

EOB200W
EOB200X



DA Ovn
NO Ovn

Brugsanvisning
Bruksanvisning

2
27



Electrolux

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	6
4. FØR IBRUGTAGNING.....	7
5. DAGLIG BRUG.....	7
6. URFUNKTIONER.....	9
7. BRUG AF TILBEHØRET.....	10
8. EKSTRAFUNKTIONER.....	11
9. RÅD OG TIP.....	11
10. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	19
11. FEJLFINDING.....	22
12. INSTALLATION.....	23
13. ENERGIEFFEKTIV.....	25

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. ⚠️ OPLYSNINGER 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 andre udsatte 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 må ikke 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. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal denne aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.
- Børn på 3 år og derunder skal altid holdes væk fra dette apparat, når det er i drift.

1.2 Generelt om 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. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.
- Brug altid ovnhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.

- Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skræppe 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 ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler 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.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Sørg for, at apparatet er installeret under og opad stabile køkkenelementer.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.

2.2 Tilslutning, el



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 de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistik-adaptore 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.
- Netledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når 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 netstikket 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 opfylder gældende EØF-direktiver.

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, mens 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 apparatets bund.
 - 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 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. Lågen er tung!
- Rengør jævnlgt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

2.5 Indvendig belysning

- Den type pære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Det må ikke bruges til anden belysning.



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Før pæren skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun pærer med samme specifikationer.

2.6 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

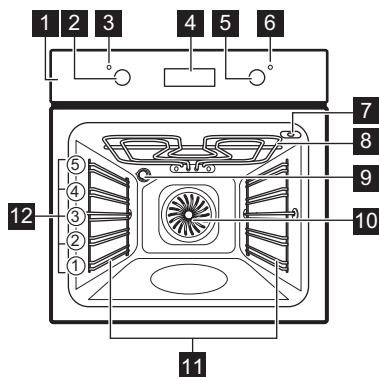
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget i apparatet.

2.7 Service

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Betjeningspanel
- 2 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 3 Strømindikator/symbol
- 4 Elektronisk programur
- 5 Termostatknop
- 6 Temperaturindikator-/symbol
- 7 Bøsning til termometer
- 8 Varmeelement
- 9 Ovn-pære
- 10 Ventilator
- 11 Ovnribber, udtagelige
- 12 Rillepositioner

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.

- **Stegetermometer**
Bruges til at måle, hvor gennemstegt kødet er.

4. FØR IBRUGTAGNING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



Se kapitlet "Urfunktioner" for at indstille klokkesættet.

4.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnrubber fra apparatet.






Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

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

Anbring tilbehør og udtagelige ovnrubber i deres oprindelige positioner.

4.2 Forvarmning

Forvarm det tomme apparat for at brænde det tiloversblevne fedt af.

1. Vælg funktionen  og maks. temperatur.
2. Lad apparatet være tændt i en time.
3. Vælg funktionen  og indstil den maksimale temperatur.
4. Lad apparatet være tændt i 15 minutter.
5. Vælg funktionen  og indstil den maksimale temperatur.
6. Lad apparatet være tændt i 15 minutter.

Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Apparatet kan udsende lugt og røg. Dette er normalt. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

5. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Forsænkbare knapper

Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Derefter kommer knappen ud.

5.2 Aktivering og deaktivering af apparatet













Afhænger af model, hvis apparatet har kontrollamper, knapsymboler eller indikatorer:

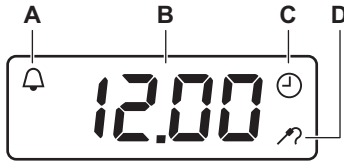
- Lampen tændes, når apparatet er i gang.
- Symbolet viser, om knappen styrer ovnfunktionerne eller temperaturen.
- Indikatoren tændes, når ovnen varmer op.

1. Drej knappen for ovnfunktioner for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej termostatknappen for at vælge en temperatur.
3. Drej apparatets funktionsvælgere og termostatknop hen på slukpositionen for at slukke for apparatet.

5.3 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Egnet til
 Slukposition	Apparatet er slukket.
 Lys	Til at tænde lyset i ovnen, uden at der vælges en ovnfunktion.
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning på én ristposition.
 Overvarme	Til brunng af brød, kager og bagværk. Til brunng af færdige retter.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Lille Grill	Til grillstegning af flade madvarer og til ristning af brød.
 Stor Grill	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til toastbrød.
 Turbogrill	Til stegning af større stege eller fjerkræ på én ovnrille. Også til at lave gratiner og til at brune.
 Varmluft/Optøning	Til bagning på op til tre ovnriller samtidigt og tørring af mad. Stil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for over-/undervarme. Denne funktion kan anvendes til optøning af frosne madvarer, som f.eks. grøntsager og frugt. Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.
 Pizza	Til bagning på én ristposition med kraftigere brunng og sprød bund. Stil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for over-/undervarme.

5.4 Display



- A. Funktionslampe
- B. Tidsdisplay
- C. Funktionslampe
- D. Indikator for termometer

5.5 Knapper

Knap	Funktion	Forløb
—	MINUS	Til indstilling af tiden.
+	PLUS	Til indstilling af tiden.

6. URFUNKTIONER

6.1 Tabel for urfunktionstaster

Urfunktionstast	Egnet til
AKTUEL TID	For at se eller ændre den aktuelle tid. Tiden kan kun ændres, når apparatet er slukket.
MINUTUR	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion påvirker ikke apparatets drift. MINUTURET kan aktiveres på et vilkårligt tidspunkt, også hvis apparatet er slukket.

6.2 Indstilling og ændring af tid

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. 5 sekunder holder displayet op med at blinke og viser det aktuelle klokkeslæt, du har indstillet.
- For at ændre klokkeslættet skal du trykke gentagne gange på **+** og **—** samtidigt, indtil begynder at blinke.

Når timer-funktionen er aktiv, kan du ikke ændre den aktuelle tid.

6.3 Indstilling af minuturet

Tryk på **+** eller **—** gentagne gange for at indstille den nødvendige tid. Minuturet starter automatisk efter 5 sekunder.
Når tiden er gået, udsendes der et lydsignal. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

Annulér minuturet ved at trykke på **+** eller **—**, og tryk derefter på **—** og hold den nede, til urfunktionen forsvinder, og der høres et lydsignal.

7. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Brug af termometeret

Termometeret måler kernetemperaturen i kødet.

Der skal tages hensyn til to temperaturer:

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



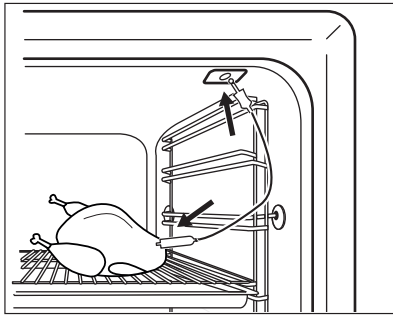
FORSIGTIG!

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

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

Indikatoren for termometeret  blinker.

2. Indsæt termometerets spids i midten af kødet.



3. Tryk på knappen \oplus eller \ominus for at indstille kerne temperaturen. Temperaturindstillingen går fra 30 °C til 99 °C.
4. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur. Når kødet når den indstillede kerntemperatur, udsendes et lydsignal i to minutter. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
5. Sluk for apparatet.
6. Tag termometerets stik ud af bøsningen. Tag kødet ud af apparatet.

Hvis kødet ikke er stegt, som du ønsker det, kan du gentage ovenstående trin og indstille en højere kerne temperatur.



