

CKB100W  
CKB100X  
COB100W  
COB100X



---

DA Ovn  
NO Ovn

---

Brugsanvisning 2  
Bruksanvisning 27

## Get the most out of your appliance



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

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	9
6. DAGLIG BRUG.....	9
7. BRUG AF TILBEHØRET.....	10
8. EKSTRAFUNKTIONER.....	11
9. RÅD OG TIPS.....	11
10. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	21
11. FEJLFINDING.....	24
12. 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrere dit produkt for bedre service:

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



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:

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


## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter 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 ovnhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Kobl enheden fra strømforsyningen inden rengøring og vedligeholdelse.

- **ADVARSEL:** Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Undlad at bruge en damprens til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker for at undgå elektrisk stød.
- For at fjerne ovnrubberne skal du først trække ovnrubbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Monter ovnrubberne i omvendt rækkefølge.

## 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
Monteringskruer	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.
- Elledning 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: Gruppetafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og et forbindelseskabel.

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

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

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

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

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

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter brug.

- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Belast ikke lågen, når den er åben.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.

**ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
  - Læg ikke aluminiumfolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
  - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel og forårsage efterfølgende skade på apparatet,

husenheden eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

**ADVARSEL!**

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Rengør jævnlgt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.
- Undgå at rengøre den katalytiske emalje (hvis dette er relevant) med rengøringsmidler.

## 2.5 Indvendig belysning

**ADVARSEL!**

Risiko for elektrisk stød.

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

## 2.6 Service

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

- 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 Bortskaffelse



### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

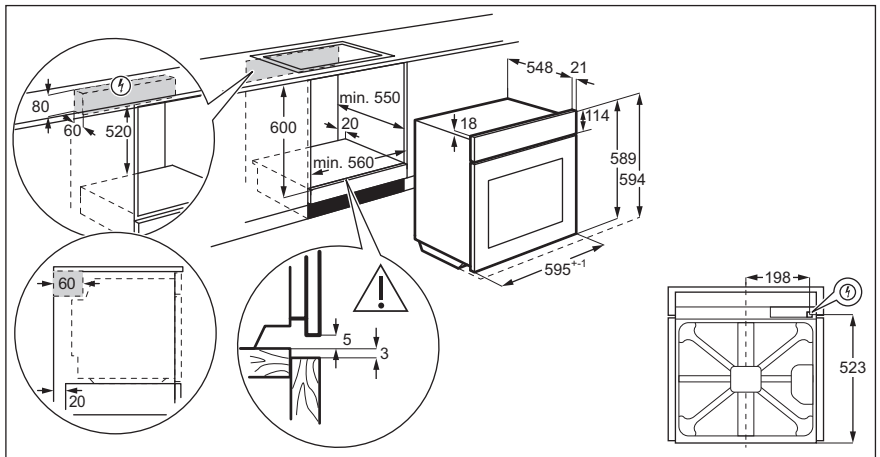
# 3. INSTALLATION

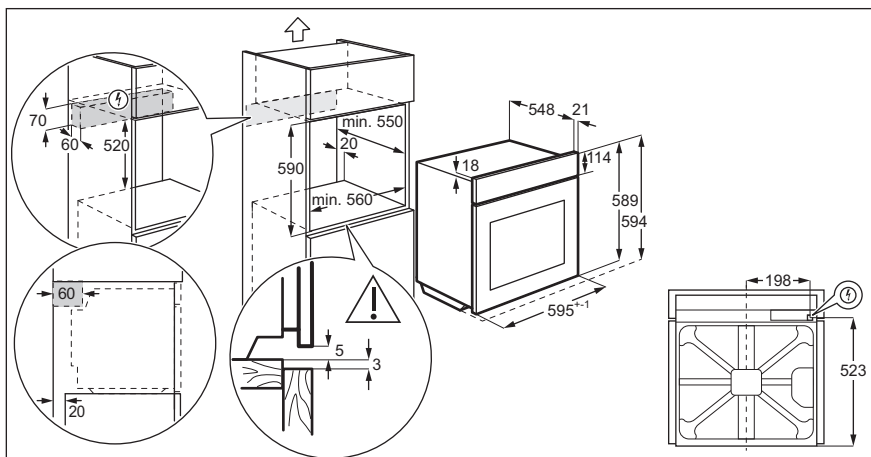


### ADVARSEL!

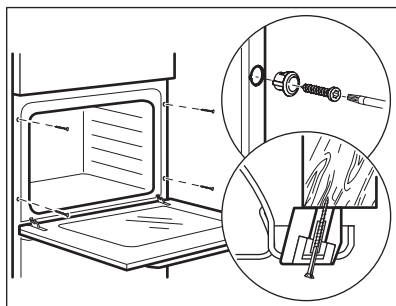
Se kapitlerne om sikkerhed.

## 3.1 Indbygning





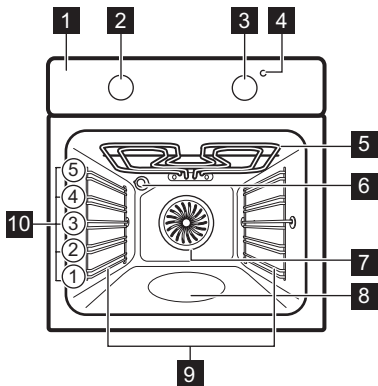
### 3.2 Fastgørelse af ovnen til skab





## 4. PRODUKTBEKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over apparatet



- 1 Kontrolpanel
- 2 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 3 Funktionsvælger (til temperaturen)
- 4 Temperaturindikator/-symbol
- 5 Varmelegeme
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Beholder til rengøring med vand
- 9 Hyldeholder, flytbar
- 10 Hyldepositioner

### 4.2 Tilbehør

- **Trådrist**  
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**

- Til kager og lagkagebunde.
- **Grill / bradepande**  
Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.

## 5. FØR FØRSTE ANVENDELSE



**ADVARSEL!**  
Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnrubber fra ovnen.




Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

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

Anbring tilbehør og udtagelige ovnrubber i deres oprindelige positioner.

