutter inden udsikring, 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.

10.2 Varmluft + damp

Forvarm den tomme ovn.



KAGER/BAGVÆRK



Tærter, forvarmning er ikke nødvendig



(°C)

175



(min.)

30 - 40



2



Kageform, Ø 26 cm

 KAGER/BAGVÆRK				
	 (°C)	 (min.)		
Frugtkage, forvarmning er ikke nødvendig	160	80 - 90	2	Kageform, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Kageform, Ø 20 cm
Plumkage	160	40 - 50	2	Brødform
Lagkagebunde, forvarmning er ikke nødvendig	150	20 - 35	3 (2 og 4)	Bageplade
Gærbotter	180 - 200	12 - 20	2	Bageplade
Brioche	180	15 - 20	3 (2 og 4)	Bageplade

Brug kageformen.

 TÆRTER			
	 (°C)	 (min.)	
Fylde grøntsager	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Kartoffelgratin	160 - 170	50 - 60	1 (2 og 4)

Brug ovnens anden ristposition.

Brug grillristen.

 KØD		
	 (°C)	 (min.)
Flæsksteg, 1 kg	180	90 - 110
Kalvekød, 1 kg	180	90 - 110
Roastbeef, rød, 1 kg	210	45 - 50

 KØD		
	 (°C)	 (min.)
Roastbeef, medium, 1 kg	200	55 - 65
Roastbeef, gennemstegt, 1 kg	190	65 - 75

Brug ovnens anden ristposition.

	 (°C)	 (min.)
Lammekølle, 1 kg	175	110 - 130
Hel kylling, 1 kg	200	55 - 65
Kalkun, hel, 4 kg	170	180 - 240
And, hel, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Kanin, skåret i dele	170 - 180	60 - 90

Brug ovnens første ristposition.

	 (°C)	 (min.)
Gås, hel, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Brug ovnens anden ristposition.

 FISK	 (°C)	 (min.)
Ørred, 3 - 4 fisk, 1,5 kg	180	25 - 35
Tun, 4 - 6 fileter, 1,2 kg	175	35 - 50
Kulmule	200	20 - 30

Genopvarm din ret på en tallerken.

Forvarm den tomme ovn.

Brug ovnens anden ristposition.

 OPVARMNING MED DAMP	 (°C)	 (min.)
Sammenkogte Retter/Gratin	130	15 - 25
Pasta og sauce	130	10 - 15
Tilbehør	130	10 - 15
Enkelte retter	130	10 - 15
Kød	130	10 - 15
Grøntsager	130	10 - 15

10.3 Tilberedning i dampsejttets ovnfaste fad

Brug funktionen: Varmluft + damp.

Brug anden hyldeposition.

Indstil temperaturen til 130°C.

 GRØNTSAGER	 (min.)
Tomater	15
Auberginer	15 - 20
Broccoli, buketter	20 - 25
Squash, skiver	20 - 25
Peberfrugt, strimlet	20 - 25
Blomkål, buketter	25 - 30
Kålrahi	25 - 30
Asparges, hvide	25 - 35
Selleri, skiver	30 - 35
Fennikel	30 - 35
Asparges, grønne	35 - 45

 GRØNTSAGER	
	 (min.)
Gulerødder	35 - 40

Indstil temperaturen til 130°C.

 KØD	
	 (min.)
Pocheret kyllingebryst	25 - 35
Kogt skinke	55 - 65
Kasseler	80 - 100

Indstil temperaturen til 130°C.

 FISK	
	 (min.)
Ørred / Laksefilet	25 - 30

Indstil temperaturen til 130°C.