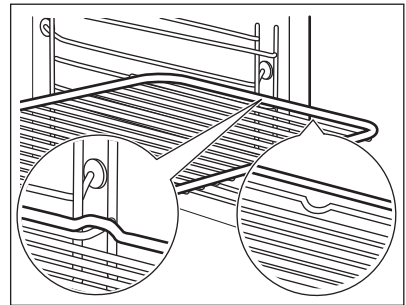
ADVARSEL!

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

7.2 Isætning af tilbehør

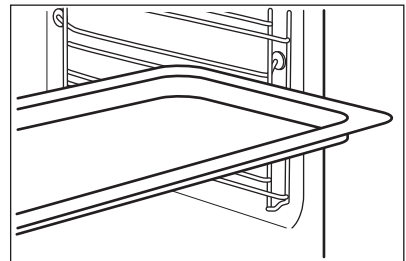
Grillrist:

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



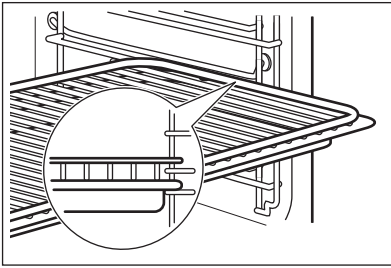
Grill / bradepande:

Skub grill / bradepanden mellem ovnrubbens skinner.



Rist og grill/bradepande sammen:

Skub grill / bradepanden ind mellem ovnrubbens skinner og risten på skinnerne ovenover, og sørg for, at fødderne peger ned.



En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne hindrer også væltning. Den høje kant omkring hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

8. EKSTRAFUNKTIONER

8.1 Køleblæser

Når apparatet er tændt, aktiveres køleblæseren automatisk for at holde apparatets overflader kølige. Hvis du slukker for apparatet, kører blæseren videre, indtil apparatet er kølet af.

8.2 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af apparatet 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.

9. 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.

9.1 Generelle oplysninger

- Apparatet har fem ovnriller. Tæl ribberne fra bunden af apparatet.
- 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 mindsker tilberedningstiden og energiforbruget.
- Dampen kan sætte sig som fugt i apparatet eller på ovnruderne. Det er normalt. Stå altid på afstand af apparatet, når du åbner dets låge

under tilberedning. Tænd apparatet 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen.

- Tør fugt væk, hver gang du har brugt apparatet.
- Stil ikke genstandene direkte på apparatets bund, og dæk ikke nogen af dets dele med alufolie, når du tilbereder mad. Dette kan ændre stege-/bageresultaterne og beskadige emaljen.

9.2 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.

9.3 Tilberedning af kød og fisk

- Brug en bradepande til mad med meget fedt for at forhindre, at ovnen får pletter, der ikke kan fjernes.
- Lad kødet hvile i ca. 15 minutter inden udskæring, så saften ikke siver ud.

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

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.

9.4 Tilberedningstider

Tilberedningstiderne afhænger af madvarens type, konsistens og volumen.

9.5 Stegetabel

Kager

Madvare	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Pisket dej	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	I en kageform
Mørdej	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	I en kageform
Kvargkage m. kærnemælk	170	1	165	2	60 - 80	I en 26 cm kageform
Æblekage (æbletærte) ¹⁾	170	2	160	2 (venstre og højre)	80 - 100	I to 20 cm kageforme på en grillrist
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	På bageplade
Tærte m. syltetøj	170	2	165	2 (venstre og højre)	30 - 40	I en 26 cm kageform
Sukkerbrødskegler	170	2	160	2	50 - 60	I en 26 cm kageform
Engelsk julekage/ Fyldig frugtkage ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	I en 20 cm kageform
Plumkage ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	I en brødf orm
Små kager - på én rille	170	3	140 - 150	3	20 - 30	På bageplade

Madvare	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Små kager - på to riller	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	På bageplade
Små kager - på tre riller	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	På bageplade
Lagkagebunde/ kagesnit- ter - én rille	140	3	140 - 150	3	30 - 35	På bageplade
Lagkagebunde/ kagesnit- ter - to riller	-	-	140 - 150	2 og 4	35 - 40	På bageplade
Lagkagebunde/ kagesnit- ter - tre riller	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	På bageplade
Marengs - én rille	120	3	120	3	80 - 100	På bageplade
Marengs- to niveauer ¹⁾	-	-	120	2 og 4	80 - 100	På bageplade
Boller ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	På bageplade
Flødekager - én rille	190	3	170	3	25 - 35	På bageplade
Flødekager - to riller	-	-	170	2 og 4	35 - 45	På bageplade
Frugttærter	180	2	170	2	45 - 70	I en 20 cm kageform
Fyldig frugtkage	160	1	150	2	110 - 120	I en 24 cm kageform

Madvare	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Victoria-kager	170	1	160	2 (venstre og højre)	50 - 60	I en 20 cm kageform

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

Brød og pizza

Madvare	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Franskbrød ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 stk., 500 g pr. stk.
Rugbrød	190	1	180	1	30 - 45	I en brødforn
Rundstykker ¹⁾	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	6 - 8 boller på bageplade
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	På en bageplade eller i en bradepande
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	På bageplade

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

Tærter

Madvare	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Pastatærte	200	2	180	2	40 - 50	I en form
Grøntsagstærte	200	2	175	2	45 - 60	I en form
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	I en form
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form

Madvare	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

Kød

Madvare	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Oksekød	200	2	190	2	50 - 70	På en grillrist
Svin	180	2	180	2	90 - 120	På en grillrist
Kalvekød	190	2	175	2	90 - 120	På en grillrist
Roast-beef, rød	210	2	200	2	50 - 60	På en grillrist
Roast-beef, medium	210	2	200	2	60 - 70	På en grillrist
Roast-beef, gennemstegt	210	2	200	2	70 - 75	På en grillrist
Flæskebov	180	2	170	2	120 - 150	Med svær
Flæskeskank	180	2	160	2	100 - 120	2 stykker
Lammekød	190	2	175	2	110 - 130	Kølle
Kylling	220	2	200	2	70 - 85	Hel
Kalkun	180	2	160	2	210 - 240	Hel
And	175	2	220	2	120 - 150	Hel
Gås	175	2	160	1	150 - 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 - 80	Skåret i stykker
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Skåret i stykker

Madvare	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Hel

Fisk

Madvare	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Bækørred/ guldbra- sen	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fisk
Tun/laks	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileter

9.6 Grill



Opvarm den tomme ovn i 3 minutter før tilberedning.

Madvare	Mængde		Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ovnrille
	Stykker	(g)		1. side	2. side	
Tournedos	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Okses- teaks	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Grillpølser	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Svinekote- let	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Kylling (i halve)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Kyllinge- bryster	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hambur- ger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Fiskefilet	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Sandwi- ches	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Toastbrød	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Turbogrill

Oksekød

Madvare	Mængde	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Roastbeef eller filet, rød ¹⁾	pr. cm i tykkelsen	190 - 200	5 - 6	1 eller 2
Roastbeef eller filet, medium ¹⁾	pr. cm i tykkelsen	180 - 190	6 - 8	1 eller 2
Roastbeef eller filet, gennemstegt ¹⁾	pr. cm i tykkelsen	170 - 180	8 - 10	1 eller 2

¹⁾ Forvarm ovnen.