### 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. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
6. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
7. Sluk for ovnen, og lad den køle ned. Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Ovnen kan udsende lugt og røg. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.







## 6. DAGLIG BRUG



**ADVARSEL!**  
Se kapitlerne om sikkerhed.

## 6.1 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
 Slukposition	Ovnen er slukket.
 Lys	Til at tænde lampen.
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Sæt temperaturen 20-40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Se kapitlet "Råd" vedrørende tilberedningsanvisninger, Fugtig varmluft. Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højeste mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. 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.

Ovnfunktion	Applikation
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Stor Grill	Til grillstegning af store mængder tynde madvarer og til toastbrød.
 Turbogrill	Til at stege store stykker kød eller fjerkræ med ben i på en hyldeposition. Til at lave gratiner og til at brune.
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund. Indstil temperaturen til 230 °C.
 Over-/undervarme / Rengøring med vand	Til at bage og stege mad på en hyldeposition. Se kapitlet "Pleje og rengøring" for yderligere information om: Rengør med vand.

## 6.2 Indstilling af en ovnfunktion

1. Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion .
2. Drej funktionsvælgeren for at vælge temperaturen.
3. Ovnen slukkes ved at sætte knappen for ovnfunktioner på slukstillingen.

Lampen tændes, når ovnen er i gang.

## 7. BRUG AF TILBEHØRET



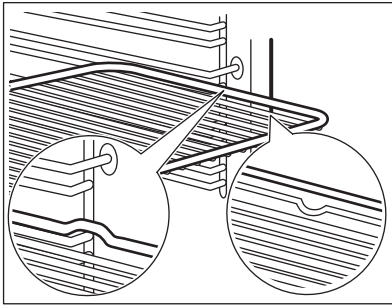
### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Isætning af tilbehøret

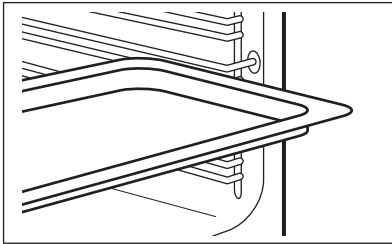
Grillrist:

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



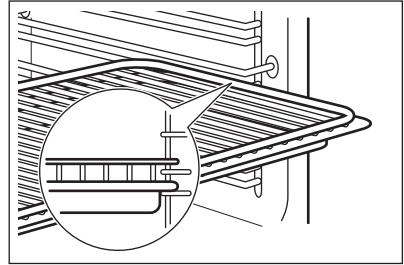
Bageplade/ Bradepande:

Skub bagepladen /bradepanden ind mellem skinnerne ud for rillen.



Grillrist og bageplade / bradepandesammen:

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



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. EKSTRAFUNKTIONER

### 8.1 Køleblæser

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

### 8.2 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig

overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

## 9. 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.

### 9.1 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 udsukering, 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.

## 9.2 Bagning og stegning

 <b>KAGER</b>						
	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pisket dej	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	Kageform
Mørdej	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	Kageform
Kvargkage m. kærnemælk	170	1	165	2	60 - 80	Kageform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bageplade
Tærte m. syltetøj	170	2	165	2	30 - 40	Kageform, Ø 26 cm
Engelsk julekage, forvarm den tomme ovn	160	2	150	2	90 - 120	Kageform, Ø 20 cm
Plumkage, forvarm den tomme ovn	175	1	160	2	50 - 60	Brødform
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Bageplade







 <b>KAGER</b>						
	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Muffins, to ribber	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	Bageplade
Muffins, tre ribber	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	Bageplade
Lagkagebunde	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Bageplade
Lagkagebunde, to ribber	-	-	140 - 150	2 og 4	35 - 40	Bageplade
Lagkagebunde, tre ribber	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	Bageplade
Marengs	120	3	120	3	80 - 100	Bageplade
Marengs, to ribber, forvarm den tomme ovn	-	-	120	2 og 4	80 - 100	Bageplade
Boller, forvarm den tomme ovn	190	3	190	3	12 - 20	Bageplade
Flødekager	190	3	170	3	25 - 35	Bageplade
Flødekager, to ribber	-	-	170	2 og 4	35 - 45	Bageplade
Frugttærter	180	2	170	2	45 - 70	Kageform, Ø 20 cm
Fyldig frugt-kage	160	1	150	2	110 - 120	Kageform, Ø 24 cm

Forvarm den tomme ovn.

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






Forvarm den tomme ovn.








Brug kageformen.

 <b>TÆRTER</b>	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-/undervar-	Varmluft	 (min.)
	me		
	 (°C)	 (°C)	
Oksekød	200	190	50 - 70
Svin	180	180	90 - 120
Kalvekød	190	175	90 - 120
Roastbeef, rød	210	200	50 - 60
Roastbeef, medium	210	200	60 - 70
Roastbeef, gennemstegt	210	200	70 - 75

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

Brug ovnens anden ristposition.






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

### 9.3 Grillstegning

Forvarm den tomme ovn.

Brug ovnens fjerde ristposition.

Grill med den maksimale temperaturindstilling.

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





### 9.4 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.











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

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

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

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

 <b>KYLLING</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Udskåret fjerkræ, 0,2 - 0,25 kg hver	200 - 220	30 - 50	
Fjerkræ, halveret, 0,4 - 0,5 kg hver	190 - 210	35 - 50	
Kylling, poulard, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
And, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Gås, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Kalkun, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Kalkun, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

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





## 9.5 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.

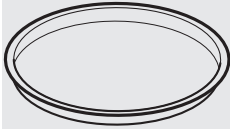
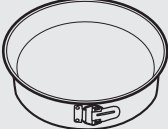

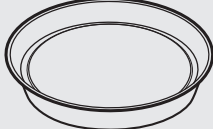
 <b>GRØNTSAGER</b>		
	 (°C)	 (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6
Suppegrøntsager	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Krydderurter	40 - 50	2 - 3

Indstil temperaturen til 60 - 70 °C.