 TILBEHØR	
	 (min.)
Ris	35 - 40
Kogte kartofler, kvarte	35 - 45
Polenta	40 - 45
Uskrællede kartofler, mellemstore	50 - 60

10.4 Bagning og stegning

 KAGER						
	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pisket dej	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	Kageform
Mørdej	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	Kageform
Kvargkage m. kærnemælk	170	1	165	2	80 - 100	Kageform, Ø 26 cm

 KAGER						
	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bageplade
Tærte m. syl- tetøj	170	2	165	2	30 - 40	Kageform, Ø 26 cm
Formkage	170	2	150	2	40 - 50	Kageform, Ø 26 cm
Engelsk jule- kage, for- varm 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, for- varm den tomme ovn	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Bageplade
Muffins, to ribber, for- varm den tomme ovn	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	Bageplade
Muffins, tre ribber, for- varm den tomme ovn	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	Bageplade
Lagkagebun- de	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bageplade
Lagkagebun- de, to ribber	-	-	140 - 150	2 og 4	35 - 40	Bageplade
Lagkagebun- de, tre ribber	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	Bageplade
Marengs	120	3	120	3	80 - 100	Bageplade
Marengs, to ribber, for- varm den tomme ovn	-	-	120	2 og 4	80 - 100	Bageplade

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

Forvarm den tomme ovn.

Brug kageformen.

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

Brug ovnens anden ristposition.

Brug grillristen.

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

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

Brug ovnens anden ristposition.

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

10.5 Turbogrill

Forvarm den tomme ovn.

Brug den første eller den anden ristposition.

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

 OKSEKØD		
	 (°C)	 (min.)
	Roastbeef eller filet, rød	190 - 200 5 - 6

 OKSEKØD			
	 (°C)	 (min.)	
Roastbeef eller filet, medium	180 - 190	6 - 8	
Roastbeef eller filet, gennem- stegt	170 - 180	8 - 10	

 SVINEKØD			
	 (°C)	 (min.)	
Bov / Nakke / Skinke m. ben, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Koteletter / Spa- reribs, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Farsbrød, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Svineskank, for- kogt, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	

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

 LAMMEKØD			
	 (°C)	 (min.)	
Lammekølle / Lammesteg, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Lammeryg, 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	

10.6 Optøning

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

10.7 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

 GRØNTSAGER		
	 (°C)	 (t)
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

 FRUGT	
	 (t)
Ærter	6 - 9

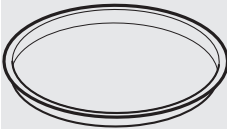
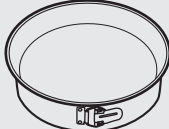
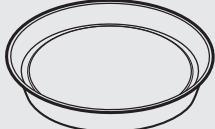
10.8 Termometer

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

	 (°C)
Svinebov	80 - 82
Svineskank	75 - 80
Lam	70 - 75
Kylling	98
Hare	70 - 75
Ørred / Havrude	65 - 70
Tun / Laks	65 - 70

10.9 Bagning med damp - anbefalet tilbehør

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

			
Pizzaform	Bageform	Ramekiner	Tærtbundform
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

10.10 Bagning med damp

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

		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min.)
Småt gærbrød, 9 stk.	bageplade eller brade-pande	180	2	30 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	220	2	10 - 15
Roulade	bageplade eller brade-pande	170	2	25 - 35
Brownie	bageplade eller brade-pande	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	200	3	25 - 30
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	15 - 25
Victoriakager	bageform på rist	170	2	40 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller brade-pande	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller brade-pande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	25 - 30
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller brade-pande	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller brade-pande	200	3	25 - 30
Cookies, 16 stk.	bageplade eller brade-pande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller brade-pande	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller brade-pande	170	2	30 - 40
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller brade-pande	180	2	25 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller brade-pande	150	2	25 - 35
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller brade-pande	170	2	20 - 30
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller brade-pande	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Vegetarisk om- elet	pizzaform på rist	200	3	25 - 30
Grøntsager fra Middelhavslan- dene, 0,7 kg	bageplade eller brade- pande	180	4	25 - 30

10.11 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	Trådris	2	180	70 - 90	-
Æbletær- te, 2 for- me Ø20 cm	Varmluft	Trådris	2	160	70 - 90	-
Formka- ge, kage- form Ø26 cm	Over-/ undervarme	Trådris	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.

