# EOB100JX
# EOB100W
# EOB100X

| | | | |
|---|---|---|---|
| **DA** | Ovn | Brugsanvisning | 2 |
| **NO** | Ovn | Bruksanvisning | 24 |


Electrolux

# INDHOLDSFORTEGNELSE

**1.** OPLYSNINGER OM SIKKERHED..... 3
**2.** SIKKERHEDSANVISNINGER.....4
**3.** PRODUKTBESKRIVELSE..... 6
**4.** FØR IBRUGTAGNING..... 7
**5.** DAGLIG BRUG.....7
**6.** BRUG AF TILBEHØRET..... 8
**7.** EKSTRAFUNKTIONER.....9
**8.** RÅD OG TIP.....9
**9.** VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... 17
**10.** FEJLFINDING.....20
**11.** INSTALLATION..... 20
**12.** ENERGIEFFEKTIV.....22

# 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 vedligholdelse 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 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 ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnribberne 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.
- 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.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

## 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-adaptere 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 jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overflademateriale.
- 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.

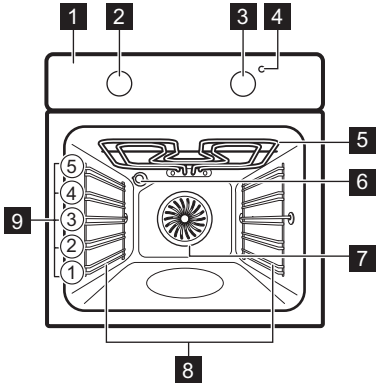
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget i apparatet.

## 2.7 Service

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

# 3. PRODUKTBESKRIVELSE

## 3.1 Oversigt over apparatet




1 Betjeningspanel
2 Funktionsvælger for ovnfunktioner
3 Termostatknap
4 Temperaturindikator/-symbol
5 Varmeelement
6 Ovnpære
7 Ventilator
8 Ovnribber, udtagelige
9 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.

## 4. FØR IBRUGTAGNING

**ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

### 4.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra apparatet.

Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

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

Anbring tilbehør og udtagelige ovnribber 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 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 termostatknap hen på slukpositionen for at slukke for apparatet.

## 5.2 Ovnfunktioner

| Ovnfunktion | | Egnet til |
|---|---|---|
| 0 | Slukposition | Apparatet er slukket. |
| | Lys | Til at tænde lyset i ovnen, uden at der vælges en ovnfunktion. |
| | Over-/undervar-me | Til bagning og stegning på én ristposition. |
| | Overvarme | Til bruning af brød, kager og bagværk. Til bruning af færdige retter. |
| | Undervarme | Til bagning af kager med sprød bund og til henkog-ning. |
| | 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 ovnril-le. Også til at lave gratiner og til at brune. |
| | Varmluft | Til bagning på op til tre ovnriller samtidigt og tørring af mad.Stil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for over-/undervarme. |
| | Pizza | Til bagning på én ristposition med kraftigere bruning og sprød bund. Stil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for over-/undervarme. |

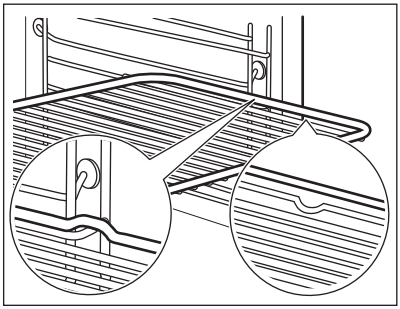
# 6. BRUG AF TILBEHØRET

**ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

## 6.1 Isætning af tilbehør

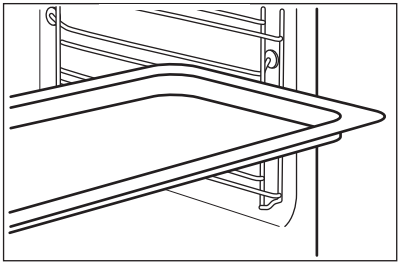
Grillrist:

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



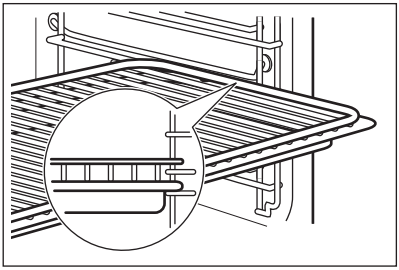
Grill / bradepande:

Skub grill / bradepanden mellem ovnribbens skinner.