 <b>FRUGT</b>	
	 (t)
Blommer	8 - 10
Abrikoser	8 - 10
Æble, i skiver	6 - 8
Ærter	6 - 9






## 9.6 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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






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

## 9.7 Fugtig varmluft

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








		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 12 stk.	bageplade eller bradepande	175	3	40 - 50
Småt gærbrød, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45








		 (°C)		 (min.)
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	180	2	45 - 55
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Brownie	bageplade eller bradepande	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	190	3	45 - 55
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	35 - 45
Victoriakager	bageform på rist	170	2	35 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	170	3	30 - 40
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	180	3	40 - 50
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	30 - 45
Makroner, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærte, 16 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	40 - 50
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Grøntsager fra Middelhavslan- dene, 0,7 kg	bageplade eller brade- pande	180	4	35 - 45

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

				 (°C)	 (min.)	
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Trådrist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Smørkager	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smørkager	Over-/undervarme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45	-
Toastbrød, 4 - 6 stykker	Grillstegning	Trådrist	4	maks.	2 - 3 minutter første side; 2 - 3 minutter anden side	Forvarm ovnen i 3 minutter.
Bøfburger, 6 stk, 0,6 kg	Grillstegning	Grillrist og bradepande	4	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den fjerde rille, og bradepanden på den tredje rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 3 minutter.

## 10. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 10.1 Bemærkninger om rengøring



#### Rengøringsmidler

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

Metallflader rengøres med et specifikt rengøringsmiddel.

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensningemiddel.



### 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.

## 10.2 Ovne 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 ovnen, hvis lågepakningen er beskadiget. Kontakt et autoriseret servicecenter.

Se de generelle oplysninger om rengøring for at rengøre lågepakningen.

## 10.4 Fjernelse: ovnribber

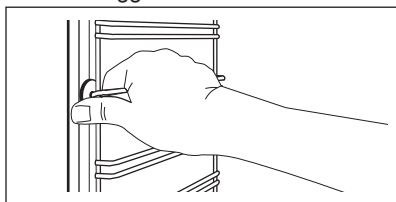
Tag ovnribberne og de.



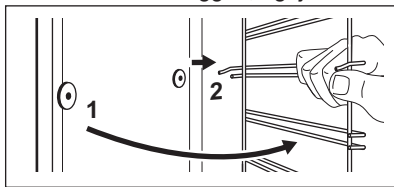
### FORSIGTIG!

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.



Monter det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

## 10.5 Rengør med vand

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

1. Hæld 300 ml vand i ovnrumsprægningen i bunden af ovnen.
2. Indstil funktionen: 
3. Indstil temperaturen til 90 °C.
4. Lad ovnen være tændt i 30 minutter.
5. Sluk ovnen.
6. Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.



### ADVARSEL!

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

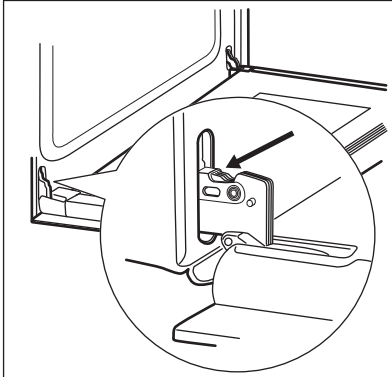
## 10.6 Aftagning og montering af låge

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

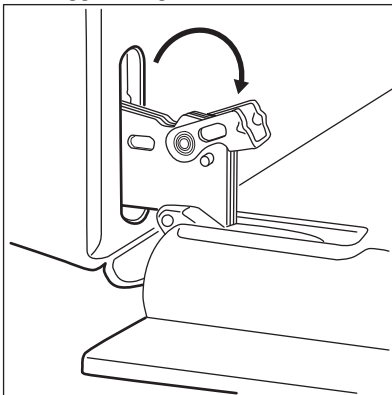
**i** Ovnlågen kan smække i, hvis du prøver at fjerne det inderste ovnglas, mens ovnlågen sidder på.

**!** **FORSIGTIG!**  
Brug ikke ovnen uden det indvendige ovnglas.

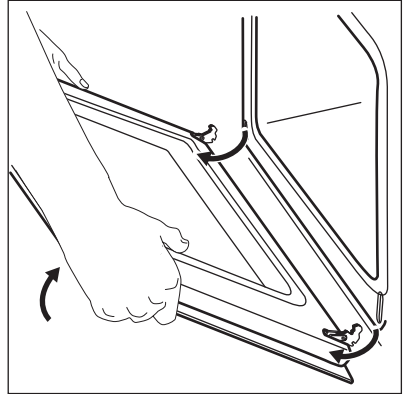
1. Åbn lågen helt og hold begge hængsler.



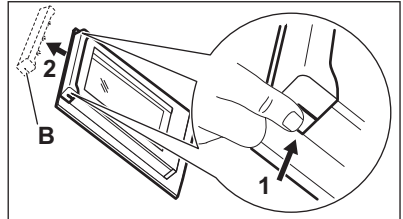
2. Løft og drej låsepallerne helt på begge hængsler.



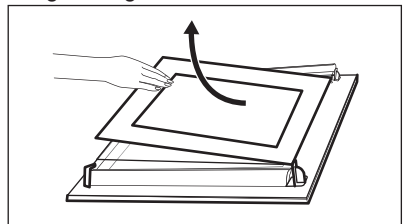
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk den så fremad, og tag den ud af lejerne.



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 ovnglasset i kanten foroven, og træk det forsigtigt ud. 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.

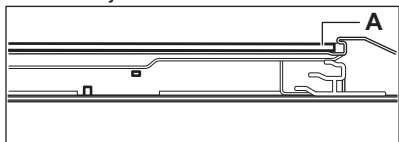
Monter ovnglasset og ovnlågen, når rengøringen er udført.