				(°C)		(min.)	
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		-
Toast- brød, 4 - 6 stykker	Grillsteg- ning	Trådrist	4	maks.	2 - 3 minutter første side; 2 - 3 minutter anden side		Forvarm ovnen i 3 minutter.
Bøfbur- ger, 6 stk, 0,6 kg	Grillsteg- ning	Grillrist og bra- depande	4	maks.	20 - 30		Stil grillristen på den fjerde rille, og bradepanden på den tredje rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdelen af til- beredningstiden er gået. Forvarm ovnen i 3 minutter.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring



Rengørings- midler

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 ovnrensemiddel.



Hverdagsbrug

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

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



Tilbehør

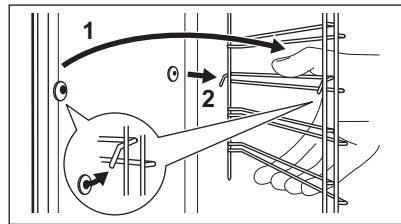
Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke lægges i en opvaskemaskine.

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

11.2 Ovn af rustfrit stål eller aluminium

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

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



Monter det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

11.3 Fjernelse: ovnribber

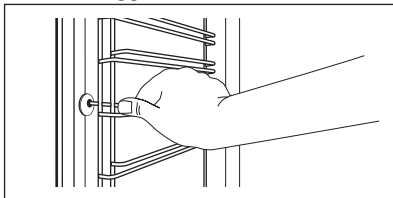
Tag ovnribberne og de.



FORSIGTIG!

Vær forsigtig, når du fjerner ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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

11.4 Pyrolyse



FORSIGTIG!

Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnribber fra ovnen.



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



ADVARSEL!

Ovnen bliver meget varm. Der er risiko for forbrænding.



FORSIGTIG!

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

1. Tør ovnrummet af med en blød klud.

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

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

Pyrolysen starter efter 2 sekunder. Funktionen SLUT TID kan bruges til at udskyde starten af rengøringen. Ovn-pæren er slukket under pyrolyse.

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

11.5 Husk rengøring

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



Husk rengøring slukkes:

- når funktionen pyrolyse er udført.
- hvis du trykker på  3sec og °C samtidigt, mens PYR blinker på displayet.

11.6 Rengøring af vandtank



ADVARSEL!

Undlad at komme vand i vandtanken under rengøringsproceduren.



Under rengøringsproceduren kan der dryppe vand fra dampåbningen ind i ovnrummet. Stil en dryppande på ribben lige under dampindgangen for at undgå, at der drypper vand direkte ned i bunden af ovnrummet.

Med tiden kan der dannes kalkaflejringer i ovnen. Det kan du forebygge ved at rengøre de dele af ovnen, der udvikler damp. Tøm vandtanken, hver gang du har lavet mad med damp.

Vandtyper

- **Blødt vand med lavt kalkindhold** - anbefalet type. Det reducerer mængden af rengøringsprocedurer.
- **Postevand** - du kan bruge det, hvis ejendommens vandforsyning har vandrenser eller blødgøringsanlæg.
- **Hårdt vand med et højt kalkindhold** - det forringer ikke ovnens ydeevne, men ovnen skal gøres ren oftere.

TABEL FOR KALKMÆNGDE ANGIVET AF W.H.O.
(Verdenssundhedsorganisationen)

Kalkaflejring	Vandets hårdhed		Vandklassifi- cering	Udfør afkalk- ning hver
	(Franske gra- der)	(Tyske grader)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Blødt	75 anvendelser - 2,5 måned
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Middelhårdt	50 anvendelser - 2 måned
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Hårdt eller kalk- holdigt	40 anvendelser - 1,5 måned
over 180 mg/l	over 18	over 10	Meget hårdt	30 anvendelser - 1 måned

