



COB400W
COB400X

Brugsanvisning

Ovn

DA 2

User Manual

Oven

EN 28

Käyttöohje

Uuni

FI 54

Notice d'utilisation

Four

FR 80

Benutzerinformation

Backofen

DE 108

Istruzioni per l'uso

Forno

IT 136

Bruksanvisning

Ovn

NO 164

Manual de instrucciones

Horno

ES 190

Bruksanvisning

Inbyggnadsugn

SV 218



Electrolux



electrolux.com/register

VI TÆNKER PÅ DIG

Tak fordi du købte et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger den, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores hjemmeside for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support



Registrér dit produkt for at få bedre service:
www.registerelectrolux.com



Køb 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 klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter:

Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
5. BETJENINGSPANEL.....	9
6. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	9
7. DAGLIG BRUG.....	10
8. URFUNKTIONER.....	11
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	12
10. EKSTRAFUNKTIONER.....	14
11. RÅD OG TIPS.....	14
12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	22
13. FEJLFINDING.....	25
14. ENERGIEFFEKTIV.....	26
15. MILJØHENSYN.....	27

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 bliver meget varme under brugen.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en tekniker.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.

- Brug altid ovenhandsker til at tage ribber eller ovenfaste fade ud eller sætte dem i.
- Kobl enheden fra strømforsyningen inden rengøring og vedligeholdelse.
- **ADVARSEL:** Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovenruden. 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 ovenribberne skal du først trække ovenribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Monter ovenribberne i omvendt rækkefølge.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.

- Før montering af apparatet kontrolleres, om ovenlugen 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 miniums størrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.

- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og et forbindelseskabel.

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 (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 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 jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.6 Service

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

2.7 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Tag stikket ud af kontakten.

- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

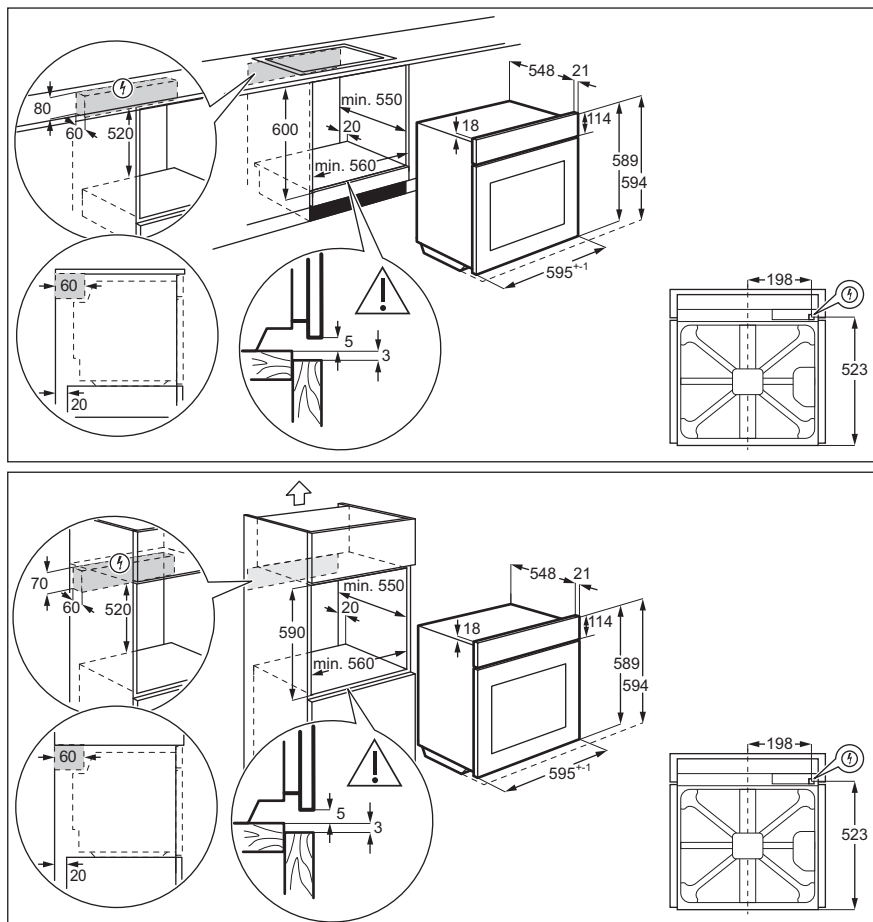
3. INSTALLATION



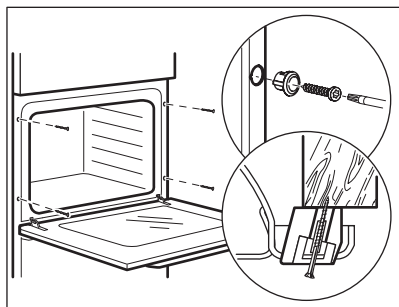
ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Indbygning

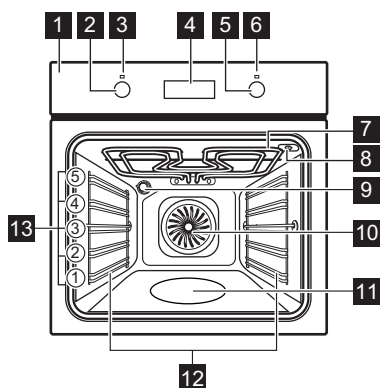


3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversigt over apparatet



- 1** Kontrolpanel
- 2** Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 3** Strømindikator/symbol
- 4** Display
- 5** Funktionsvælger (temperatur)
- 6** Temperaturindikator/-symbol
- 7** Varmelegeme
- 8** Stik til madlavningstermometer
- 9** Lampe
- 10** Ventilator
- 11** Ovnrumsprægning - Beholder til rengøring med vand
- 12** Hyldeholder, flytbar
- 13** 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.
- **Stegetermometer**
Bruges til at måle, hvor gennemstegt kødet er.

5. BETJENINGSPANEL

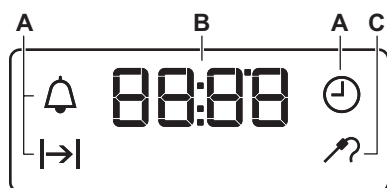
5.1 Forsænkbare knapper

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

5.2 Knapper

Sensorfelt/knap	Beskrivelse
—	Indstilling af tiden.
	Indstilling af en urfunktion.
+	Indstilling af tiden.

5.3 Display



- A. Urfunktioner
- B. Timer
- C. Termometerindikator

6. FØR FØRSTE ANVENDELSE



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Før første anvendelse

Ovnens kan udsende lugt og røg under forvarmning. Kontroller, at rummet er udluftet.



Trin 1

Indstil uret



Trin 2

Rengør ovnen



Trin 3

Forvarm den tomme ovn

- | | | |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Tryk på: 2. , - tryk for at indstille tiden. Tryk på: 3. , - tryk for at indstille minutterne. Tryk på: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra ovnen. 2. Rengør ovnen og tilbehøret med en blød klud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Indstil den maksimale temperatur for funktionen: 2. Indstil den maksimale temperatur for funktionen: 3. Indstil den maksimale temperatur for funktionen: |
|---|--|--|

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold. Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i ovnen.

7. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Indstilling: Ovnfunktion

- | | |
|---------------|--|
| Trin 1 | Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion . |
| Trin 2 | Drej funktionsvælgeren for at vælge temperaturen. |
| Trin 3 | Når tilberedningen ender, skal du dreje knappen for ovnfunktionerne til sluk-funktionen for at slukke for ovnen. |

7.2 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
	Ovnen er slukket.
Slukposition	
	Til at tænde lampen.
Lys	
	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Sæt temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
Varmluft	

Ovnfunktion	Applikation
	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.
Fugtig varmluft	
	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
Undervarme	
	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
Grill	
	Til grillstegning af store mængder tynde madvarer og til toastbrød.
Stor Grill	
	Til at stege store stykker kød eller fjerkræ med ben i på en hyldeposition. Til at lave gratiner og til at brune.
Turbo grill	
	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig brunng og en sprød bund.
Pizza-funktionen	
	Til at bage og stege mad på en hyldeposition. Se kapitlet "Pleje og rengøring" for yderligere information om: Rengør med vand.
Over-/undervarme / Aqua Clean	

7.3 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev brugt til at overholde kravene til energieffektivitetsklasse og miljøvenligt design i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014. Test i overensstemmelse med EN 60350-1.

Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen virker med den højest mulige energieffektivitet.

Se kapitlet "Råd" vedrørende tilberedningsanvisninger, Fugtig varmluft. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse.

8. URFUNKTIONER

8.1 Urfunktioner

Urfunktionstast	Applikation
 Aktuel tid	Bruges til at indstille, ændre eller kontrollere det aktuelle klokkeslæt.
 Varighed	Til indstilling af, hvor længe ovnen skal være tændt.
 Minutur	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, og også hvis ovnen er slukket.

8.2 Indstilling: Urfunktioner

Ændring: Aktuel tid

 - blinker, når ovnen tilsluttes til lysnettet, hvis der var strømafbrydelse, eller hvis timeren ikke er indstillet.	
Trin 1	 - tryk gentagne gange.  - begynder at blinke.
Trin 2	 ,  - tryk for at indstille tiden. Efter ca. 5 sekunder holder displayet op med at blinke og viser klokkeslættet.
 - tryk gentagne gange for at se eller ændre den aktuelle tid.  - begynder at blinke.	

Indstilling: Varighed

Trin 1	Vælg en ovnfunktion og temperatur.
Trin 2	 - tryk gentagne gange.  - begynder at blinke.

Indstilling: Varighed

Trin 3 $\oplus$, $\ominus$ - tryk for at indstille varigheden.
Displayet viser: $\rightarrow|$.
 $\rightarrow|$ - blinker, når den indstillede tid er slut. Signalet lyder, og ovnen slukkes.

Trin 4 Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

Trin 5 Drej knapperne til sluk-positionen.

Indstilling: Minutur

Trin 1 ⌚ - tryk gentagne gange. 🔔 - begynder at blinke.

Trin 2 $\oplus$, $\ominus$ - tryk for at indstille tiden.
Funktionen begynder automatisk efter 5 sekunder.
Når den indstillede tid er gået, udsendes signalet.

Trin 3 Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

Trin 4 Drej knapperne til sluk-positionen.

Sådan annullerer du: Urfunktioner

Trin 1 ⌚ - tryk gentagne gange, indtil symbolet for urfunktionen begynder at blinke.

Trin 2 Tryk og hold: — .
Urfunktionen slukkes efter nogle få sekunder.

9. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Brug af termometeret

Termometeret måler kernetemperaturen i kødet.

Der skal tages hensyn til to temperaturer:

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



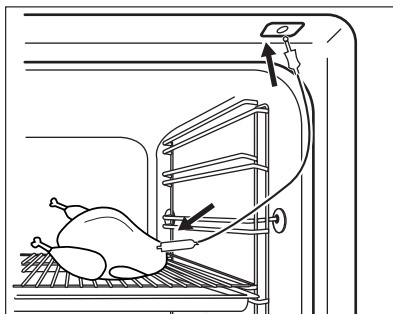
FORSIGTIG!

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

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

Indikatoren for termometeret 🔌? blinker.

2. Indsæt termometerets spids i midten af kødet.



3. Tryk på knappen $\oplus$ eller $\ominus$ for at indstille kerne temperaturen.

Temperaturindstillingen går fra 30 °C til 99 °C.

4. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur.

Når kødet når den indstillede kerntemperatur, udsendes et lydsignal i to minutter. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

5. Sluk for apparatet.

6. Tag termometerets stik ud af bøsningen.

Tag kødet ud af apparatet.

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

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen. Tryk på .

for at ændre den indstillede kerne temperatur.

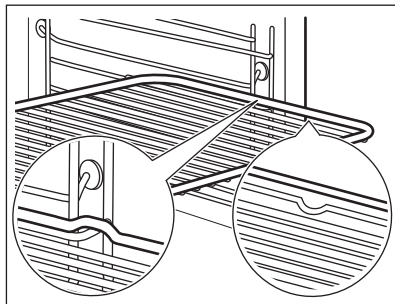


ADVARSEL!

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

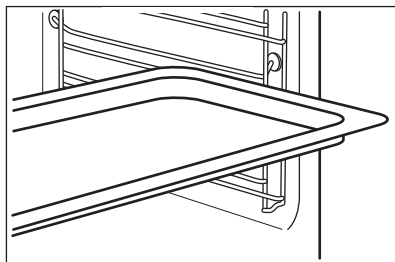
9.2 Isætning af tilbehør

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



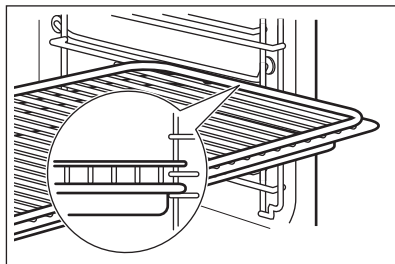
Bageplade /Dyb bradepande:

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



Trådrist, Bageplade /Dyb bradepande:

Skub pladen ind mellem ovnribbens skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



10. EKSTRAFUNKTIONER

10.1 Køleventilator

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

10.2 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.

11. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 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 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.

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.

11.2 Baging og stegning

 GER KA-	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pisket dej	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	Kageform

 KA- GER	 Over-/undervarme (°C)		 Varmeluft (°C)		 (min.)	
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
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 frugtkage	160	1	150	2	110 - 120	Kageform, Ø 24 cm

Forvarm den tomme ovn.

 BRØD OG PIZZA	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.

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

Brug anden hyldeposition.

Brug grillristen.

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

 KØD	Over-/undervarme  (°C)	Varmluft  (°C)	 (min.)
Roastbeef, gennemstegt	210	200	70 - 75

 KØD	Over-/undervarme  (°C)		Varmluft  (°C)		 (min.)
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 anden hyldeposition.

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

11.3 Grill

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	12 - 14
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

11.4 Turbo grill

Forvarm den tomme ovn.

Brug den første eller den anden ristposition.

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

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

 SVINEKØD	 (°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

 SVINEKØD	 (°C)	 (min.)
Farsbrød, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Svineskank, forkogt, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

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

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

 KYLING	 (°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

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

11.5 Dehydrering - 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.

 GRØNTSA-GER	 (°C)	 (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6
Suppegrøntsager	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8

 GRØNTSA-GER	 (°C)	 (t)
Krydderurter	40 - 50	2 - 3

Indstil temperaturen til 60 - 70 °C.

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

11.6 Termometer

  (°C)	
Kalvesteg	75 - 80
Kalveskank	85 - 90
Roastbeef, rød	45 - 50
Roastbeef, medium	60 - 65
Roastbeef, gennemstegt	70 - 75
Svinebov	80 - 82
Svineskank	75 - 80
Lam	70 - 75
Kylling	98
Hare	70 - 75
Ørred / Havrude	65 - 70
Tun / Laks	65 - 70

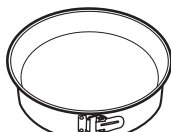
11.7 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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



Pizzaform

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter



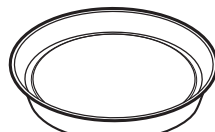
Bageform

Mørk, ikke-reflekterende
26 cm diameter



Ramekiner

Keramisk
8 cm diameter, 5
cm højde



Tærtbundform

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter

11.8 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
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

		 (°C)		 (min.)
Grøntsager, pochere- de, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	180	3	35 - 45
Grøntsager fra Mid- delhavslændene, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	35 - 45

11.9 Oplysninger til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/undervar- me	Bageplade	3	170	20 - 30	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervar- me	Trådris	2	180	70 - 90	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Trådris	2	160	70 - 90	-
Formkage, kageform Ø26 cm	Over-/undervar- me	Trådris	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 mi- nutter.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Trådris	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 mi- nutter.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Trådris	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 mi- nutter.
Smørkager	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min.)	
Smørkager	Over-/undervarme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45	-
Toastbrød, 4 - 6 stykker	Grill	Trådrist	4	maks.	2 - 3 minutter første side; 2 - 3 minutter anden side	Forvarm ovnen i 3 minutter.
Bøfburger, 6 stk, 0,6 kg	Grill	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.

12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

Rengør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel. Rengør og kontrollér dørpakningen omkring ovnrumsrammen.

Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



Hverdagsbrug

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan medføre en brand.

Dampen kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.



Tilbehør

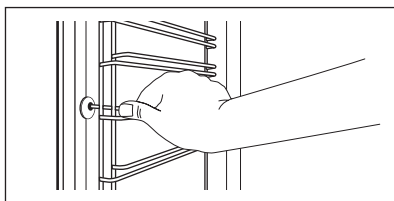
Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Rengør ikke slip let-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande.

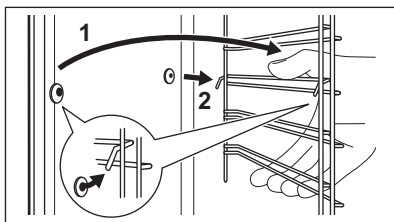
12.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

- Trin 1** Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.
- Trin 2** Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



- Trin 3** Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og fjern den.
- Trin 4** Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.



12.3 Anvendelse: Aqua Clean

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

- Trin 1** Hæld vand i ovnrumsprægningen: 300 ml.
- Trin 2** Indstil funktionen:
- Trin 3** Indstil temperaturen til 90 °C.
- Trin 4** Lad ovnen være tændt i 30 min.
- Trin 5** Sluk for ovnen.

- Trin 6** Vent, til ovnen er kold. Tør ovnrummet efter med en blød klud.

12.4 Fjernelse og installation: Dør

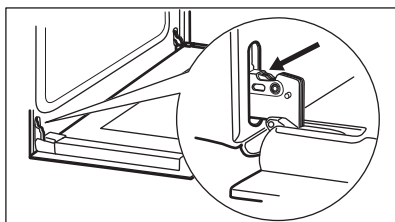
Ovnlågen har to ovnglas. Du kan fjerne ovnlågen og det indvendige ovnglas for at rengøre dem. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.



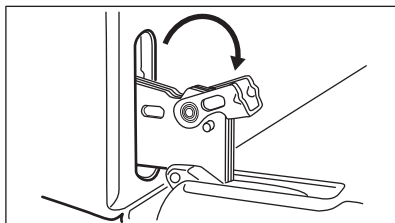
FORSIGTIG!

Brug ikke ovnen uden glasset.

- Trin 1** Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.
- Trin 2** Løft armene helt på begge hængsler, og drej dem.

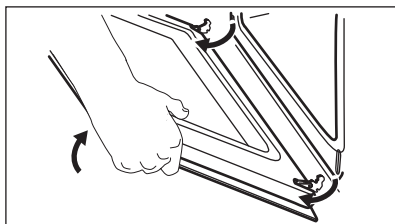


Trin 3 Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk den så fremad, og tag den ud af lejet.



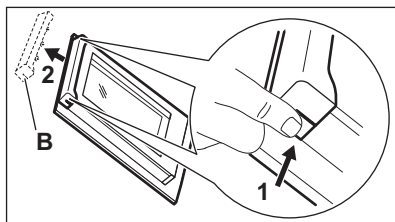
Trin 4 Læg lågen på et fast underlag med et blødt stykke stof under.

Trin 5 Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



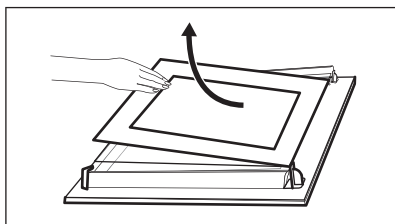
Trin 6 Træk i lågelisten, og tag den ud.

Trin 7 Hold ovnglasset i kanten foroven, og træk det forsigtigt ud. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.

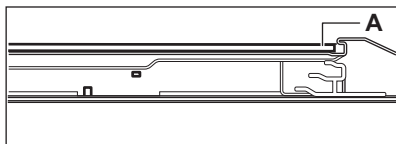


Trin 8 Rengør glassene med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

Trin 9 Montér ovnglasset og ovnlågen efter rengøring.



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.



12.5 Udskiftning: Lampe



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

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

Før du udskifter pæren:

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

Baglampe

Trin 1	Drej glasset, og tag det af.
Trin 2	Gør glasset rent.
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 ° C varmebestandig pære.
Trin 4	Monter dækglasset.

13. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Hvis noget går galt

I eventuelle tilfælde, der ikke er inkluderet i denne tabel, bedes du kontakte et autoriseret servicecenter.

Problem	Kontroller, at ...
Ovnen bliver ikke varm.	Sikringen er sprunget.
Termometer virker ikke.	Stikket fra Termometer er sat helt ind i kontakten.
Dørpakningen er beskadiget.	Brug ikke ovnen. Kontakt et autoriseret servicecenter.

Problem	Kontroller, at ...
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuell tid.
Pæren lyser ikke.	Pæren er sprunget.

13.2 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.)	

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformation og produktinformationsark*

Leverandørens navn	Electrolux	
Identifikation af model	COB400W 949496676 COB400X 949496675	
Energieffektivitetsindeks	95.3	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.81 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	72 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	COB400W	28.1 kg
	COB400X	28.5 kg

* For EU ifølge EU-fordringer 65/2014 og 66/2014.

For Hviderusland ifølge STB 2478-2017, bilag G; STB 2477-2017, bilag A og B.

For Ukraine ifølge 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

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

14.2 Energibesparelse



Ovnen indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

Sørg for, at ovnlågen er lukket, når ovnen bruges. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. 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 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden afslutningen af tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold 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.

15. 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.

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.
Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.electrolux.com/support



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	29
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	30
3. INSTALLATION.....	33
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	34
5. CONTROL PANEL.....	34
6. BEFORE FIRST USE.....	35
7. DAILY USE.....	36
8. CLOCK FUNCTIONS.....	37
9. USING THE ACCESSORIES.....	38
10. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	40
11. HINTS AND TIPS.....	40
12. CARE AND CLEANING.....	48
13. TROUBLESHOOTING.....	51
14. ENERGY EFFICIENCY.....	52
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	53

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before carrying out any maintenance, disconnect the appliance from the power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!
 Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.

- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	590 (600) mm
Cabinet width	560 mm

Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm
Built in depth of the appliance	548 mm
Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.

- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.

- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the

housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is for household appliances only. Do not use it for house lighting.
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Use only lamps with the same specifications.

2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.7 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

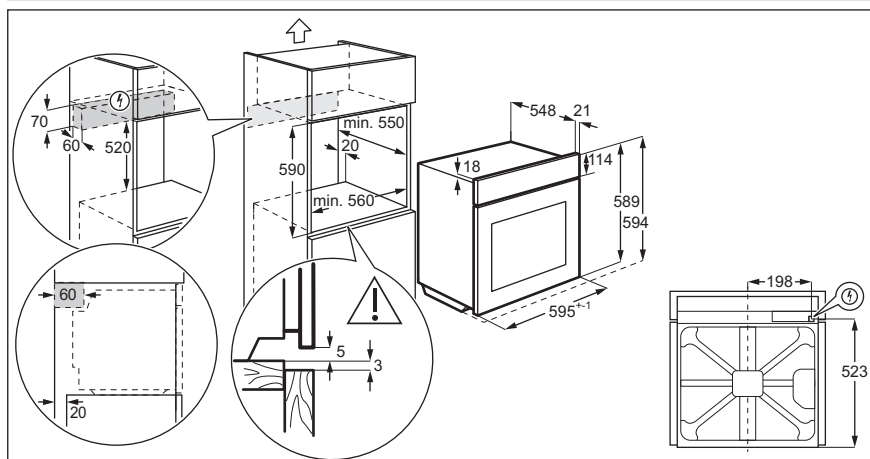
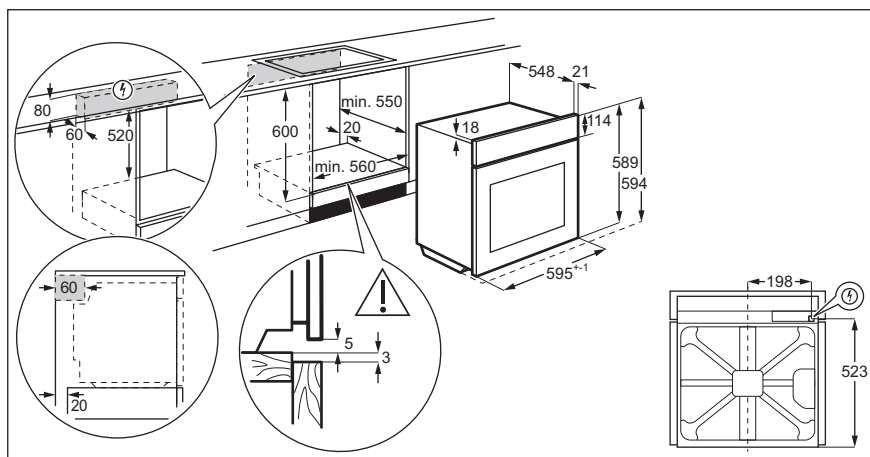
3. INSTALLATION



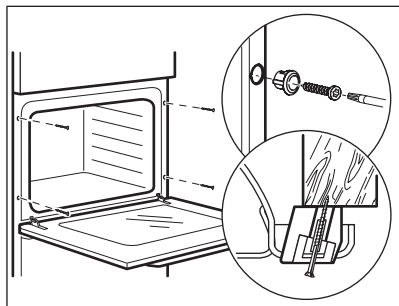
WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Building In

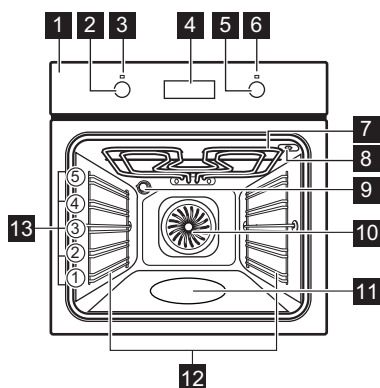


3.2 Securing the oven to the cabinet



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Power lamp / symbol
- 4** Display
- 5** Control knob (for the temperature)
- 6** Temperature indicator / symbol
- 7** Heating element
- 8** Socket for the food sensor
- 9** Lamp
- 10** Fan
- 11** Cavity embossment - Aqua cleaning container
- 12** Shelf support, removable
- 13** Shelf positions

4.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
For cakes and biscuits.

- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Food sensor**
To measure how far the food is cooked.

5. CONTROL PANEL

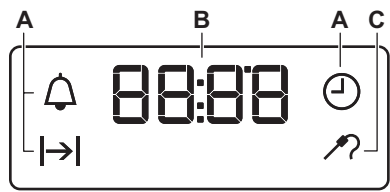
5.1 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

5.2 Buttons

Sensor field / Button	Description
—	To set the time.
⌚	To set a clock function.
+	To set the time.

5.3 Display



A. Clock functions
B. Timer
C. Food sensor indicator

6. BEFORE FIRST USE

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

6.1 Before first use

The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.

 Step 1	 Step 2	 Step 3
Set the clock	Clean the oven	Preheat the empty oven
1. Press: ⌚. 2. +, - - press to set the hour. Press: ⌚. 3. +, - - press to set the minutes. Press: ⌚.	1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven. 2. Clean the oven and the accessories with a soft cloth, warm water and a mild detergent.	1. Set the maximum temperature for the function:  Time: 1 h. 2. Set the maximum temperature for the function:  Time: 15 min. 3. Set the maximum temperature for the function:  Time: 15 min.

Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.

7. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 How to set: Heating function

- Step 1** Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
- Step 2** Turn the control knob to select the temperature.
- Step 3** When the cooking ends, turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.

7.2 Heating functions

Oven function	Application
 Off position	The oven is off.
 Light	To turn on the lamp.
 True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

Oven function	Application
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 Fast Grilling	To grill thin pieces of food in large quantities and to toast bread.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Conventional Cooking / Aqua Clean	To bake and roast food on one shelf position. Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Clean.

7.3 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements according to EU 65/2014 and EU 66/2014. Tests according to EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions

Clock function	Application
 Time of Day	To set, change or check the time of day.
 Duration	To set how long the oven works.
 Minute Minder	To set a countdown. This function has no effect on the operation of the oven. You can set this function at any time, also when the oven is off.