Grafikken skal vende mod lågens indvendige zone. Kontrollér efter

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

Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten.

Sørg for at sætte det inderste ovnglas korrekt i lejerne.



## 10.7 Udskiftning: Lampe



### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød  
Pæren kan være varm.

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



### FORSIGTIG!

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

## Den bageste pære

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

# 11. FEJLFINDING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 11.1 Hvis noget går galt

Problem	Mulige årsager	Løsning
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
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.

## 11.2 Serviceoplysninger

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på typeskiltet.

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



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

## 12. ENERGIEFFEKTIV

### 12.1 Produktinformation og produktinformationsark\*

Leverandørens navn	Electrolux	
Identifikation af model	CKB100W 949496290 CKB100X 949496289 COB100W 949496292 COB100X 949496291	
Energieffektivitetsindeks	95.3	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertilstand	0.81 kWh/cyklus	
Antal ovnrør	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	72 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	CKB100W	28.4 kg
	CKB100X	28.6 kg
	COB100W	28.4 kg
	COB100X	28.6 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.

## 12.2 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

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

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.


### Holde mad varm


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

### Fugtig varmluft

Funktion beregnet til at spare energi under madlavning.

## 13. 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.....	27
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	29
3. MONTERING.....	32
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	33
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	33
6. DAGLIG BRUK.....	34
7. BRUKE TILBEHØRET.....	35
8. TILLEGGSFUNKSJONER.....	36
9. HJELP OG TIPS.....	36
10. STELL OG RENGJØRING.....	46
11. FEILSØKING.....	49
12. 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrer produktet ditt for å få bedre service:

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



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:


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

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende 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 medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for

personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

## 1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette apparatet 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 apparatet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Barn mellom 3 og 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra apparatet med mindre de er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand fra apparatet hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- La ikke barn leke med apparatet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk.
- Hvis apparatet har barnesikring, skal du aktivere den.
- Rengjøring og vedlikehold av apparatet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

## 1.2 Generell sikkerhet

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter når du tar ut eller putter inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.

- **ADVARSEL:** Sørg for at apparatet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe 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 tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå elektriske fare.
- For å fjerne hyllestøttene, må du først trekk fronten på hyllestøtten og baksiden på hyllestøtten vekk fra sideveggene. Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigene.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Installasjon



#### **ADVARSEL!**

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet apparat.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med apparatet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter apparatet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotføy.
- Ikke dra eller løft apparatet etter håndtaket.
- Monter apparatet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskravene.
- Overhold minsteavstanden fra andre apparater og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at ovnsdøren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med den elektriske strømforsyningen.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	590 (600) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	594 mm
Høyden av baksiden av produktet	576 mm
Bredden av fronten av produktet	595 mm
Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	569 mm
Produktets innebygde dybde	548 mm

Dybde med døren åpen	1022 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

## 2.2 Elektrisk tilkopling



### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Apparatet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene til strømforsyningen.
- Bruk alltid et korrekt montert, jordet støpsele.
- Bruk ikke multi-plug-adaptere eller skjøteledninger.
- Påse at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekkene under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Sett ikke støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.

- Dra ikke i kabelen for å koble fra apparatet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Apparatet leveres med støpsele og strømlledning.

### Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:

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

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

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

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

## 2.3 Bruk



### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk.
- Dette apparatets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Apparatet må ikke være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av apparatet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til apparatet når apparatet er i bruk. Varm luft kan strømme ut.

- Bruk ikke apparatet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Belast ikke døren når den er åpen.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til apparatet forsiktig. Bruk av ingredienser som inneholder alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med apparatet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

**ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

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

## 2.4 Stell og rengjøring

**ADVARSEL!**

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med vaskemidler.

## 2.5 Innvendig belysning

**ADVARSEL!**

Fare for elektrisk støt.

- Typen lyspære eller halogenlampe som brukes i dette produktet er kun for husholdningsprodukter. Skal ikke brukes til vanlig belysning.
- Du må koble fra strømforsyningen til apparatet før du skifter lyspære.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Avfallsbehandling



### ADVARSEL!

Fare for skade og kvælning.

- 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.