1. Hæld 850 ml vand i tanken, og tilsæt 50 ml citronsyre (fem teskefulde). Sluk for ovnen, og lad den stå i ca. 60 minutter.
2. Tænd for ovnen, og indstil funktionen: Varmluft + damp. Indstil temperaturen på 230 °C. Sluk ovnen efter 25 minutter, og lad den køle af i 15 minutter.
3. Tænd for ovnen, og indstil funktionen: Varmluft + damp. Indstil temperaturen til mellem 130 og 230 °C. Sluk ovnen efter 10 minutter. Lad den køle af, og fortsæt med at fjerne indholdet i tanken. Se kapitlet "Daglig brug," Tømning af vandtanken.
4. Skyl vandtanken, og fjern den resterende kalkaflejring i ovnen med en klud.
5. Rengør afløbsrøret med hånden i varmt vand og sæbe. Brug ikke syre, spray eller lignende rengøringsmidler for at undgå skade.

11.7 Aftagning og montering af låge

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



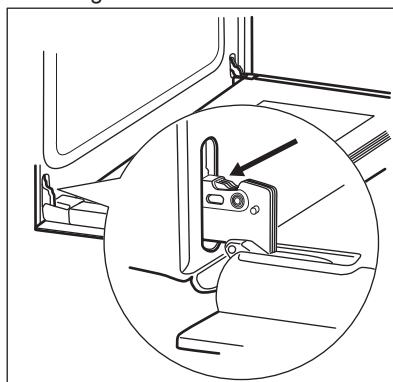
Ovnlågen kan smække i, hvis du prøver at fjerne ovnglassene, mens ovnlågen sidder på.



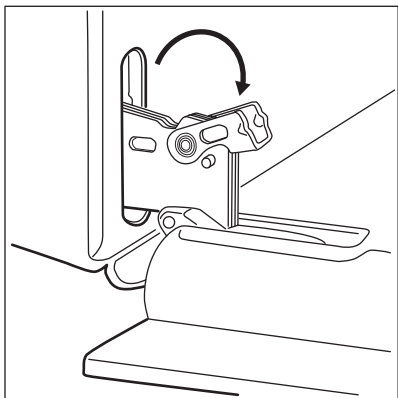
FORSIGTIG!

Brug ikke ovnen uden glasset.

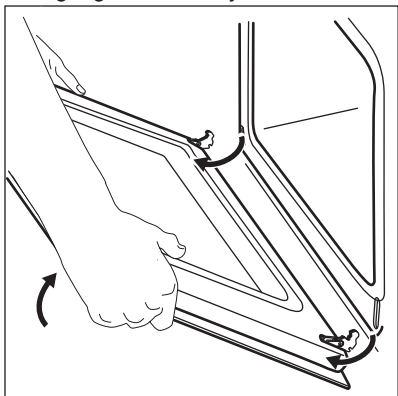
1. Åbn lågen helt og hold begge hængsler.



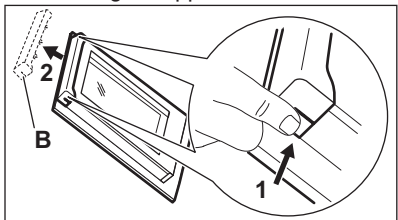
2. Løft og drej låsepallerne helt på begge hængsler.



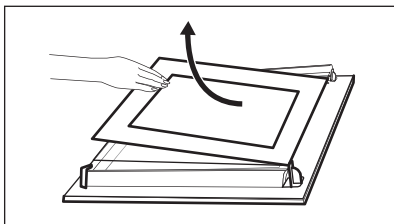
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk den så fremad, og tag den ud af lejerne.