8.2 How to set: Clock functions

How to change: Time of Day

 - flashes when you connect the oven to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.

Step 1  - press repeatedly.  - starts to flash.

Step 2  ,  - press to set the time.
After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

 - press repeatedly to change the time of day.  - starts to flash.

How to set: Duration

Step 1 Set an oven function and the temperature.

Step 2  - press repeatedly.  - starts to flash.

Step 3  ,  - press to set the duration.
The display shows: 
 - flashes when the set time ends. The signal sounds and the oven turns off.

Step 4 Press any button to stop the signal.

Step 5 Turn the knobs to the off position.

How to set: Minute Minder

Step 1  - press repeatedly.  - starts to flash.

How to set: Minute Minder

Step 2  - press to set the time.
The function starts automatically after 5 sec.
When the set time ends, the signal sounds.

Step 3 Press any button to stop the signal.

Step 4 Turn the knobs to the off position.

How to cancel: Clock functions

Step 1  - press repeatedly until the clock function symbol starts to flash.

Step 2 Press and hold: .
The clock function turns off after few seconds.

9. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Using the core temperature sensor

The core temperature sensor measures the core temperature of the meat.

There are two temperatures to be set:

- The oven temperature. Refer to the table for roasting.
- The core temperature. Refer to the table for the core temperature sensor.



CAUTION!

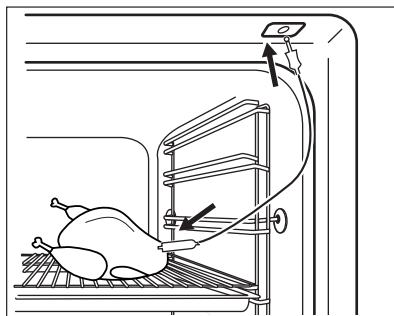
Only use the core temperature sensor supplied with the appliance, or genuine replacement parts.

1. Put the plug of the core temperature sensor into the socket on the top of the cavity.

The indicator for the core temperature sensor

 flashes.

2. Put the point of the core temperature sensor into the centre of the meat.



3. Press the button  or  to set the core temperature. You can set the temperature from 30 °C to 99 °C.
4. Set the oven function and the oven temperature.

When the meat is at the set core temperature, an acoustic signal sounds for two minutes. Press a button to stop the signal.

5. Deactivate the appliance.
6. Remove the plug of the core temperature sensor from the socket. Remove the meat from the appliance.

If the meat is not cooked to your satisfaction, do the above steps again and set a higher core temperature.

You can change the temperature at any time during the cooking. Press  to change the set core temperature.



WARNING!

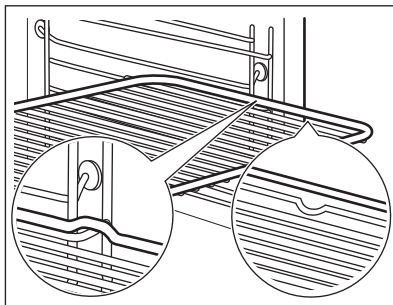
Be careful when you remove the tip and plug of the core temperature sensor. The core temperature sensor is hot. There is a risk of burns.

Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

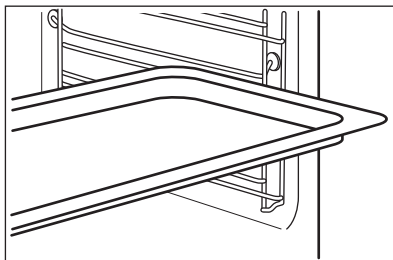
9.2 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.



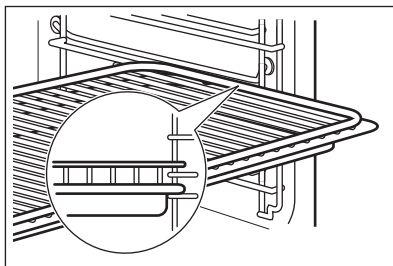
Baking tray / Deep pan:

Push the tray between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf, Baking tray / Deep pan:

Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



10. ADDITIONAL FUNCTIONS

10.1 Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

10.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

11. HINTS AND TIPS

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

11.1 Cooking recommendations

The oven has five shelf positions.
Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

Your oven may bake or roast differently to the oven you had before. The below tables provide you with the standard settings for temperature, cooking time and shelf position.

If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

The oven has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption.

Baking cakes

Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

11.2 Baking and roasting

 CAKES	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Whisked recipes	170	2	160	3 (2 and 4)	45 - 60	Cake mould

 CAKES	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Shortbread dough	170	2	160	3 (2 and 4)	20 - 30	Cake mould
Buttermilk cheese-cake	170	1	165	2	60 - 80	Cake mould, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Baking tray
Jam tart	170	2	165	2	30 - 40	Cake mould, Ø 26 cm
Christmas cake, preheat the empty oven	160	2	150	2	90 - 120	Cake mould, Ø 20 cm
Plum cake, pre-heat the empty oven	175	1	160	2	50 - 60	Bread tin
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Baking tray
Muffins, two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	25 - 35	Baking tray
Muffins, three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	30 - 45	Baking tray
Biscuits	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Baking tray
Biscuits, two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	35 - 40	Baking tray
Biscuits, three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	35 - 45	Baking tray
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	Baking tray
Meringues, two levels, preheat the empty oven	-	-	120	2 and 4	80 - 100	Baking tray
Buns, preheat the empty oven	190	3	190	3	12 - 20	Baking tray
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Baking tray
Eclairs, two levels	-	-	170	2 and 4	35 - 45	Baking tray
Plate tarts	180	2	170	2	45 - 70	Cake mould, Ø 20 cm
Rich fruit cake	160	1	150	2	110 - 120	Cake mould, Ø 24 cm

Preheat the empty oven.

 BREAD AND PIZZA	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
White bread, 1 - 2 pieces, 0.5 kg each	190	1	190	1	60 - 70	-
Rye bread, preheating is not needed	190	1	180	1	30 - 45	Bread tin
Bread rolls, 6 - 8 rolls	190	2	180	2 (2 and 4)	25 - 40	Baking tray
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Enamelled tray
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Baking tray

Preheat the empty oven.

Use the cake mould.

 FLANS	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pasta flan, preheating is not needed	200	2	180	2	40 - 50
Vegetable flan, preheating is not needed	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Use the second shelf position.

Use the wire shelf.

 MEAT	Conventional Cooking	True Fan Cooking	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Beef	200	190	50 - 70
Pork	180	180	90 - 120
Veal	190	175	90 - 120
English roast beef, rare	210	200	50 - 60

 MEAT	Conventional Cook- ing	True Fan Cook- ing	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
English roast beef, medium	210	200	60 - 70
English roast beef, well done	210	200	70 - 75

 MEAT	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pork shoulder, with rind	180	2	170	2	120 - 150
Pork shin, 2 pieces	180	2	160	2	100 - 120
Leg of lamb	190	2	175	2	110 - 130
Whole chicken	220	2	200	2	70 - 85
Whole turkey	180	2	160	2	210 - 240
Whole duck	175	2	220	2	120 - 150
Whole goose	175	2	160	1	150 - 200
Rabbit, cut in pieces	190	2	175	2	60 - 80
Hare, cut in pieces	190	2	175	2	150 - 200
Whole pheasant	190	2	175	2	90 - 120

Use the second shelf position.

 FISH	Conventional Cooking	True Fan Cooking	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Trout / Sea bream, 3 - 4 fish	190	175	40 - 55
Tuna / Salmon, 4 - 6 fillets	190	175	35 - 60

11.3 Grill

Preheat the empty oven.

Use the fourth shelf position.

Grill with the maximum temperature setting.

 GRILL	 (kg)	 (min) 1st side	 (min) 2nd side
Fillet steaks, 4 pieces	0.8	12 - 15	12 - 14
Beef steak, 4 pieces	0.6	10 - 12	6 - 8
Sausages, 8	-	12 - 15	10 - 12
Pork chops, 4 pieces	0.6	12 - 16	12 - 14
Chicken, half, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Chicken breast, 4 pieces	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgers, 6	0.6	20 - 30	-
Fish fillet, 4 pieces	0.4	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Turbo Grilling

Preheat the empty oven.

Use the first or the second shelf position.

To calculate the roasting time multiple the time given in the table below by the centimetres of thickness of the fillet.

 BEEF	 (°C)	 (min)
Roast beef or fillet, rare	190 - 200	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	180 - 190	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	170 - 180	8 - 10

 PORK	 (°C)	 (min)
Shoulder / Neck / Ham joint, 1 - 1.5 kg	160 - 180	90 - 120
Chops / Spare rib, 1 - 1.5 kg	170 - 180	60 - 90
Meatloaf, 0.75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60

 PORK	 (°C)	 (min)
Pork knuckle, pre-cooked, 0.75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 VEAL	 (°C)	 (min)
Roast veal, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Veal knuckle, 1.5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 LAMB	 (°C)	 (min)
Lamb leg / Roast lamb, 1 - 1.5 kg	150 - 170	100 - 120
Lamb saddle, 1 - 1.5 kg	160 - 180	40 - 60

 POULTRY	 (°C)	 (min)
Poultry, portions, 0.2 - 0.25 kg each	200 - 220	30 - 50
Chicken, half, 0.4 - 0.5 kg each	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard, 1 - 1.5 kg	190 - 210	50 - 70
Duck, 1.5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Goose, 3.5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Turkey, 2.5 - 3.5 kg	160 - 180	120 - 150
Turkey, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 FISH (STEAMED)	 (°C)	 (min)
Whole fish, 1 - 1.5 kg	210 - 220	40 - 60

11.5 Dehydrating - True Fan Cooking

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.

For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and let it cool down for one night to complete the drying.

For 1 tray use the third shelf position.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

 VEGETABLES	 (°C)	 (h)
Beans	60 - 70	6 - 8
Peppers	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	50 - 60	6 - 8

 VEGETABLES	 (°C)	 (h)
Herbs	40 - 50	2 - 3

Set the temperature to 60 - 70 °C.

 FRUIT	 (h)
Plums	8 - 10
Apricots	8 - 10
Apple slices	6 - 8
Pears	6 - 9

11.6 Food Sensor

	 (°C)
Roast veal	75 - 80
Veal knuckle	85 - 90
English roast beef, rare	45 - 50
English roast beef, medium	60 - 65
English roast beef, well done	70 - 75
Pork shoulder	80 - 82
Pork shin	75 - 80
Lamb	70 - 75
Chicken	98
Hare	70 - 75
Trout / Sea bream	65 - 70
Tuna / Salmon	65 - 70

11.7 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.



Pizza pan

Dark, non-reflective
28 cm diameter



Baking dish

Dark, non-reflective
26 cm diameter



Ramekins

Ceramic
8 cm diameter, 5
cm height



Flan base tin

Dark, non-reflective
28 cm diameter

11.8 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed
in the table below.

		 (°C)		 (min)
Sweet rolls, 12 pieces	baking tray or dripping pan	175	3	40 - 50
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	180	2	45 - 55
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Brownie	baking tray or dripping pan	170	2	45 - 50
Souffl�, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	190	3	45 - 55
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	35 - 45
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	35 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	170	3	30 - 40
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	180	3	40 - 50
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	30 - 45
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	45 - 55
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 16 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	180	3	35 - 45
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	35 - 45

11.9 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 30	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	-
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50	Preheat the oven for 10 minutes.
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Preheat the oven for 10 minutes.
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Preheat the oven for 10 minutes.
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-

				 (°C)	 (min)	
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pieces	Grill	Wire shelf	4	max.	2 - 3 minutes first side; 2 - 3 minutes second side	Preheat the oven for 3 minutes.
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg	Grill	Wire shelf and dripping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes.

12. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



Everyday Use

Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.

Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the oven work for 10 minutes before cooking. Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.



Accessories

Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

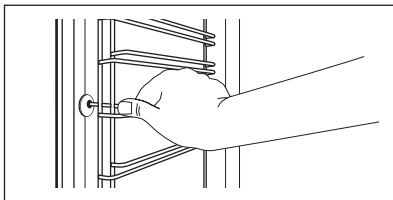
Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

12.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

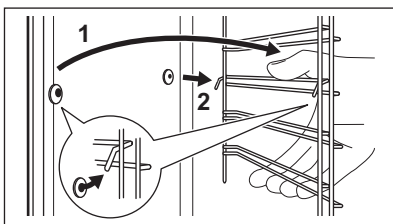
Step 1 Turn off the oven and wait until it is cold.

Step 2 Pull the front of the shelf support away from the side wall.



Step 3 Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Step 4 Install the shelf supports in the opposite sequence.



12.3 How to use: Aqua Clean

This cleaning procedure uses humidity to help remove remaining fat and food particles from the oven.

Step 1 Pour water into the cavity embossment: 300 ml.

Step 2 Set the function: .

Step 3 Set the temperature to 90 °C.

Step 4 Let the oven work for 30 min.

Step 5 Turn off the oven.

Step 6 Wait until the oven is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

12.4 How to remove and install: Door

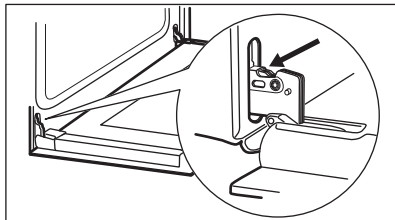
The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.



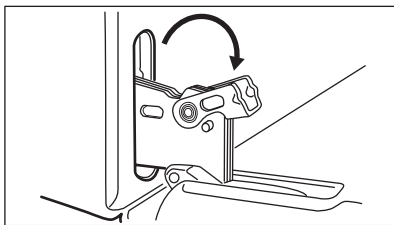
CAUTION!
Do not use the oven without the glass panels.

Step 1 Open the door fully and hold both hinges.

Step 2 Lift and turn the levers fully on both hinges.

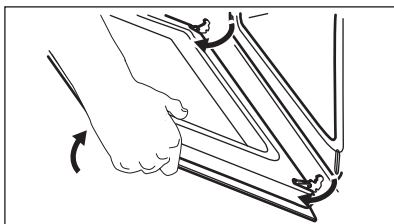


Step 3 Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.



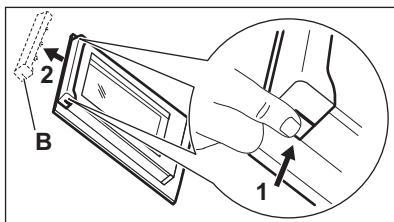
Step 4 Put the door on a soft cloth on a stable surface.

Step 5 Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.

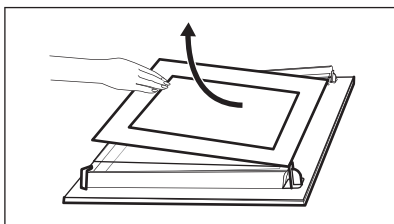


Step 6 Pull the door trim to the front to remove it.

Step 7 Hold the door glass panel by its top edge and carefully pull it out. Make sure the glass slides out of the supports completely.

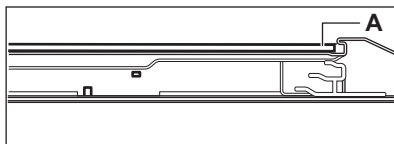


Step 8 Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.



Step 9 After cleaning, install the glass panel and the oven door.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it. When installed correctly the door trim clicks. Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly.



12.5 How to replace: Lamp



WARNING!
Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Before you replace the lamp:

Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Back lamp

Step 1	Turn the glass cover to remove it.
Step 2	Clean the glass cover.
Step 3	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
Step 4	Install the glass cover.

13. TROUBLESHOOTING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

Problem	Check if...
The oven does not heat up.	The fuse is blown.
The Food Sensor does not operate.	The plug of the Food Sensor is fully inserted into the socket.
The door gasket is damaged.	Do not use the oven. Contact an Authorised Service Centre.

Problem	Check if...
The display shows "12.00".	There was a power cut. Set the time of day.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.

13.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)	
Product number (PNC)	
Serial number (S.N.)	

14. ENERGY EFFICIENCY

14.1 Product Information and Product Information Sheet*

Supplier's name	Electrolux	
Model identification	COB400W 949496676 COB400X 949496675	
Energy Efficiency Index	95.3	
Energy efficiency class	A	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.81 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	72 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	COB400W	28.1 kg
	COB400X	28.5 kg

* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.

For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.

For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

14.2 Energy saving



The oven has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäessäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.electrolux.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	55
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	56
3. ASENNUKSEEN.....	59
4. TUOTEKUVAUS.....	61
5. KÄYTTÖPANEELI.....	61
6. KÄYTTÖÖNOTTO.....	62
7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	62
8. KELLOTOIMINNOT.....	63
9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	64
10. LISÄTOIMINNOT.....	66
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	66
12. HOITO JA PUHDISTUS.....	75
13. VIANMÄÄRITYS.....	78
14. ENERGIATEHOKKUUS.....	78
15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	79

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- **VAROITUS:** Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen huoltoa.
- **VAROITUS:** Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.

- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaa- pin vähimmäiskorkeus)	590 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm

Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	569 mm
Laitteen asennussyvyys	548 mm
Leveys luukun ollessa auki	1022 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohton pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

2.2 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioitu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohtossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohtosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

Asennuksen tai vaihdon johtotyypit Euroopassa:

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

Määritä johdon poikkipinta-ala arvokilvessä olevan kokonaistehon mukaan. Voit myös käyttää taulukkoa:

Kokonaisteho (W)	Johdon läpileikkaus (mm²)
enintään 1380	3 x 0.75
enintään 2300	3 x 1
enintään 3680	3 x 1.5

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen) on oltava 2 cm pitempi vaihejohtimeen ja nollajohtimeen (sininen ja ruskea johto) verrattuna.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.

- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukkua.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkua.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kotelointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia

ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkua. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Sisävalo



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Tässä laitteessa käytetty lamppu- tai halogeenilampputyypin on tarkoitettu vain kodinkoneiden valaistukseen. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.
- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.6 Huoltopalvelu

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Irrota pistoke pistorasiasta.

- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

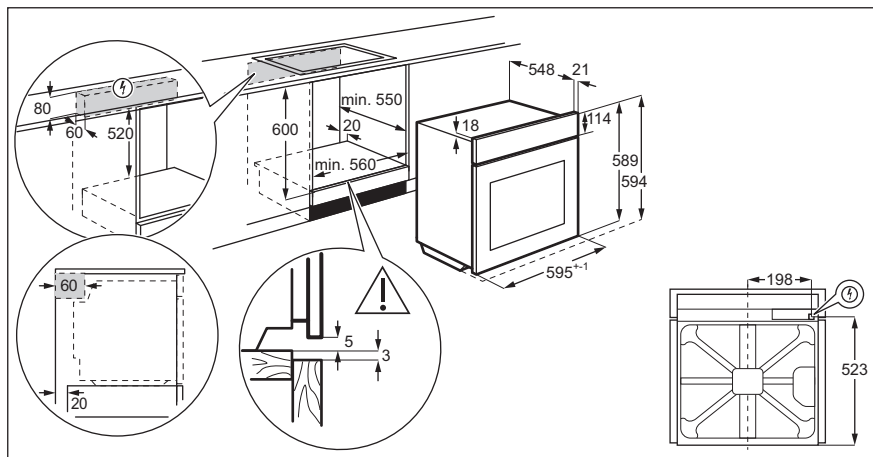
3. ASENNUS

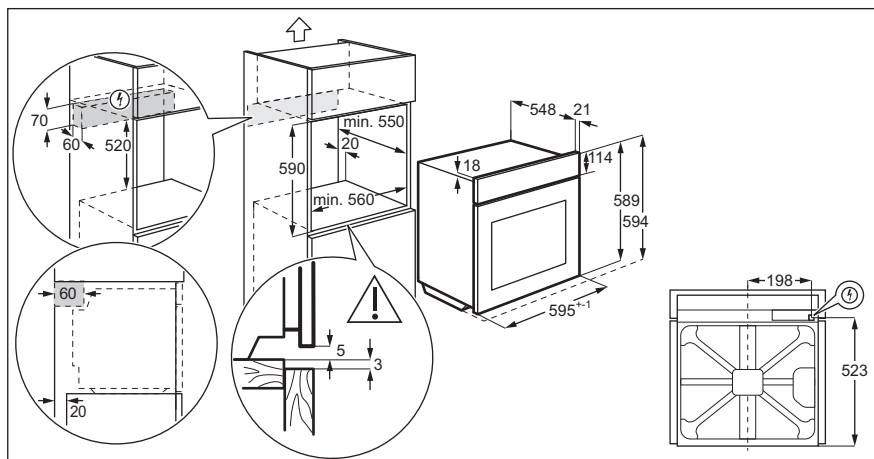


VAROITUS!

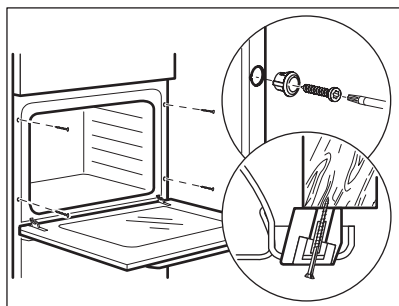
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Asentaminen kalusteeseen



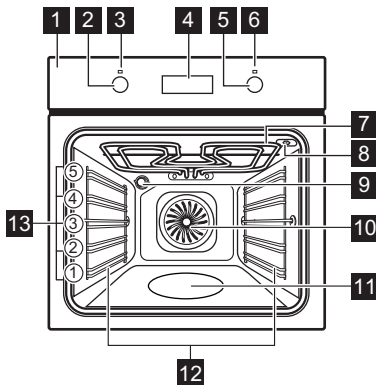


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Laitteen osat



- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Uunin toimintojen väännin
- 3** Virran merkkivalo / symboli
- 4** Näyttö
- 5** Lämpötilan valitsin
- 6** Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 7** Lämpövastus
- 8** Paistolämpömittarin pistorasia
- 9** Lamppu
- 10** Puhallin
- 11** Sisätilan kuviointi - Aqua-puhdistussäiliö
- 12** Irrotettava kannatin
- 13** Kannatintasot

4.2 Lisävarusteet

- **Uuniritilä**
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

- **Grilli / uunipannu**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankerruustiana.
- **Paistolämpömittari**
Osoittaa ruoan kypsyyden.

5. KÄYTTÖPANEELI

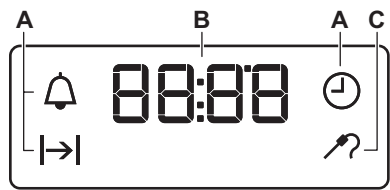
5.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta.
Väännin tulee ulos.

5.2 Painikkeet

Kosketuspainike/painike	Kuvaus
—	Ajan asettaminen.
⌚	Kellotoiminnon asettaminen.
+	Ajan asettaminen.

5.3 Näyttö



- A. Kellotoiminnot
- B. Ajastin
- C. Paistolämpömittarin merkkivalo

6. KÄYTTÖÖNOTTO

 **VAROITUS!**
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Käyttöönotto

Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumennuksen aikana. Varmista tilan hyvä tuuletus.



1. vaihe



2. vaihe



3. vaihe

Aseta kello.	Uunin puhdistaminen	Esikuumenna tyhjää uunia.
1. Paina:  . 2.  ,  - paina asettaaksesi tunnit. Paina:  . 3.  ,  - paina asettaaksesi minuutit. Paina:  .	1. Poista kaikki lisävarusteet ja ir- rotettavat uunipeltien kannatti- met uunista. 2. Puhdista uuni ja lisävarusteet lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.	1. Aseta toiminnon maksimiläm- pötila:  . Aika: 1 h. 2. Aseta toiminnon maksimiläm- pötila:  . Aika: 15 min. 3. Aseta toiminnon maksimiläm- pötila:  . Aika: 15 min.

Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy. Aseta lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uuniin.

7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

 **VAROITUS!**
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Asettaminen: Uunitoiminto

1. vaihe Käännä uunin toimintojen väännintä
uunitoiminnon valitsemiseksi.

2. vaihe Valitse lämpötila kääntämällä väännin-
tä.

3. vaihe Kun ruoka on valmista, käännä uunin
toimintojen väännin Off-asentoon uunin
sammuttamiseksi.

7.2 Uunitoiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta.
 Univalo	Lampun sytyttäminen:
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannattimatasolla kypsentaminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä- /alalämpö.
 Kosteus kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö". Huomautus: Kosteus kiertoilma.
 Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahdaminen.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Maksigrilli	Ohuiden ruokien grillaus suurissa erissä ja leivän paahdaminen.
 Teho grillaus	Suurikokoisten luuta sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Ylä- /alalämpö / Aqua Clean	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla. Katso kohdasta "Hoito ja puhdistus" lisätietoa seuraavasta: Aqua Clean.

7.3 Huomautus: Kosteus kiertoilma

Tämän toiminnon avulla noudatetaan energiatehokkuusluokan sekä ekologisen suunnittelun vaatimuksia standardin EU 65/2014 ja EU 66/2014 mukaisesti. Standardin EN 60350-1 mukaiset testit.

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteus kiertoilma. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiansäästö.

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoiminnot

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 Kellonaika	Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen.
 Kestoaja	Uunin toiminta-ajan asettaminen.
 Hälytinja	Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. Tämä toiminto voidaan asettaa milloin tahansa, myös uunin ollessa pois päältä.

8.2 Asettaminen: Kellotoiminnot

Muuttaminen: Kellonaika

 - vilkkuu, kun uuni kytketään sähköverkkoon, sähkökatkon esiintymisen jälkeen tai kun ajastinta ei ole asetettu.

1. vaihe  - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkua.

2. vaihe  ,  - aseta aika painamalla.
Vilkuminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy aika.

 - paina toistuvasti kellonajan muuttamiseksi.  - alkaa vilkkua.

Asettaminen: Kesto aika

1. vaihe Aseta uunin toiminto ja lämpötila.

2. vaihe  - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkua.

3. vaihe  ,  - aseta kesto painamalla.
Näytössä näkyy: 
 - vilkkuu asetetun ajan päättyessä. Äänimerkki kuuluu ja uuni kytkeytyy pois toiminnasta.

4. vaihe Voit sammuttaa merkkiäänen painamalla mitä tahansa painiketta.

5. vaihe Käännä säätimet Off-asentoon.

Asettaminen: Hälytinajastin

1. vaihe  - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkua.

2. vaihe  ,  - aseta aika painamalla.
Toiminto käynnistyy automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.
Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.

3. vaihe Voit sammuttaa merkkiäänen painamalla mitä tahansa painiketta.

4. vaihe Käännä säätimet Off-asentoon.

Peruuttaminen: Kellotoiminnot

1. vaihe  - paina toistuvasti, kunnes kellotoiminnon symboli alkaa vilkkua.

2. vaihe Paina ja pidä alhaalla painiketta: .
Kellotoiminto sammuu muutaman sekunnin jälkeen.

9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Paistolämpömittarin käyttäminen

Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan.

Paistomittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

- Uunin lämpötila. Katso paistotaulukko.
- Sisälämpötila. Katso paistolämpömittarin taulukko.



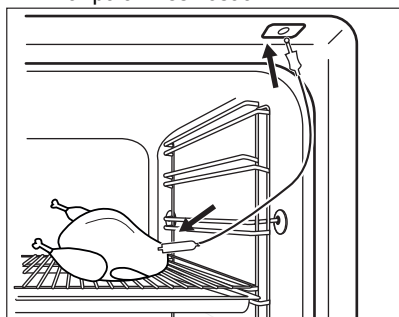
HUOMIO!

Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

1. Kytke paistolämpömittarin pistoke uunin yläosassa olevaan pistorasiaan.

Paistolämpömittarin merkkivalo  vilkkuu.

2. Työnnä paistolämpömittarin kärki lihanpalan keskiosaan.



Uuniritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannattimeen ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.

3. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta **+** tai **-**. Lämpötilan voi asettaa välille 30 °C - 99 °C.

4. Valitse uunitoiminto ja lämpötila. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

5. Kytke laite pois päältä.

6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha laitteesta.