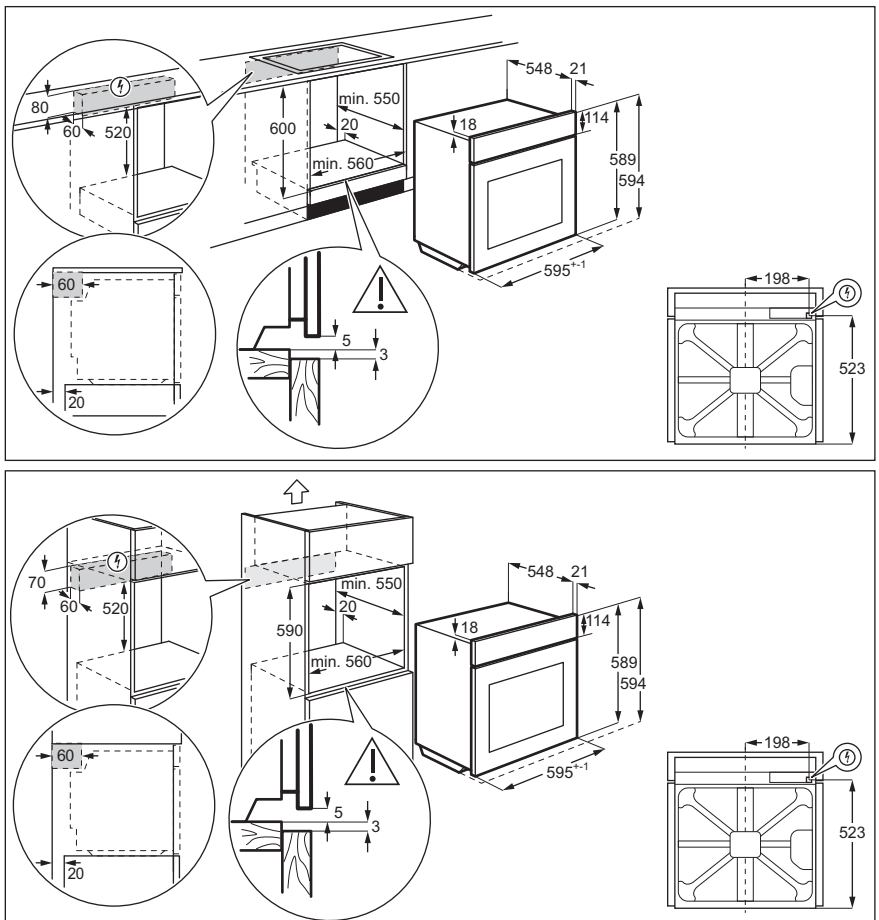
## 3. MONTERING



### ADVARSEL!

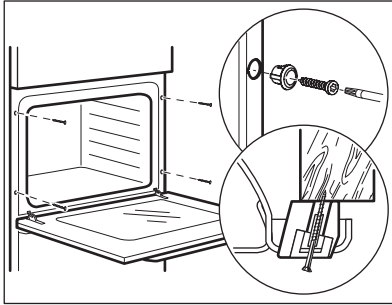
Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 3.1 Innbygging



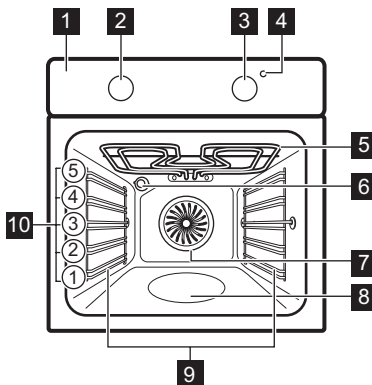


### 3.2 Slik fester du ovnen til skapet



## 4. PRODUKTBEKRIVELSE

### 4.1 Generell oversikt



- 1** Betjeningspanel
- 2** Bryter for ovnsfunksjoner
- 3** Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 4** Temperaturindikator/symbol
- 5** Varmeelement
- 6** Ovnslampe
- 7** Vifte
- 8** Beholder for rengjøring med vann
- 9** Uttakbare brettstiger
- 10** Brett plasseringer

### 4.2 Tilbehør

- **Rist**  
Til kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**

- Til kaker og kjeks.
- **Grill - /stekepanne**  
Til baking og steking eller som panne for å samle opp fett.

## 5. FØR FØRSTEGANGS BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 5.1 Første gangs rengjøring

Ta ut alt inventar og alle uttakbare brettstiger fra ovnen.


Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".



Rengjør ovnen og alt tilbehør før første gangs bruk.

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

## 5.2 Forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

1. Still inn -funksjonen. Still maksimumstemperaturen.
2. La ovnen stå på i 1 time.

3. Still inn -funksjonen. Still maksimumstemperaturen.
4. La ovnen stå på i 15 minutter.
5. Still inn -funksjonen. Still maksimumstemperaturen.
6. La ovnen stå på i 15 minutter.
7. Slå ovnen av og la den avkjøles. Tilbehør kan bli varmere enn vanlig. Ovnen kan avgi lukt og røyk. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.




## 6. DAGLIG BRUK






### ADVARSEL!


Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Varmefunksjoner

Ovnsmfunksjon	Påføring
 Av-posisjon	Ovnen er av.
 Ovnsllys	Slik slår du på lampen.
 Ekte varmluft	Slik baker du på opptil tre hyllenivåer samtidig og tørker mat. Still inn ovnstemperaturen til 20 °C – 40 °C lavere enn ved Over og Undervarme.

Ovnsmfunksjon	Påføring
 Baking med fukt	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. For matlagingsinstruksjonene, se kapitlet "Råd og tips", Baking med fukt. Stekeovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og for å sikre at ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. Se "energieffektivitet" for generelle anbefalinger for energisparing. Denne funksjonen ble brukt for å overholde energieffektivitetsklasse i henhold til EN 60350-1.
 Undervarme	For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere.
 Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.

Ovnfunksjon	Påføring
 Max. Grill	Slik griller du store mengder tynne matstykker og rister brød.
 Gratinerer med vifte	For å steke store steker eller fjærfø på én brett-plassering. For å gratinere og brune.
 Pizza-funksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brun og sprø bunn. Still temperaturen til 230 °C.

Ovnfunksjon	Påføring
 Over og Undervarme / Vannrengjøring	For å bake og steke på én høyde. Se kapitlet «Stell og rengjøring» for mer informasjon om: Aqua Clean.

## 6.2 Stille inn en oppvarmingsfunksjon

1. Vri på knappen for varmefunksjonene for å velge en ovnfunksjonene.
2. Vri på kontrollvelgeren for å velge temperatur .

Lampen lyser når ovnen er i bruk.

3. For å slå ovnen av, drei bryteren for ovnfunksjonene til av-stilling.

## 7. BRUKE TILBEHØRET



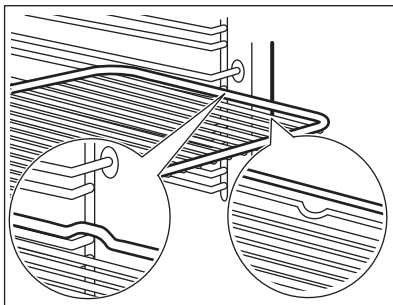
### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 7.1 Sette på plass tilbehøret

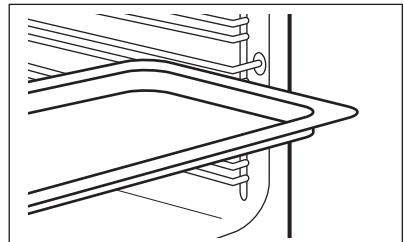
Rist:

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



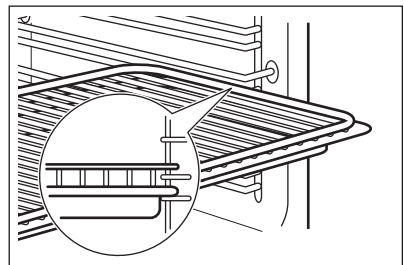
Stekebrett/ langpanne:

Skyv stekebrettet /langpannen inn i sporene på brettstigen.