Svin

Madvare	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Bov, nakkekam, skinkesteg	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kotelet, ribbenssteg	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 eller 2
Farsbrød	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 eller 2
Svineskank (forkogt)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 eller 2

Kalvekød

Madvare	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kalvesteg	1	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kalveskank	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 eller 2

Lammekød

Madvare	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lammekølle, lammesteg	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 eller 2
Lammeryg	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 eller 2

Fjerkræ

Madvare	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Udskåret fjerkræ	0,2 - 0,25 hver	200 - 220	30 - 50	1 eller 2

Madvare	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fjerkræ, halvret	0,4 - 0,5 hver	190 - 210	35 - 50	1 eller 2
Kylling, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 eller 2
And	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 eller 2
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 eller 2
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 eller 2
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 eller 2

Fisk (dampet)

Madvare	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 eller 2

9.8 Optøning

Madvare	Mængde (g)	Optønings-tid (min.)	Efteroptøning (min.)	Bemærkning
Kylling	1000	100 - 140	20 - 30	Læg en underkop med bunden opad i en spisetallerken; læg kyllingen på den. Vendes, når halvdelen af tiden er gået.
Kød	1000	100 - 140	20 - 30	Vendes, når halvdelen af tiden er gået.
Kød	500	90 - 120	20 - 30	Vendes, når halvdelen af tiden er gået.
Ørred	150	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	300	30 - 40	10 - 20	-
Smør	250	30 - 40	10 - 15	-
Fløde	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Fløden kan godt piskes, selv om der er enkelte frosne klumper i den.
Kage	1400	60	60	-

9.9 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.

Grøntsager

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Bønner	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Suppeurter	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Svampe	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Krydderurter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Frugt

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Blommer	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abrikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Æble, i skiver	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pærer	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.10 Tabel for termometer

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Kalvesteg	75 - 80
Kalveskank	85 - 90
Roastbeef, rød	45 - 50
Roastbeef, rosa	60 - 65
Roastbeef, gennemstegt	70 - 75
Flæskebov	80 - 82
Flæskeskank	75 - 80
Lammekød	70 - 75
Kylling	98
Hare	70 - 75
Bækørred/havrude	65 - 70
Tun/laks	65 - 70

10. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Bemærkninger om rengøring

- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Metalflader rengøres med et specifikt rengøringsmiddel.
- Rengør altid apparatet indvendigt efter brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand. Risikoen er højere for bradepanden.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensningmiddel.
- Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Hvis der anvendes non-stick-tilbehør: Brug ikke skræppe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.

10.2 Tilbehør 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.

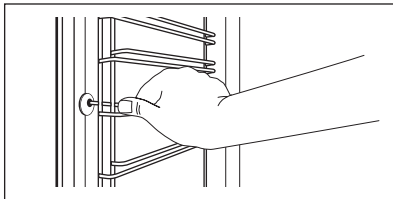
10.3 Rengør lågepakningen

- Se jævnligt lågepakningen efter. Lågepakningen sidder rundt om ovnrummets ramme. Brug ikke apparatet, hvis lågepakningen er beskadiget. Kontakt et autoriseret servicecenter.
- Se de generelle oplysninger om rengøring for at rengøre lågepakningen.

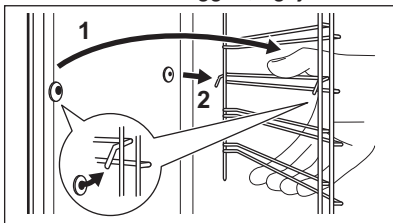
10.4 Udtagning af ovnribber

For at rengøre ovnen fjernes ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.

10.5 Ovnens loft



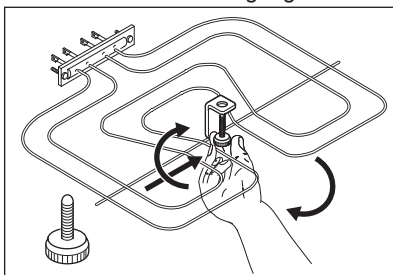
ADVARSEL!

Sluk for apparatet, inden du fjerner varmeelementet. Kontroller, at apparatet er kølet af. Der er risiko for forbrænding.

Tag ovnribberne ud.

Du kan fjerne varmelegemet, så det er nemmere at rengøre ovnens loft.

1. Fjern skruen, der holder varmeelementet fast. Brug en skruetrækker første gang.



2. Træk forsigtigt varmeelementet ned.

3. Tør ovnens loft af med en blød klud opvredet i varmt vand og rengøringsmiddel, og lad det tørre.

Monér varmelegemet i den omvendte rækkefølge.

Monter ovnribberne.



ADVARSEL!

Sørg for, at varmelementet er korrekt monteret, og at det ikke falder ned.

10.6 Rengøring af ovnlåge

Ovnlågen har tre ovnglas. Du kan fjerne ovnlågen og de indvendige ovnglas for at rengøre dem.



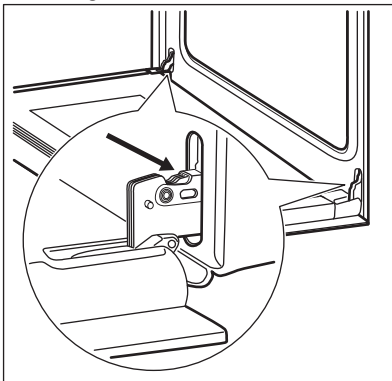
Ovnlågen kan smække i, hvis du prøver at fjerne ovnglassene, mens ovnlågen sidder på.



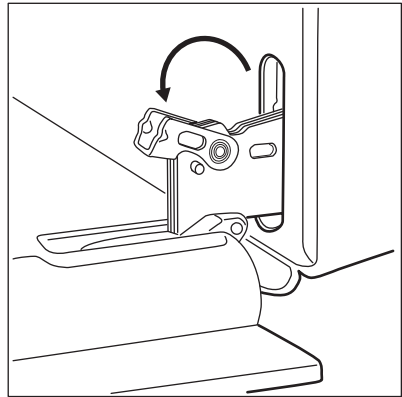
FORSIGTIG!

Brug ikke apparatet uden ovnglasset.

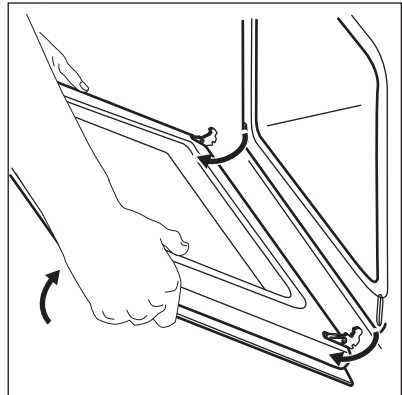
1. Åbn lågen helt, og hold på de to hængsler.



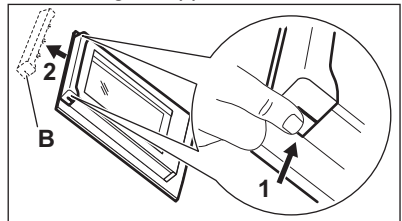
2. Løft armene på de to hængsler, og vip dem op.



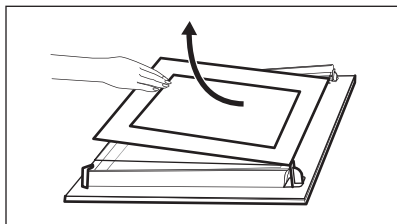
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Træk den så fremad, og tag den ud af lejerne.



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.



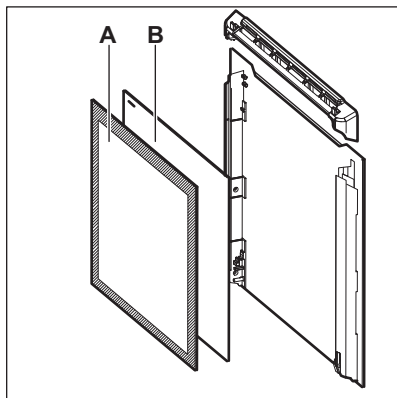
6. Træk i lågelisten, og tag den ud.
7. Hold ovnglassene i kanterne foroven, og træk dem forsigtigt ud en ad gangen. Start fra det øverste ovnglas. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.