Rist og grill/bradepande sammen:

Skub grill / bradepanden ind mellem ovnribbens 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.

# 7. EKSTRAFUNKTIONER

## 7.1 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.

## 7.2 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.

# 8. 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.

## 8.1 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.

## 8.2 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.

## 8.3 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 røgkondensation.

## 8.4 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.

## 8.5 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 |
| Sukkerbrødskage | 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 |

| Madvare | Over-/undervarme | | Varmluft | | Tid (min.) | Bemærkning |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatur (°C) | Ovnrille | Temperatur (°C) | Ovnrille | | |
| Plumkage[1)] | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | I en brødform |
| Små kager - på én rille | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | På bageplade |
| 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/kagesnitter - én rille | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | På bageplade |
| Lagkagebunde/kagesnitter - to riller | - | - | 140 - 150 | 2 og 4 | 35 - 40 | På bageplade |
| Lagkagebunde/kagesnitter - 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 |

| Madvare | Over-/undervarme | | Varmluft | | Tid (min.) | Bemærkning |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatur (°C) | Ovnrille | Temperatur (°C) | Ovnrille | | |
| 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 |
| Victoriakager | 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 brødform |
| 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 |

| Madvare | Over-/undervarme | | Varmluft | | Tid (min.) | Bemærkning |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatur (°C) | Ovnrille | Temperatur (°C) | Ovnrille | | |
| 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.

**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 |
| Roastbeef, rød | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 | På en grillrist |
| Roastbeef, medium | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 | På en grillrist |
| Roastbeef, 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 |

| Madvare | Over-/undervarme | | Varmluft | | Tid (min.) | Bemærkning |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatur (°C) | Ovnrille | Temperatur (°C) | Ovnrille | | |
| Hare | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | Skåret i stykker |
| Fasan | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Hel |

**Fisk**

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

## 8.6 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 |
| Oksesteaks | 4 | 600 | maks. | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Grillpølser | 8 | - | maks. | 12 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Svinekotelet | 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 |
| Kyllingebryster | 4 | 400 | maks. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Hamburger | 6 | 600 | maks. | 20 - 30 | - | 4 |
| Fiskefilet | 4 | 400 | maks. | 12 - 14 | 10 - 12 | 4 |
| Sandwiches | 4 - 6 | - | maks. | 5 - 7 | - | 4 |

| Madvare | Mængde | | Tempera-tur (°C) | Tid (min.) | | Ovnrille |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Stykker | (g) | | 1. side | 2. side | |
| Toastbrød | 4 - 6 | - | maks. | 2 - 4 | 2 - 3 | 4 |

## 8.7 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 |
| Fjerkræ, halveret | 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 |

## 8.8 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 |

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (t) | Ovnrille | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1 rille | 2 riller |
| Pærer | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

# 9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

**ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

## 9.1 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 ovnrensemiddel.
- 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 skrappe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.

## 9.2 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.

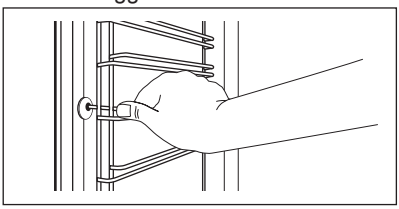
## 9.3 Rengør lågepakningen

- 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.

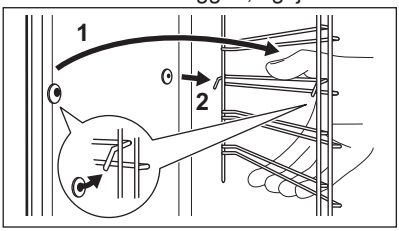
## 9.4 Udtagning af ovnribber

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.




Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.