Rist og stekebrett / langpanne sammen:

Skyv stekebrettet / langpannen mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.





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 ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnens overflater kalde. Når du slår av ovnen, er kjøleviften aktiv til ovnen er kjølt ned.

### 8.2 Sikkerhetstermostat

Feil bruk av ovnen eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig

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

## 9. HJELP 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.

### 9.1 Råd om tilberedning

Stekeovnen har fem innskyvningsposisjoner.

Tell hylleposisjonene fra bunnen av ovnen.

Ovnen kan muligens steke på en annen måte enn den gamle ovnen gjorde. Oversikten nedenfor inneholder standardinnstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleposisjon.

Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

Ovnen har et spesielt system som gjør at luften sirkulerer og hele tiden resirkulerer dampen. Dette systemet gjør det mulig å tilberede maten med damp, slik at den blir myk inni og sprø utenpå.

Tilberedningstiden og strømforbruket reduseres.

### Bake kaker

Ikke åpne ovnsdøren før 3/4 av steketiden er gått.

Hvis du bruker to stekebrett samtidig, må du la ett nivå skille dem.

### Tilberedning av fisk og kjøtt

Bruk en stekepanne som er beregnet på svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.

La kjøttet hvile i ca. 15 minutter før du skjærer, slik at kraften ikke siver ut.









For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsetter du litt vann i stekepannen. For å unngå røykkondens, tilsett vann hver gang vannet tørker opp.









### Steketider

Steketider er avhengig av typen mat, konsistens og mengde.









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

## 9.2 Baking og steking

 <b>KAKER</b>						
	Over og Undervarme		Ekte varmluft		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vispede oppskrifter	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	Kakeform
Kjeksdeig	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	Kakeform
Ostekake av kjernemelk	170	1	165	2	60 - 80	Kakeform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Stekebrett
Syltetøyterte	170	2	165	2	30 - 40	Kakeform, Ø 26 cm
Julekake, forvarm den tomme ovnen	160	2	150	2	90 - 120	Kakeform, Ø 20 cm
Plommekake, forvarm den tomme ovnen	175	1	160	2	50 - 60	Brødform
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Stekebrett
Muffins, 2 nivåer	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	Stekebrett
Muffins, 3 nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	Stekebrett
Kjeks	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Stekebrett
Kjeks, 2 nivåer	-	-	140 - 150	2 og 4	35 - 40	Stekebrett
Kjeks, 3 nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	Stekebrett
Marengs	120	3	120	3	80 - 100	Stekebrett
Marengs, 2 nivåer, forvarm den tomme ovnen	-	-	120	2 og 4	80 - 100	Stekebrett
Boller, forvarm den tomme ovnen	190	3	190	3	12 - 20	Stekebrett

 <b>KAKER</b>						
	Over og Undervarme		Ekte varmluft		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Eclair	190	3	170	3	25 - 35	Stekebrett
Eclair, 2 nivåer	-	-	170	2 og 4	35 - 45	Stekebrett
Tallerkenter	180	2	170	2	45 - 70	Kakeform, Ø 20 cm
Rik fruktkake	160	1	150	2	110 - 120	Kakeform, Ø 24 cm

Forvarm tom stekeovn.






 <b>BRØD OG PIZZA</b>						
	Over og Undervarme		Ekte varmluft		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Hvitt brød, 1 - 2 stykker, 0,5 kg hver	190	1	190	1	60 - 70	-
Rugbrød, forvarming er ikke nødvendig	190	1	180	1	30 - 45	Brødform
Rundstykker, 6 - 8 rundstykker	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	Stekebrett
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emaljert brett
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Stekebrett

Forvarm tom stekeovn.

Bruk kakeform.



## GRATENGER





	Over og Undervarme		Ekte varmluft		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastapai, forvarming er ikke nødvendig	200	2	180	2	40 - 50
Grønnsakspai, forvarming er ikke nødvendig	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40








Bruk det andre hyllnivået.

Bruk risten.










## KJØTT

	Over og Undervarme		Ekte varmluft	 (min)
	 (°C)		 (°C)	
Storfe kjøtt	200		190	50 - 70
Svine kjøtt	180		180	90 - 120
Kalve kjøtt	190		175	90 - 120
Engelsk roastbeef, lite stekt	210		200	50 - 60
Engelsk roastbeef, middels stekt	210		200	60 - 70
Engelsk roastbeef, gjennomstekt	210		200	70 - 75

 KJØTT					
	Over og Undervarme		Ekte varmluft		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Svinekrok med svor	180	2	170	2	120 - 150
Svinefot, 2 deler	180	2	160	2	100 - 120
Lammelår	190	2	175	2	110 - 130
Hel kylling	220	2	200	2	70 - 85
Hel kalkun	180	2	160	2	210 - 240
Hel and	175	2	220	2	120 - 150
Hel gås	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, skåret i skiver	190	2	175	2	60 - 80
Kanin, skåret i skiver	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

Bruk det andre hyllnivået.

 FISK					
	Over og Undervarme		Ekte varmluft		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Ørret / Brasme, 3 - 4 fisk	190		175		40 - 55
Tunfisk / Laks, 4 - 6 fileter	190		175		35 - 60






### 9.3 Grill

Forvarm tom stekeovn.

Bruk den fjerde brett plasseringen.

Grill med maksimum temperaturinnstilling.







 <b>GRILL</b>			
	 (kg)	 (min) 1. side	 (min) 2. side
Entrecôte, 4 stk	0.8	12 - 15	12 - 14
Oksestek, 4 stk	0.6	10 - 12	6 - 8
Pølser, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinekoteletter, 4 stk	0.6	12 - 16	12 - 14
Kylling, halv, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kyllingbryst, 4 stk	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgere, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskefilét, 4 stk	0.4	12 - 14	10 - 12
Ristede sandwicher, 4 - 6	-	5 - 7	-
Ristet brød, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




## 9.4 Gratinerer med vifte





Forvarm tom stekeovn.