8. Rengør glasset med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt.

Når rengøringen er udført, skal glasset og ovnlågen monteres. Udfør ovennævnte trin i modsat rækkefølge.

Sørg for at sætte ovnglassene (A og B) på plads i den rigtige rækkefølge. Det første ovnglas (A) har en dekoreret ramme. Grafikken skal vende mod lågens indvendige zone. Kontrollér efter isætningen, at overfladen af ovnglassets ramme (A) ikke er ru, når du rører ved den.



11. FEJLFINDING



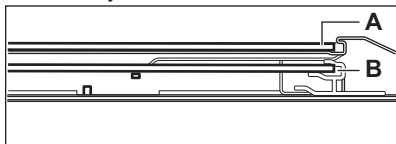
ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Hvis noget går galt...

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen bliver ikke varm.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.

Sørg for at sætte det midterste ovnglas korrekt i lejerne.



10.7 Udskiftning af pæren

Læg en klud i bunden af apparatets rum. Det forhindrer, at glasset og rummet beskadiges.



ADVARSEL!

Fare for dødsfald ved elektrisk stød! Afbryd sikringen, inden du udskifter pæren.

Pæren og glasset kan blive varmt.



FORSIGTIG!

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

1. Sluk for apparatet.
2. Tag sikringerne ud på el-tavlen, eller sluk på gruppeafbryderen.

Den bageste pære

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

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Ovnen bliver ikke varm.	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse.	Nulstil uret.
Displayet viser F11.	Termometerets stik er ikke sat korrekt ind i bøsningen.	Sæt termometerets stik så langt ind som muligt i bøsningen.

11.2 Serviceoplysninger

Hvis du ikke selv kan løse problemet: Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter.

De nødvendige oplysninger til servicecentret er angivet på typeskiltet.

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

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

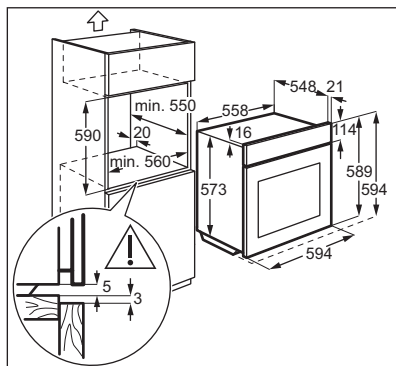
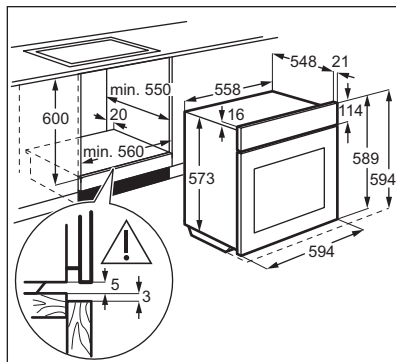
12. INSTALLATION



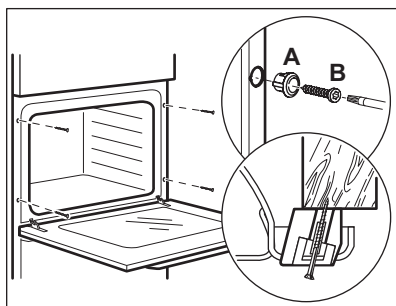
ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Indbygning



12.2 Fastgørelse af apparatet til skab



12.3 Tilslutning, el

- i** Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlerne Om sikkerhed ikke følges.

Dette apparat er forsynet med et stik og en netledning.

12.4 Kabel

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning:

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).

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktkort og information i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Electrolux	
Identifikation af model	EKB200W EKB200X EOB200W EOB200X	
Energieffektivitetsindeks	100.0	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.85 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	72 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	EKB200W	33.3 kg
	EKB200X	33.4 kg
	EOB200W	31.8 kg
	EOB200X	31.7 kg

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

13.2 Spar på energien



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

Generelle råd

Sørg for, at ovnlågen er lukket korrekt, når apparatet er tændt, og hold den lukket så meget som muligt under tilberedningen.

Brug metalfade til at øge energibesparelsen.

Stil om muligt maden i ovnen uden at forvarme den.

Når madlavningen tager over 30 minutter, skal ovntemperaturen reduceres mest muligt 3 - 10 minutter, før tilberedningstiden er gået, afhængigt af madlavningens varighed. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.


Tilberedning med blæser


Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Holde mad varm

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

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.

INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	28
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	29
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	31
4. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	32
5. DAGLIG BRUK.....	32
6. KLOKKEFUNKSJONER.....	34
7. BRUKE TILBEHØRET.....	34
8. TILLEGGSFUNKSJONER.....	36
9. RÅD OG TIPS.....	36
10. STELL OG RENGJØRING.....	45
11. FEILSØKING.....	48
12. MONTERING.....	49
13. ENERGIEFFEKTIV.....	50

VI TENKER PÅ DEG

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

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettstedet vårt for å:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrer produktet ditt for å få bedre service:
www.registerelectrolux.com




Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
www.electrolux.com/shop


KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

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

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skaper som følge av feilaktig installasjon eller bruk. Ta alltid vare på instruksjonene på et tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør du aktivere denne.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.
- Barn i alderen 3 år og under må til enhver tid holdes vekk fra produktet når det er i bruk.

1.2 Generelt om sikkerhet

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene. Barn yngre enn 8 år må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Bruk alltid grillvotter når du tar ut eller putter inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.

- Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre dørglasset i stekeovnen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Om stikkkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller likt kvalifiserte personer for å unngå elektriske farer.
- For å fjerner hyllestøttene, må du først trekk fronten på hyllestøtten og baksiden på hyllestøtten vekk fra sideveggene. Bruk omvendt rekkefølge for å montere hyllestøttene.
- Bruk bare kjernetemperatur-sensoren som anbefales for dette produktet.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Pass på at produktet er montert under og ved siden av stabile konstruksjoner.
- Sidene på produktet må være på høyde med apparater eller enheter av samme høyde.

2.2 Elektrisk tilkoping



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at det er samsvar mellom den elektriske informasjonen på typeskiltet og strømforsyningen i huset. Hvis det ikke er det, må du kontakte en elektriker.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk doble stikkontakter eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke blir påført skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Ikke la nettkablene berøre eller komme nær produkt døren, spesielt når døren er varm.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte

- som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs, ikke koble til strømpluggen.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk egnede isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutuppen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Dette produktet er i overensstemmelse med EØS-direktivene.

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Dette produktet er kun for husholdningsbruk.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når produktet er i bruk. Varm damp kan strømme ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser som inneholder alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.

- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

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

2.4 Stell og rengjøring



ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Fare for at dør glassene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet.

Kontakt det autoriserte service-senteret.

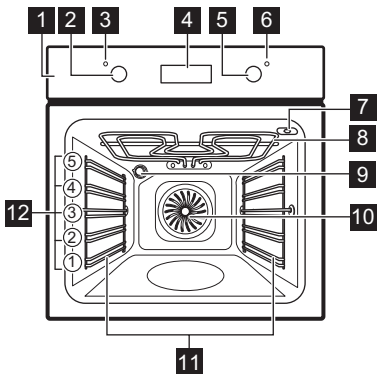
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

2.5 Innvendig belysning

- Typen lyspære eller halogenlampe som brukes i dette produktet er kun for husholdningsprodukter. Skal ikke brukes til vanlig belysning.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

- Koble strømmen fra produktet før du skifter lyspære.
- Bruk bare lyspærer med tilsvarende spesifikasjon.