Jos liha ei ole mielestäsi riittävän kypsä, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta sisälämpötila suuremmaksi.

Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina , jos haluat muuttaa asetetun sisälämpötilan.

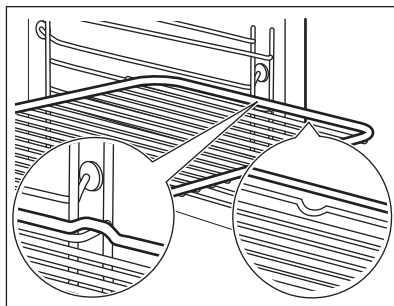


VAROITUS!

Irrota paistolämpömittarin pää ja pistoke varoen. Paistolämpömittari on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara.

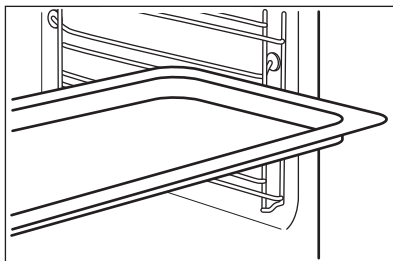
9.2 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Lovet estävät myös kallistumisen. Ritilän yläreuna estää keittoastioiden luisumisen kannatintasolta.



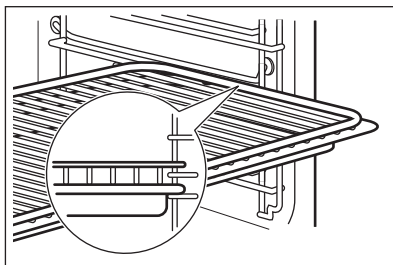
Uunipelti /Uunipannu:

Työnnä pelti haluamasi ohjauskiskojen väliin.



Uuniritilä, Uunipelti /Uunipannu:

Paina leivinpelti kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



10. LISÄTOIMINNOT

10.1 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes uuni on jäähtynyt.

10.2 Ylikuumenemissuoja

Uunin virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen

ylikuumentumisen. Tämän estämiseksi uunissa on ylikuumenemissuoja, joka katkaisee virransyötön. Virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunissa on viisi kannatintasoa.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät vakioasetukset lämpötilan, keittajan ja kannatintason säätämiseen.

Jos taulukosta ei löydy reseptiä sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Uunissa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu

jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se lyhentää paistoaikaa ja pienentää energian kulutusta.

Kakkujen leipominen

Älä avaa uunin luukkaa ennen kuin 3/4 paistoajasta on kulunut.

Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi tyhjä kannatintaso.

Lihan ja kalan kypsentäminen

Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.

Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.

Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

Paistoaajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypestä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista alustavasti kypsennyksen aikana. Määritä parhaat asetukset (uunitoiminto, kypsennysaika, jne.) keittoastioille, resepteille ja määrille laitetta käyttäessä.

11.2 Leivonta ja paistaminen

 KUT KA-	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vatkatut leivonnaiset	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakkuvuoka
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakkuvuoka
Piimä-juustokakku	170	1	165	2	60 - 80	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Struudeli	175	3	150	2	60 - 80	Unipelti
Marjapiirakka	170	2	165	2	30 - 40	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Joulukakku (hedelmäkakku), uunin esikuumennus tyhjänä	160	2	150	2	90 - 120	Kakkuvuoka, Ø 20 cm
Rusinakakku, uunin esikuumennus tyhjänä	175	1	160	2	50 - 60	Leipävuoka
Muffinssit	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Unipelti
Muffinssit, kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Unipelti
Muffinssit, kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Unipelti
Pikkuleivät	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Unipelti

 KUT	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pikkuleivät, kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Uunipelti
Pikkuleivät, kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Uunipelti
Marengit	120	3	120	3	80 - 100	Uunipelti
Marengit, kaksi tasoa, uunin esikuumennus tyhjänä	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Uunipelti
Pullat, uunin esikuumennus tyhjänä	190	3	190	3	12 - 20	Uunipelti
Eclair-leivokset	190	3	170	3	25 - 35	Uunipelti
Eclair-leivokset, kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Uunipelti
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	Kakkuvuoka, Ø 20 cm
Hedelmäkakku	160	1	150	2	110 - 120	Kakkuvuoka, Ø 24 cm

Esikuumenna tyhjää uunia.

 LEIPÄ JA PIZZA	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vehnäleipä, 1 - 2 kpl, 0,5 kg kpl	190	1	190	1	60 - 70	-
Ruisleipä, esikuumennus ei ole tarpeen	190	1	180	1	30 - 45	Leipävuoka
Sämpylät, 6 - 8 sämpylää	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	Uunipelti
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emalipelti
Teeleipä	200	3	190	3	10 - 20	Uunipelti

Esikuumenna tyhjää uunia.

Käytä kakkuvuokaa.

 PAISTOKSET	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastapaistos, esikuumennus ei ole tarpeen	200	2	180	2	40 - 50
Vihannespaistos, esikuumennus ei ole tarpeen	200	2	175	2	45 - 60
Piiras	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Käytä toista kannattintasoa.

Käytä ritilää.

 LIHA	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Naudanliha	200		190		50 - 70
Porsaanliha	180		180		90 - 120
Vasikanliha	190		175		90 - 120
Englantilainen paahtopaisti, raaka	210		200		50 - 60
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	210		200		60 - 70
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	210		200		70 - 75

 LIHA	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Porsaan lapapaisti kuorella	180	2	170	2	120 - 150
Porsaanpotka, 2 kappaletta	180	2	160	2	100 - 120
Lampaanreisi	190	2	175	2	110 - 130
Kokonainen kana	220	2	200	2	70 - 85
Kokonainen kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240
Kokonainen ankka	175	2	220	2	120 - 150
Kokonainen hanhi	175	2	160	1	150 - 200

 LIHA	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Jänis, paloina	190	2	175	2	60 - 80
Jänis, paloina	190	2	175	2	150 - 200
Kokonainen fasaani	190	2	175	2	90 - 120

Käytä toista kannatintasoa.

 KALA	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Taimen / Meriruutana, 3 - 4 kalaa	190		175		40 - 55
Tonnikala / Lohi, 4 - 6 fileettä	190		175		35 - 60

11.3 Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia.

Käytä neljättä kannatintasoa.

Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.

 GRILLI	 (kg)	 (min) 1. puoli	 (min) 2. puoli
Naudanfileepihvit, 4 kappaletta	0,8	12 - 15	12 - 14
Naudanlihapihvit, 4 kappaletta	0,6	10 - 12	6 - 8
Makkarat, 8	-	12 - 15	10 - 12
Porsaankylijykset, 4 kappaletta	0,6	12 - 16	12 - 14
Puolikas kana, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kanan rintafilee, 4 kappaletta	0,4	12 - 15	12 - 14
Hampurilaiset, 6	0,6	20 - 30	-
Kalafilee, 4 kappaletta	0,4	12 - 14	10 - 12
Lämpimät leivät, 4 - 6	-	5 - 7	-
Paahtoleipä, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Teho grillaus

Esikuumenna tyhjää uunia.

Käytä uunin ensimmäistä tai toista kannatintasoa.

Paistoaika voidaan laskea kertomalla alla olevan taulukon aika fileen senttimetripaksuudella.

 NAUDANLI- HA	 (°C)	 (min)
Paahdtopaisti tai filee, raaka	190 - 200	5 - 6
Paahdtopaisti tai filee, puolikypsä	180 - 190	6 - 8
Paahdtopaisti tai filee, kypsä	170 - 180	8 - 10

 PORSAS	 (°C)	 (min)
Lapa / Niska / Kinkku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kyljykset / Siankyliki, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Lihamureke, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Porsaan potkapaisti, esikypsennetty, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 VASIKA	 (°C)	 (min)
Vasikanpaisti, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Vasikan reisipaisti, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 LAMMAS	 (°C)	 (min)
Lampaanreisi / Lammaspaisti, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120

 LAMMAS	 (°C)	 (min)
Lampaanselkä, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 KANA	 (°C)	 (min)
Linnunliha, paloina, 0,2 - 0,25 kg kpl	200 - 220	30 - 50
Puolikas kana, 0,4 - 0,5 kg kpl	190 - 210	35 - 50
Broileri, kana, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ankka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Hanhi, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkkuna, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkkuna, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 KALA (HAUDUTETTU)	 (°C)	 (min)
Kokonainen kala, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.5 Kuivatukseen - Kiertoilma

Peitä uunipellit leivinpaperilla.

Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni kuivausajan puolessa välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivauksen loppuun suorittamiseksi.

Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.



VIHANNEK-

SET



(°C)



(h)

Pavut	60 - 70	6 - 8
Paprikat	60 - 70	5 - 6
Keittovihannekset	60 - 70	5 - 6
Sienet	50 - 60	6 - 8
Yrtit	40 - 50	2 - 3

Aseta lämpötila 60 - 70 °C.



HEDELMÄT



(h)

Luumut	8 - 10
Aprikoosit	8 - 10
Omenaviipaleet	6 - 8
Päärynät	6 - 9

11.6 Paistolämpömittari



(°C)

Vasikanpaisti	75 - 80
---------------	---------



(°C)

Vasikan reisipaisti	85 - 90
Englantilainen paahtopaisti, raaka	45 - 50
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	60 - 65
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	70 - 75
Porsaan lapapaisti	80 - 82
Porsaanpotka	75 - 80
Lammas	70 - 75
Kana	98
Jänis	70 - 75
Taimen / Meriruutana	65 - 70
Tonnikala / Lohi	65 - 70

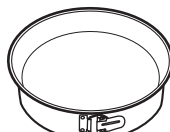
11.7 Kostea kiertoilma - suositellut varusteet

Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne absorboivat enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.



Pizzapannu

Tumma, heijastamaton
halkaisija 28 cm



Uunivuoka

Tumma, heijastamaton
halkaisija 26 cm



Annosvuokat

Keraaminen
halkaisija 8 cm,
korkeus 5 cm



Torttuvuoka

Tumma, heijastamaton
halkaisija 28 cm

11.8 Kostea kiertoilma

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	175	3	40 - 50
Sämpylät, 9 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	180	2	45 - 55
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	170	2	45 - 50
Kohokas, 6 kappaletta	keraamiset annosvuokat ritilällä	190	3	45 - 55
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	35 - 45
Täytekakkupohja	uunivuoka ritilällä	170	2	35 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilä, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	170	3	30 - 40
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	40 - 50
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	30 - 45
Macaronit, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	45 - 55
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 50
Tortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	180	3	35 - 45
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	35 - 45

11.9 Tietoja testilaitokselle

Standardin IEC 60350-1 mukaiset testit.

				 (°C)	 (min)	
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Ylä- /alalämpö	Uunipelti	3	170	20 - 30	-
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Kiertoilma	Uunipelti	3	150 - 160	20 - 35	-
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä- /alalämpö	Uuniritilä	2	180	70 - 90	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	70 - 90	-
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Ylä- /alalämpö	Uuniritilä	2	170	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Uuniritilä	2 ja 4	160	40 - 60	Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Murokeksit	Kiertoilma	Uunipelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Murokeksit	Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Murokeksit	Ylä- /alalämpö	Uunipelti	3	140 - 150	25 - 45	-
Paahtoleipä, 4 - 6 kpl	Grilli	Uuniritilä	4	maks.	2 - 3 minuuttia ensimmäinen puoli; 2 - 3 minuuttia toinen puoli	Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.
Naudanlihapihvi, 6 kpl, 0,6 kg	Grilli	Ritilä ja uunipannu	4	maks.	20 - 30	Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruoka keittajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.

12. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa. Puhdista ja tarkista luukun tiiviste uunikammion kehysten ympärillä.

Käytä puhdistusainetta metallipintojen puhdistamiseen.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden roiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon.

Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä uunia 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia uuniin 20 minuuttia pitemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Lisävarusteet

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja mietoja puhdistusaineita. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

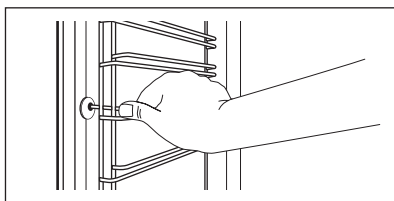
Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

12.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

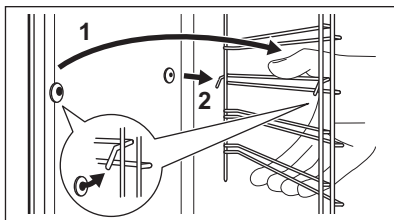
1. vaihe Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy.

2. vaihe Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



3. vaihe Vedä kannattimen takaosa irti seinästä ja poista se.

4. vaihe Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



12.3 Käyttöohjeet: Aqua Clean

Tämä puhdistustoiminto auttaa poistamaan jäljelle jäävän rasvan ja ruokajäämät uunista kosteuden avulla.

1. vaihe Kaada vesi lokeroon. 300 ml.

2. vaihe Aseta toiminto: 

3. vaihe Aseta lämpötila 90 °C.

4. vaihe Anna uunin käydä 30 minuuttia.

5. vaihe Kytke uuni pois päältä.

1. vaihe Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.

2. vaihe Nosta ja käännä saranoissa olevat vivut kokonaan.

3. vaihe Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.

4. vaihe Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle.

5. vaihe Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.

6. vaihe Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. Kuvaa uuni sisätila pehmeällä liinalla.

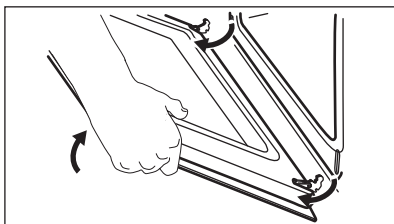
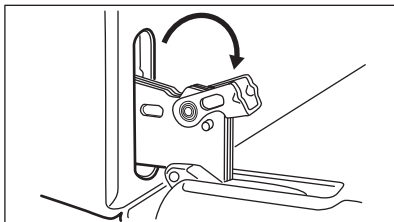
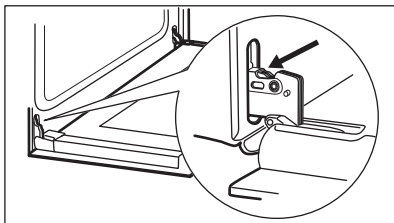
12.4 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

Uuninluukussa on kaksi lasilevyä. Voit poistaa uuninluukun ja sen sisällä olevan lasilevyn puhdistusta varten. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.



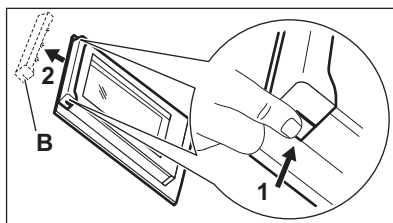
HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.



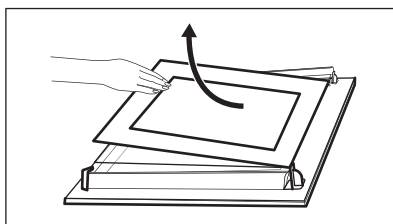
6. vaihe Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

7. vaihe Pitele luukun lasilevyä sen yläreunasta ja vedä se varoen ulos. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.



8. vaihe Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

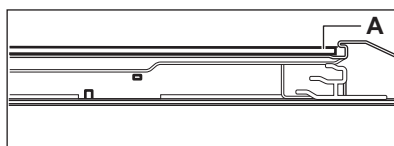
9. vaihe Asenna lasilevy ja uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.



Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle. Varmista, ettei lasilevyn kehyksen painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.

Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen.

Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



12.5 Vaihtaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Ennen lampun vaihtamista:

1. vaihe

Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.

2. vaihe

Irrota uunin pistoke pistorasiasta.

3. vaihe

Peitä uunin pohja kankaalla.

Takalamppu

1. vaihe Irrota suojalasi kiertämällä sitä.

2. vaihe Puhdista suojalasi.

3. vaihe Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

4. vaihe Kiinnitä suojalasi paikalleen.

13. VIANMÄÄRITYS

 **VAROITUS!**
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Käyttöhäiriöt

Mikäli laitteessa ilmenevää ongelmaa ei ole kuvattu tässä taulukossa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Tarkista, että
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittari-pistoke on liitetty oikein pistokkeeseen.
Oven tiiviste on vaurioitunut.	Älä käytä uunia. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Tarkista, että
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut sähkökatkos. Aseta kellonaika.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.

13.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee uunin sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä uunista.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.)	
Tuotenumero (PNC)	
Sarjanumero (S.N.)	

14. ENERGIATEHOKKUUS

14.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Tavarantoimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	COB400W 949496676 COB400X 949496675
Energialuokka	95.3
Energiatohokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.81 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Tilavuus	72 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni

Massa	COB400W	28.1 kg
	COB400X	28.5 kg

* Euroopan unionissa EU-määräyksien 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti.
Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti.
Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.

EN 60350-1 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 1: Tuotesarjat, uunit, höyryuunit ja grillit - Suorituskyvyn mittaustavat.

14.2 Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Varmista, että uunin luukku on suljettu uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa uunin luukkua liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Ruokien lämpimänäpito

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus hyödyntääksesi jälkilämmön ja säilyttääksesi aterian lämpimänä.

Kostea kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä



Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux

Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	81
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	82
3. INSTALLATION.....	85
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	87
5. BANDEAU DE COMMANDE.....	88
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	88
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	89
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	90
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	91
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	93
11. CONSEILS ET ASTUCES.....	93
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	102
13. DÉPANNAGE.....	106
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	106
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	107

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Consignes générales de sécurité

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez

toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	569 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
Profondeur avec porte ouverte	1022 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

2.2 Raccordement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

- Cet appareil est fourni avec une fiche d'alimentation et un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

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

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.

- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôti pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi

du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.6 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

2.7 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

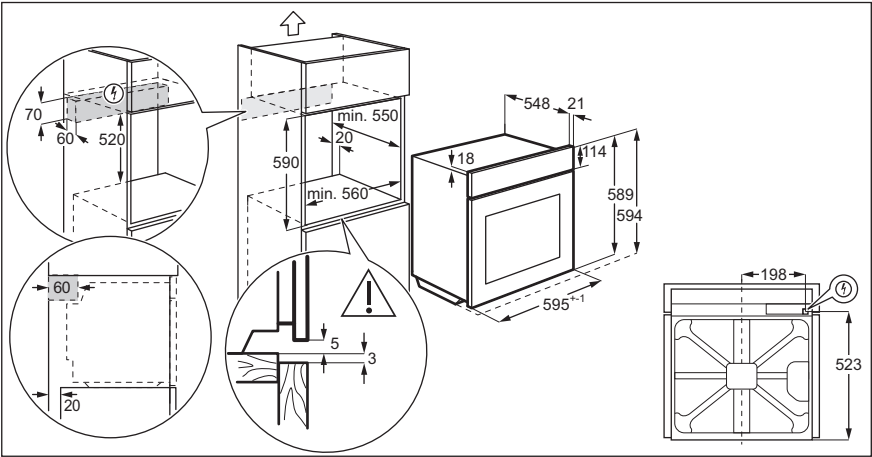
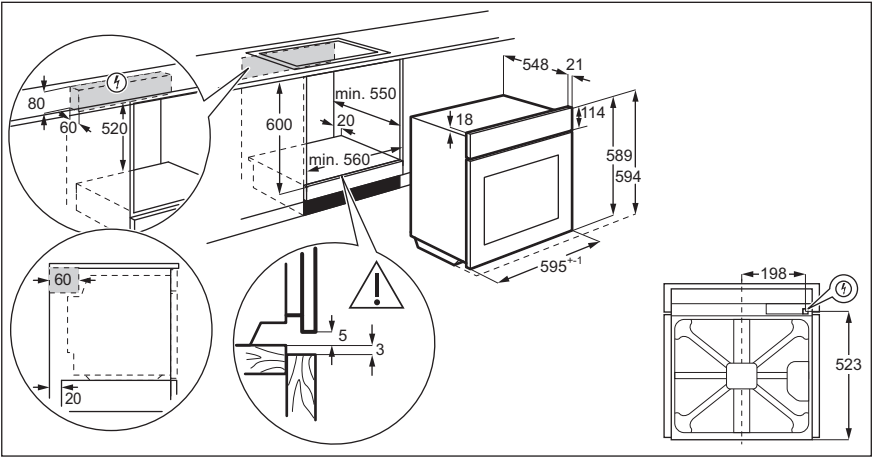
3. INSTALLATION



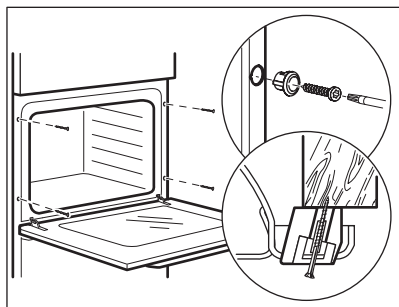
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Encastrement

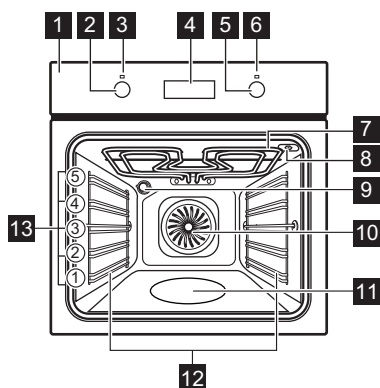


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Présentation générale



- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Voyant / symbole de mise sous tension
- 4** Affichage
- 5** Thermostat
- 6** Indicateur / symbole de température
- 7** Élément chauffant
- 8** Prise pour la sonde à viande
- 9** Éclairage
- 10** Ventilateur
- 11** Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 12** Support de grille, amovible
- 13** Position des grilles

4.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les plats à rôti, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux et les biscuits.
- **Plat à rôtir/gril**

Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

- **Sonde de cuisson**
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.

5. BANDEAU DE COMMANDE

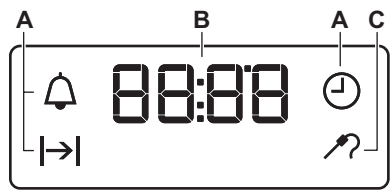
5.1 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

5.2 Touches

Touche sensitive	du cycle
—	Pour régler l'heure.
⌚	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	Pour régler l'heure.

5.3 Affichage



- A. Fonctions de l'horloge
- B. Minuteur
- C. Indicateur de la sonde de cuisson

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Avant la première utilisation

Le four peut produire une odeur et de la fumée lors du préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.



Étape 1

Réglez l'horloge



Étape 2

Nettoyez le four



Étape 3

Préchauffez le four à vide

- | | | |
|---|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez sur : . 2.  - appuyez pour régler l'heure. Appuyez sur : . 3.  - appuyez pour régler les minutes. Appuyez sur : . | <ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four. 2. Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Réglez la température maximale pour la fonction : .
Durée : 1 h 2. Réglez la température maximale pour la fonction : .
Durée : 15 min. 3. Réglez la température maximale pour la fonction : .
Durée : 15 min. |
|---|---|---|

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

7. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Comment régler : Mode de cuisson

- | | |
|----------------|--|
| Étape 1 | Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson. |
| Étape 2 | Tournez la manette pour sélectionner la température. |
| Étape 3 | Une fois la cuisson terminée, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre le four. |

7.2 Modes de cuisson

Fonction du four	Application
	Le four est éteint.
Position Arrêt	
	Pour allumer l'éclairage.
Eclairage four	

Fonction du four	Application
	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments.
Chaleur tournante	Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques sur : Chaleur tournante humide.
Chaleur tournante humide	
	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
Cuisson de sole	
	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
Gril	
	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour faire griller du pain.
Gril rapide	

Fonction du four	Application
 Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 Chauffage Haut/ Bas / Nettoyage Aqua Clean	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Aqua Clean.

7.3 Remarques sur : Chaleur tournante humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux

exigences d'éco-conception selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction et pour un fonctionnement avec la meilleure efficacité énergétique possible.

Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Heure	Pour régler, changer ou vérifier l'heure.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
 Minuteur	Pour régler la minuterie. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même quand le four est éteint.

8.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment modifier : Heure

 - clignote lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.

Étape 1  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.

Comment modifier : Heure

Étape 2  ,  - appuyez pour régler l'heure.
Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.

 - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure.  - commence à clignoter.

Comment régler : Durée

Étape 1 Sélectionnez une fonction du four et la température.

Étape 2  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.

Étape 3  ,  - appuyez pour régler la durée.
L'affichage indique : .
 - clignote lorsque la durée définie est écoulée. Le signal sonore retentit et le four s'éteint.

Étape 4 Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Étape 5 Tournez la manette sur la position Arrêt.

Comment régler : Minuteur

Étape 1  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.

Étape 2  ,  - appuyez pour régler l'heure.
La fonction démarre automatiquement au bout de 5 s.
Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit.

Étape 3 Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Étape 4 Tournez la manette sur la position Arrêt.

Comment annuler : Fonctions de l'horloge

Étape 1  - appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole de la fonction horloge commence à clignoter.

Étape 2 Maintenez la touche : .
La fonction horloge est désactivée au bout de quelques secondes.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Utilisation de la sonde à viande

La sonde à viande mesure la température à cœur de la viande.

Vous devez régler deux températures :

- La température du four. Reportez-vous au tableau de rôtissage.
- La température à cœur. Reportez-vous au tableau de la sonde à viande.

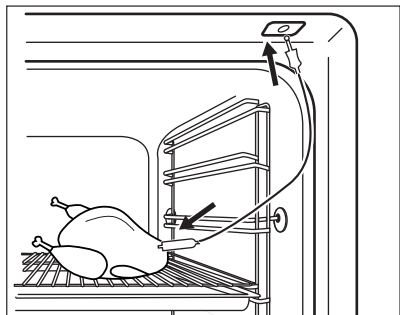
**ATTENTION!**

N'utilisez que la sonde à viande fournie avec l'appareil ou des pièces de rechange d'origine.

1. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise, en haut de la cavité.

Le voyant de la sonde à viande  clignote.

2. Introduisez la pointe de la sonde à viande au cœur de la viande.



3. Appuyez sur la touche $\uparrow$ ou $\downarrow$ pour régler la température à cœur. Vous pouvez sélectionner une température entre 30 °C et 99 °C.
4. Sélectionnez la température et la fonction du four.

Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.

5. Éteignez l'appareil.

6. Retirez la fiche de la sonde à viande de la prise. Sortez la viande de l'appareil.

Si la viande n'est pas cuite à votre goût, répétez les étapes ci-dessus en réglant une température à cœur plus élevée.

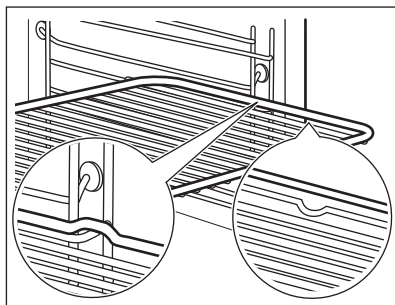
Vous pouvez modifier à tout moment la température durant la cuisson. Appuyez sur la touche  pour modifier la température à cœur.

**AVERTISSEMENT!**

Soyez prudent lorsque vous retirez la pointe et la fiche de la sonde à viande. Attention, la sonde à viande est très chaude ! Risque de brûlure !

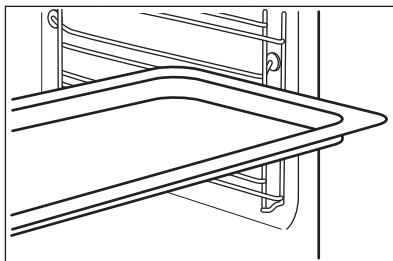
9.2 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.



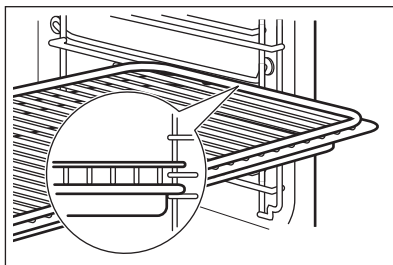
Plateau de cuisson /Lèche-frite:

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.