Bruk den første eller den andre brett plasseringen.





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





 <b>OKSE</b>		
	 (°C)	 (min)
Roastbiff eller filett, lite stekt	190 - 200	5 - 6
Roastbiff eller filett, medium	180 - 190	6 - 8
Roastbiff eller filett, godt stekt	170 - 180	8 - 10

 <b>SVIN</b>		
	 (°C)	 (min)
Skulder / Nakke / Skinkestek, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Koteletter / Ribbestek, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Kjøttpudding, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Svineknokke, forhåndskokt, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>KALV</b>		
	 (°C)	 (min)
Kalvestek, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalveknoke, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>LAM</b>		
	 (°C)	 (min)
Lammelår / Lam-mestek, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lammesadel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>FJÆRKRE</b>		
	 (°C)	 (min)
Fjærkre, porsjoner, 0,2 - 0,25 kg hver	200 - 220	30 - 50
Kylling, halv, 0,4 - 0,5 kg hver	190 - 210	35 - 50
Kylling, poulard, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
And, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gås, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkun, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkun, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

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





## 9.5 Tørking - Ekte varmluft

Bruk brett som er belagt med bakepapir eller annet som tåler fett.




For et bedre resultat, stopp ovnen halvveis i tørketiden, åpne døren og la den kjøle seg ned en natt for å fullføre tørkingen.




Bruk det tredje hyllnivået for ett brett.

For 2 brett bruker du det første og det fjerde hyllnivået.

 <b>GRØNNSAKER</b>		
	 (°C)	 (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Grønnsaker for suppe	60 - 70	5 - 6
Sopp	50 - 60	6 - 8
Urter	40 - 50	2 - 3


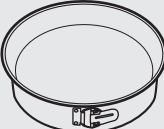

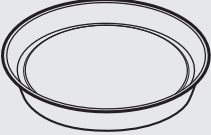
Still temperaturen til 60 - 70 °C.

 <b>FRUKT</b>		
	 (t)	
Plommer	8 - 10	
Aprikos	8 - 10	

 <b>FRUKT</b>	
	 (t)
Epleskiver	6 - 8
Pærer	6 - 9






## 9.6 Baking med fukt – anbefalt tilbehør






Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholderen. De har bedre varmeabsorbering enn den lette fargen og de reflektsive rettene.

			
<b>Pizzapanne</b>	<b>Kakeform</b>	<b>Ildfaste former</b>	<b>Form for karamellpudding</b>
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramikk 8 cm diameter, 5 cm høyde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

## 9.7 Baking med fukt








Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.








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

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

## 9.8 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Over og Undervarme	Stekebrett	3	170	20 - 30	-
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Ekte varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35	-
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Eplekake, 2 former Ø 20 cm	Over og Undervarme	Stekerist	2	180	70 - 90	-
Eplekake, 2 former Ø 20 cm	Ekte varmluft	Stekerist	2	160	70 - 90	-
Formkake, kakeform Ø26 cm	Over og Undervarme	Stekerist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte varmluft	Stekerist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte varmluft	Stekerist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Kjeks	Ekte varmluft	Stekebrett	3	140 - 150	20 - 40	-
Kjeks	Ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Kjeks	Over og Undervarme	Stekebrett	3	140 - 150	25 - 45	-

						
				(°C)	(min)	
Ristet brød, 4 - 6 stykker	Grill	Stekerist	4	maks.	2 - 3 minutter på den ene siden; 2 - 3 minutter på den andre siden	Forvarm ovnen i 3 minutter.
Biffburger, 6 stykker, 0,6 kg	Grill	Stekerist og langpanne	4	maks.	20 - 30	Plasser stekeristen på det fjerde hyllnivået og langpannen på det tredje hyllnivået i ovnen. Snu maten halvveis inn i steketiden. Forvarm ovnen i 3 minutter.

## 10. STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 10.1 Merknader om rengjøring



Rengjør ovnens forside med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

For å rengjøre metalloverflater, bruk et dedikert rengjøringsmiddel.

#### Rengjøringsmidler

Rengjør fastbrent smuss med stekeovnsrens.



#### Hverdagsbruk

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre matrester kan føre til brann. Risikoen er høyere for grillpannen.

Fuktighet kan kondensere inne i ovnen eller på glasspanelene på døren. For å redusere kondensen, kan du la apparatet stå på i 10 minutter før du setter inn maten. Tørk av ovnsrommet med en myk klut etter bruk.



Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.

### Praktisk tilbehør

Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler, skarpe kanter eller i oppvaskmaskin.

## 10.2 Ovner i rustfritt stål eller aluminium

Rengjør ovnsdøren kun med en våt klut eller svamp. Tørk av med 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 ovnen hvis dørpakningen er skadet. Kontakt et autorisert servicesenter.

Du finner opplysninger om rengjøring av dørpakningen under det generelle avsnittet om rengjøring.

## 10.4 Slik fjerner du: hyllestøtter

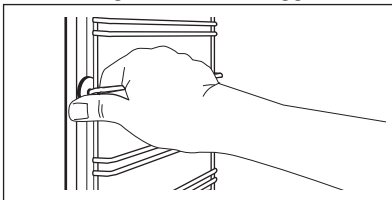
Fjern hyllestøttene.



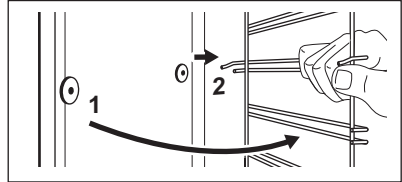
### FORSIKTIG!

Vær forsiktig når du fjerner ovnsstigene.