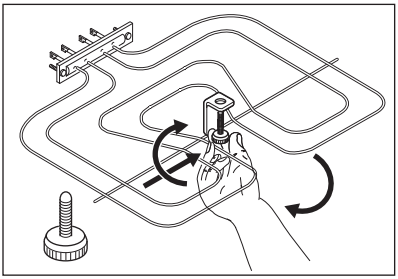
## 9.5 Ovnens loft

**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.

Montér varmelegemet i den omvendte rækkefølge.

Monter ovnribberne.

**ADVARSEL!**
Sørg for, at varmeelementet er korrekt monteret, og at det ikke falder ned.

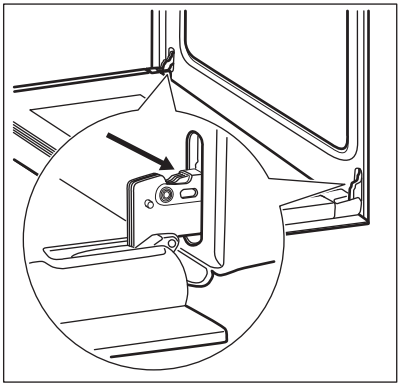
## 9.6 Rengøring af ovnlåge

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

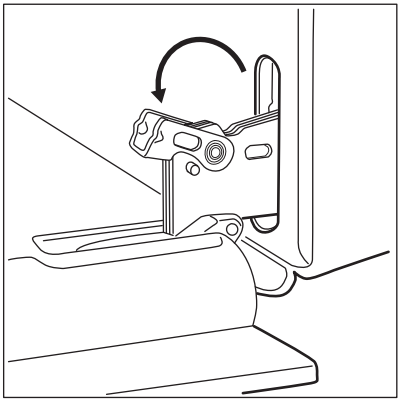
Ovnlågen kan smække i, hvis du prøver at fjerne ovnglassene, mens ovnlågen sidder på.

**FORSIGTIG!**
Brug ikke apparatet uden ovnglasset.

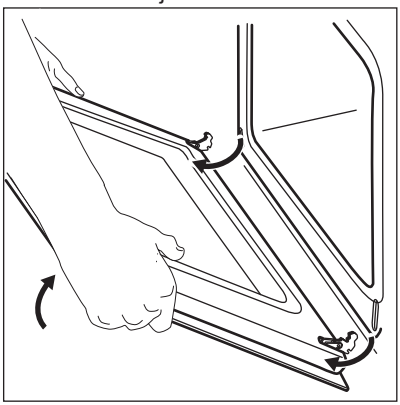
1. Åbn lågen helt, og hold på de to hængsler.



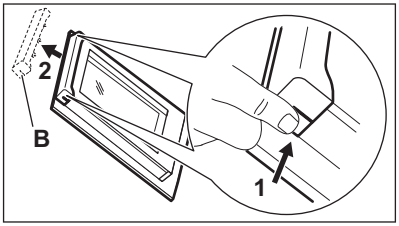
2. Løft armene på de to hængsler, og vip dem op.



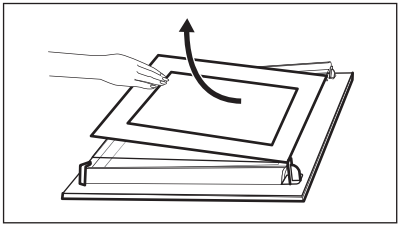
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Træk den så fremad, og tag den ud af lejerne.



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.



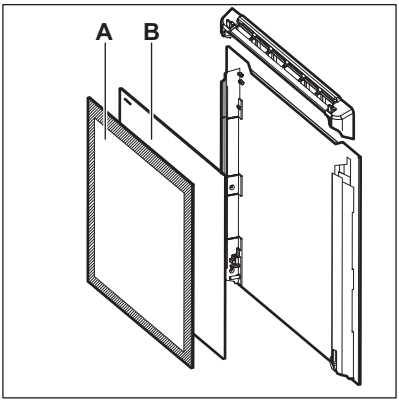

6. Træk i lågelisten, og tag den ud.
7. Hold ovnglassene i kanterne foroven, og træk dem forsigtigt ud en ad gangen. Start fra det øverste ovnglas. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.