Grille métallique, Plateau de cuisson /Lèche-frite:

Poussez le plateau entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

10.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une

surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

11. CONSEILS ET ASTUCES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Conseils de cuisson

Le four dispose de cinq niveaux de grille.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Le four est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits.

Cuisson de gâteaux

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson défini.

Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

Cuisson de viande et de poisson

Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.

Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

11.2 Rôtissage et cuisson

 GÂ- TEAUX	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Recettes avec un fouet	170	2	160	3 (2 et 4)	45 - 60	Moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3 (2 et 4)	20 - 30	Moule à gâteau
Cheesecake au babeurre	170	1	165	2	60 - 80	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2	30 - 40	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Gâteau de Noël, préchauffer le four à vide	160	2	150	2	90 - 120	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Gâteau aux prunes, préchauffer le four à vide	175	1	160	2	50 - 60	Moule à pain
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Plateau de cuisson
Muffins, deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	25 - 35	Plateau de cuisson

 TEAUX	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Muffins, trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	30 - 45	Plateau de cuisson
Biscuits	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Plateau de cuisson
Biscuits, deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	35 - 40	Plateau de cuisson
Biscuits, trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	35 - 45	Plateau de cuisson
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	Plateau de cuisson
Meringues, deux niveaux, préchauffer le four à vide	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Plateau de cuisson
Petits pains, préchauffer le four à vide	190	3	190	3	12 - 20	Plateau de cuisson
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Plateau de cuisson
Éclairs, deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Plateau de cuisson
Tartes sur plateau	180	2	170	2	45 - 70	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Gâteau avec beaucoup de fruits	160	1	150	2	110 - 120	Moule à gâteau, Ø 24 cm

Préchauffez le four à vide.

 PAIN ET PIZZA	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pain blanc, 1 à 2 pièces, 0,5 kg chacune	190	1	190	1	60 - 70	-
Pain de seigle, le préchauffage n'est pas nécessaire	190	1	180	1	30 - 45	Moule à pain
Petits pains, 6 - 8 petits pains	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	Plateau de cuisson
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Plaque émaillée

 PAIN ET PIZZA	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			

Scones	200	3	190	3	10 - 20	Plateau de cuisson
--------	-----	---	-----	---	---------	--------------------

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le moule à gâteaux.

 PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		

Flan de pâtes, le préchauffage n'est pas nécessaire	200	2	180	2	40 - 50
---	-----	---	-----	---	---------

Flan de légumes, le préchauffage n'est pas nécessaire	200	2	175	2	45 - 60
---	-----	---	-----	---	---------

Quiches	180	1	180	1	50 - 60
---------	-----	---	-----	---	---------

Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
---------	-----------	---	-----------	---	---------

Cannellonis	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
-------------	-----------	---	-----------	---	---------

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez la grille métallique.

 VIANDE	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		

Bœuf	200		190		50 - 70
------	-----	--	-----	--	---------

Porc	180		180		90 - 120
------	-----	--	-----	--	----------

Veau	190		175		90 - 120
------	-----	--	-----	--	----------

Rôti de bœuf, saignant	210		200		50 - 60
------------------------	-----	--	-----	--	---------

Rôti de bœuf, cuit à point	210		200		60 - 70
----------------------------	-----	--	-----	--	---------

Rôti de bœuf, bien cuit	210		200		70 - 75
-------------------------	-----	--	-----	--	---------

 VIANDE	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Palette de porc, avec couenne	180	2	170	2	120 - 150
Jarret de porc, 2 morceaux	180	2	160	2	100 - 120
Gigot d'agneau	190	2	175	2	110 - 130
Poulet entier	220	2	200	2	70 - 85
Dinde entière	180	2	160	2	210 - 240
Canard entier	175	2	220	2	120 - 150
Oie entière	175	2	160	1	150 - 200
Lapin, en morceaux	190	2	175	2	60 - 80
Lièvre, en morceaux	190	2	175	2	150 - 200
Faisan entier	190	2	175	2	90 - 120

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

 POISSON	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Truite / Dorade, 3 - 4 poissons	190		175		40 - 55
Thon / Saumon, 4 - 6 filets	190		175		35 - 60

11.3 Gril

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Réglez le gril à la température maximale.

 GRIL	 (kg)	 (min)	 (min)
		1ère face	2e face
Filets de bœuf, tranches, 4 morceaux	0,8	12 - 15	12 - 14
Steak de bœuf, 4 morceaux	0,6	10 - 12	6 - 8
Saucisses, 8	-	12 - 15	10 - 12
Côtelettes de porc, 4 morceaux	0,6	12 - 16	12 - 14

 GRIL	 (kg)	 (min) 1ère face	 (min) 2e face
Poulet, demi, 2	1	30 - 35	25 - 30
Brochettes, 4	-	10 - 15	10 - 12
Blanc de poulet, 4 morceaux	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers, 6	0,6	20 - 30	-
Filet de poisson, 4 morceaux	0,4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches toastés, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toasts, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Turbo grill

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le premier ou le deuxième niveau de la grille.

Pour calculer le temps de rôtissage, multipliez le temps indiqué dans le tableau ci-dessous par l'épaisseur de la viande en cm.

 BŒUF	 (°C)	 (min)
Rôti ou filet de bœuf, saignant	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf, à point	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit	170 - 180	8 - 10

 PORC	 (°C)	 (min)
Épaule / Cou / Noix de jambon, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Côtelettes / Côte levée, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pain de viande, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc, pré-cuit, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 VEAU	 (°C)	 (min)
Rôti de veau, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 AGNEAU	 (°C)	 (min)
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Selle d'agneau, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 VOLAILLE	 (°C)	 (min)
Volaille, portions 0,2 - 0,25 kg chacune	200 - 220	30 - 50
Poulet, demi 0,4 - 0,5 kg chacune	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Canard, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Oie, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Dinde, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150

 VOLAILLE	 (°C)	 (min)
---	--	---

Dinde, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240
-----------------	-----------	-----------

 POISSON (À LA VAPEUR)	 (°C)	 (min)
---	--	---

Poisson entier, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60
----------------------------	-----------	---------

11.5 Déshydratation - Chaleur tournante

Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.

Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée de déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Pour une plaque, utilisez le troisième niveau de la grille.

Pour deux plaques, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

 LÉGUMES	 (°C)	 (h)
--	--	---

Haricots	60 - 70	6 - 8
----------	---------	-------

Poivrons	60 - 70	5 - 6
----------	---------	-------

Légumes pour soupe	60 - 70	5 - 6
--------------------	---------	-------

Champignons	50 - 60	6 - 8
-------------	---------	-------

Herbes	40 - 50	2 - 3
--------	---------	-------

Réglez la température sur 60 - 70 °C.

 FRUITS	 (h)
---	---

Prunes	8 - 10
--------	--------

 FRUITS	 (h)
--	---

Abricots	8 - 10
----------	--------

Tranches de pommes	6 - 8
--------------------	-------

Poires	6 - 9
--------	-------

11.6 Sonde à viande

  (°C)
--

Rôti de veau	75 - 80
--------------	---------

Jarret de veau	85 - 90
----------------	---------

Rôti de bœuf, saignant	45 - 50
------------------------	---------

Rôti de bœuf, cuit à point	60 - 65
----------------------------	---------

Rôti de bœuf, bien cuit	70 - 75
-------------------------	---------

Épaule de porc	80 - 82
----------------	---------

Jarret de porc	75 - 80
----------------	---------

Agneau	70 - 75
--------	---------

Poulet	98
--------	----

Lièvre	70 - 75
--------	---------

Truite / Dorade	65 - 70
-----------------	---------

Thon / Saumon	65 - 70
---------------	---------

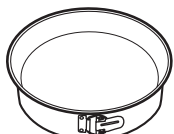
11.7 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.



Plaque à pizza

Foncé, non réfléchissant
Diamètre : 28 cm



Plat de cuisson

Foncé, non réfléchissant
Diamètre : 26 cm



Ramequins

Céramique
8 cm de diamètre,
5 cm de hauteur



Moule pour fond de tarte

Foncé, non réfléchissant
Diamètre : 28 cm

11.8 Chaleur tournante humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		 (°C)		 (min)
Petits pains sucrés, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	40 - 50
Petits pains, 9 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	180	2	45 - 55
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 pièces	ramequins en céramique sur une grille métallique	190	3	45 - 55
Fond de tarte en gé- noise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	35 - 45
Génoise Victoria	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	35 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille mé- tallique	170	3	30 - 40
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Chachlyk, 0.5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	40 - 50
Cookies, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	30 - 45
Macarons, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	45 - 55
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Pâtisserie salée, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Biscuits à pâte brisée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 50
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Légumes, pochés, 0.4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	35 - 45
Légumes méditerranéens, 0.7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	35 - 45

11.9 Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Toasts, 4 - 6 morceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.
Steak haché, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèche-frite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Tournez les aliments à mi-cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien



Agent nettoyant

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

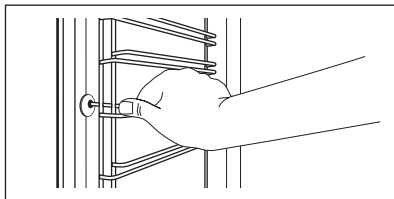
Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

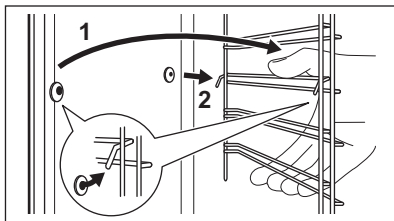
Étape 1 Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Étape 2 Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



Étape 3 Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.

Étape 4 Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.



12.3 Comment utiliser : Nettoyage Aqua Clean

Ce processus de nettoyage utilise l'humidité pour aider à retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

Étape 1 Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 300 ml.

Étape 2 Réglez la fonction : .

Étape 3 Réglez la température sur 90 °C.

Étape 4 Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes.

Étape 5 Éteignez le four.

Étape 6 Attendez que le four ait refroidi. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

12.4 Comment démonter et installer : Porte

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de le nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

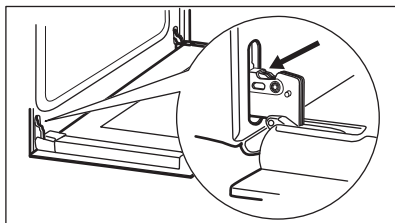


ATTENTION!

N'utilisez pas le four sans les panneaux en verre.

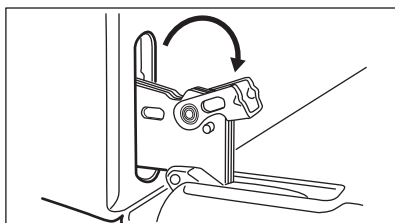
Étape 1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.

Étape 2 Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.

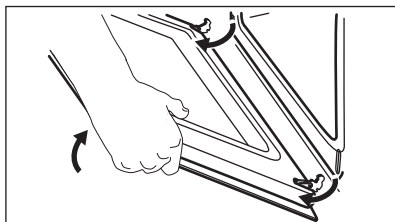


Étape 3 Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.

Étape 4 Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.

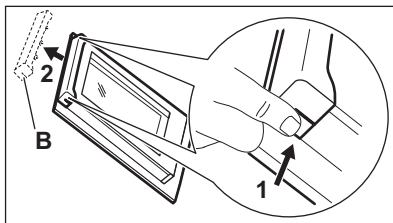


Étape 5 Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



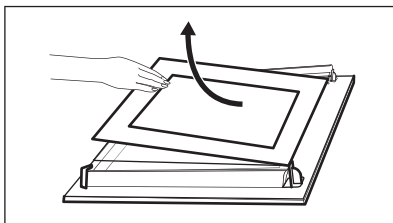
Étape 6 Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.

Étape 7 Prenez le panneau de verre de la porte par son bord supérieur et tirez-le doucement. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



Étape 8 Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

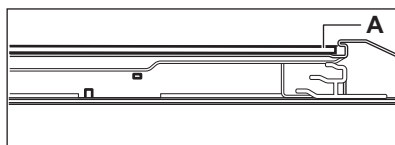
Étape 9 Après le nettoyage, installez le panneau de verre et la porte du four.



La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.



12.5 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

Étape 2

Débranchez le four de l'alimentation secteur.

Étape 3

Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe arrière

Étape 1 Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.

Étape 2 Nettoyez le diffuseur en verre.

Étape 3 Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.

13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

Problème	Vérifiez si...
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.
La Sonde à viande ne fonctionne pas.	La fiche de la Sonde à viande est complètement insérée dans la prise.
Le joint de la porte est endommagé.	N'utilisez pas le four. Contactez un service après-vente agréé.

Problème	Vérifiez si...
L'affichage indique « 12.00 ».	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.

13.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Référence du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations produit et Fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	COB400W 949496676 COB400X 949496675
Index d'efficacité énergétique	95.3
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.81 kWh/cycle
Nombre de cavités	1

Source de chaleur	Électricité	
Volume	72 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	COB400W	28.1 kg
	COB400X	28.5 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.

Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G; STB 2477-2017, Annexes A et B.
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

14.2 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole



Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank für Ihren Kauf eines Electrolux-Geräts. Sie haben ein Produkt gewählt, das jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation mit sich bringt. Das ausgeklügelte und stilvolle Produkt wurde für Sie entwickelt. So können Sie jedes Mal, wenn Sie das Produkt verwenden, sicher sein, dass Sie großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.electrolux.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

www.registerelectrolux.com



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.



Warnungs-/Sicherheitshinweise



Allgemeine Informationen und Empfehlungen



Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	109
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	111
3. MONTAGE.....	113
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	115
5. BEDIENFELD.....	116
6. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	116
7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	117
8. UHRFUNKTIONEN.....	118
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	119
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	121
11. TIPPS UND HINWEISE.....	121
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	130
13. FEHLERSUCHE.....	133
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	133
15. UMWELTTIPPS.....	135

1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schanks unter der Arbeitsplatte)	590 (600) mm
--	--------------

Schrankbreite	560 mm
---------------	--------

Schrantiefe	550 (550) mm
-------------	--------------

Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
----------------------------	--------

Höhe der Geräterückseite	576 mm
--------------------------	--------

Breite der Gerätevorderseite	595 mm
------------------------------	--------

Breite der Geräterückseite	559 mm
----------------------------	--------

Gerätetiefe	569 mm
-------------	--------

Geräteeinbautiefe	548 mm
-------------------	--------

Tiefe bei geöffneter Tür	1022 mm
--------------------------	---------

Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
---	-----------

Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
--	---------

Befestigungsschrauben	4x25 mm
-----------------------	---------

2.2 Elektroanschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
Maximal 1380	3 x 0.75
Maximal 2300	3 x 1
Maximal 3680	3 x 1.5

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

2.3 Bedienung



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.

- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde

Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel oder die Halogenlampe in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbelichtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung.

2.6 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

2.7 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickengefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

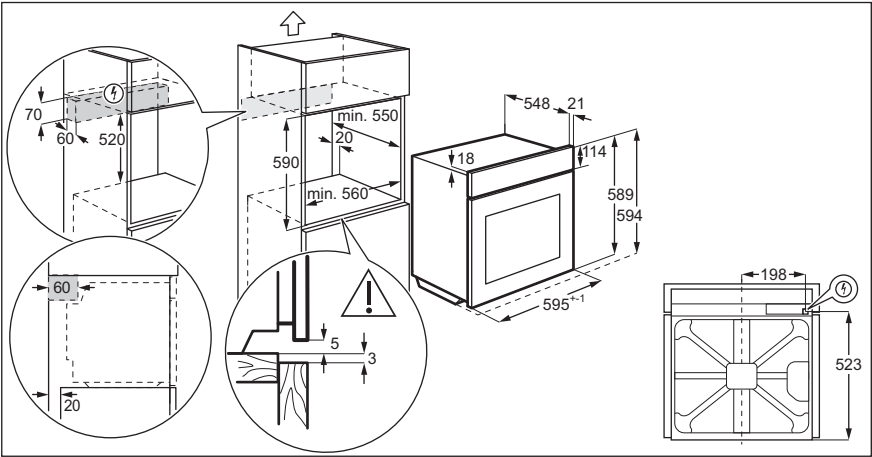
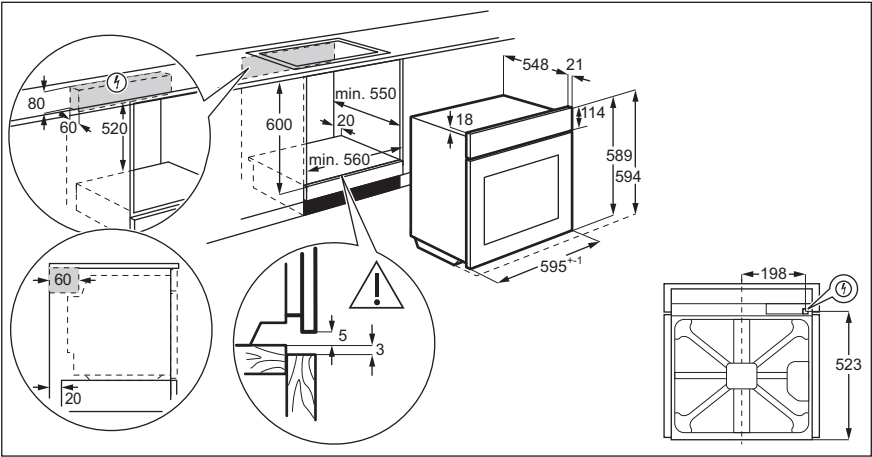
3. MONTAGE



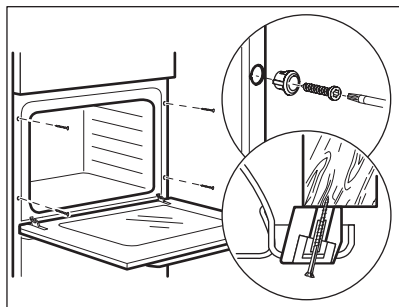
WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Einbau

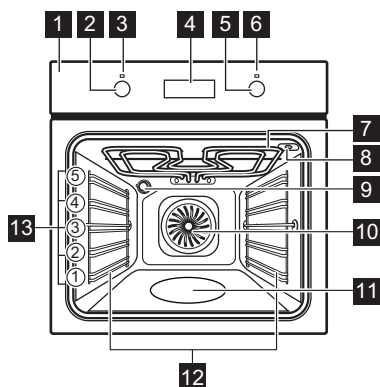


3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4** Display
- 5** Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6** Temperaturanzeige/-symbol
- 7** Heizelement
- 8** Buchse für den KT-Sensor
- 9** Lampe
- 10** Ventilator
- 11** Garraumvertiefung - Behälter für die Aqua-Reinigungsfunktion
- 12** Einhängegitter, herausnehmbar
- 13** Einschubebenen

4.2 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**

- Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.
- **Temperatursensor**
Zum Messen des Garzustands.

5. BEDIENFELD

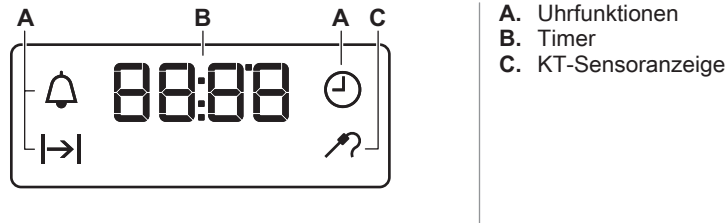
5.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

5.2 Tasten

Sensorfeld/Taste	Beschreibung
—	Einstellen der Zeit.
	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	Einstellen der Zeit.

5.3 Display



6. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

 **WARNUNG!**
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

6.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

Der Backofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.



Schritt 1

Stellen Sie die Uhrzeit ein



Schritt 2

Reinigen Sie den Backofen



Schritt 3

Heizen Sie den leeren Backofen
vor

- | | | |
|---|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie: . 2.  - zum Einstellen der Stunde drücken. Drücken Sie: . 3.  - zum Einstellen der Minuten drücken. Drücken Sie: . | <ol style="list-style-type: none"> 1. Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen. 2. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: .
Dauer: 1 Std. 2. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: .
Dauer: 15 Min. 3. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: .
Dauer: 15 Min. |
|---|--|---|

Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.

7. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Einstellung: Ofenfunktion

- | | |
|------------------|---|
| Schritt 1 | Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion. |
| Schritt 2 | Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen. |
| Schritt 3 | Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten. |

7.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
0 Stellung Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Einschalten der Lampe.
Backofenbeleuchtung	

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Grillstufe 2	Zum Grillen dünner Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Grillen und Überbacken.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Ober-/Unterhitze / Aqua Reinigung	Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigung.

7.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den

Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests gemäß EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Uhrzeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.
 Dauer	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können diese Funktion jederzeit und auch bei ausgeschaltetem Backofen einstellen.

8.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Änderung: Uhrzeit

 blinkt, wenn Sie den Backofen an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

Schritt 1  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.

Schritt 2  ,  - zum Einstellen der Zeit drücken.
Nach etwa fünf Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und das Display zeigt die Zeit an.

 - wiederholt drücken, um die Tageszeit zu ändern.  - beginnt zu blinken.

Einstellung: Dauer

Schritt 1 Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.

Schritt 2  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.

Schritt 3  ,  - zum Einstellen der Dauer drücken.

Im Display wird folgendes angezeigt: .

 - blinkt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Signalton ertönt und der Backofen wird ausgeschaltet.

Schritt 4 Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

Schritt 5 Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker

Schritt 1  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.

Schritt 2  ,  - zum Einstellen der Zeit drücken.
Die Funktion startet automatisch nach 5 Sekunden.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.

Schritt 3 Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

Schritt 4 Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.

Abbrechen: Uhrfunktionen

Schritt 1  - wiederholt drücken, bis das Symbol der Uhrfunktion anfängt zu blinken.

Schritt 2 Gedrückt halten:  .
Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

9.1 Verwenden des KT Sensors

Der KT Sensor misst die Kerntemperatur im Inneren des Fleisches.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Die Backofentemperatur. Siehe Brattabelle.
- Die Kerntemperatur. Siehe Tabelle für den KT Sensor.



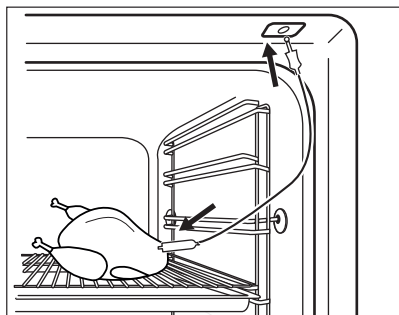
VORSICHT!

Verwenden Sie nur den
mitgelieferten KT Sensor oder
ein Originalersatzteil.

1. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse oben im Garraum.

Die Kontrolllampe für den KT Sensor  blinkt.

2. Führen Sie die Spitze des KT Sensors so in das Fleischstück ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks befindet.



3. Drücken Sie die Taste $\oplus$ oder $\ominus$, um die Kerntemperatur einzustellen. Die Temperatur kann im Bereich von 30 °C bis 99 °C eingestellt werden.

4. Stellen Sie die Ofenfunktion und Temperatur ein.

Sobald das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt zwei Minuten lang ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

5. Schalten Sie das Gerät aus.
6. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse. Nehmen Sie das Fleischstück aus dem Gerät.

Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.

Wenn das Fleisch nicht zu Ihrer Zufriedenheit durchgebraten ist, führen Sie die Schritte oben nochmals durch und stellen Sie eine höhere Kerntemperatur ein.

Sie können die Temperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern. Drücken

Sie , um die eingestellte Kerntemperatur zu ändern.

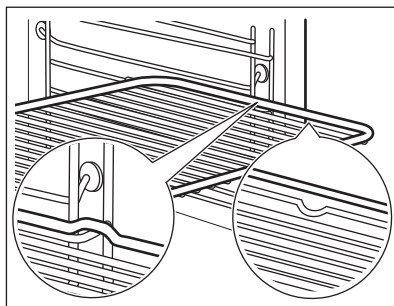


WARNUNG!

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Spitze des KT Sensors herausnehmen und den Stecker ziehen. Der Kerntemperatursensor ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

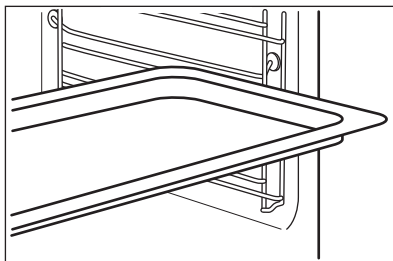
9.2 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

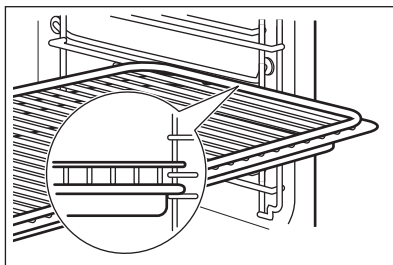


Backblech /Auflaufpfanne:

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

**Kombirost, Backblech /Auflaufpfanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Backofens kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

10.2 Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu einer

gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

11. TIPPS UND HINWEISE

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

11.1 Garempfehlungen

Der Backofen hat fünf Einschubebenen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die nachstehenden Tabellen enthalten die standardmäßigen Temperatureinstellungen, die Gardauer und die Einschubebene.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

Der Backofen ist mit einem speziellen System ausgestattet, das die Luft zirkulieren lässt und den Dampf ständig wiederverwendet. Mit diesem System macht das Garen mit Dampf Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. So verringert sich die Gardauer und der Energieverbrauch.

Backen von Kuchen

Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

Garen von Fleisch und Fisch

Setzen Sie bei Speisen mit hohem Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.

Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden etwa 15 Minuten ruhen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.

Um die Rauchbildung beim Braten im Backofen zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in die Brat- und Fettpfanne.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer, usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

11.2 Backen und Braten

 KU-CHEN	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Rührteig	170	2	160	3 (2 und 4)	45 – 60	Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	3 (2 und 4)	20 – 30	Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	60 – 80	Kuchenform, Ø 26 cm
Strudel/Stollen	175	3	150	2	60 – 80	Backblech
Marmeladentorte	170	2	165	2	30 – 40	Kuchenform, Ø 26 cm
Christstollen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160	2	150	2	90 – 120	Kuchenform, Ø 20 cm
Rosinenkuchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	175	1	160	2	50 – 60	Brotform
Muffins	170	3	140 – 150	3	20 – 30	Backblech
Muffins, zwei Ebenen	–	–	140 – 150	2 und 4	25 – 35	Backblech

 KUCHEN	Ober-/Unterhitze  (°C)		Heißluft  (°C)		 (Min.)	
Muffins, drei Ebenen	–	–	140 – 150	1, 3 und 5	30 – 45	Backblech
Kekse	140	3	140 – 150	3	30 – 35	Backblech
Kekse, zwei Ebenen	–	–	140 – 150	2 und 4	35 – 40	Backblech
Kekse, drei Ebenen	–	–	140 – 150	1, 3 und 5	35 – 45	Backblech
Baiser	120	3	120	3	80 – 100	Backblech
Baiser, zwei Ebenen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	–	–	120	2 und 4	80 – 100	Backblech
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	190	3	190	3	12 – 20	Backblech
Eclairs	190	3	170	3	25 – 35	Backblech
Eclairs, zwei Ebenen	–	–	170	2 und 4	35 – 45	Backblech
Törtchen	180	2	170	2	45 – 70	Kuchenform, Ø 20 cm
Üppiger Obstkuchen	160	1	150	2	110 – 120	Kuchenform, Ø 24 cm

Heizen Sie den leeren Backofen vor.

 BROT UND PIZZA	Ober-/Unterhitze  (°C)		Heißluft  (°C)		 (Min.)	
Weißbrot, 1 - 2 Stück, je 0,5 kg	190	1	190	1	60 – 70	–
Roggenbrot, Vorheizen ist nicht erforderlich	190	1	180	1	30 – 45	Brotform
Brot/Brötchen, 6 - 8 Brötchen	190	2	180	2 (2 und 4)	25 – 40	Backblech
Pizza	230 – 250	1	230 – 250	1	10 – 20	Emailliertes Blech
Scones	200	3	190	3	10 – 20	Backblech

Heizen Sie den leeren Backofen vor.