2.6 Avfallsbehandling



ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

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

2.7 Service

- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter til ovnsfunksjonene
- 3 Strømindikator/symbol
- 4 Elektronisk programmering
- 5 Termostatbryter
- 6 Temperaturindikator/symbol
- 7 Kontakt til steketermometer
- 8 Varmeelement
- 9 Ovnslampe
- 10 Vifte
- 11 Uttakbare brettstiger
- 12 Brett plasseringer

3.2 Tilbehør

- **Rist**
Til kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
Til kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**

Til baking og steking eller som panne for å samle opp fett.

- **Steketermometer**
For å måle hvor langt maten har kommet i stekeprosessen.

4. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



Se «Klokkefunksjoner» for å stille inn nytt klokkeslett.

4.1 Første gangs rengjøring

Fjern alt tilbehør og alle uttakbare brettstiger fra produktet.






Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".

Rengjør produktet og alt tilbehør før første gangs bruk.

Sett tilbehøret og den avtagbare hyllestøtten tilbake i den opprinnelige posisjonen.

4.2 Forvarming

Forvarm det tomme produktet for å brenne av gjenværende fett.

1. Velg ovnsfunksjon  og maksimal temperatur.
2. La produktet være i bruk i 1 time.
3. Velg ovnsfunksjonen  og angi maksimal temperatur.
4. La produktet være i bruk i 15 minutter.
5. Velg ovnsfunksjonen  og angi maksimal temperatur.
6. La produktet være i bruk i 15 minutter.

Tilbehør kan bli varmere enn vanlig. Produktet kan avgi lukt og røyk. Dette er normalt. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

5. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Skjult lås

For å bruke produktet, trykker du på betjeningsbryteren. Betjeningsbryteren kommer ut.

5.2 Slå produktet på og av












Det avhenger av modellen om produktet har brytersymboler, eller indikatorer eller lys:

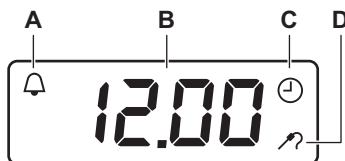
- Lampen lyser når produktet er i bruk.
- Symbolet viser om programvelgeren kontrollerer ovnsfunksjoner eller temperaturen.
- Indikatoren lyser når ovnen varmes opp.

1. Drei ovnsfunksjonsbryteren for å velge en stekeovnsfunksjon.
2. Drei termostatbryteren for å velge en temperaturinnstilling.
3. For å slå av produktet, drei funksjonsbryteren og termostatbryteren til Av-posisjonen ("Off").

5.3 Ovnsfunksjoner

Ovnsfunksjon	Bruksområde
0 Av-posisjon	Produktet er av.
 Ovnslys	For å aktivere ovnslampen uten å stille inn på steking.
 Over-/undervarme	For å bake og steke på én brettplassing.
 Overvarme	For å brune brød, kaker og butterdeig. For ettersteking av ferdigretter.
 Undervarme	For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere.
 Min. Grill	For å grille flate matvarer og riste brød.
 Max. Grill	For å grille større mengder flate matvarer og for å riste brød.
 Gratinering Med Vifte	For å steke store steker eller fjærfe på én brettplassing. Også for å gratinere og brune.
 Ekte varmluft / Tine	For å bake på opptil tre brettplassingene samtidig og for å tørke mat. Still ovns temperaturen på 20 – 40 °C lavere enn for Over-/Undervarme. Denne funksjonen kan brukes for å tine frossen mat, slik som grønnsaker og frukt. Tiden det tar å tine avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.
 Pizzafunksjon	For å steke på én brettplassing, slik at du oppnår en mer intens brun og sprø bunn. Still ovns temperaturen på 20 – 40 °C lavere enn for Over-/Undervarme.

5.4 Visning





- A. Funksjonsindikator
- B. Klokkevisning
- C. Funksjonsindikator
- D. Indikator for steketermometer

5.5 Knapper


Knapp	Funksjon	Beskrivelse
—	MINUS	For å stille inn tiden.
+	PLUSS	For å stille inn tiden.

6. KLOKKEFUNKSJONER

6.1 Tabell over klokkefunksjoner


Klokkefunksjon	Bruksområde
 KLOKKESELETT	For å vise eller endre klokkeslett. Du kan bare endre klokkeslettet når produktet er avslått.
 VARSELUR	Brukes for innstilling av varseluret. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet. Du kan stille inn VARSELURET når som helst, selv hvis produktet er slått av.

6.2 Stille inn eller endre klokken

 blinker når du kobler produktet til en strømkilde eller etter et strømbrudd.

- Trykk på **+** eller **—** for å stille inn riktig tid.

Etter omtrent 5 sekunder slutter blinkingen og displayet viser klokkeslettet du stilte inn.

- For å endre klokkeslett, trykk på **+** og **—** samtidig til  begynner å blinke.



Når timer-funksjonen er aktivert, kan du ikke forandre gjeldende klokkeslett.

6.3 Stille inn Varseluret

Trykk på **+** eller **—** flere ganger etter hverandre for å stille inn ønsket tid. Varseluret starter automatisk etter 5 sekunder.

Når tiden har gått, høres et lydssignal. Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.

For å avbryte Varselur-funksjonen, trykk på **+** eller **—** og trykk og hold inne **—** til klokkefunksjon forsvinner og et lydssignal høres.

7. BRUKE TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Bruke steketermometeret

Steketermometeret måler kjernetemperaturen i kjøttet.

To temperaturer må stilles inn:


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



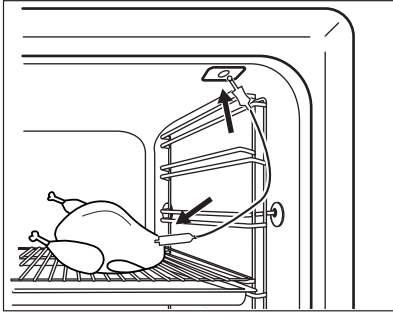
FORSIKTIG!

Bruk bare steketermometeret som følger med produktet eller originale reservedeler.

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

Indikatoren for steketermometeret  blinker.

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



3. Trykk på knappen \oplus eller \ominus for å angi kjernetemperatur. Du kan stille inn temperaturen fra 30 °C til 99 °C.
4. Velg ovnsfunksjon og ovnstemperatur.

Når kjøttet når den angitte kjernetemperaturen, høres et lydsignal i to minutter. Trykk en knapp for å slå av lydsignalet.

5. Slå av produktet.
6. Ta steketermometeret ut av kontakten. Ta kjøttet ut av produktet.

Hvis kjøttet ikke er stekt etter ønske, stiller du inn en høyere kjernetemperatur og utfører ovennevnte punkter igjen.



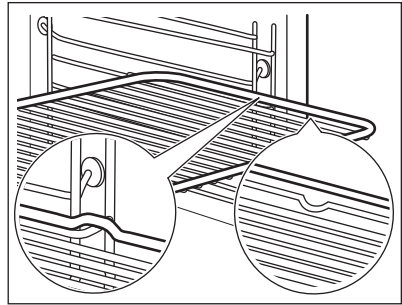
ADVARSEL!

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

7.2 Sette på plass tilbehøret

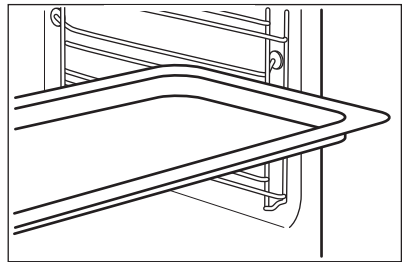
Rist:

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



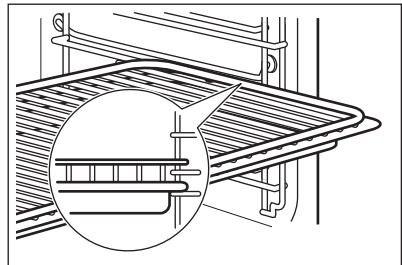
Grill – /stekepanne:

Skyv grill – /stekepannen inn i sporene på brettstigen.