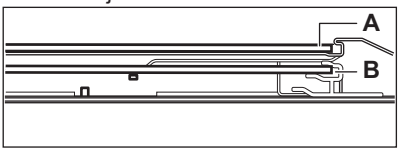
8. Rengør glasset med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt.

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.




Sørg for at sætte det midterste ovnglas korrekt i lejerne.




## 9.7 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 fedtrester 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.

# 10. FEJLFINDING

**ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

## 10.1 Hvis noget går galt...

| Problem | Mulige årsager | Afhjælpning |
|---|---|---|
| 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. |

## 10.2 Serviceoplysninger

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

De nødvendige oplysninger til servicecentret er angivet på typeskiltet.

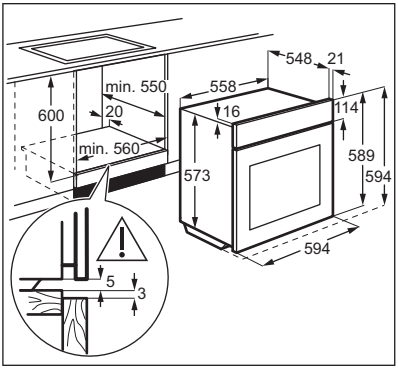
Typeskiltet er placeret på apparatets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

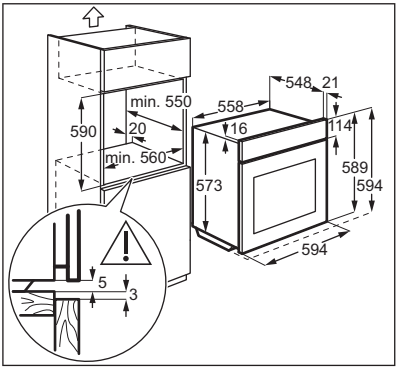
| Det anbefales, at du noterer oplysningerne her: | |
|---|---|
| Model (MOD.) | ..... |
| Produktnummer (PNC) | ..... |
| Serienummer (S.N.) | ..... |

# 11. INSTALLATION

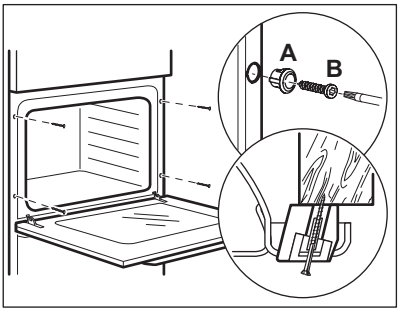
**ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

## 11.1 Indbygning




## 11.2 Fastgørelse af apparatet til skab




## 11.3 Tilslutning, el

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

Dette apparat er forsynet med et stik og en netledning.

## 11.4 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 (mm²) |
|---|---|
| maksimum 1380 | 3 x 0.75 |
| maksimum 2300 | 3 x 1 |
| maksimum 3680 | 3 x 1.5 |

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

# 12. ENERGIEFFEKTIV

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

| | | |
|---|---|---|
| Leverandørens navn | Electrolux | |
| Identifikation af model | EOB100JX<br>EOB100W<br>EOB100X | |
| Energieffektivitetsindeks | 100.0 | |
| Energieffektivitetsklasse | A | |
| Energiforbrug med en standardmængde, alminde-lig tilstand | 0.93 kWh/cyklus | |
| Energiforbrug med en standardmængde, blæsert-vungen tilstand | 0.85 kWh/cyklus | |
| Antal ovnrum | 1 | |
| Varmekilde | Elektricitet | |
| Volumen | 72 l | |
| Type ovn | Indbygningsovn | |
| Vægt | EOB100JX | 31.5 kg |
| | EOB100W | 31.5 kg |
| | EOB100X | 30.5 kg |

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

## 12.2 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.

# 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.....25
**2.** SIKKERHETSANVISNINGER.....26
**3.** PRODUKTBESKRIVELSE.....28
**4.** FØR FØRSTE GANGS BRUK.....29
**5.** DAGLIG BRUK.....29
**6.** BRUKE TILBEHØRET.....30
**7.** TILLEGGSFUNKSJONER.....31
**8.** RÅD OG TIPS.....31
**9.** STELL OG RENGJØRING.....39
**10.** FEILSØKING.....42
**11.** MONTERING.....43
**12.** ENERGIEFFEKTIV.....44

# 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 stikkontakten 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.