Verwenden Sie die Kuchenform.

 OBSTKUCHEN	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)
	 (°C)		 (°C)		
Nudelaufauf, Vorheizen ist nicht erforderlich	200	2	180	2	40 – 50
Gemüseauflauf, Vorheizen ist nicht erforderlich	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

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie den Kombirost.

 FLEISCH	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)
	 (°C)		 (°C)		
Rind	200		190		50 – 70
Schweinefleisch	180		180		90 – 120
Kalb	190		175		90 – 120
Roastbeef, englisch, blutig	210		200		50 – 60
Roastbeef, englisch, rosa	210		200		60 – 70
Roastbeef, englisch, durch	210		200		70 – 75

 FLEISCH	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)
	 (°C)		 (°C)		
Schweineschulter, mit Schwarte	180	2	170	2	120 – 150
Schweinshaxe, 2 Stück	180	2	160	2	100 – 120
Lammkeule	190	2	175	2	110 – 130
Hähnchen, ganz	220	2	200	2	70 – 85
Pute, ganz	180	2	160	2	210 – 240
Ente, ganz	175	2	220	2	120 – 150

 FLEISCH	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)
	 (°C)		 (°C)		
Gans, ganz	175	2	160	1	150 – 200
Kaninchen, in Stücke geschnitten	190	2	175	2	60 – 80
Kaninchen, in Stücke geschnitten	190	2	175	2	150 – 200
Fasan, ganz	190	2	175	2	90 – 120

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

 FISCH	Ober-/Unterhitze		Heißluft		 (Min.)
	 (°C)		 (°C)		
Forelle / Seebrasse, 3 - 4 Fische	190		175		40 – 55
Thunfisch / Lachs, 4 - 6 Filets	190		175		35 – 60

11.3 Grill

Leeren Backofen vorheizen.

Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

 GRILL	 (kg)	 (Min.) Erste Seite	 (Min.) Zweite Seite
Filetsteaks, 4 Stück	0.8	12 - 15	12 - 14
Rindersteak, 4 Stück	0.6	10 - 12	6 - 8
Würstchen, 8	-	12 - 15	10 - 12
Schweinekoteletts, 4 Stück	0.6	12 - 16	12 - 14
Hähnchen, halbiert, 2	1	30 - 35	25 - 30
Spieße, 4	-	10 - 15	10 - 12
Hähnchenbrust, 4 Stück	0.4	12 - 15	12 - 14
Frikadellen, 6	0.6	20 - 30	-
Fischfilet, 4 Stück	0.4	12 - 14	10 - 12
Belegte Toastbrote, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Heißluftgrillen

Leeren Backofen vorheizen.

Nutzen Sie die erste oder zweite Einschubebene.

Multiplizieren Sie zur Berechnung der Garzeit die Zeit, die in der Tabelle unten angegeben ist, mit der Dicke des Filets in Zentimetern.

 RIND- FLEISCH	 (°C)	 (Min.)
Roastbeef/Filet, blutig	190 - 200	5 - 6
Roastbeef/Filet, rosa	180 - 190	6 - 8
Roastbeef/Filet, durch	170 - 180	8 - 10

 SCHWEINE- FLEISCH	 (°C)	 (Min.)
Schulter / Nacken / Schinkenstück, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Koteletts / Rippchen, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Hackbraten, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe, vorgegart, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 KALB	 (°C)	 (Min.)
Kalbsbraten, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 LAMM	 (°C)	 (Min.)
Lammkeule / Lammbraten, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lammrücken, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 GEFLÜGEL	 (°C)	 (Min.)
Geflügelteile, je 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Hähnchen, halbiert, je 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ente, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gans, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pute, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pute, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 FISCH, GE- DÄMPFT	 (°C)	 (Min.)
Fisch, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.5 Dörren - Heißluft

Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.

Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Einschubebene.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.

 GEMÜSE	 (°C)	 (Std.)
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3

Stellen Sie die Temperatur auf 60 - 70 °C ein.

 OBST	 (Std.)
Pflaumen	8 - 10
Aprikosen	8 - 10
Apfelscheiben	6 - 8
Birnen	6 - 9

11.6 KT Sensor

	 (°C)
Kalbsbraten	75 - 80
Kalbshaxe	85 - 90
Roastbeef, englisch, blutig	45 - 50
Roastbeef, englisch, rosa	60 - 65

  (°C)	
Roastbeef, englisch, durch	70 - 75
Schweineschulter	80 - 82
Schweinschaxe	75 - 80
Lamm	70 - 75
Hähnchen	98
Hase	70 - 75
Forelle / Seebrasse	65 - 70
Thunfisch / Lachs	65 - 70

11.7 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.



Pizzapfanne

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser



Backform

Dunkel, nicht reflektierend
26 cm Durchmesser



Förmchen

Keramikform
8 cm Durchmesser,
5 cm Höhe



Tortenbodenform

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser

11.8 Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	175	3	40 - 50
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (Min.)
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	180	2	45 - 55
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	190	3	45 - 55
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	35 - 45
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	35 - 50
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 45
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	170	3	30 - 40
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	40 - 50
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	30 - 45
Makronen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	45 - 55
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Kleingebäck, pikant, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	35 - 45
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	40 - 50
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 45
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	35 - 45
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	35 - 45

11.9 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				(°C)		(Min.)	
Törtchen, 20 pro Blech	Ober-/Unterhitze	Backblech	3	170	20 - 30	-	
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	3	150 - 160	20 - 35	-	
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	2 und 4	150 - 160	20 - 35	-	
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	Kombirost	2	180	70 - 90	-	
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	70 - 90	-	
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Ober-/Unterhitze	Kombirost	2	170	40 - 50	Backofen 10 Min. vorheizen.	
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	40 - 50	Backofen 10 Min. vorheizen.	
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombirost	2 und 4	160	40 - 60	Backofen 10 Min. vorheizen.	
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	3	140 - 150	20 - 40	-	
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	2 und 4	140 - 150	25 - 45	-	
Mürbeteiggebäck	Ober-/Unterhitze	Backblech	3	140 - 150	25 - 45	-	
Toast, 4 - 6 Stück	Grill	Kombirost	4	Max.	2 - 3 Minuten auf der ersten Seite, 2 - 3 Minuten auf der zweiten Seite	Backofen 3 Min. vorheizen.	
Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg	Grill	Kombirost und Fettpfanne	4	Max.	20 - 30	Kombirost in die vierte und Fettpfanne in die dritte Einschubebene des Backofens einschieben. Wenden Sie das Lebensmittel nach der Hälfte der Gardauer. Backofen 3 Min. vorheizen.	

12. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung



Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens. Reinigen und überprüfen Sie die Türdichtung um den Garraumrahmen.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.

Reinigungsmittel

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Es kann sich Feuchtigkeit im Ofen oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie den Backofen immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.



Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

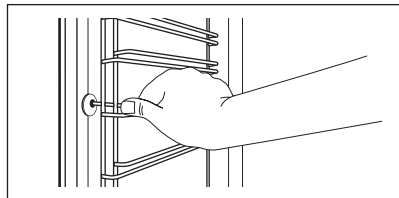
Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

12.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

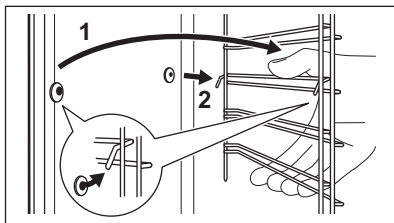
Schritt 1 Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Schritt 2 Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



Schritt 3 Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

Schritt 4 Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



12.3 Verwendung: Aqua Reinigung

Bei dieser Reinigungsfunktion werden mithilfe von Feuchtigkeit Fett- und Speisereste aus dem Backofen entfernt.

Schritt 1 Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefung: 300 ml.

Schritt 2 Wählen Sie die Funktion

Schritt 3 Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.

Schritt 4 Lassen Sie den Backofen 30 Min. lang eingeschaltet.

Schritt 5 Schalten Sie den Backofen aus.

Schritt 6 Warten Sie, bis der Ofen kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

12.4 Aus- und Einbau der: Tür

Die Backofentür hat zwei Glasscheiben. Die Backofentür und die innere Glasscheibe können zur Reinigung ausgebaut werden. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

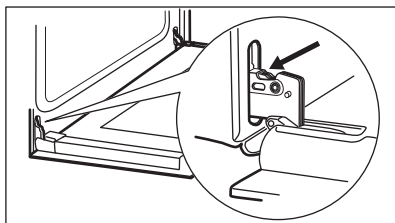


VORSICHT!

Benutzen Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

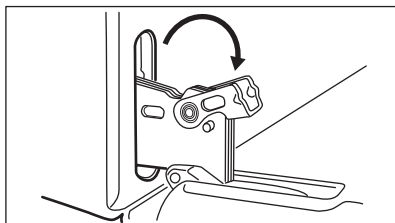
Schritt 1 Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.

Schritt 2 Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.

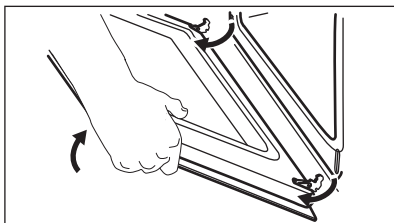


Schritt 3 Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.

Schritt 4 Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.

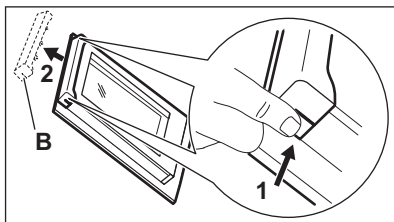


- Schritt 5** Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



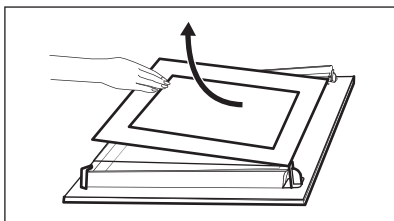
- Schritt 6** Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.

- Schritt 7** Halten Sie die Oberkante der Türglasscheibe fest und ziehen Sie vorsichtig heraus. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



- Schritt 8** Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

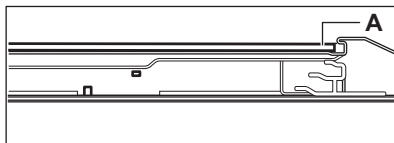
- Schritt 9** Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheibe und die Backofentür ein



Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich der Glasscheibenrahmen an der bedruckten Zone nicht rau anfühlt.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.

Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen.



12.5 Austausch: Lampe



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

Die Lampe kann heiß sein.

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe einbrennen.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1

Schalten Sie den Backofen aus.
Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.

Schritt 2

Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.

Schritt 3

Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Hintere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
Schritt 2	Reinigen Sie die Glasabdeckung.
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
Schritt 4	Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

13.1 Was tun, wenn...

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

Störung	Prüfen Sie, ob...
Der Backofen nicht heizt.	Die Sicherung durchgebrannt ist.
Der KT Sensor nicht funktioniert.	Der Stecker des KT Sensor vollständig in die Buchse eingesteckt ist.
Die Türdichtung beschädigt ist.	Benutzen Sie den Ofen nicht. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Störung	Prüfen Sie, ob...
Das Display „12.00“ anzeigt.	Es einen Stromausfall gab. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Die Lampe nicht funktioniert.	Die Lampe durchgebrannt ist.

13.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Das Typenschild darf nicht vom Garraum entfernt werden.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

Modell (MOD.)

.....

Produktnummer (PNC)

.....

Seriennummer (S.N.)

.....

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt*

Herstellername	Electrolux
Modellidentifikation	COB400W 949496676 COB400X 949496675

Energieeffizienzindex	95.3	
Energieeffizienzklasse	A	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0.93 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Umluft	0.81 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Fassungsvermögen	72 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	COB400W	28.1 kg
	COB400X	28.5 kg

* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.

Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B

Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

14.2 Energie sparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten.

Feuchte Umluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen.

15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

PENSIAMO A TE

Grazie per aver acquistato un elettrodomestico Electrolux. Hai scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a te. Quindi, in qualsiasi momento lo utilizzi, avrai la certezza di ottenere sempre i migliori risultati.

Ti diamo il benvenuto in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

www.electrolux.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

www.electrolux.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 **Avvertenza/Attenzione** - Importanti Informazioni per la sicurezza

 **Informazioni generali e suggerimenti**

 **Informazioni ambientali**

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	137
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	139
3. INSTALLAZIONE.....	141
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	143
5. PANNELLO DEI COMANDI.....	144
6. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	144
7. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	145
8. FUNZIONI DEL TIMER.....	146
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	147
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	149
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	149
12. PULIZIA E CURA.....	158
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	161
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	161
15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	163

1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'apparecchiatura a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Alcune parti accessibili diventano calde durante l'uso.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema elettrico di raffreddamento. Questo deve essere alimentato elettricamente.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	590 (600) mm
---	--------------

Larghezza del mobiletto	560 mm
-------------------------	--------

Profondità del mobiletto	550 (550) mm
--------------------------	--------------

Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	594 mm
--	--------

Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	576 mm
---	--------

Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
--	--------

Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
---	--------

Profondità dell'apparecchiatura	569 mm
---------------------------------	--------

Profondità di incasso dell'apparecchiatura	548 mm
--	--------

Profondità con oblo aperto	1022 mm
----------------------------	---------

Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
--	-----------

Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
---	---------

Viti di montaggio	4x25 mm
-------------------	---------

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione.

Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.

- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione per l'Europa:

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

Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei dati. E' anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm ²)
massimo 1380	3 x 0.75
massimo 2300	3 x 1
massimo 3680	3 x 1.5

Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).

2.3 Uso dell'apparecchiatura



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla parte bassa della cavità dell'apparecchiatura.
 - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
 - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.

- Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.

2.4 Pulizia e cura



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Illuminazione interna



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.
- Prima di sostituire la lampada, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.6 Assistenza tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

2.7 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

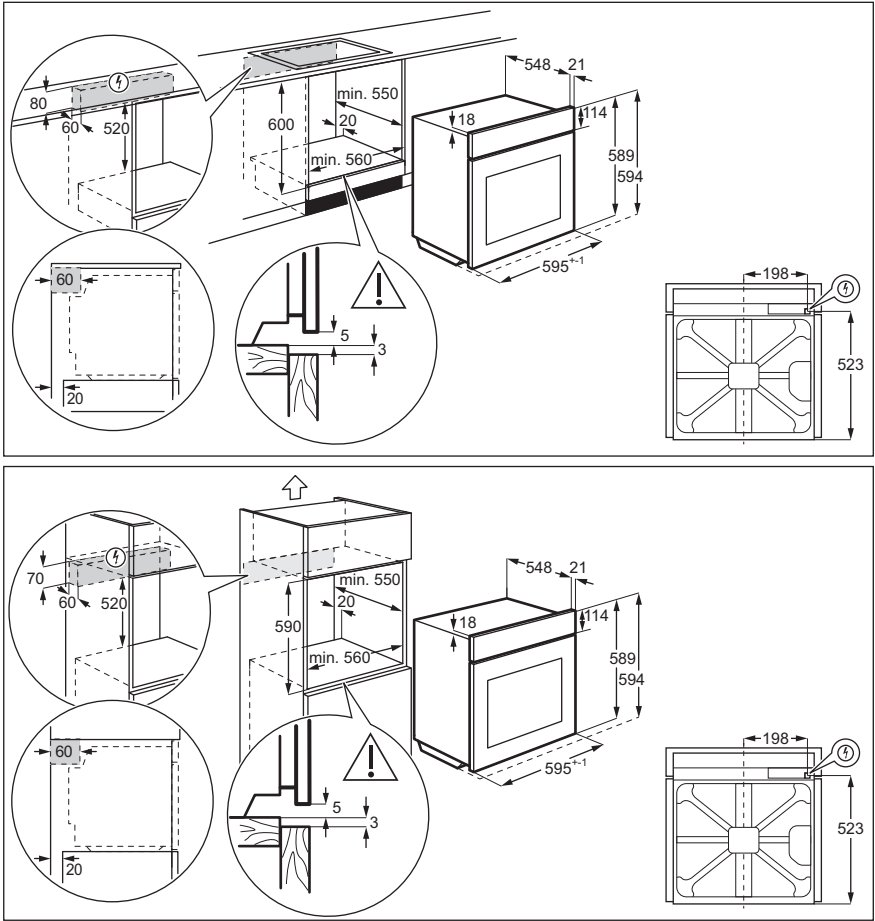
3. INSTALLAZIONE



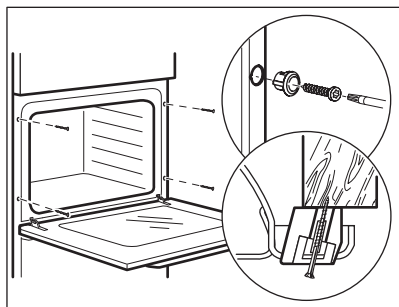
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Incasso

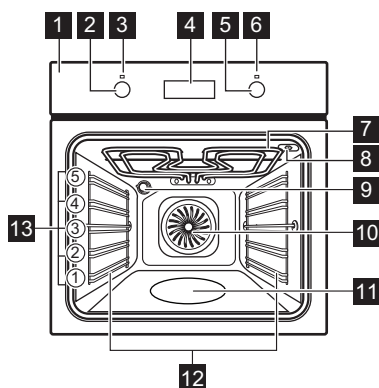


3.2 Fissaggio nel mobile



4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica



- 1** Pannello di controllo
- 2** Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 3** Lampadina/simbolo alimentazione
- 4** Display
- 5** Manopola di regolazione della temperatura
- 6** Indicatore della temperatura / simbolo
- 7** Resistenza
- 8** Presa per la termosonda
- 9** Lampadina
- 10** Ventilatore
- 11** Goffratura cavità - Contenitore pulizia con acqua
- 12** Supporto ripiano, smontabile
- 13** Posizioni dei ripiani

4.2 Accessori

- **Griglia**
Per pentole, stampi per dolci, arrosti.
- **Lamiera dolci**
Per la cottura di torte e biscotti.
- **Leccarda**

- Per cuocere al forno, arrostiti o come recipiente per raccogliere i grassi.
- **Sensore alimenti**
Per misurare quanto in profondità sono cotti i cibi.

5. PANNELLO DEI COMANDI

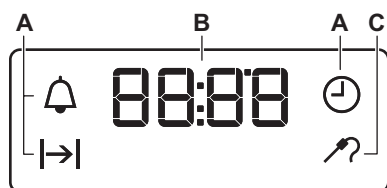
5.1 Manopola incassabile

Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola. La manopola fuoriesce.

5.2 Pulsanti

Campo sensore / Pulsante	Descrizione
—	Per impostare l'ora.
	Per impostare una funzione orologio.
+	Per impostare l'ora.

5.3 Display



- A. Funzioni dell'orologio
- B. Timer
- C. Spia della termosonda

6. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Prima di utilizzare l'elettrodomestico

Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di pre-riscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.



Fase 1

Impostare l'ora



Fase 2

Pulire il forno



Fase 3

Preriscaldare il forno vuoto

- | | | |
|---|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Premere: . 2.  - premere per impostare l'ora. Premere: . 3.  - premere per impostare i minuti. Premere: . | <ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno. 2. Pulire il forno e gli accessori con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Impostare la temperatura massima per la funzione: .
Tempo: 1 h. 2. Impostare la temperatura massima per la funzione: .
Tempo: 15 min 3. Impostare la temperatura massima per la funzione: .
Tempo: 15 min |
|---|---|---|

Spegnere il forno e attendere che sia freddo. Collocare gli accessori e i supporti ripiano amovibili nel forno.

7. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Come impostare: Funzione cottura

- | | |
|---------------|---|
| Fase 1 | Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento. |
| Fase 2 | Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura. |
| Fase 3 | Al termine della cottura, ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off. |

7.2 Funzioni cottura

Funzione forno Applicazione

0

Posizione di spento

Il forno è spento.



Luce forno

Per accendere la lampada.

Funzione forno Applicazione



Cottura ventilata

Per cuocere su un massimo di tre ripiani contemporaneamente e per asciugare gli alimenti. Impostare la temperatura 20 - 40 °C inferiore a per Cottura convenzionale .



Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata progettata per risparmiare energia durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura nella cavità può differire dalla temperatura impostata. La potenza di riscaldamento può essere ridotta. Per ulteriori informazioni, fare riferimento al capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.



Resistenza inferiore

Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.



Grill

Per grigliare pezzi sottili e tostare il pane.



Grill Rapido

Per grigliare in grandi quantità pezzi sottili di cibo e per tostare il pane.



Turbo Grill

Per tostare grandi pezzi di carne o pollame con le ossa in una posizione del ripiano. Per fare gratin e abbrustolire.

Funzione forno	Applicazione
	Per cuocere la pizza al forno. Per abbrustolire in modo intensivo ed avere un fondo croccante.
	Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia. Far riferimento al capitolo "Manutenzione e pulizia" per ulteriori informazioni su: Aqua Clean .

7.3 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata usata per attenersi alla classe energetica e ai requisiti di

ecodesign conformemente alla normativa EU 65/2014 e EU 66/2014. Test conformemente alla norma EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali relativamente al risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

8. FUNZIONI DEL TIMER

8.1 Funzioni dell'orologio

Funzione orologio	Applicazione
	Permette di modificare o controllare l'ora.
	Per impostare la durata di funzionamento del forno.
	Per impostare il conto alla rovescia. Questa funzione non ha effetto sull'uso del forno. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando il forno è spento.

8.2 Come impostare: Funzioni dell'orologio

Come sostituire: Imposta ora

 - lampeggia quando si collega il forno all'alimentazione elettrica, quando c'è stato un blackout o quando il timer non è impostato.

Fase 1  - premere ripetutamente.  - inizia a lampeggiare.

Fase 2  ,  - premere per impostare l'ora.
Dopo 5 secondi circa, la spia smette di lampeggiare e l'orologio indica l'ora impostata.

 - premere ripetutamente per cambiare l'ora del giorno.  - inizia a lampeggiare.

Come impostare: Durata

Fase 1 Impostare una funzione del forno e la temperatura.

Fase 2  - premere ripetutamente.  - inizia a lampeggiare.

Fase 3 ,  - premere per impostare la durata.

Il display mostra: .

 - lampeggia al termine del tempo impostato. Il segnale suona e il forno si spegne.

Fase 4 Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

Fase 5 Ruotare la manopola fino a portarla alla posizione di spegnimento.

Come impostare: Contaminuti

Fase 1  - premere ripetutamente.  - inizia a lampeggiare.

Fase 2 ,  - premere per impostare l'ora.

La funzione si avvia automaticamente dopo 5 secondi.

Quando si conclude il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

Fase 3 Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

Fase 4 Ruotare la manopola fino a portarla alla posizione di spegnimento.

Come annullare: Funzioni dell'orologio

Fase 1  - premere ripetutamente fino a quando il simbolo della funzione orologio inizia a lampeggiare.

Fase 2 Premere e tenere premuto: .

La funzione orologio si disattiva dopo pochi secondi.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Uso della termosonda

La termosonda misura la temperatura interna della carne.

Le due temperature da impostare sono:

- La temperatura del forno. Fare riferimento alla tabella per la cottura arrosto.
- La temperatura interna. Fare riferimento alla tabella della termosonda.



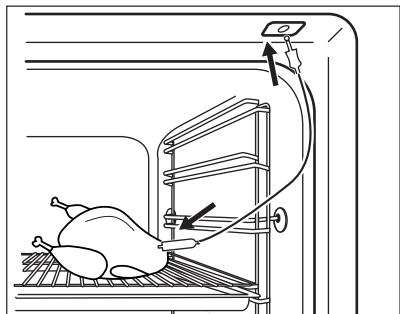
ATTENZIONE!

Usare solo la termosonda in dotazione con l'apparecchiatura o componenti di ricambio originali.

1. Mettere la spina della termosonda nella presa sulla parte superiore della cavità.

La spia della termosonda  lampeggia.

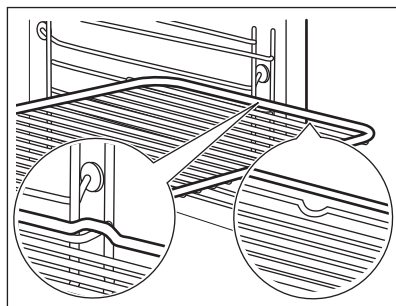
2. Posizionare la punta della termosonda nella parte centrale della carne.



3. Premere il tasto **+** o **-** per impostare la temperatura interna. La temperatura può essere impostata tra 30°C e 99°C.
 4. Selezionare la funzione del forno e regolare la temperatura.
- Quando la carne raggiunge la temperatura interna impostata, viene emesso un segnale acustico per due minuti. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
5. Disattivare l'apparecchiatura.
 6. Estrarre la spina della termosonda dalla presa. Estrarre la carne dall'apparecchiatura.

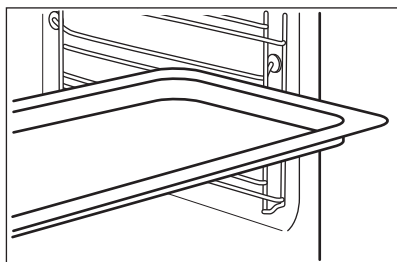
Griglia:

Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.



Lamiera dolci /Leccarda:

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



Se la carne non è cotta al punto giusto, ripetere la procedura indicata e impostare una temperatura interna superiore.

È possibile modificare la temperatura in qualsiasi momento durante la cottura.

Premere  per modificare la temperatura interna impostata.



AVVERTENZA!

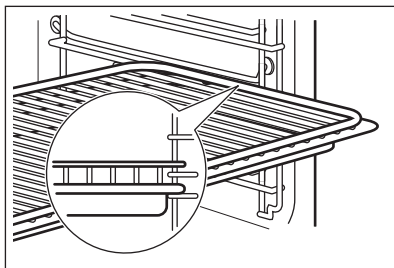
Prestare attenzione nel rimuovere la punta e la spina della termosonda. La termosonda è calda. Pericolo di ustione.

9.2 Inserimento di accessori

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi antibaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.

Griglia, Lamiera dolci /Leccarda:

Spingere il vassoio tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.



10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

10.2 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato del forno o componenti difettose possono provocare un

surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

**AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Consigli di cottura

Il forno presenta cinque posizioni di inserimento.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. Le seguenti tabelle offrono le impostazioni standard di temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.

Il forno è dotato di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il

vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Riduce sia il tempo di cottura che il consumo energetico.

Cottura di dolci

Non aprire lo sportello del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.

Se si usano due piastre da forno contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

Cottura di carni e pesce

Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che nel forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.

Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.

Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo.

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa l'apparecchiatura.

11.2 Cottura al forno e cottura arrosti

 TOR- TE	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pietanze frullate	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Stampo per torta
Impasto per pasta frolla	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Stampo per torta
Torta di ricotta	170	1	165	2	60 - 80	Stampo per torta, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Lamiera dolci
Crostata	170	2	165	2	30 - 40	Stampo per torta, Ø 26 cm
Panettone, preriscaldare il forno vuoto	160	2	150	2	90 - 120	Stampo per torta, Ø 20 cm
Plum cake, preriscaldare il forno vuoto	175	1	160	2	50 - 60	Stampo per pane
Muffin	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Lamiera dolci
Muffin, due livelli	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Lamiera dolci
Muffin, tre livelli	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	Lamiera dolci
Biscotti	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Lamiera dolci
Biscotti, due livelli	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Lamiera dolci
Biscotti, tre livelli	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	Lamiera dolci
Meringhe	120	3	120	3	80 - 100	Lamiera dolci
Meringhe, due livelli, preriscaldare il forno vuoto	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Lamiera dolci
Focaccine, preriscaldare il forno vuoto	190	3	190	3	12 - 20	Lamiera dolci

 TORTE TE	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Eclair	190	3	170	3	25 - 35	Lamiera dolci
Eclair, due livelli	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Lamiera dolci
Crostatine	180	2	170	2	45 - 70	Stampo per torta, Ø 20 cm
Torta di frutta farcita	160	1	150	2	110 - 120	Stampo per torta, Ø 24 cm

Preriscaldare il forno vuoto.