Rist og grill-/stekepanne sammen:

Skyv grill – /stekepannen inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over og sørg for at føttene peker nedover.



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

8. TILLEGGSFUNKSJONER

8.1 Kjølevifte

Mens produktet er i drift, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Når du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet er kjølt ned.

8.2 Sikkerhetstermostat

Feil bruk av produktet eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig

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

9. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



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

komponenter med aluminiumsfolie under tilberedningen. Det kan endre stekeresultatene og skade emaljebelegget.

9.1 Generell informasjon

- Produktet har fem brett plasseringer. Tell hylleposisjonene fra bunnen av produktet.
- Produktet har et spesielt system som gjør at luften sirkulerer og hele tiden resirkulerer dampen. Dette systemet gjør det mulig å tilberede maten med damp, slik at den blir myk inni og sprø utenpå. Tilberedningstiden og strømforbruket reduseres til et minimum.
- Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene på døren. Dette er normalt. Hold alltid litt avstand fra produktet når du åpner produktets dør under tilberedning. For å redusere kondensen, kan du la produktet stå på i 10 minutter før du setter inn maten.
- Tørk vekk eventuell fuktighet etter hvert bruk av produktet.
- Ikke sett gjenstander rett på bunnen av produktet og ikke dekk til

9.2 Bake kaker

- Ikke åpne ovnsdøren før 3/4 av steketiden er gått.
- Hvis du bruker to stekebrett samtidig, må du la et nivå skille dem.

9.3 Tilberedning av fisk og kjøtt

- Bruk en grill - /stekepanne som er beregnet på svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.
- La kjøttet hvile i ca. 15 minutter før du skjærer, slik at kraften ikke siver ut.
- For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsetter du litt vann i grill - /stekepannen. For å unngå røykkondens, tilsett vann hver gang vannet tørker opp.

9.4 Steketider

Steketider er avhengig av typen mat, konsistens og mengde.

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

9.5 Steke- og grilltabell

Kaker

Matvarer	Overvarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Oppskrifter med sammenvispede ingredienser	170	2	160	3 (2 og 4)	45 – 60	I en kakeform
Mørdeig	170	2	160	3 (2 og 4)	20 – 30	I en kakeform
Buttermilk-ostekake	170	1	165	2	60 – 80	I en kakeform på 26 cm
Elepai (elepai) ¹⁾	170	2	160	2 (venstre og høyre)	80 – 100	I to kakeformer på 20 cm på en rist
Strudel	175	3	150	2	60 – 80	På et stekebrett
Syltetøyterte	170	2	165	2 (venstre og høyre)	30 – 40	I en kakeform på 26 cm
Formkake	170	2	160	2	50 – 60	I en kakeform på 26 cm
Julekake / fruktkake ¹⁾	160	2	150	2	90 – 120	I en kakeform på 20 cm
Plomme-kake ¹⁾	175	1	160	2	50 – 60	I en brødforn
Småkaker – ett nivå	170	3	140 – 150	3	20 – 30	På et stekebrett
Småkaker – to nivåer	–	–	140 – 150	2 og 4	25 – 35	På et stekebrett
Småkaker – tre nivåer	–	–	140 – 150	1, 3 og 5	30 – 45	På et stekebrett

Matvarer	Overvarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Kjeks/ gjærbakst – ett nivå	140	3	140 – 150	3	30 – 35	På et stekebrett
Kjeks/ gjærbakst – to nivåer	–	–	140 – 150	2 og 4	35 – 40	På et stekebrett
Kjeks/ gjærbakst – tre nivåer	–	–	140 – 150	1, 3 og 5	35 – 45	På et stekebrett
Marengs – ett nivå	120	3	120	3	80 – 100	På et stekebrett
Marengs- to nivåer ¹⁾	–	–	120	2 og 4	80 – 100	På et stekebrett
Boller ¹⁾	190	3	190	3	12 – 20	På et stekebrett
Eclairs – ett nivå	190	3	170	3	25 – 35	På et stekebrett
Eclairs- to nivåer	–	–	170	2 og 4	35 – 45	På et stekebrett
Terter	180	2	170	2	45 – 70	I en kakeform på 20 cm
Fruktkake	160	1	150	2	110 – 120	I en kakeform på 24 cm
Victoria- sandwich	170	1	160	2 (venstre og høyre)	50 – 60	I en kakeform på 20 cm

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

Brød og pizza

Matvarer	Overvarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Forbrød ¹⁾	190	1	190	1	60 – 70	1 – 2 stykker á 500 gr. per stk.
Rugbrød	190	1	180	1	30 – 45	I en brødforn
Rundstykker ¹⁾	190	2	180	2 (2 og 4)	25 – 40	6 – 8 rundstykker på et stekebrett
Pizza ¹⁾	230 – 250	1	230 – 250	1	10 – 20	I et stekebrett eller en grill – / stekepanne
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 – 20	På et stekebrett

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

Gratenger

Matvarer	Overvarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Makarongrateng	200	2	180	2	40 – 50	I en form
Grønnsakspudding	200	2	175	2	45 – 60	I en form
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 – 60	I en form
Lasagne ¹⁾	180 – 190	2	180 – 190	2	25 – 40	I en form
Cannelloni ¹⁾	180 – 190	2	180 – 190	2	25 – 40	I en form

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

Kjøtt

Matvarer	Overvarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Storfekjøtt	200	2	190	2	50 – 70	På en rist
Svinekjøtt	180	2	180	2	90 – 120	På en rist
Kalvekjøtt	190	2	175	2	90 – 120	På en rist
Engelsk roastbiff, lett stekt – rød	210	2	200	2	50 – 60	På en rist
Engelsk roastbiff, medium – rosa	210	2	200	2	60 – 70	På en rist
Engelsk roastbiff, godt stekt – grå	210	2	200	2	70 – 75	På en rist
Svinebøg	180	2	170	2	120 – 150	Med skorpe
Svine-skank	180	2	160	2	100 – 120	2 stk
Lamme-kjøtt	190	2	175	2	110 – 130	Lår
Kylling	220	2	200	2	70 – 85	Hel
Kalkun	180	2	160	2	210 – 240	Hel
And	175	2	220	2	120 – 150	Hel
Gås	175	2	160	1	150 – 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 – 80	Skåret i skiver
Vill kanin	190	2	175	2	150 – 200	Skåret i skiver
Fasan	190	2	175	2	90 – 120	Hel

Fisk

Matvarer	Overvarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Ørret/ brasme	190	2	175	2	40 – 55	3 – 4 fisk
Tunfisk/ laks	190	2	175	2	35 – 60	4 – 6 fileter

9.6 Grilling



Forvarm den tomme ovnen i 3 minutter før steking.

Matvarer	Antall		Temperatur (°C)	Tid (min)		Skuffplassering
	Stykker	(g)		1. side	2. side	
Fileter	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Biffer	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Pølser	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Svinekoteletter	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Kylling (delt i to)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Spyd	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Kyllingbryst	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Fiskefilet	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Grillsmørbrød	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Ristet brød	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Gratinering med vifte

Storfekjøtt

Matvarer	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Roastbiff eller filetstek, lett stekt ¹⁾	per cm tykkelse	190 – 200	5 – 6	1 eller 2
Roastbiff eller filetstek, medium ¹⁾	per cm tykkelse	180 – 190	6 – 8	1 eller 2
Roastbiff eller filet, godt stekt ¹⁾	per cm tykkelse	170 – 180	8 – 10	1 eller 2

1) Forvarm ovnen.