# 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 fottøy.
- 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.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med den elektriske strømforsyningen.

## 2.2 Elektrisk tilkopling

**ADVARSEL!**
Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at det er samsvar mellom den elektriske informasjonen på typeskiltet og strømforsyningen i huset. Hvis det ikke er det, må du kontakt 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 stikkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten 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 skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømnettet 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 stikkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Fare for at dørglassene 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, skuresvamper, 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.

**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.

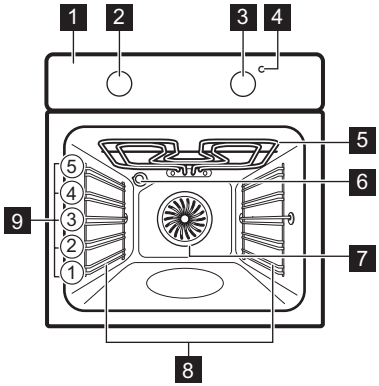
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn eller dyr kan bli innestengt i produktet.

## 2.7 Service

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

# 3. PRODUKTBESKRIVELSE

## 3.1 Generell oversikt




1 Betjeningspanel
2 Bryter til ovnsfunksjonene
3 Termostatbryter
4 Temperaturindikator/symbol
5 Varmeelement
6 Ovnslampe
7 Vifte
8 Uttakbare brettstiger
9 Brettplasseringer

## 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.

# 4. FØR FØRSTE GANGS BRUK

**ADVARSEL!**
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## 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 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").

## 5.2 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 brettplassering. |
| | Overvarme | For å brune brød, kaker og butterdeig. For etterstekking 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 brettplassering. Også for å gratinere og brune. |
| | Ekte varmluft | For å bake på opptil tre brettplasseringer samtidig og for å tørke mat.Still ovnens temperatur på 20 – 40 °C lavere enn for Over-/Undervarme. |
| | Pizzafunksjon | For å steke på én brettplassering, slik at du oppnår en mer intens bruning og sprø bunn. Still ovnens temperatur på 20 – 40 °C lavere enn for Over-/Undervarme. |

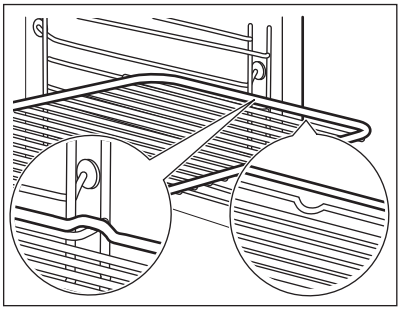
# 6. BRUKE TILBEHØRET

**ADVARSEL!**
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## 6.1 Sette på plass tilbehøret

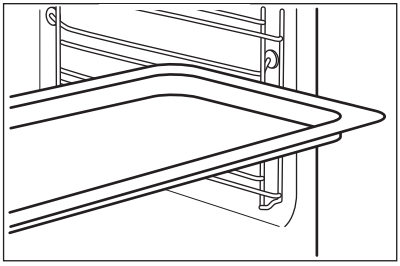
Rist:

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



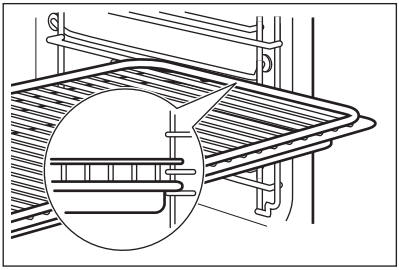
Grill – /stekepanne:

Skyv grill – /stekepannen inn i sporene på brettstigene.



Rist og grill-/stekepanne sammen:

Skyv grill – /stekepannen inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over og sørger 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.

# 7. TILLEGGSFUNKSJONER

## 7.1 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.

## 7.2 Sikkerhetstermostat

Feil bruk av produktet eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig overopphetelse. For å forhindre dette har ovnen en sikkerhetstermostat som avbryter strømforsyningen. Ovnen slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

# 8. 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.

## 8.1 Generell informasjon

- Produktet har fem brettplasseringer. 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 komponenter med aluminiumsfolie under tilberedningen. Det kan endre

stekeresultatene og skade emaljebelegget.