 PANE E PIZZA	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pane bianco, 1 - 2 pezzi, 0,5 kg ciascuno	190	1	190	1	60 - 70	-
Pane di segale, il preriscaldamento non è necessario	190	1	180	1	30 - 45	Stampo per pane
Panini, 6 - 8 panini	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	Lamiera dolci
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Vassoio smaltato
Focaccine	200	3	190	3	10 - 20	Lamiera dolci

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la forma della torta.

 SFORMATI	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Flan di pasta, il preriscaldamento non è necessario	200	2	180	2	40 - 50
Flan di verdure, il preriscaldamento non è necessario	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

 SFORMATI	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Utilizzare la seconda posizione del ripiano.

Utilizzare il ripiano metallico.

 CARNE	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Manzo	200		190		50 - 70
Maiale	180		180		90 - 120
Vitello	190		175		90 - 120
Roastbeef inglese, al sangue	210		200		50 - 60
Roastbeef inglese, cottura media	210		200		60 - 70
Roastbeef inglese, ben cotto	210		200		70 - 75

 CARNE	Cottura convenzionale		Cottura ventilata		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Spalla di maiale, con cotenna	180	2	170	2	120 - 150
Stico di maiale, 2 pezzi	180	2	160	2	100 - 120
Cosciotto di agnello	190	2	175	2	110 - 130
Pollo intero	220	2	200	2	70 - 85
Tacchino intero	180	2	160	2	210 - 240
Anatra intera	175	2	220	2	120 - 150
Oca intera	175	2	160	1	150 - 200
Coniglio, in pezzi	190	2	175	2	60 - 80
Lepre, tagliata a pezzi	190	2	175	2	150 - 200
Fagiano intero	190	2	175	2	90 - 120

Utilizzare la seconda posizione del ripiano.

 PESCE	Cottura convenzionale	Cottura ventilata	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Trota / Orata, 3 - 4 pesci	190	175	40 - 55
Tonno / Salmone, 4 - 6 filetti	190	175	35 - 60

11.3 Grill

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la quarta posizione del ripiano.

Grigliare con l'impostazione della temperatura massima.

 GRILL	 (kg)	 (min) Primo lato	 (min) Secondo lato
Bistecche di filetto, 4 pezzi	0,8	12 - 15	12 - 14
Bistecca di manzo, 4 pezzi	0,6	10 - 12	6 - 8
Salsicce, 8	-	12 - 15	10 - 12
Braciole di maiale, 4 pezzi	0,6	12 - 16	12 - 14
Mezzo pollo, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Petto di pollo, 4 pezzi	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers, 6	0,6	20 - 30	-
Filetto di pesce, 4 pezzi	0,4	12 - 14	10 - 12
Toast farciti, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Turbo Grill

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la prima o la seconda posizione del ripiano.

Per calcolare il tempo multiplo di cottura arrosto indicato nella tabella seguente in base ai centimetri di spessore del raccordo.

 MANZO	 (°C)	 (min)
Roastbeef o filetto al sangue	190 - 200	5 - 6
Roastbeef o filetto, cottura media	180 - 190	6 - 8
Roastbeef o filetto, ben cotto	170 - 180	8 - 10

 MAIALE	 (°C)	 (min)
--	--	---

Spalla / Coppa / Coscia, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
-------------------------------------	-----------	----------

Braciola / Costoletta di maiale, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
---	-----------	---------

Polpettone di carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
----------------------------------	-----------	---------

Stinco di maiale, precotto, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120
---	-----------	----------

 VITELLO	 (°C)	 (min)
---	--	---

Arrosto di vitello, 1 kg	160 - 180	90 - 120
--------------------------	-----------	----------

Stinco di vitello, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150
-------------------------------	-----------	-----------

 AGNELLO	 (°C)	 (min)
---	--	---

Coscia d'agnello / Arrosto di agnello, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
---	-----------	-----------

Sella d'agnello, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60
-----------------------------	-----------	---------

 POLLAME	 (°C)	 (min)
---	---	--

Pollame, porzioni, 0,2 - 0,25 kg ciascuno	200 - 220	30 - 50
---	-----------	---------

Mezzo pollo, 0,4 - 0,5 kg ciascuno	190 - 210	35 - 50
------------------------------------	-----------	---------

Pollo, pollastra, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
------------------------------	-----------	---------

Anatra, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
--------------------	-----------	----------

Oca, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
-----------------	-----------	-----------

Tacchino, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
------------------------	-----------	-----------

Tacchino, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240
--------------------	-----------	-----------

 PESCE (AL VAPORE)	 (°C)	 (min)
--	--	---

Pesce intero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60
--------------------------	-----------	---------

11.5 Essiccazione - Cottura ventilata

Ricoprire le teglie con carta oleata o con carta da forno.

Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo consigliato, aprire la porta e lasciare raffreddare per una notte per completare l'essiccazione.

Per 1 vassoio usare la terza posizione ripiano.

Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.

 VERDURE	 (°C)	 (ore)
--	--	--

Fagioli	60 - 70	6 - 8
---------	---------	-------

Peperoni	60 - 70	5 - 6
----------	---------	-------

Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6
------------------------	---------	-------

Funghi	50 - 60	6 - 8
--------	---------	-------

Erbette	40 - 50	2 - 3
---------	---------	-------

Impostare la temperatura a 60 - 70 °C.

 FRUTTA	 (ore)
---	---

Prugne	8 - 10
--------	--------

Albicocche	8 - 10
------------	--------

Fette di mela	6 - 8
---------------	-------

Pere	6 - 9
------	-------

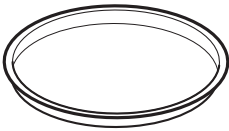
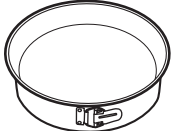
11.6 Termosonda

	 (°C)
Arrosto di vitello	75 - 80
Stinco di vitello	85 - 90
Roastbeef inglese, al sangue	45 - 50
Roastbeef inglese, cottura media	60 - 65
Roastbeef inglese, ben cotto	70 - 75
Spalla di maiale	80 - 82
Stinco di maiale	75 - 80
Agnello	70 - 75

	 (°C)
Pollo	98
Lepre	70 - 75
Trota / Orata	65 - 70
Tonno / Salmone	65 - 70

11.7 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

			
Teglia da pizza	Piatto di cottura	Ciotoline	Tortiera per flan
Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro

11.8 Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

		 (°C)		 (min.)
Roll dolci, 12 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	175	3	40 - 50
Panini, 9 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	35 - 45
Pizza surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	180	2	45 - 55
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o leccarda	170	2	30 - 40
Brownie	vassoio di cottura o leccarda	170	2	45 - 50

		 (°C)		 (min.)
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	190	3	45 - 55
Base pan di Spagna	teglia per timballo su griglia	180	2	35 - 45
Pan di Spagna	piatto da forno su griglia	170	2	35 - 50
Pesce al vapore, 0,3 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	2	35 - 45
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	170	3	30 - 40
Carne al vapore, 0,25 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	40 - 50
Cookie, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	150	2	30 - 45
Macarons, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	45 - 55
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	2	35 - 45
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	150	2	40 - 50
Tortine, 8 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	2	30 - 40
Verdure, al vapore, 0,4 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	2	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia per pizza su griglia	180	3	35 - 45
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	4	35 - 45

11.9 Informazioni per gli istituti di prova

Test secondo IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Dolcetti, 20 per lamiera dolci	Cottura convenzionale	Vassoio da forno	3	170	20 - 30	-

				 (°C)	 (min)	
Dolcetti, 20 per lamiera dolci	Cottura ventilata	Vassoio da forno	3	150 - 160	20 - 35	-
Dolcetti, 20 per lamiera dolci	Cottura ventilata	Vassoio da forno	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90	-
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90	-
Sponge cake, stampo per torta Ø26 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50	Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Sponge cake, stampo per torta Ø26 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50	Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Sponge cake, stampo per torta Ø26 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60	Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Frollini al burro	Cottura ventilata	Vassoio da forno	3	140 - 150	20 - 40	-
Frollini al burro	Cottura ventilata	Vassoio da forno	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Frollini al burro	Cottura convenzionale	Vassoio da forno	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pezzi	Grill	Ripiano a filo	4	max.	2 - 3 minuti sul primo lato; 2 - 3 minuti sul secondo lato	Preriscaldare il forno per 3 minuti.
Burger di manzo, 6 pezzi, 0,6 kg	Grill	Ripiano metallico e leccarda	4	max.	20 - 30	Mettere il ripiano metallico al quarto livello e la leccarda al terzo livello del forno. Girare il cibo a metà cottura. Preriscaldare il forno per 3 minuti.

12. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia



Agenti di pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato.



Uso quotidiano

Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.

L'umidità può formare condensa nel forno o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione il forno 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.



Accessori

Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

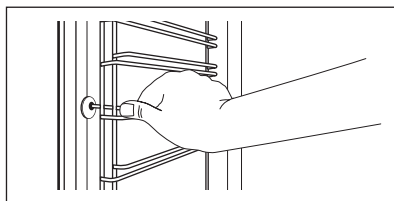
Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

12.2 Come togliere: Supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

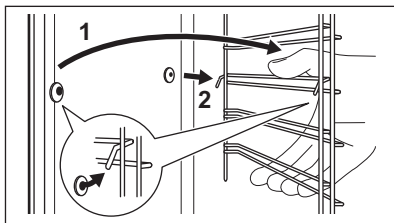
Passaggio 1 Spegner il forno e attendere che sia freddo.

Passaggio 2 Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



Passaggio 3 Sfilare la guida di estrazione posteriore dalla parete laterale e toglierla.

Passaggio 4 Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.



12.3 Istruzioni d'uso: Pulizia con acqua

Questa procedura di pulizia con acqua utilizza l'umidità per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dal forno.

Fase 1 Versare l'acqua nell'incavo della cavità: 300 ml.

Fase 2 Impostare la funzione:

Fase 3 Impostare la temperatura su 90 °C.

Fase 4 Lasciare in funzione il forno per 30 minuti.

Fase 5 Spegnerne il forno.

Fase 6 Attendere che il forno sia freddo. Asciugare la cavità con un panno morbido.

12.4 Come rimuovere e installare? Porta

La porta del forno è dotata di due pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli interni in vetro per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

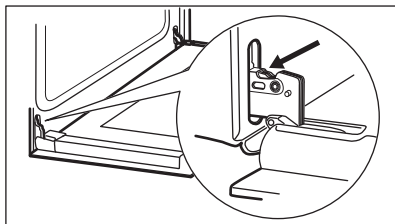


ATTENZIONE!

Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

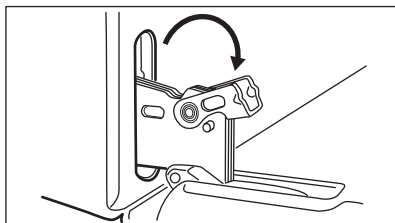
Fase 1 Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.

Fase 2 Alzare e ruotare le levette completamente sulle due cerniere.

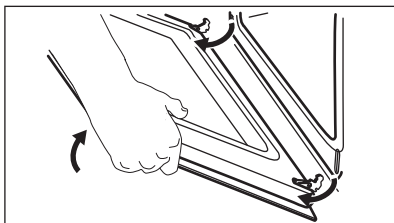


Fase 3 Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura circa metà. Quindi sollevare e tirare in avanti la porta sfilandola dalla sua sede.

Fase 4 Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.

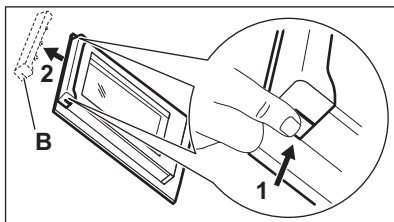


Fase 5 Afferrare sui due lati la guida della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.



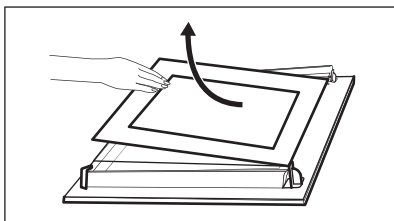
Fase 6 Rimuovere la copertura tirandola in avanti

Fase 7 Tenere il pannello in vetro della porta per l'estremità, ed estrarlo facendo attenzione. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



Fase 8 Pulire il pannello di vetro con dell'acqua saponata. Asciugare i pannelli di vetro facendo attenzione. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

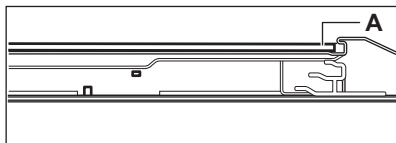
Fase 9 Al termine della pulizia, installare il pannello in vetro e la porta del forno.



Accertarsi che la serigrafia sia sul lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello di vetro, nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto.

Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.

Accertarsi di installare il pannello interno in vetro nelle sedi corrette.



12.5 Come sostituire: Lampadina



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

Prima di sostituire la lampadina:

Passaggio 1

Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.

Passaggio 2

Estrarre la spina dalla presa di corrente.

Passaggio 3

Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina posteriore

Passaggio 1 Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.

Passaggio 2 Pulire il rivestimento di vetro.

Passaggio 3 Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.

Passaggio 4 Installare la calotta di vetro.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se...

In tutti i casi non inclusi in questa tabella si prega di contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.

Problema	Controllare se...
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.
La Termosonda non funziona.	La spina della Termosonda è completamente inserita nella presa.
La guarnizione della porta è danneggiata.	Non utilizzare il forno. Contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.

Problema	Controllare se...
Il display indica "12.00".	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.
La lampadina non si accende.	La lampada è bruciata.

13.2 Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

Consigliamo di annotarli in questo spazio:

Modello (MOD.)	
Codice Prodotto (PNC)	
Numero di serie (S.N.)	

14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto*

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	COB400W 949496676 COB400X 949496675
Indice di efficienza energetica	95.3

Classe di efficienza energetica	A	
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionali	0.93 kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.81 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	72 l	
Tipo di forno	Forno a incasso	
Massa	COB400W	28.1 kg
	COB400X	28.5 kg

* Per l'Unione europea secondo i regolamenti UE 65/2014 e 66/2014.

Per la Repubblica di Bielorussia ai sensi di STB 2478-2017, appendice G; STB 2477-2017, allegati A e B.

Per l'Ucraina secondo 568/32020.

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e grill - Metodi per la misura delle prestazioni.

14.2 Risparmio energetico



Il forno è dotato di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Verificare che la porta del forno sia chiusa quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta del forno con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e verificare che sia saldamente fissata in posizione.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e tenere calda la pietanza.

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che

riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

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. Genialt og stilig, og det er designet med tanke på deg. Så uansett når du bruker det, kan du være trygg på at du får gode resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.electrolux.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:

www.registerelectrolux.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:

www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer. Informasjonen finner du på typeskiltet.

 **Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon**

 **Generell informasjon og tips**

 **Miljøinformasjon**

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	165
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	166
3. MONTERING.....	169
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	170
5. BETJENINGSPANEL.....	171
6. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	171
7. DAGLIG BRUK.....	172
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	173
9. BRUKE TILBEHØRET.....	174
10. TILLEGGSFUNKSJONER.....	176
11. HJELP OG TIPS.....	176
12. STELL OG RENGJØRING.....	184
13. FEILSØKING.....	187
14. ENERGIEFFEKTIV.....	188
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	189

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 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.
- Barn mellom 3 og 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand fra produktet 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 produktet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler blir varme under drift.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør du aktivere det.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet 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 skrapegenstander 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 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.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette apparatet.

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 installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter 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.
- Produktet må være jordat.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordat stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på 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 spreken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra 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. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av

skrutypen fjernet 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 støpsel og strømledning.

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 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 faseledningen (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 service 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 slippeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

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 Kasting



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 kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

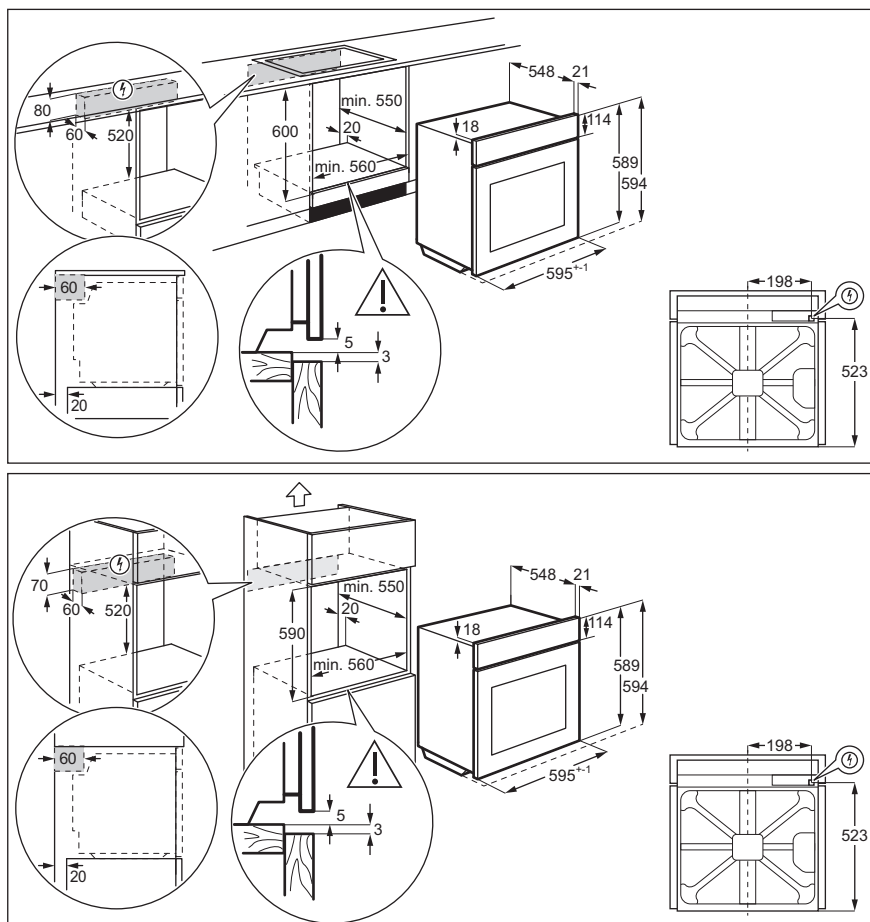
3. MONTERING



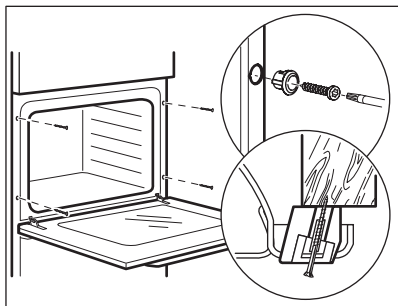
ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Innbygging

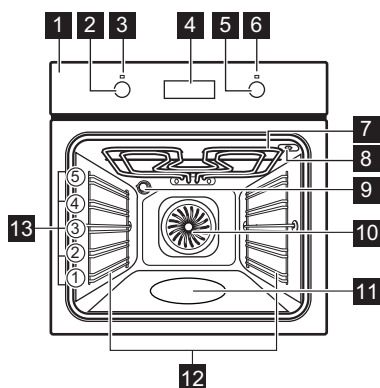


3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1** Betjeningspanel
- 2** Bryter for ovnsfunksjoner
- 3** Strømindikator/symbol
- 4** Display
- 5** Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 6** Temperaturindikator/symbol
- 7** Varmeelement
- 8** Kontakt til steketermometer
- 9** Ovnslampe
- 10** Vifte
- 11** Gravert ovnsrom - Beholder for rengjøring med vann
- 12** Uttakbare brettstiger
- 13** 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.

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

5. BETJENINGSPANEL

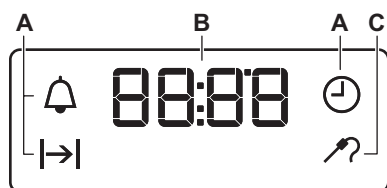
5.1 Skjult lås

For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.

5.2 Knapper

Sensor felt / Knapp	Beskrivelse
—	For å stille inn tiden.
	For å stille inn en klokkefunksjon.
+	For å stille inn tiden.

5.3 Display



- A. Klokkefunksjoner
- B. Timer
- C. Indikator for steketermometer

6. FØR FØRSTEGANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Før førstegangs bruk

Ovnene kan avgis lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.



Steg 1

Still klokken



Steg 2

Rengjør ovnen



Steg 3

Forvarm den tomme ovnen

- | | | |
|---|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Trykk på: . 2.  ,  – trykk for å stille inn tiden. Trykk på: . 3.  ,  – trykk for å stille inn minuttene. Trykk på: . | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen. 2. Rengjør ovnens og tilbehørene med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: . Tid: 1 t. 2. Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: . Tid: 15 min. 3. Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: . Tid: 15 min. |
|---|---|---|

Slå ovnen av, og vent til det er kaldt. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i ovnen.

7. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Slik stiller du inn: Varmefunksjon

- | | |
|---------------|--|
| Steg 1 | Drei på knappen for varmfunksjonene for å velge en ovnsfunksjonene. |
| Steg 2 | Drei på kontrollvelgeren for å velge temperaturen. |
| Steg 3 | Når steking er ferdig, drei bryteren for varmfunksjonene til av-posisjonen for å slå av ovnen. |

7.2 Varmefunksjoner

Ovnsfunksjon	Påføring
--------------	----------

0

Av-posisjon

Ovnen er av.



Ovnslys

Slik slår du på lampen.



Ekte varmluft

Slik baker du på opptil tre hylle-nivåer samtidig og tørker mat. Still inn ovnstemperaturen til 20 °C – 40 °C lavere enn ved Over- /Undervarme.

Ovnsfunksjon	Påføring
--------------	----------



Baking med fukt

Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapitlet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.



Undervarme

For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere.



Grill

Slik griller du tynne matstykker og rister brød.



Max. Grill

Slik griller du store mengder tynne matstykker og rister brød.



Varmluft grilling

For å steke store steker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune.



Pizzafunksjon

Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brun og sprø bunn.

Ovnfunksjon	Påføring
-------------	----------



Over- /Undervarme / Vannrensjering

For å bake og steke på én brett-plassering. Se kapitlet «Stell og rengjøring» for mer informasjon om: Aqua Clean.

7.3 Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økologiske

designkrav i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014. Tester i henhold til EN 60350-1.

Stekeovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

For matlagningsinstruksjonene, se kapitlet "Råd og tips", Baking med fukt. Se "energieffektivitet" for generelle anbefalinger for energisparing.

8. KLOKKEFUNKSJONER

8.1 Klokkefunksjoner

Klokkefunksjon	Bruksområde
----------------	-------------



Tid på dagen

For å stille inn, endre eller se hva klokken er.



Steketid

For å velge hvor lenge ovnen virker.



Varselur

For innstilling av varseluret. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen. Du kan innstille denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.

8.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjoner

Hvordan man endrer: Tid på dagen



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

Steg 1



– trykk gjentatte ganger.  – begynner å blinke.

Steg 2



– trykk for å stille inn tiden. Etter ca. 5 sek stopper blinkingen og displayet viser klokkeslett.



– trykk gjentatte ganger for å endre klokkeslettet.  – begynner å blinke.

Slik stiller du inn: Steketid

Steg 1

Innstill en ovnsfunksjon og temperaturen.

Steg 2



– trykk gjentatte ganger.  – begynner å blinke.

Slik stiller du inn: Steketid

Steg 3 $\oplus$, $\ominus$ – trykk for å stille inn varighet.
Displayet viser: $\rightarrow|$.
 $\rightarrow|$ – blinker når innstilt tid går ut. Signalet høres og ovnen slår seg av.

Steg 4 Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.

Steg 5 Vri knappen til av-stillingen.

Slik stiller du inn: Varselur

Steg 1 ⌚ – trykk gjentatte ganger. 🔔 – begynner å blinke.

Steg 2 $\oplus$, $\ominus$ – trykk for å stille inn tiden.
Funksjonen starter automatisk etter 5 sekunder.
Når innstilt tid avsluttes, hører du et lydsignal.

Steg 3 Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.

Steg 4 Vri knappen til av-stillingen.

Slik avbryter du: Klokkefunksjoner

Steg 1 ⌚ – trykk gjentatte ganger til klokkesymbolet begynner å blinke.

Steg 2 Trykk inn og hold: — .
Klokkefunksjonen slås av etter noen få sekunder.

9. BRUKE TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Bruke steketermometeret

Steketermometeret måler kjernetemperaturen i kjøttet.

To temperaturer må stilles inn:

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



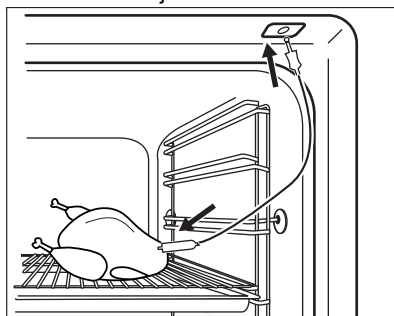
FORSIKTIG!

Bruk bare steketermometeret som følger med produktet eller originale reservedeler.

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

Indikatoren for steketermometeret  blinker.

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



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

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

5. Slå av produktet.

6. Ta steketermometeret ut av kontakten.

Ta kjøttet ut av produktet.

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

Du kan endre temperaturen når som helst i løpet av tilberedningsprosessen. Trykk på  for å endre den angitte kjernetemperaturen.

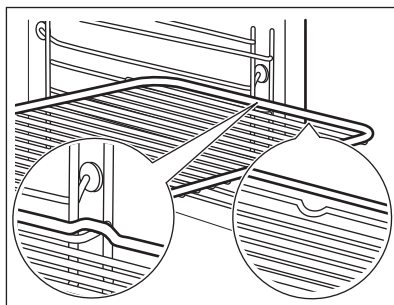


ADVARSEL!

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

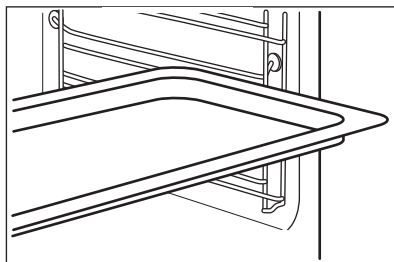
9.2 Innsetting av tilbehør

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.



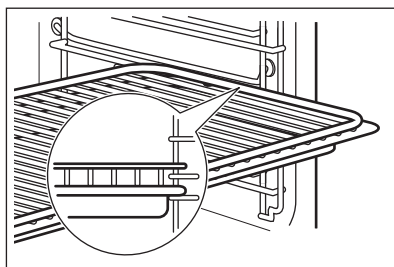
Stekerbrett /Grill – /stekepanne:

Skvy brettet inn i sporene på brettstigen.



Stekerist, Stekebrett /Grill – /stekepanne:

Skvy brettet inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.



10. TILLEGGSFUNKSJONER

10.1 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.

10.2 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.

11. HJELP OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 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.

11.2 Baking og steking

 KER	Over- /Undervarme  (°C)		Ekte varmluft  (°C)		 (min.)	
KA- KER	170	2	160	3 (2 og 4)	45 – 60	Kakeform
Vispede oppskrifter						

 KA- KER	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Kjeksdeig	170	2	160	3 (2 og 4)	20 – 30	Kakeform
Ostekake av kjer- nemelk	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, for- varm den tomme ovnen	175	1	160	2	50 – 60	Brødform
Muffins	170	3	140 – 150	3	20 – 30	Stekebrett
Muffins, to nivåer	-	-	140 – 150	2 og 4	25 – 35	Stekebrett
Muffins, tre nivåer	-	-	140 – 150	1, 3 og 5	30 – 45	Stekebrett
Kjeks	140	3	140 – 150	3	30 – 35	Stekebrett
Kjeks, to nivåer	-	-	140 – 150	2 og 4	35 – 40	Stekebrett
Kjeks, tre nivåer	-	-	140 – 150	1, 3 og 5	35 – 45	Stekebrett
Marengs	120	3	120	3	80 – 100	Stekebrett
Marengs, to nivå- er, forvarm den tomme ovnen	-	-	120	2 og 4	80 – 100	Stekebrett
Boller, forvarm den tomme ovnen	190	3	190	3	12 – 20	Stekebrett
Eclair	190	3	170	3	25 – 35	Stekebrett
Eclair, to nivåer	-	-	170	2 og 4	35 – 45	Stekebrett
Tallerkenterter	180	2	170	2	45 – 70	Kakeform, Ø 20 cm
Rik fruktcake	160	1	150	2	110 – 120	Kakeform, Ø 24 cm

Forvarm tom stekeovn.