Svinekjøtt

Matvarer	Mengde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Skulder, nakke, skinkeknoke	1 – 1,5	160 – 180	90 – 120	1 eller 2
Kotelett, ribbe	1 – 1,5	170 – 180	60 – 90	1 eller 2
Kjøttpudding	0,75 – 1	160 – 170	50 – 60	1 eller 2
Svineknoke (kokt på forhånd)	0,75 – 1	150 – 170	90 – 120	1 eller 2

Kalvekjøtt

Matvarer	Mengde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kalvestek	1	160 – 180	90 – 120	1 eller 2
Kalveskanker	1,5 – 2	160 – 180	120 – 150	1 eller 2

Lammekjøtt

Matvarer	Mengde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Lammestek med ben, lammestek	1 – 1,5	150 – 170	100 – 120	1 eller 2
Lammesadel	1 – 1,5	160 – 180	40 – 60	1 eller 2

Fjærfe

Matvarer	Mengde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Stykker av fjærre	0,2 – 0,25 hver	200 – 220	30 – 50	1 eller 2

Matvarer	Mengde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kylling, delt i to	0,4 – 0,5 hver	190 – 210	35 – 50	1 eller 2
Kylling, høns	1 – 1,5	190 – 210	50 – 70	1 eller 2
And	1,5 – 2	180 – 200	80 – 100	1 eller 2
Gås	3,5 – 5	160 – 180	120 – 180	1 eller 2
Kalkun	2,5 – 3,5	160 – 180	120 – 150	1 eller 2
Kalkun	4 – 6	140 – 160	150 – 240	1 eller 2

Fisk (dampet)

Matvarer	Mengde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Hel fisk	1 – 1,5	210 – 220	40 – 60	1 eller 2

9.8 Tine

Matvarer	Mengde (g)	Opptinings- tid (min)	Ettertiningstid (min)	Kommentarer
Kylling	1000	100 - 140	20 - 30	Legg kyllingen på et omvendt tefat på en stor tallerken. Snu etter halve steketiden.
Kjøtt	1000	100 - 140	20 - 30	Snu etter halve steketiden.
Kjøtt	500	90 - 120	20 - 30	Snu etter halve steketiden.
Ørret	150	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	300	30 - 40	10 - 20	-
Smør	250	30 - 40	10 - 15	-
Fløte	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Kremfløten kan piskes når den fremdeles er en tanke frossen.
Bløtkake	1400	60	60	-

9.9 Tørking – Ekte varmluft

- Bruk brett som er belagt med matpapir eller stekepapir.
- For et bedre resultat, stopp ovnen halvveis i tørketiden, åpne døren og la

den kjøle seg ned en natt for å fullføre tørkingen.

Grønnsaker

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Bønner	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Suppegrønnsaker	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Sjampinjonger	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Urter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Frukt

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Plommer	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Epleskiver	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pærer	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.10 Tabell for steketermometer

Matvarer	Kjernetemperatur for maten (°C)
Kalvestek	75 - 80
Kalveknoker	85 - 90
Engelsk roastbiff, Lett stekt – Rød	45 - 50
Engelsk roastbiff, Medium – Rosa	60 - 65
Engelsk roastbiff, godt stekt – grå	70 - 75
Svinebøg	80 - 82
Svineskank	75 - 80
Lammekjøtt	70 - 75
Kylling	98
Hare	70 - 75
Ørret/brasme	65 - 70
Tunfisk/laks	65 - 70

10. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

10.1 Merknader om rengjøring

- Rengjør produktets forside med en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- For å rengjøre metalloverflater, bruk et dedikert vaskemiddel.
- Rengjør produktet innvendig etter hvert bruk. Fettopsamling eller andre matrester kan føre til brann. Risikoen er høyere for grillpannen.
- Rengjør hardnakkert smuss med ovnsrens.
- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- Hvis du har tilbehør med slippbelegg, må du ikke rengjøre det med slpende vaskemidler, skarpe redskaper eller i oppvaskmaskin. Det kan forårsake skade på slippbelegget.

10.2 Produkter i rustfritt stål eller aluminium



Rengjør ovnsdøren kun med en våt klut eller svamp. Tørk den en myk klut. Du må aldri bruke stålull, syre eller skurende produkter, da de kan skade overflaten. Rengjør ovnsens betjeningspanel på samme måte.

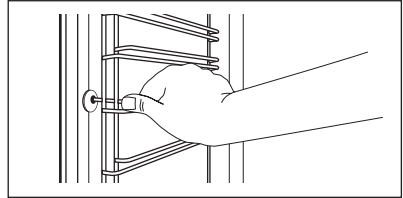
10.3 Rengjøre dørpakningen

- Kontroller dørpakningen med jevne mellomrom. Dørpakningen sitter rundt rammen til ovnsrommet. Ikke bruk produktet hvis dørpakningen er skadet. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Du finner opplysninger om rengjøring av dørpakningen under det generelle avsnittet om rengjøring.

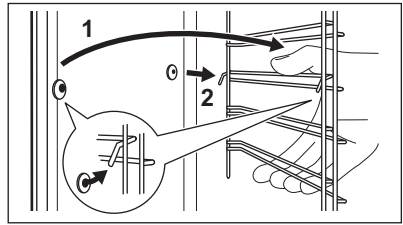
10.4 Fjerne brettstigene

For å rengjøre ovnen fjerner du brettstigene.

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



2. Trekk den bakre delen av brettstigen ut fra vegg og ta den ut.



Bruk omvendt rekkefølge for å montere brettstigene.

10.5 Ovnstaket



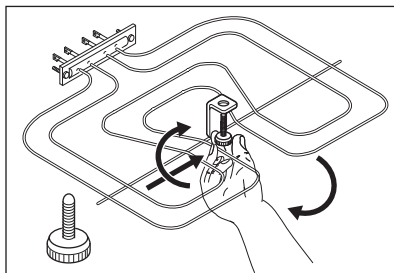
ADVARSEL!

Slå av produktet før du fjerner varmeelementet. Kontroller at produktet er kaldt. Fare for brannskader.

Fjern brettstigene.

Du kan fjerne varmeelementet slik at det blir enklere å rengjøre ovnstaket.

1. Fjern skruen som holder varmeelementet på plass. Bruk en skrutrekker første gang.



2. Trekk varmeelementet forsiktig ned.
3. Rengjør ovnstaket med en myk klut og varmt såpevann, og la det tørke.

Bruk omvendt rekkefølge for å montere varmeelementet.

Monter brettstigene.



ADVARSEL!

Kontroller at varmeelementet er riktig montert og at det ikke faller ned.

10.6 Rengjøring av ovnsdøren

Ovnsdøren har tre glasspaneler. Du kan fjerne ovnsdøren og de indre glasspanelene for rengjøring.



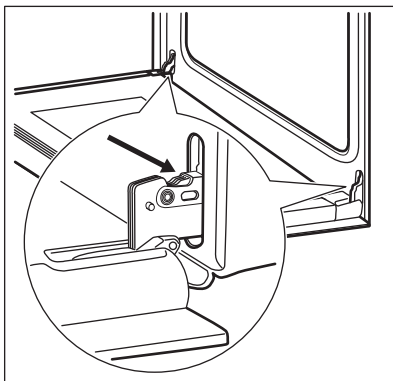
Ovnsdøren kan smelle igjen hvis du prøver å ta ut glasspanelene før du fjerner ovnsdøren.