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



2. Trekk den bakre delen av ovnsstigene ut fra veggen og ta den ut.



Monter tilleggsutstyret som er blitt fjernet i omvendt rekkefølge.

## 10.5 Aqua Clean

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

1. Hell 300 ml vann i ovnsrommet nederst i ovnen.
2. Slik stiller du inn funksjonen:
3. Still temperaturen til 90 °C.
4. La ovnen stå på i 30 minutter.
5. Slå ovnen av.
6. Tørk over ovnsrommet med en myk klut når den er avkjølt.



### ADVARSEL!

Kontroller at ovnen er kald før du tar på den. Det er risiko for brannskader.

## 10.6 Fjerning og montering av døren

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



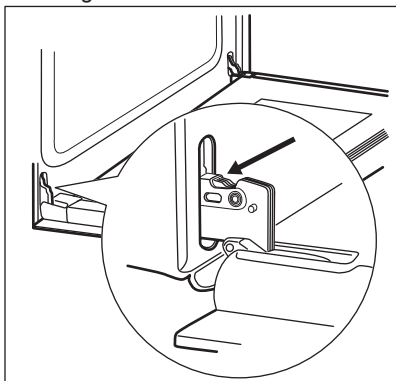
Ovnsdøren kan smelle igjen hvis du prøver å ta ut de innvendige glassene før du fjerner ovnsdøren.



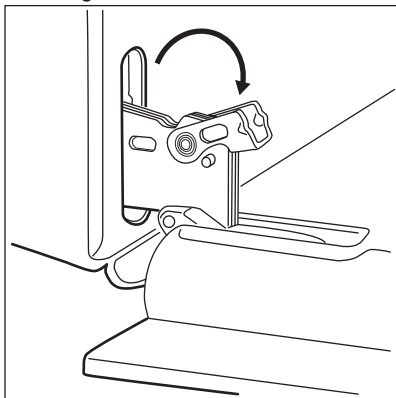
**FORSIKTIG!**

Ikke bruk ovnen uten de indre glassene.

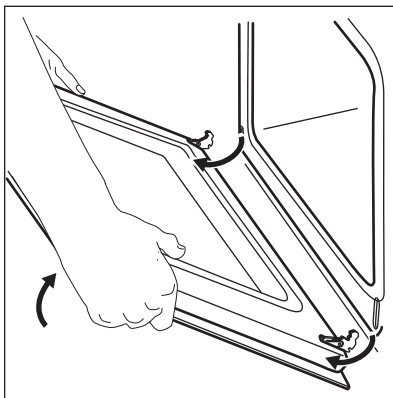
1. Åpne døren helt og hold begge hengsler.



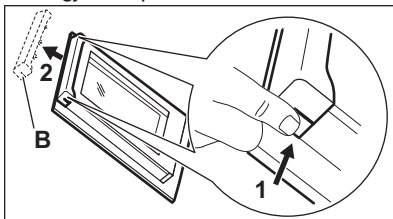
2. Løft og dreii spakene helt på begge hengsler.



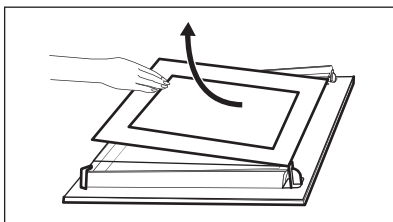
3. Lukk ovnsdøren til første åpne posisjon. Trekk og løft så døren utover og ta den ut av holderen.



4. Legg døren på et mykt tøystykke 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 glasspanel på den øverste kanten og trekk den forsiktig ut. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.



8. Rengjør glassene med vann og såpe. Tørk glasspanelet omhyggelig. Ikke rengjør glassene i oppvaskmaskinen. Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.

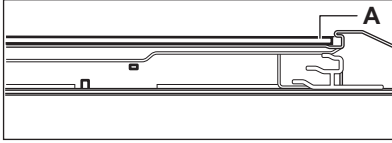
Sonen med pynterammane må møte innsiden av døren på begge sider. Kontroller etter monteringen, at



overflaten av glasspanelet med trykk ikke er ru når du tar på den.

Dørlisten klikker når den installeres riktig.

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



## 10.7 Slik bytter du: Ovnslampe



### ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.  
Lampen kan være varm.

1. Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.

2. Koble fra strømtilførselen til ovnen.
3. Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.



### FORSIKTIG!

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

## Baklampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.
2. Rengjør lampedekselet.
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.	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikt. 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.

## 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 ovnsrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:	
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 12. ENERGIEFFEKTIV

### 12.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark\*

Leverandørens navn	Electrolux	
Modellidentifikasjon	CKB100W 949496290 CKB100X 949496289 COB100W 949496292 COB100X 949496291	
Energieffektivitetsindeks	95.3	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus	
Energiforbruk med standard matmengde, vifte- tvunget modus	0.81 kWh/syklus	
Antall hulrom	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	72 l	
Type ovn	Innebygd ovn	
Masse	CKB100W	28.4 kg
	CKB100X	28.6 kg
	COB100W	28.4 kg
	COB100X	28.6 kg

\* For European Union i henhold til EU-reguleringene 65/2014 og 66/2014.  
For Republikken Hviterussland i henhold til STB 2478-2017, vedlegg G; STB 2477-2017, vedlegg A og B.  
For Ukraina i henhold til 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gjelder ikke for Russland.

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

## 12.2 Energisparende



Ovnen har funksjoner som hjelper deg med å spare strøm under matlaging.

Påse at ovnsdøren er lukket ordentlig mens ovnen er på. Åpne ikke døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

Når det er mulig skal du ikke forhåndsvarme ovnen før matlaging.

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

### Matlaging med vifte

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare strøm.

### Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 minutter, reduser ovntemperaturen til minimum 3 - 10 minutter før tilberedningen avsluttes. Restvarmen i ovnen fortsetter å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre tallerkener.


### Slik holder du maten varm


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

### Baking med fukt

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

## 13. 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](http://www.electrolux.com/shop)



867359213-A-022020