 BRØD OG PIZZA	Over- /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- /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 stigetrinnet.

Bruk risten.

 KJØTT	Over- /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

 KJØTT	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Engelsk roastbeef, gjennomsteikt	210		200		70 – 75

 KJØTT	Over- /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 stigertrinnet.

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

11.3 Grill

Forvarm tom stekeovn.

Bruk den fjerde brett plasseringen.

Grill med maksimum temperaturinnstilling.

 GRILL	 (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

11.4 Varmluft grilling

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.

 OKSE	 (°C)	 (min.)
Roastbiff eller fileten, lite stekt	190 – 200	5 – 6
Roastbiff eller fileten, medium	180 – 190	6 – 8
Roastbiff eller fileten, godt stekt	170 – 180	8 – 10

 Svinekjøtt	 (°C)	 (min.)
Skulder / Nakke / Skinkestek, 1 – 1,5 kg	160 – 180	90 – 120
Koteletter / Ribbestek, 1 – 1,5 kg	170 – 180	60 – 90

 Svinekjøtt	 (°C)	 (min.)
Kjøttpudding, 0,75 – 1 kg	160 – 170	50 – 60
Svineknoke, forhåndskokt, 0,75 – 1 kg	150 – 170	90 – 120

 KALV	 (°C)	 (min.)
Kalvestek, 1 kg	160 – 180	90 – 120
Kalveknoke, 1,5 – 2 kg	160 – 180	120 – 150

 LAM	 (°C)	 (min.)
Lammelår / Lammestek, 1 – 1,5 kg	150 – 170	100 – 120
Lammesadel, 1 – 1,5 kg	160 – 180	40 – 60

 FJÆRKRE	 (°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

 FISK (DAMPET)	 (°C)	 (min.)
Hel fisk, 1 – 1,5 kg	210 – 220	40 – 60

11.5 Dehydrering – 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 stigetrinnet for ett brett.

For 2 brett bruker du første og fjerde stigetrinn.

 GRØNNSA- KER	 (°C)	 (t)
Bønner	60 – 70	6 – 8
Paprika	60 – 70	5 – 6
Grønnsaker for suppe	60 – 70	5 – 6
Sopp	50 – 60	6 – 8

 KER	 (°C)	 (t)
Urter	40 – 50	2 – 3

Still temperaturen til 60 – 70 °C.

 FRUKT	 (t)
Plommer	8 – 10
Aprikos	8 – 10
Epleskiver	6 – 8
Pærer	6 – 9

11.6 Steketermometer

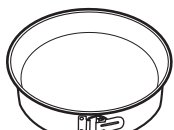
  (°C)	
Kalvestek	75 - 80
Kalveknoke	85 - 90
Engelsk roastbeef, lite stekt	45 - 50
Engelsk roastbeef, middels stekt	60 - 65
Engelsk roastbeef, gjennomstekt	70 - 75
Svineskulder	80 - 82
Svinelegg	75 - 80
Lammekjøtt	70 - 75
Kylling	98
Hare	70 - 75
Ørret / Brasme	65 - 70
Tunfisk / Laks	65 - 70

11.7 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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



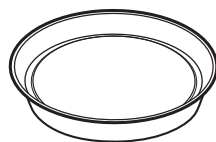
Pizzapanne



Kekeform



Ildfaste former



Form for karamellpud-
ding

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

11.8 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 gjærbakst, 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
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

		 (°C)		 (min)
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

11.9 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Over- /Under-varme	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- /Under-varme	Rist	2	180	70 – 90	-
Eplekake, 2 former Ø 20 cm	Ekte varmluft	Rist	2	160	70 – 90	-
Formkake, kakeform Ø26 cm	Over- /Under-varme	Rist	2	170	40 – 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte varmluft	Rist	2	160	40 – 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte varmluft	Rist	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	-

				(°C)		(min.)	
Kjeks	Over- /Under-varme	Stekebrett	3	140 – 150	25 – 45	-	
Ristet brød, 4 – 6 stykker	Grill	Rist	4	maks.	2 – 3 minutter før- ste side, 2 – 3 mi- nutter på den an- dre siden	Forvarm ovnen i 3 mi- nutter.	
Biffburger, 6 stykker, 0,6 kg	Grill	Stekerist og langpanne	4	maks.	20 – 30	Plasser risten på fjerde nivå og langpannen på ovnsens tredje nivå. Snu maten halvveis inn i steketiden. Forvarm ovnen i 3 mi- nutter.	

12. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmid-
ler

Rengjør ovns forsida med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Rengjør og sjekk dørpakningen sitter rundt rammen til ovnsrommet.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



Hverdagsbruk

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.

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. Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 20 minutter. Tørk av ovnsrommet med en myk klut etter bruk.



Tilbehør

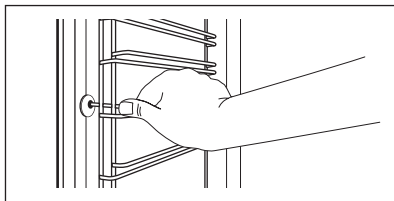
Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.

Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

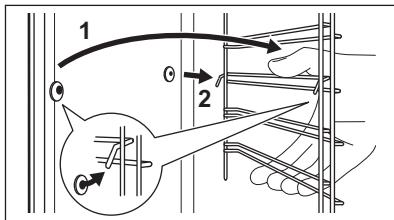
12.2 Slik fjerner du: Hyllestøtter

Fjern brettstigenefor å rengjøre ovnen.

- Steg 1** Slå ovnen av, og vent til det er kaldt.
- Steg 2** Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen.



- Steg 3** Trekk den bakre delen av ovnsstigen ut fra veggen og ta dem ut.
- Steg 4** Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigen.



12.3 Bruk: Vannrengjøring

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

- Steg 1** Ha vann i hulromspregingen: 300 ml.
- Steg 2** Still inn funksjonen: .
- Steg 3** Still temperaturen til 90 °C.
- Steg 4** La ovnen stå på i 30 min.
- Steg 5** Slå av ovnen.

- Steg 6** Vent til ovnen er avkjølt. Tørk ovnsrommet med en myk klut.

12.4 Slik fjerner du og installerer: Dør

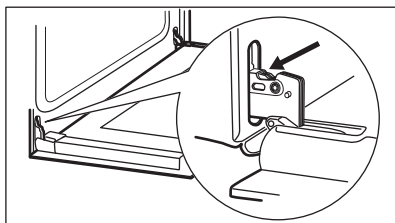
Ovnsdøren har to glass. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre det. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.



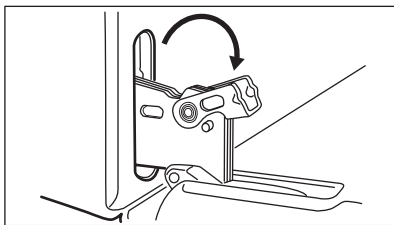
FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten glassene.

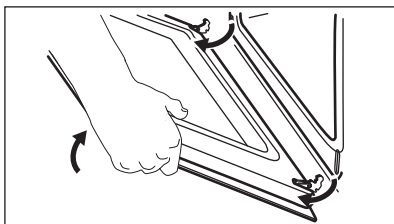
- Steg 1** Åpne døren helt, og hold begge hengslene.
- Steg 2** Løft og dreii spakene helt på begge hengsler.



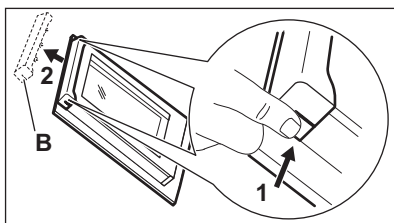
Steg 3 Lukk ovnsdøren halvveis til første åpne posisjon. Trekk og løft så døren utover og ta den ut av holderen.



Steg 4 Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.

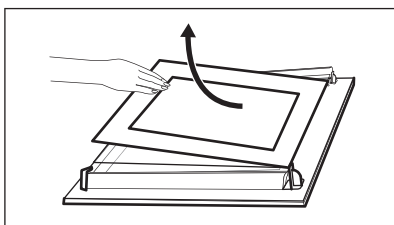


Steg 5 Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



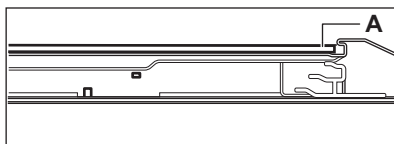
Steg 6 Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.

Steg 7 Hold dørens glasspanel på den øverste kanten og trekk den forsiktig ut. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.



Steg 8 Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelet omhyggelig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

Steg 9 Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.



Sonen med pynterammene 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.

12.5 Slik bytter du: Ovnslampe



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

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

Før du skifter pæren:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.	Koble fra strømtilførselen til ovnen.	Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Bakre ovnslampe

Steg 1	Drei glassdekselet for å ta det av.
Steg 2	Rengjør lampedekselet.
Steg 3	Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
Steg 4	Monter glassdekselet.

13. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva må gjøres, hvis ...

I alle tilfeller som ikke er inkludert i denne tabellen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Problem	Kontroller at ...
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen er utbrent.
Steketermometer starter ikke.	Pluggen til Steketermometer er satt helt inn i kontakten.
Dørpakningen er skadet.	Ikke bruk ovnen. Kontakt et autorisert servicesenter.

Problem	Kontroller at ...
Displayet viser "12.00".	Det var et strømbrudd. Stille inn klokkeslett.
Lampen lyser ikke.	Lyspæren er utbrent.

13.2 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.)	

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark*

Leverandørens navn	Electrolux	
Modellidentifikasjon	COB400W 949496676 COB400X 949496675	
Energieffektivitetsindeks	95.3	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus	
Energiforbruk med standard matmengde, viftetvunget modus	0.81 kWh/syklus	
Antall hulrom	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	72 l	
Type ovn	Innebygd ovn	
Masse	COB400W	28.1 kg
	COB400X	28.5 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.

14.2 Energisparende



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

Påse at ovnsdøren er lukket mens ovnen er på. Ikke åpne ovnsdøren 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 energi.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser ovnstemperaturen til minimum 3 – 10 min 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.

15. 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.

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados. Le damos la bienvenida a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.electrolux.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registerelectrolux.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	191
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	192
3. INSTALACIÓN.....	195
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	197
5. PANEL DE MANDOS.....	198
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	198
7. USO DIARIO.....	199
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	200
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	201
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	203
11. CONSEJOS.....	203
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	212
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	215
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	215
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	217

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles se calientan durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.

- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.

- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del apa- rato	548 mm
Fondo con la puerta abier- ta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la par- te trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de ali- mentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

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

En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm²)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe tener 2 cm más que los cables de fase y del neutro (cables azul y marrón).

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.

- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Luces interiores



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No se debe utilizar para la iluminación doméstica.
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas de las mismas características.

2.6 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.7 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños las mascotas queden atrapados en el aparato.

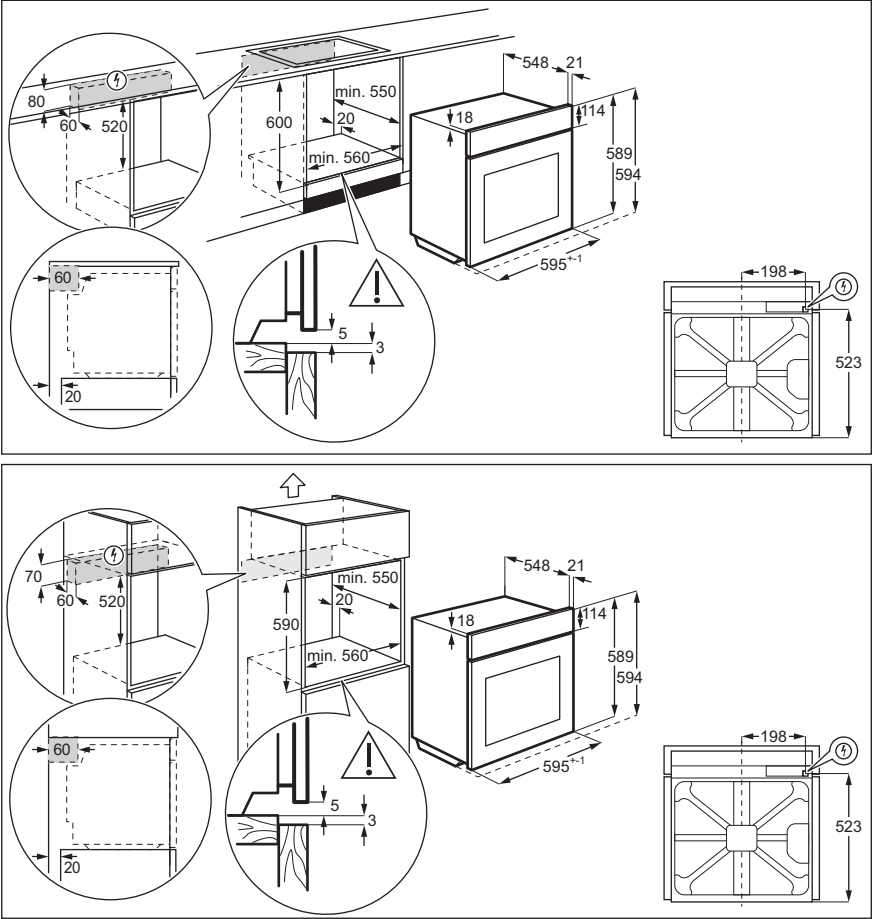
3. INSTALACIÓN



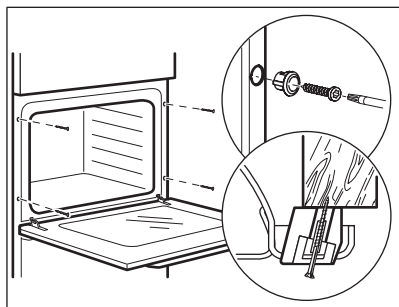
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Empotrado

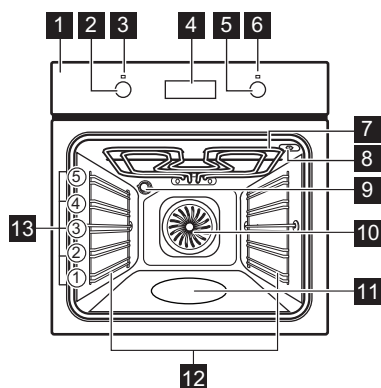


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Descripción general



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Piloto/símbolo de alimentación
- 4** Pantalla
- 5** Mando de control (para la temperatura)
- 6** Indicador/símbolo de temperatura
- 7** Elemento calentador
- 8** Toma de la sonda térmica
- 9** Bombilla
- 10** Ventilador
- 11** Relieve de la cavidad - Contenedor de limpieza con agua
- 12** Carril de apoyo, extraíble
- 13** Niveles para las rejillas

4.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja honda**

- Para hornear y asar o como bandeja grasera.
- **Sonda térmica**
Para medir cuánto se ha hecho el alimento.

5. PANEL DE MANDOS

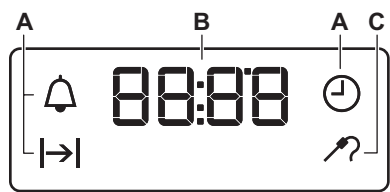
5.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

5.2 Teclas

Sensor / tecla	Descripción
—	Para ajustar la hora.
	Para ajustar una función de reloj.
+	Para ajustar la hora.

5.3 Pantalla



- A. Funciones del reloj
- B. Temporizador
- C. Indicador de la sonda térmica

6. ANTES DEL PRIMER USO

 **ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Antes del primer uso

El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.



Paso 1

Ajuste el reloj



Paso 2

Limpie el horno



Paso 3

Precaliente el horno vacío

1. Pulse: .
 2.  - pulse para ajustar la hora. Pulse: .
 3.  - pulse para ajustar los minutos. Pulse: .
1. Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
 2. Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
1. Seleccione la temperatura máxima para la función: .
Tiempo: 1 h.
 2. Seleccione la temperatura máxima para la función: .
Tiempo: 15 min.
 3. Seleccione la temperatura máxima para la función: .
Tiempo: 15 min.

Apague el horno y espere a que esté frío. Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

7. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Cómo configurar: Función de cocción

- Paso 1** Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
- Paso 2** Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.
- Paso 3** Al terminar la cocción, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.

7.2 Funciones de cocción

Función del horno	Aplicación
	El horno está apagado.
Posición de apagado	
	Para encender la luz.
Luz	
	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
Aire caliente	

Función del horno	Aplicación
 Horneado húmedo + ventil.	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.
 Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill Rápido	Para asar al grill trozos finos de comida en grandes cantidades y tostar pan.
 Grill Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.
 Función pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente

Función del horno

Aplicación



Cocción convencional / Limpieza con agua

Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua.

7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de categoría de eficiencia

energética y ecodiseño según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y que el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético.

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Funciones del reloj

función de reloj

Aplicación



Hora

Ajustar, modificar o comprobar la hora.



Duración

Programar la duración del funcionamiento del horno.



Avisador

Para configurar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar esta función cualquier momento, incluso si el horno está apagado.

8.2 Cómo configurar: Funciones del reloj

Cómo cambiar: Hora

- parpadea al conectar el aparato a la corriente eléctrica si ha habido un corte de corriente o si no está ajustado el temporizador.

Paso 1

- pulse repetidamente. - empieza a parpadear.

Paso 2

, - pulse para ajustar la hora.
Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

- pulse repetidamente para cambiar la hora del día. - empieza a parpadear.

Cómo configurar: Duración

Paso 1

Programe una función del horno y la temperatura.

Cómo configurar: Duración

Paso 2  - pulse repetidamente.  - empieza a parpadear.

Paso 3 ,  - pulse para establecer la duración.
La pantalla muestra: 
 - parpadea cuando termina el tiempo establecido. La señal suena y el horno se apaga.

Paso 4 Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

Paso 5 Gire los mandos a la posición de apagado.

Cómo configurar: Avisador

Paso 1  - pulse repetidamente.  - empieza a parpadear.

Paso 2 ,  - pulse para ajustar la hora.
La función empieza automáticamente tras 5 segundos.
Al finalizar el tiempo ajustado suena una señal.

Paso 3 Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

Paso 4 Gire los mandos a la posición de apagado.

Instrucciones para cancelar: Funciones del reloj

Paso 1  - pulse repetidamente hasta que el símbolo de la función de reloj empiece a parpadear.

Paso 2 Mantenga pulsada: .
La función de reloj se apaga después de unos segundos.

9. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Uso de la sonda térmica

La sonda térmica mide la temperatura interna de la carne.

Se deben ajustar dos temperaturas:

- La temperatura del horno. Consulte la tabla de asados.
- La temperatura interna. Consulte la tabla de la sonda térmica.



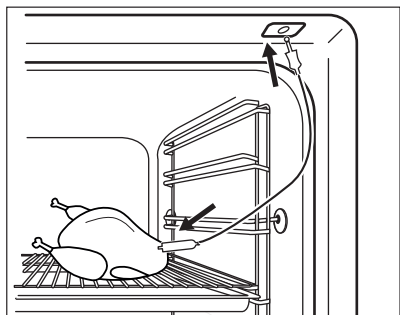
PRECAUCIÓN!

Utilice únicamente la sonda térmica suministrada con el aparato o repuestos originales.

1. Inserte la clavija de la sonda térmica en el conector de la parte superior del interior del horno.

El indicador de la sonda térmica  parpadea.

2. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne.



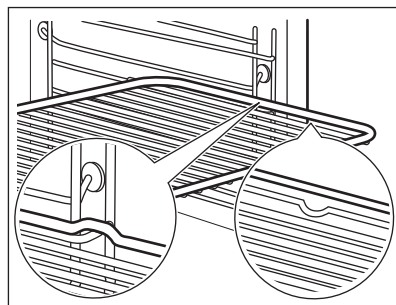
3. Pulse la tecla $+$ o $-$ para ajustar la temperatura interna. Puede elegir una temperatura mínima de 30 °C y una máxima de 99 °C.
4. Ajuste la función y temperatura del horno.

Cuando la carne alcanza la temperatura programada, suena una señal durante dos minutos. Pulse una tecla para desactivar la señal.

5. Desactive el aparato.
6. Desconecte la clavija de la sonda térmica de su toma. Retire la carne del aparato.

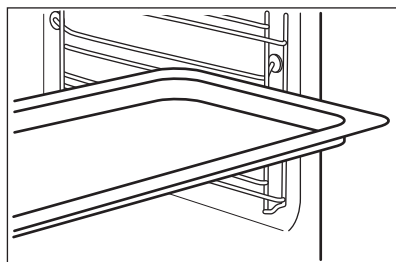
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



Bandeja /Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



Si la carne no está a su gusto, realice los pasos anteriores de nuevo y ajuste una temperatura interior más alta.

Puede cambiar la temperatura en cualquier momento durante la cocción. Pulse  para cambiar la temperatura interior.



ADVERTENCIA!

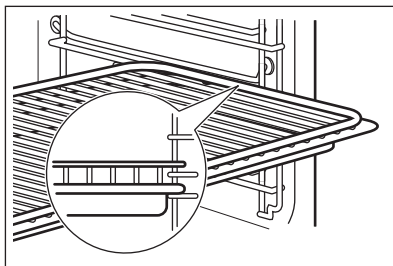
Tenga cuidado al retirar la punta de la sonda térmica y al extraer el enchufe. La sonda térmica está caliente. Corre el riesgo de quemarse.

9.2 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla, Bandeja /Bandeja honda:

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

10.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar

sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

11. CONSEJOS

**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las tablas siguientes le proporcionan los ajustes estándares de temperatura, tiempo de cocción y posición de la parrilla.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

El horno está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este

sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Reduce el tiempo de cocción y el consumo de energía.

Repostería

No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

Carnes y pescados

Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.

Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.

Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen.

Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los ajustes óptimos (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este horno.

11.2 Horneado y asado

 RE- POSTERÍA	Cocción convencio- nal		Aire caliente		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Masas batidas	170	2	160	3 (2 y 4)	45 - 60	Molde de pas- tel
Masa con mante- quilla	170	2	160	3 (2 y 4)	20 - 30	Molde de pas- tel
Tarta de queso (con suero)	170	1	165	2	60 - 80	Molde de pas- tel, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bandeja
Tarta de mermela- da	170	2	165	2	30 - 40	Molde de pas- tel, Ø 26 cm
Tronco de Navi- dad, precaliente el horno vacío	160	2	150	2	90 - 120	Molde de pas- tel, Ø 20 cm
Pastel de ciruelas, precaliente el hor- no vacío	175	1	160	2	50 - 60	Molde para pan
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Bandeja
Muffins, dos nive- les	-	-	140 - 150	2 y 4	25 - 35	Bandeja
Muffins, tres nive- les	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	30 - 45	Bandeja
Galletas	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Bandeja
Galletas, dos nive- les	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	Bandeja
Galletas, tres nive- les	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	35 - 45	Bandeja
Merengues	120	3	120	3	80 - 100	Bandeja

 RE- POSTERÍA	Cocción convencio- nal		Aire caliente		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Merengues, dos niveles, precaliente el horno vacío	-	-	120	2 y 4	80 - 100	Bandeja
Bollos, precaliente el horno vacío	190	3	190	3	12 - 20	Bandeja
Bollos rellenos de crema	190	3	170	3	25 - 35	Bandeja
Bollos rellenos de crema, dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	Bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	Molde de pastel, Ø 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	Molde de pastel, Ø 24 cm

Precaliente el horno vacío.

 PAN Y PIZ- ZA	Cocción convencional		Aire caliente		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pan blanco, 1 - 2 trozos, 0,5 kg cada	190	1	190	1	60 - 70	-
Pan de centeno, no se necesita precalentar	190	1	180	1	30 - 45	Molde para pan
Pan/Rollitos, 6 - 8 panecillos	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	Bandeja
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bandeja esmaltada
Bollitos	200	3	190	3	10 - 20	Bandeja

Precaliente el horno vacío.

Use el molde de repostería.

 FLANES	Cocción convencional		Aire caliente		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pudin de pasta, no se necesita precalentar	200	2	180	2	40 - 50
Pudin de verduras, no se necesita precalentar	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasaña	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Use el segundo nivel.

Utilice la parrilla.

 CARNE	Cocción convencional		Aire caliente		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Carne de res	200		190		50 - 70
Cerdo	180		180		90 - 120
Ternera	190		175		90 - 120
Rosbif poco hecho	210		200		50 - 60
Rosbif en su punto	210		200		60 - 70
Rosbif muy hecho	210		200		70 - 75

 CARNE	Cocción convencional		Aire caliente		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Paletilla de cerdo, con corteza	180	2	170	2	120 - 150
Morcillo de cerdo, 2 trozos	180	2	160	2	100 - 120
Pata de cordero	190	2	175	2	110 - 130
Pollo entero	220	2	200	2	70 - 85
Pavo entero	180	2	160	2	210 - 240
Pato entero	175	2	220	2	120 - 150
Ganso entero	175	2	160	1	150 - 200

 CARNE	Cocción convencional		Aire caliente		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Conejo, en trozos	190	2	175	2	60 - 80
Liebre, en trozos	190	2	175	2	150 - 200
Faisán entero	190	2	175	2	90 - 120

Use el segundo nivel.

 PESCADO	Cocción convencional		Aire caliente		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Trucha / Pargo, 3 - 4 pescados	190		175		40 - 55
Atún / Salmón, 4 - 6 filetes	190		175		35 - 60

11.3 Grill

Precaliente el horno vacío.

Use el cuarto nivel.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.

 GRILL	 (kg)	 (min) 1ª cara	 (min) 2ª cara
Filetes de solomillo, 4 piezas	0,8	12 - 15	12 - 14
Bistec de vaca, 4 piezas	0,6	10 - 12	6 - 8
Salchichas, 8	-	12 - 15	10 - 12
Chuletas de cerdo, 4 piezas	0,6	12 - 16	12 - 14
Pollo, medio, 2	1	30 - 35	25 - 30
Brochetas, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pechuga de pollo, 4 piezas	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburguesas, 6	0,6	20 - 30	-
Filete de pescado, 4 piezas	0,4	12 - 14	10 - 12
Sándwiches tostados, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tostadas, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Grill Turbo

Precaliente el horno vacío.

Use el primer o el segundo nivel.

Para calcular el tiempo de asado, multiplique el tiempo de la tabla siguiente por los centímetros de grosor del filete.

 CARNE DE RES	 (°C)	 (min)
Rosbif o filete, poco hecho	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filete, al punto	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete, muy hecho	170 - 180	8 - 10

 CERDO	 (°C)	 (min)
Paletilla / Cuello / Jamón, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Chuletas / Costillas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pastel de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Codillo de cerdo precocinado, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 TERNERA	 (°C)	 (min)
Ternera asada, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Codillo de ternera, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 CORDERO	 (°C)	 (min)
Pata de cordero / Cordero asado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Silla de cordero, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 AVES	 (°C)	 (min)
Aves troceadas, 0,2 - 0,25 kg cada	200 - 220	30 - 50
Pollo, medio, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50
Pollo, pularda, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Pato, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Ganso, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pavo, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pavo, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 PESCADO (AL VAPOR)	 (°C)	 (min)
Pescado entero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.5 Desecar alimentos - Aire caliente

Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.

Para obtener mejores resultados, pare el horno a la mitad del tiempo de secado, abra la puerta y déjelo enfriar, a ser posible durante una noche para terminar el secado.

Para 1 bandeja, use el tercer nivel.