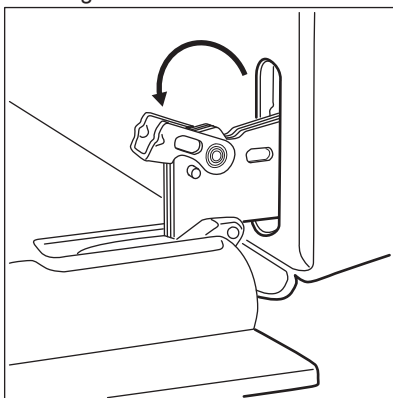
FORSIKTIG!

Ikke bruk produktet uten glasspanelene.

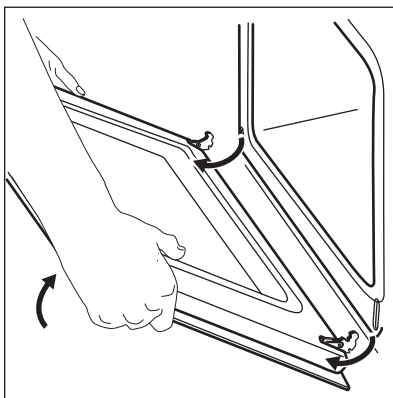
1. Åpne døren helt, og hold de to dørhengslene.



2. Løft og dreii spakene på de to hengslene.

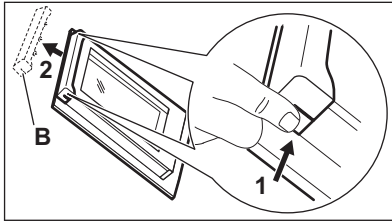


3. Lukk ovnsdøren til første åpne posisjon. Trekk så døren utover og ta den ut av holderen.

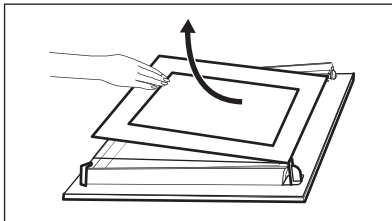


4. Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.

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



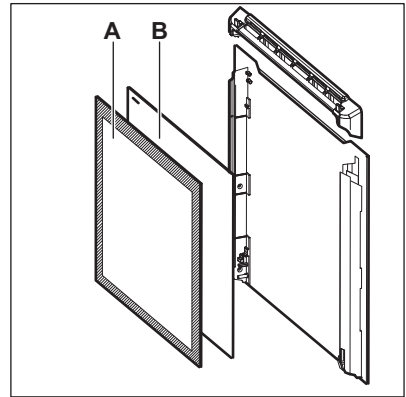
6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut én etter en. Begynn med det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.



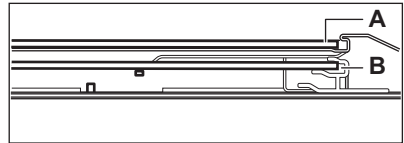
8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelet omhyggelig.

Når rengjøringen er ferdig, monterer du glasspanelene og ovnsdøren igjen. Gjenta trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge.

Sørg for at glasspanelene (A og B) settes på plass igjen i riktig rekkefølge. Det første panelet (A) har en pynteramme. Sonen med pynterammene må møte innsiden av døren på begge sider. Kontroller etter monteringen at overflaten av glasspanelrammen (A) med trykk ikke er ru når du tar på den.



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



10.7 Skifte lyspære

Legg en klut nederst innvendig i produktet. Det hindrer skade på lampedekelet og ovnsrommet.



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt! Ta ut sikringen før du skifter pæren. Ovnslampen og lampens glass kan være veldig varme.



FORSIKTIG!

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

1. Slå av produktet.
2. Ta ut sikringene i sikringsskapet eller slå av skillebryteren.

Baklampe

1. Drei glassdekelet mot urviserne for å ta det av.
2. Rengjør lampedekelet.

3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.

4. Monter glassdekselet.

11. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen blir ikke varm.	Stekeovnen er slått av.	Slå på stekeovnen.
Ovnen blir ikke varm.	Klokken er ikke stilt.	Still klokken.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke valgt.	Sørg for at innstillingene er riktige.
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Lampen virker ikke.	Pæren er defekt.	Erstatt lyspæren.
Damp og kondens legger seg på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15 – 20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
Displayet viser "12.00".	Det var strøbrudd.	Tilbakestill klokken.
Displayet viser F11.	Pluggen til steketermometeret er ikke korrekt satt inn i kontakten.	Plasser pluggen til steketermometeret så langt som mulig inn i kontakten.

11.2 Servicedata

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

Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på

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

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

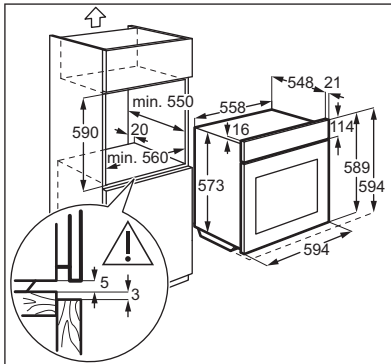
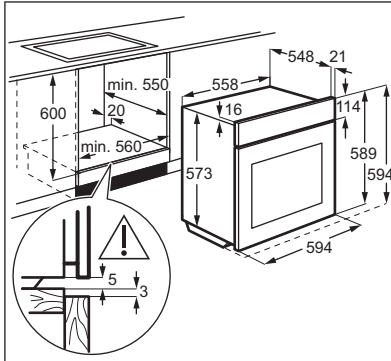
Modell (MOD.)
PNC (produktnummer)
Serienummer (S.N.)

12. MONTERING

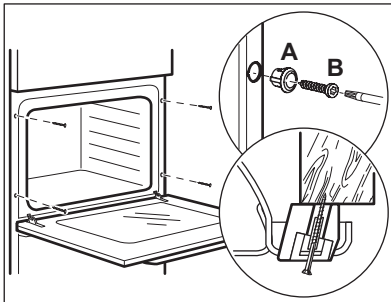


ADVARSEL!
Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

12.1 Innbygging



12.2 Feste produktet til skapet



12.3 Elektrisk installasjon



Produsenten er ikke ansvarlig om du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Produktet leveres med støpsel og strømledning.

12.4 Ledning

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskifting:

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

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

Nominell effekt (W)	Ledningsavsnittet (mm ²)
maks 1380	3 x 0.75
maks 2300	3 x 1
maks 3680	3 x 1.5

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

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktbeskrivelse og informasjon i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Electrolux	
Modellidentifikasjon	EKB200W EKB200X EOB200W EOB200X	
Energieffektivitetsindeks	100.0	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus	
Energiforbruk med standard matmengde, vifte- tvinget modus	0.85 kWh/syklus	
Antall hulrom	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	72 l	
Type ovn	Innebygd ovn	
Masse	EKB200W	33.3 kg
	EKB200X	33.4 kg
	EOB200W	31.8 kg
	EOB200X	31.7 kg

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

13.2 Energisparing



Produktet har noen funksjoner som hjelper deg å spare energi under vanlig matlaging.

Generelle tips

Sørg for at ovnsdøren er skikkelig lukket når produktet er i gang og hold den lukket så mye som mulig under tilberedningen.

Bruk metalltallerkener for å forbedre energisparing.

Sett om mulig maten i ovnen uten forvarming.

Sett ned ovnstemperaturen når steketiden er lengre enn 30 minutter, 3-10 minutter før slutten av steketiden, avhengig av hvor lang den er. Restvarmen i ovnen vil fortsette å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre tallerkener.


Matlaging med vifte


Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare energi.

Hold maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

14. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

www.electrolux.com/shop



867339533-A-392016