## 8.2 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.

## 8.3 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.

## 8.4 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.

## 8.5 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 |
| Eplepai (eplepai)[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 |

| Matvarer | Overvarme | | Ekte varmluft | | Tid (min) | Kommentarer |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatur (°C) | Skuffplassering | Temperatur (°C) | Skuffplassering | | |
| Julekake / fruktkake[1)] | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 – 120 | I en kakeform på 20 cm |
| Plommekake[1)] | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 – 60 | I en brødform |
| 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 |
| 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 |

| Matvarer | Overvarme | | Ekte varmluft | | Tid (min) | Kommentarer |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatur (°C) | Skuffplassering | Temperatur (°C) | Skuffplassering | | |
| Fruktkake | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 – 120 | I en kakeform på 24 cm |
| Victoriasandwich | 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 | | |
| Formbrød 1) | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 – 70 | 1 – 2 stykker á 500 gr. per stk. |
| Rugbrød | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 – 45 | I en brødform |
| 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 | | |
| Makaronigrateng | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 – 50 | I en form |

| Matvarer | Overvarme | | Ekte varmluft | | Tid (min) | Kommentarer |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatur (°C) | Skuffplassering | Temperatur (°C) | Skuffplassering | | |
| 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 |
| Svinebog | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 – 150 | Med skorpe |
| Svineskank | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 – 120 | 2 stk |
| Lammekjøtt | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 – 130 | Lår |
| Kylling | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 – 85 | Hel |

| Matvarer | Overvarme | | Ekte varmluft | | Tid (min) | Kommentarer |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatur (°C) | Skuffplassering | Temperatur (°C) | Skuffplassering | | |
| 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 |

## 8.6 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 |

| Matvarer | Antall | | Tempera-tur (°C) | Tid (min) | | Skuff-plasse-ring |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Stykker | (g) | | 1. side | 2. side | |
| Kylling-bryst | 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 |
| Grillsmør-brød | 4 - 6 | - | maks. | 5 - 7 | - | 4 |
| Ristet brød | 4 - 6 | - | maks. | 2 - 4 | 2 - 3 | 4 |

## 8.7 Gratinering med vifte

**Storfekjøtt**

| Matvarer | Antall | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuffplasse-ring |
|---|---|---|---|---|
| Roastbiff eller filet-stek, lett stekt[1)] | per cm tykkel-se | 190 – 200 | 5 – 6 | 1 eller 2 |
| Roastbiff eller filet-stek, medium[1)] | per cm tykkel-se | 180 – 190 | 6 – 8 | 1 eller 2 |
| Roastbiff eller filet, godt stekt[1)] | per cm tykkel-se | 170 – 180 | 8 – 10 | 1 eller 2 |

[1)] Forvarm ovnen.

**Svinekjøtt**

| Matvarer | Mengde (kg) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuffplasse-ring |
|---|---|---|---|---|
| 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) | Skuffplasse-ring |
|---|---|---|---|---|
| Kalvestek | 1 | 160 – 180 | 90 – 120 | 1 eller 2 |

| Matvarer | Mengde (kg) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuffplassering |
|---|---|---|---|---|
| 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 fjærkre | 0,2 – 0,25 hver | 200 – 220 | 30 – 50 | 1 eller 2 |
| 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 |

## 8.8 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 |

| Matvarer | Temperatur (°C) | Tid (t) | Skuffplassering | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1 posisjon | 2 posisjoner |
| 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. STELL OG RENGJØRING

**ADVARSEL!**
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## 9.1 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. Fettoppsamling eller andre matrester kan føre til brann. Risikoen er høyere for grillpannen.
- Rengjør hardnakket 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 slipende vaskemidler, skarpe redskaper eller i oppvaskmaskin. Det kan forårsake skade på slippbelegget.