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



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

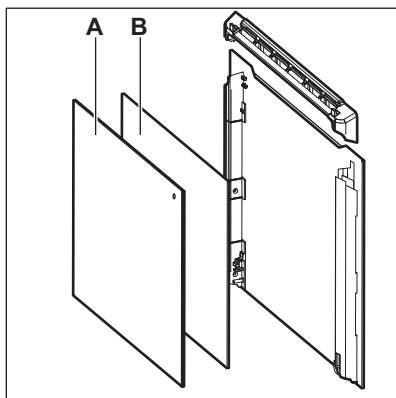


8. Rengør glassene med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

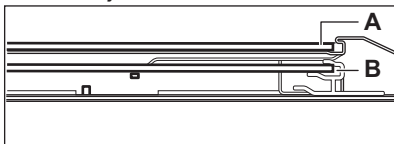
Monter ovnglassene og ovnlågen, når rengøringen er udført.

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

Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten.



Sørg for at sætte det midterste ovnglas korrekt i lejerne.



11.8 Udskiftning: Lampe



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

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

**FORSIGTIG!**

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

Den bageste pære

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

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Displayet viser "C2".	Du har forsøgt at starte pyrolyse- eller optøningsfunktionen, men har ikke taget termometeret ud af bøsningen.	Tag stikket til termometeret ud af bøsningen.
Displayet viser "C3".	Rengøringsfunktionen fungerer ikke. Du lukkede ikke lågen helt, eller lågelåsen er defekt.	Luk lågen helt.
Displayet viser "F102".	- Du har ikke lukket ovnlågen helt. - Lågelåsen er defekt.	- Luk lågen helt. - Sluk for ovnen på hovedsikringen/afbryd ved hjælp af HFI/HFPI relæet og start igen. - Kontakt kundeservice, hvis displayet igen viser "F102".
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i tabellen.	Der er en elektrisk fejl.	- Sluk for ovnen på hovedsikringen/afbryd ved hjælp af HFI/HFPI relæet og start igen. - Kontakt kundeservice, hvis fejlkoden vises på displayet igen.
Der er vand i ovnen.	Der er for meget vand i tanken.	Sluk for ovnen, og tør vandet op med en klud eller svamp.
Kontrollampen  er slukket.	Der er ikke vand nok i tanken.	Fyld tanken med vand, indtil lampen lyser. Hvis vandet begynder at lække i ovnen, og lampen stadig er slukket, skal du kontakte en autoriseret servicetekniker.
Kontrollampen for  tændes.	Der er ikke vand i tanken.	Påfyld tanken. Hvis lampen stadig er tændt, skal du kontakte en autoriseret servicetekniker.
Dampfunktionen virker ikke.	Hullet er blokeret af kalk.	Kontrollér dampåbningen. Fjern kalken.
Dampfunktionen virker ikke.	Der er ikke vand i tanken.	Påfyld vandtanken.

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Det tager over tre minutter at tømme vandtanken, eller der siver vand ud fra dampåbningen.	Der er kalkaflejringer i ovnen.	Rengøring af vandtanken. Se "Rengøring af vandtanken".
Apparatet er tændt, men bliver ikke varmt. Blæseren virker ikke. Displayet viser "Demo" .	Demo-funktionen er aktiv.	- Sluk for ovnen. - Tryk og hold  3sec  °C nede samtidigt. - Det første ciffer på displayet og Demo-lampen begynder at blinke. - Indtast koden 2468 ved at dreje temperaturknappen til højre eller venstre for at ændre værdierne, og tryk på  for at bekræfte. - Det næste ciffer begynder at blinke. Demo-funktionen deaktiveres, når du bekræfter, at det sidste ciffer og koden er korrekt.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse.	Nulstil uret.

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 ovnrums frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktinformation og produktinformationsark*

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	COP740X 949494734, 949494752
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertilstanden	0.69 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	72 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	33.7 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



Ovnen 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

Hvis et program med valget Varighed eller Sluttid er aktiveret, og tilberedningstiden er over 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i visse ovnfunktioner.

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

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 minutter, skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 minutter inden afslutningen af

tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Holde mad varm

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

Tilberedning med slukket lampe

Sluk for lampen under tilberedning. Tænd den kun, når du har brug for det.

Bagning med damp

Funktion beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde for lampen igen, men denne handling reducerer de forventede energibesparelser.

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



867355287-C-402019