## 9.2 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 ovnens betjeningspanel på samme måte.

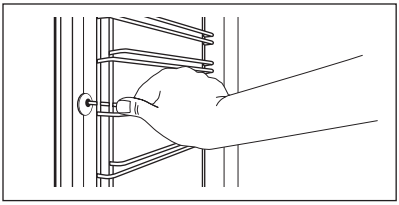
## 9.3 Rengjøre dørpakningen

- 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.

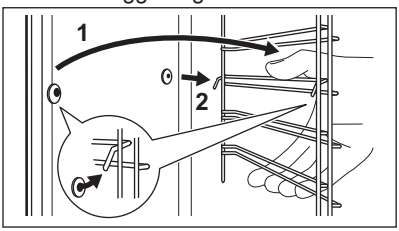
## 9.4 Fjerne brettstigene

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 veggen og ta den ut.




Bruk omvendt rekkefølge for å montere brettstigene.

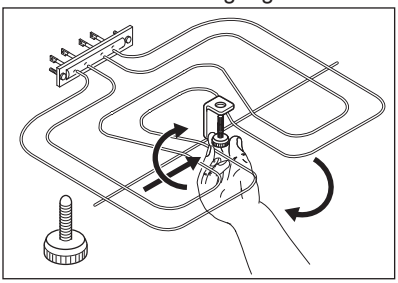
## 9.5 Ovnstaket

**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.

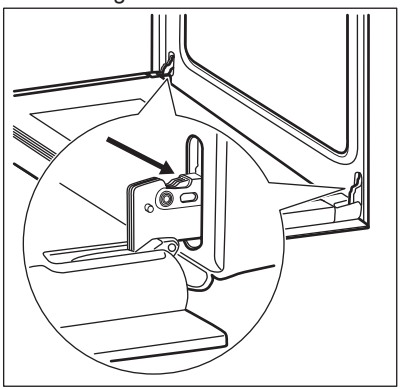
## 9.6 Rengjøring av ovnsdøren

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

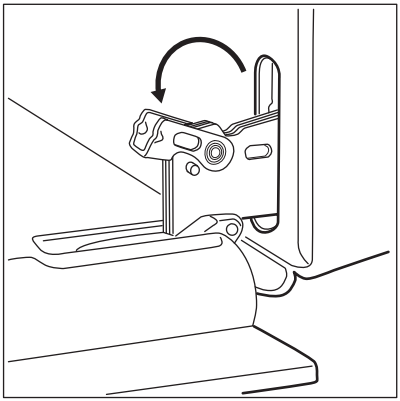
Ovnsdøren kan smelle igjen hvis du prøver å ta ut glasspanelene før du fjerner ovnsdøren.

**FORSIKTIG!**
Ikke bruk produktet uten glasspanelene.

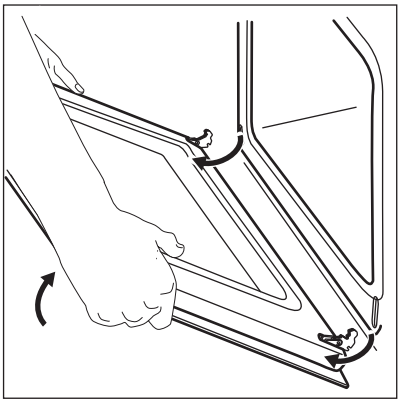
1. Åpne døren helt, og hold de to dørhengslene.



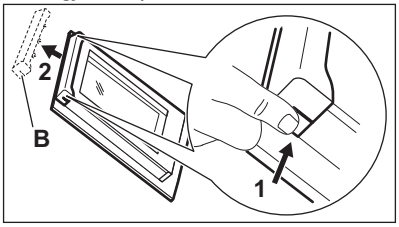
2. Løft og drei spakene på de to hengslene.



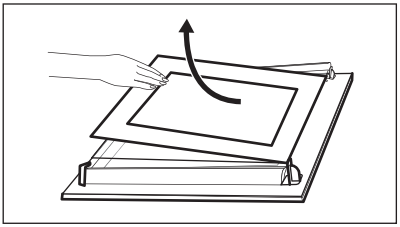
3. Lukk ovnsdøren til første åpne posisjon. Trekk så døren utover og ta den ut av holderen.



4. Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.
5. Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



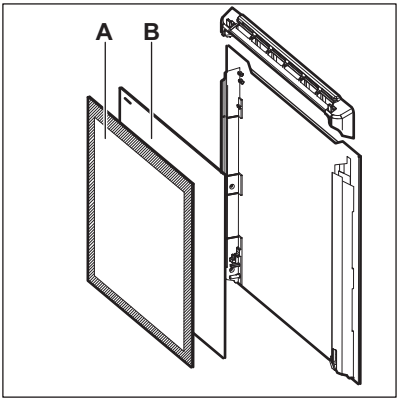

6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut én etter en. Begynn med det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.



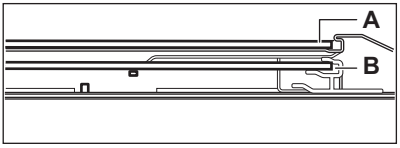
8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelet omhyggelig.

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.



## 9.7 Skifte lyspære

Legg en klut nederst innvendig i produktet. Det hindrer skade på lampedekselet 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 glassdekselet mot urviserne for å ta det av.
2. Rengjør lampedekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter glassdekselet.

# 10. FEILSØKING

**ADVARSEL!**
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## 10.1 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 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. |

## 10.2 Servicedata

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

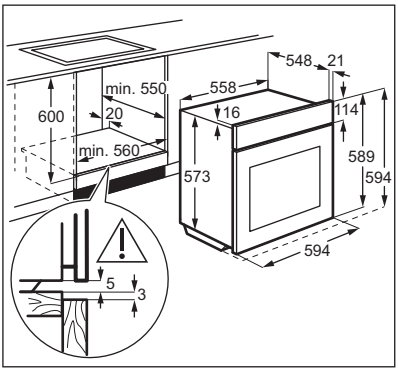
Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

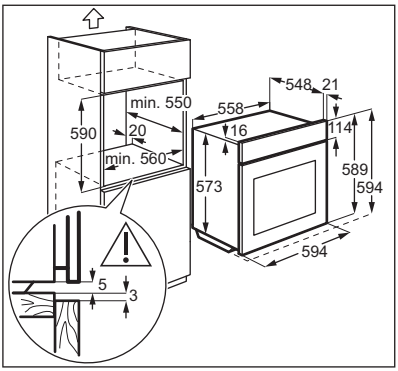
| Vi anbefaler at du noterer opplysningene her: | |
|---|---|
| Modell (MOD.) | ..... |
| PNC (produktnummer) | ..... |
| Serienummer (S.N.) | ..... |

# 11. MONTERING

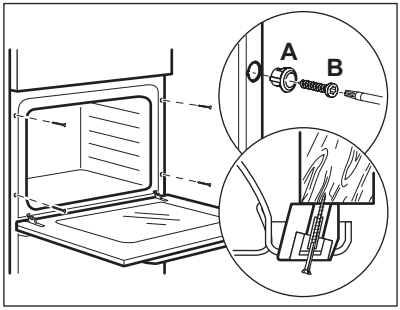
**ADVARSEL!**
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## 11.1 Innbygging




## 11.2 Feste produktet til skapet




## 11.3 Elektrisk installasjon

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

Produktet leveres med støpsel og strømledning.

## 11.4 Ledning

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning:

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).

# 12. ENERGIEFFEKTIV

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

| | | |
|---|---|---|
| Leverandørens navn | Electrolux | |
| Modellidentifikasjon | EOB100JX<br>EOB100W<br>EOB100X | |
| Energieffektivitetsindeks | 100.0 | |
| Energieffektivitetsklasse | A | |
| Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme | 0.93 kWh/syklus | |
| Energiforbruk med standard matmengde, vifte-tvunget modus | 0.85 kWh/syklus | |
| Antall hulrom | 1 | |
| Varmekilde | Elektrisitet | |
| Volum | 72 l | |
| Type ovn | Innebygd ovn | |
| Masse | EOB100JX | 31.5 kg |
| | EOB100W | 31.5 kg |
| | EOB100X | 30.5 kg |

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

## 12.2 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.

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

# 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**

867339534-A-392016