Para dos bandejas, use el primer y cuarto nivel.

 VERDURAS	 (°C)	 (h)
Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Ajuste la temperatura a 60 - 70 °C.

 FRUTA	 (h)
Ciruelas	8 - 10
Albaricoques	8 - 10
Manzanas en rodajas	6 - 8
Peras	6 - 9

11.6 Sonda térmica

	 (°C)
Ternera asada	75 - 80
Codillo de ternera	85 - 90
Rosbif poco hecho	45 - 50
Rosbif en su punto	60 - 65

	 (°C)
Rosbif muy hecho	70 - 75
Paleta de cerdo	80 - 82
Pierna de cerdo	75 - 80
Cordero	70 - 75
Pollo	98
Liebre	70 - 75
Trucha / Pargo	65 - 70
Atún / Salmón	65 - 70

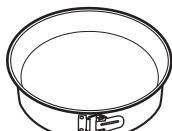
11.7 Horneado húmedo + ventil.. accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates.
Tiene mejor absorción del calor que los
platos de color claro y brillantes.



Bandeja para pizza

Oscuro, mate
28 cm de diámetro



Bandeja de hornear

Oscuro, mate
26 cm de diámetro



Ramekines

Cerámica
8 cm de diámetro,
5 cm de altura



Molde para base

Oscuro, mate
28 cm de diámetro

11.8 Horneado húmedo + ventil.

Para obtener el mejor resultado, siga las
recomendaciones de la tabla siguiente.

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	175	3	40 - 50
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	180	2	45 - 55
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Brownie	bandeja o bandeja honda	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	190	3	45 - 55
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	35 - 45
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	35 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	170	3	30 - 40
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	40 - 50
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	30 - 45
Mostachones de almendra, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	45 - 55
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	35 - 45
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	40 - 50
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	180	3	35 - 45
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	35 - 45

11.9 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja de cocción	3	170	20 - 30	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja de cocción	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja de cocción	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno 10 minutos.
Mantecados	Aire caliente	Bandeja de cocción	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja de cocción	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja de cocción	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.
Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y grasa	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasa en el tercer nivel del horno. Dele la vuelta a la mitad del tiempo. Precaliente el horno 3 minutos.

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpe la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpe las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpe el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.



Accesorios

Limpe todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

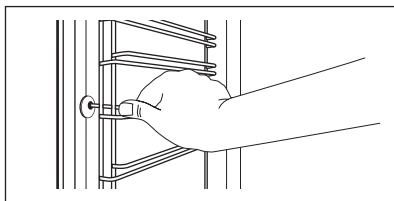
No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

12.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas

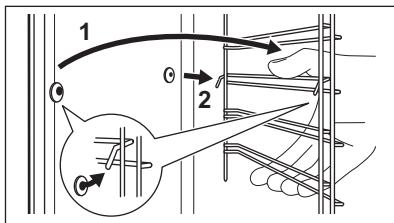
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1 Apague el horno y espere a que esté frío.

Paso 2 Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



- Paso 3** Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared lateral y sáquelo.
- Paso 4** Coloque los carriles apoyo en el orden inverso.



12.3 Instrucciones de uso: Limpieza con agua

Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes en el horno.

- Paso 1** Vierta agua en el relieve del interior. 300 ml.
- Paso 2** Ajuste la función: .
- Paso 3** Ajuste la temperatura a 90 °C.
- Paso 4** Deje funcionar el horno 30 minutos.
- Paso 5** Apague el horno.

- Paso 6** Espere hasta que el horno esté frío. Seque el interior con un paño suave.

12.4 Cómo quitar e instalar: Puerta

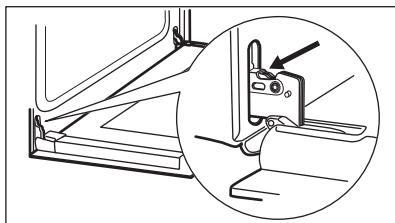
La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y el panel de cristal interior para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.



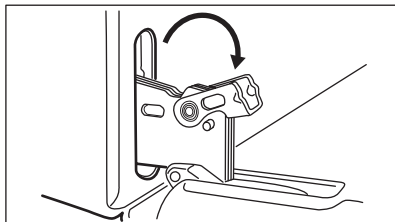
PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

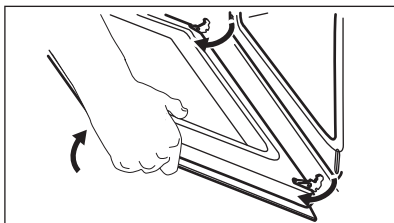
- Paso 1** Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.
- Paso 2** Levante y gire completamente las palancas de ambas bisagras.



- Paso 3** Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desengancharla.
- Paso 4** Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.

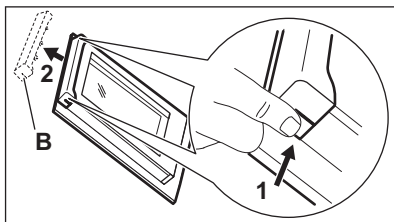


- Paso 5** Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.



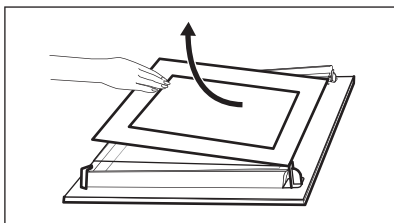
- Paso 6** Tire del borde de la puerta hacia delante para desengancharla.

- Paso 7** Sujete el panel de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalo con cuidado. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.

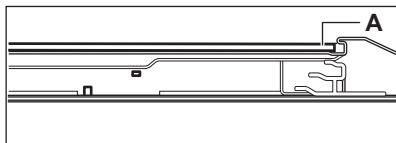


- Paso 8** Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

- Paso 9** Después de la limpieza, instale el panel de vidrio y la puerta del horno.



La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de cristal de las caras impresas no esté áspera cuando la toque. Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic. Asegúrese de que coloca el panel de cristal interno en los soportes correctos.



12.5 Cómo cambiar: Bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1

Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.

Paso 2

Desconecte el horno de la red.

Paso 3

Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla trasera

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 4	Coloque la tapa de cristal.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

Problema	Compruebe que...
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.
La junta de la puerta está dañada.	No utilice el horno. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.

Problema	Compruebe que...
La pantalla muestra "12.00".	Ha habido un corte de alimentación. Ajusta el reloj.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

13.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Es conveniente que anote los datos aquí:

Modelo (MOD.)

.....

Número de producto (PNC)

.....

Número de serie (S.N.)

.....

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Información del producto y Hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	COB400W 949496676 COB400X 949496675

Índice de eficiencia energética	95.3	
Clase de eficiencia energética	A	
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.81 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de calor	Electricidad	
Volumen	72 l	
Tipo de horno	Horno empotrado	
Masa	COB400W	28.1 kg
	COB400X	28.5 kg

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.

Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.

Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.

14.2 Ahorro de energía



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du har köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som kommer med årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Den är genialisk och elegant, och den har utformats med dig i åtanke. När du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support



registrera din produkt för bättre service:
www.registerelectrolux.com



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	219
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	220
3. INSTALLATION.....	223
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	225
5. KONTROLLPANELEN.....	225
6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	226
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	226
8. KLOCKFUNKTIONER.....	227
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	229
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	230
11. RÅD OCH TIPS.....	231
12. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	239
13. FELSÖKNING.....	242
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	243
15. MILJÖSKYDD.....	244

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barnen leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om produkten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.

- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- **WARNING:** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	590 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	569 mm
Djupet på den inbyggda produkten	548 mm
Djup med öppen lucka	1022 mm
Minsta storlek på ventilations öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	560x20 mm
Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4x25 mm

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller

nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.

- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

Kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

För kabeldelen, se den totala effekten (på märkplåten) och tabellen. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabeldel (mm²)
max. 1380	3 x 0.75
max. 2300	3 x 1
max. 3680	3 x 1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än fas och neutral kabel (blå och brun kabel).

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om produkten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring



WARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Lampa inuti produkten



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

2.7 Kassering



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

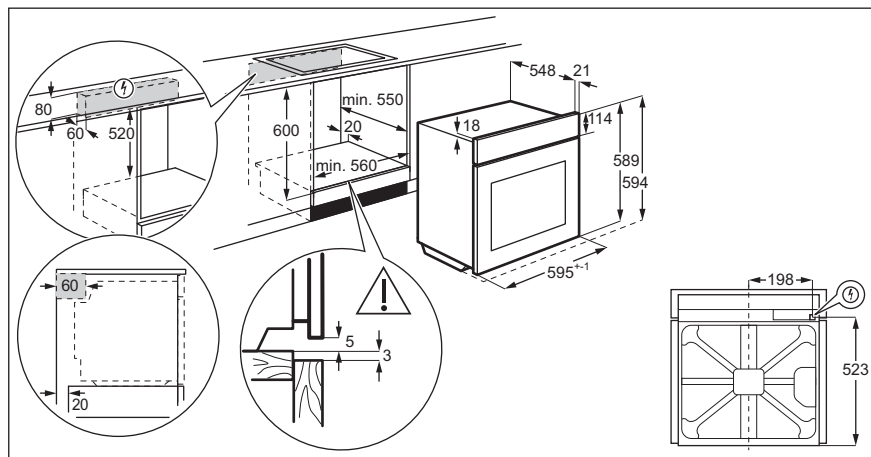
3. INSTALLATION

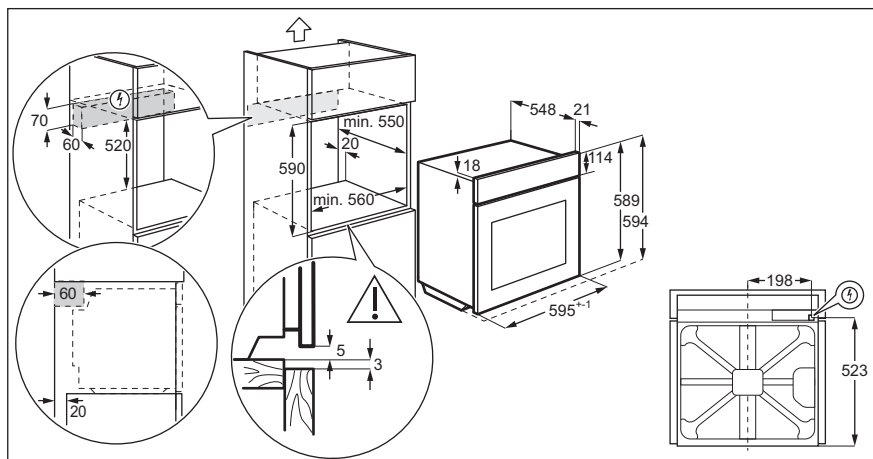


WARNING!

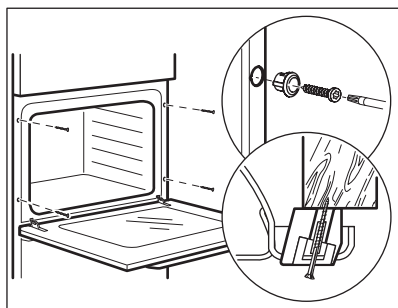
Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Inbyggd



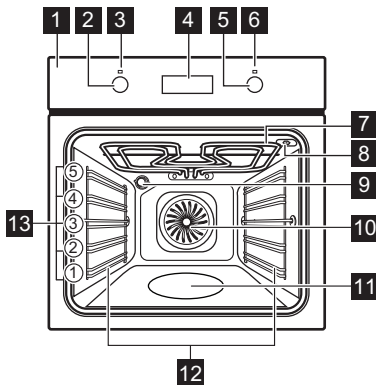


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Vred för ugnsfunktionerna
- 3** Strömlampa/symbol
- 4** Display
- 5** Kontrollvred (för temperaturen)
- 6** Temperaturindikator/symbol
- 7** Värmeelement
- 8** Uttag för matlagningstermometern
- 9** Lampa
- 10** Fläkt
- 11** Ugnsutrymmets prägling -
Vattenbehållare för rengöring
- 12** Ugnsstege, löstagbar
- 13** Ugnsnivåer

4.2 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen inuti maten.

5. KONTROLLPANELEN

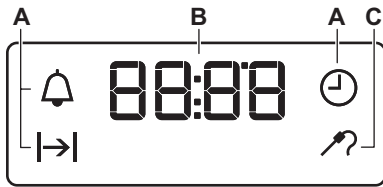
5.1 Infällbara vred

För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

5.2 Knappar

Sensorfält/knapp	Beskrivning
—	Gör så här för att ställa in tiden.
⌚	Ställa in en klockfunktion.
+	Gör så här för att ställa in tiden.

5.3 Display



- A. Klockfunktioner
- B. Timer
- C. Indikator för matlagningstermometer

6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Före första användning

Ugnen kan avge lukt och rök under uppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.



Steg 1



Steg 2



Steg 3

Ställ klockan	Rengöra ugnen	Förvärm den tomma ugnen
- Tryck på: .  ,  - för att ställa in timmen. Tryck på: .  ,  - tryck för att ställa in minuterna. Tryck på: .	- Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen. - Torka av ugnen och tillbehören med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.	- Ställ in maxtemperatur för funktionen: . Tid: 1 timme. - Ställ in maxtemperatur för funktionen: . Tid: 15 min. - Ställ in maxtemperatur för funktionen: . Tid: 15 min.
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat. Sätt dit tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.		

7. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Hur man ställer in: Värmefunktion

- | | |
|---------------|--|
| Steg 1 | Vrid på vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion. |
| Steg 2 | Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur. |

Steg 3	När matlagningen är klar, vrid på vredet för värmefunktionerna till avstängt läge för att stänga av ugnen.
---------------	--

7.2 Värmefunktioner

Ugnsfunktion	Program
	Ugnen är avstängd.
Avstängt läge	
	Tända lampan.
Belysning	
	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för Översta - / bottenvärme.
Varmluft	
	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För mer information, se avsnittet "Daglig användning", Anvisningar om: Varmluft med fukt.
Varmluft med fukt	
	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
Bottenvärme	
	För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.
Grill	

Ugnsfunktion	Program
	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
Snabbgrillning	
	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller hel kyckling. För att bryna och göra gratänger.
Varmluftsgillning	
	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
Pizza-funktionen	
	För bakning och stekning på en ugnsnivå. Se kapitlet "Skötsel och rengöring" för mer information om: Aqua Clean
Översta - / bottenvärme / Aqua Clean	

7.3 Anvisningar om: Varmluft med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign enligt EU 65/2014 och EU 66/2014. Test enligt EN 60350-1.

Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft med fukt. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Klockfunktioner

Klockfunktion	Program
	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
Klockslag	
	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.
Koktid	

Klockfunktion	Program
 Signalur	För att ställa in en tid som räknas ned. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när ugnen är avstängd.

8.2 Hur man ställer in: Klockfunktioner

Hur man ändrar: Klockslag

 - blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det har varit ett strömavbrott eller när timern inte är inställd.

Steg 1  - tryck upprepade gånger.  - börjar blinka.

Steg 2 ,  - tryck för att ställa klockan.
Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visas på displayen.

 - tryck upprepade gånger för att ändra tiden.  - börjar blinka.

Hur man ställer in: Koktid

Steg 1 Välj ugnsfunktion och temperatur.

Steg 2  - tryck upprepade gånger.  - börjar blinka.

Steg 3 ,  - tryck för att ställa in tiden.
På displayen visas: .
 - blinkar när den inställda tiden har gått. Signalen ljuder och ugnen stängs av.

Steg 4 Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

Steg 5 Vrid vredet till avstängt läge.

Hur man ställer in: Signalur

Steg 1  - tryck upprepade gånger.  - börjar blinka.

Steg 2 ,  - tryck för att ställa klockan.
Funktionen startar automatiskt efter 5 sekunder.
En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåtts.

Steg 3 Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

Steg 4 Vrid vredet till avstängt läge.

Hur man avbryter: Klockfunktioner

Steg 1  - tryck upprepade gånger tills symbolen för klockfunktionen börjar blinka.

Steg 2 Tryck och håll in: .
Klockfunktionen stängs av efter några sekunder.

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter inntemperaturen vid tillagning av kött.

Två temperaturer behöver ställas in:

- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Inntemperaturen. Se tabellen för inntemperatur.



FÖRSIKTIGHET!

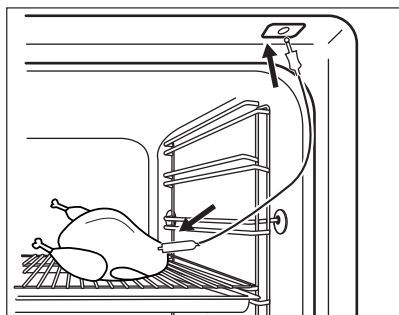
Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Sätt in kontakten till matlagningstermometern i uttaget på produktens ovansida.

Kontrolllampan för matlagningstermometern

 blinkar.

2. Sätt in spetsen på matlagningstermometern i mitten av köttet.



3. Tryck på $+$ - eller $-$ -knappen för att ställa in inntemperaturen. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C.
4. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur. En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den inställda inntemperaturen. Tryck på en knapp för att stänga av signalen.
5. Stäng av produkten.
6. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet ur produkten.

Om köttet har stekts som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre inntemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra inntemperaturen.



VARNING!

Var försiktig när du tar ut matlagningstermometerns spets och kontakt.

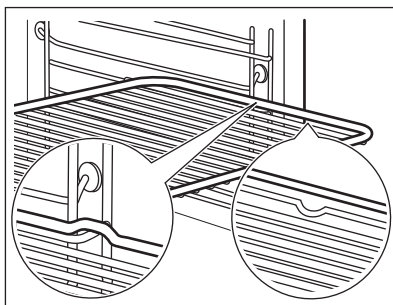
Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.

9.2 Sätta in tillbehör

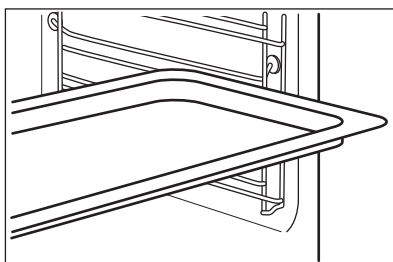
Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tipskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärlen från att glida ner.

Galler:

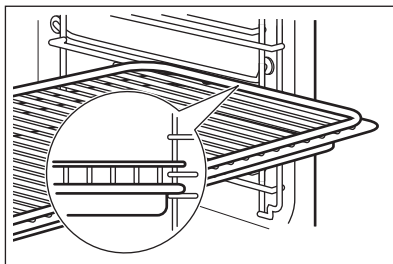
För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen och kontrollera att fötterna är vända nedåt.

**Bakplåt /Djup plåt:**

Skjut in plåten mellan stegparen på önskad nivå.

**Galler, Bakplåt /Djup plåt:**

Tryck in plåten mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

10.2 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

11. RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Tillagningsrekommendationer

Ugnen har fem hyllnivåer.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellen nedan ger standardinställningar för temperatur, tillagningstid och hyllnivå.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

Ugnen har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Detta minskar såväl tillagningstiden som energiförbrukningen.

Baka kakor

Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.

Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

Tillagning av kött och fisk

Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.

För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökcondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

Tillagningstider

Tillagningstiderna beror på vilken typ av mat som ska tillagas samt dess konsistens och volym.

I början rekommenderar vi att man övervakar maten under tillagningen. Hitta de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.

11.2 Bakning och stekning

 KA- KOR	Översta - / bottenvärme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Recept där vispning ingår	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	Kakform
Mördeg	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	Kakform
Cheesecake	170	1	165	2	60 - 80	Kakform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bakplåt
Syltkaka	170	2	165	2	30 - 40	Kakform, Ø 26 cm
Julkaka, förvärm den tomma ugnen	160	2	150	2	90 - 120	Kakform, Ø 20 cm

 KA- KOR	Översta - / bottenvärme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Plommontårta, förvärm den tomma ugnen	175	1	160	2	50 - 60	Brödform
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Bakplåt
Muffins, två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	25 - 35	Bakplåt
Muffins, tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	30 - 45	Bakplåt
Småkakor	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Bakplåt
Småkakor, två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	35 - 40	Bakplåt
Småkakor, tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	35 - 45	Bakplåt
Maränger	120	3	120	3	80 - 100	Bakplåt
Maränger, två nivåer, förvärm den tomma ugnen	-	-	120	2 och 4	80 - 100	Bakplåt
Bullar, förvärm den tomma ugnen	190	3	190	3	12 - 20	Bakplåt
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Bakplåt
Eclairs, två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	Bakplåt
Pajer	180	2	170	2	45 - 70	Kakform, Ø 20 cm
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	Kakform, Ø 24 cm

Förvärm den tomma ugnen.

 BRÖD OCH PIZZA	Översta - / bottenvärme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Fransbröd, 1 - 2 stycken, 0,5 kg styck	190	1	190	1	60 - 70	-
Rågbröd, förvärmning är inte nödvändig	190	1	180	1	30 - 45	Brödform
Franskbullar, 6 - 8 bullar	190	2	180	2 (2 och 4)	25 - 40	Bakplåt

 BRÖD OCH PIZZA	Översta - / bottenvärme	Varmluft		 (min.)		
	 (°C)		 (°C)			
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emaljerad plåt
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bakplåt

Förvärm den tomma ugnen.

Använd kakform.

 PAJER	Översta - / bottenvärme	Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)		
Pajdeg, förvärmning är inte nödvändigt	200	2	180	2	40 - 50
Vegetarisk paj, förvärmning är inte nödvändigt	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Använd den andra hyllpositionen.

Använd gallret.

 KÖTT	Översta - / bottenvärme	Varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Nötkött	200	190	50 - 70
Fläsk	180	180	90 - 120
Kalvkött	190	175	90 - 120
Engelsk rostbiff, röd inuti	210	200	50 - 60
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	210	200	60 - 70
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	210	200	70 - 75

 KÖTT	Översta - / bottenvärme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Fläskbrog, med kant	180	2	170	2	120 - 150
Griskind, 2 bitar	180	2	160	2	100 - 120
Lammstek med ben	190	2	175	2	110 - 130
Hel kyckling	220	2	200	2	70 - 85
Hel kalkon	180	2	160	2	210 - 240
Hel anka	175	2	220	2	120 - 150
Hel gås	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, i bitar	190	2	175	2	60 - 80
Hare, i bitar	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

Använd den andra hyllpositionen.

 FISK	Översta - / bottenvärme		Varmluft	 (min.)
	 (°C)		 (°C)	
Öring / Havsruda, 3 - 4 fiskar	190		175	40 - 55
Tonfisk / Lax, 4 - 6 filéer	190		175	35 - 60

11.3 Grill

Förvärm den tomma ugnen.

Använd den fjärde hyllpositionen.

Grillning med maximal temperaturinställning.

 GRILLA	 (kg)	 (min.) Första sidan	 (min.) Andra sidan
Oxfiléer, 4 st	0.8	12 - 15	12 - 14
Nötstek, 4 st	0.6	10 - 12	6 - 8
Korv, 8	-	12 - 15	10 - 12

 GRILLA	 (kg)	 (min.) Första sidan	 (min.) Andra sidan
Fläskkotletter, 4 st	0.6	12 - 16	12 - 14
Halv kyckling, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kycklingbröst, 4 st	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgare, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskfilé, 4 st	0.4	12 - 14	10 - 12
Varma smörgåsar, 4 - 6	-	5 - 7	-
Rosta, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Varmluftsgrillning

Förvärm den tomma ugnen.

Använd första eller andra hyllpositionen.

För att beräkna stektiden multiplicerar man tiden som anges i tabellen nedan med centimeter av filéens tjocklek.

 NÖTKÖTT	 (°C)	 (min.)
Engelsk rostbiff eller filé, röd	190 - 200	5 - 6
Engelsk rostbiff eller filé, medium	180 - 190	6 - 8
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt	170 - 180	8 - 10

 FLÄSKKÖTT	 (°C)	 (min.)
Bog / Hals / Skinkstek, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotletter / Revbensspjäll, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Köttfärslimpa, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Fläsklägg, lagad i förväg, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 KALVKÖTT	 (°C)	 (min.)
Kalvstek, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalvlägg, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 LAMMKÖTT	 (°C)	 (min.)
Lamm, lägg / Lammstek, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lamm, sadel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 FÅGEL	 (°C)	 (min.)
Bitar av fågel, 0,2 - 0,25 kg vardera	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling, 0,4 - 0,5 kg vardera	190 - 210	35 - 50
Kyckling, unghöna, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Anka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gås, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180

 FÅGEL	 (°C)	 (min.)
Kalkon, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkon, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 FISK (ÅNGKOKT)	 (°C)	 (min.)
Hel fisk, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.5 Torkning - Varmluft

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.

För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

För en plåt, använd tredje hyllpositionen.

För två plåtar, använd den första och den fjärde hyllpositionen.

 GRÖNSA- KER	 (°C)	 (tim)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Svamp	50 - 60	6 - 8
Örter	40 - 50	2 - 3

Ställ in temperaturen till 60 - 70 °C.

 FRUKT	 (tim)
Plommon	8 - 10

 FRUKT	 (tim)
Aprikoser	8 - 10
Äppelskivor	6 - 8
Päron	6 - 9

11.6 Matlagningstermometer

  (°C)	
Kalvstek	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90
Engelsk rostbiff, röd inuti	45 - 50
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	60 - 65
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	70 - 75
Fläskbog	80 - 82
Fläskben	75 - 80
Lamm	70 - 75
Kyckling	98
Hare	70 - 75
Öring / Havsruda	65 - 70
Tonfisk / Lax	65 - 70

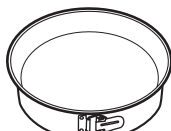
11.7 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.



Pizzaform

Mörk, icke reflekterande
28 cm i diameter



Ugnsförm

Mörk, icke reflekterande
26 cm i diameter



Portionsformar

Keramik
8 cm diameter, 5
cm hög



Tårtbottenform

Mörk, icke reflekterande
28 cm i diameter

11.8 Varmluft med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

		 (°C)		 (min.)
Söta bullar, 12 st	långpanna eller djup form	175	3	40 - 50
Franskbullar, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Fryst pizza, 0,35 kg	galler	180	2	45 - 55
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Brownie	långpanna eller djup form	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 st	keramiska ramekiner på galler	190	3	45 - 55
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	35 - 45
Tårtbotten	gratångform på galler	170	2	35 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	170	3	30 - 40
Kokt kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	180	3	40 - 50
Cookies, 16 st	långpanna eller djup form	150	2	30 - 45
Mandelbiskvier, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	45 - 55
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 16 st	långpanna eller djup form	170	2	35 - 45
Mördegkakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	40 - 50
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Grönsaker, kokta, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	180	3	35 - 45
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	35 - 45

11.9 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Småkakor, 20 stycken/ plåt	Översta - / bot- tenvärme	Bakplåt	3	170	20 - 30	-
Småkakor, 20 stycken/ plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkakor, 20 stycken/ plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	-
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Översta - / bot- tenvärme	Galler	2	180	70 - 90	-
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Översta - / bot- tenvärme	Galler	2	170	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Mördegsska- kor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördegsska- kor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördegsska- kor	Översta - / bot- tenvärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min.)	
Rosta, 4 - 6 bitar	Grill	Galler	4	max.	2 - 3 minuter första sidan, 2 - 3 minuter andra sidan	Förvärm ugnen i 3 minuter.
Hamburgare av nötkött, 6 bitar, 0,6 kg	Grill	Galler och långpanna	4	max.	20 - 30	Placera gallret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen i 3 minuter.

12. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring



Rengöringsmedel

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Rengör och kontrollera ugnsutrymmets luktätning.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.



Används varje dag

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före tillagning. Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.



Tillbehör

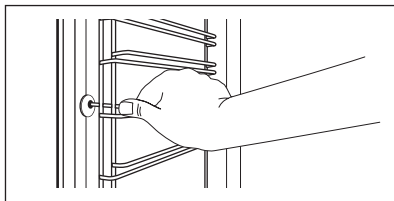
Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slippeffekt eller vassa föremål.

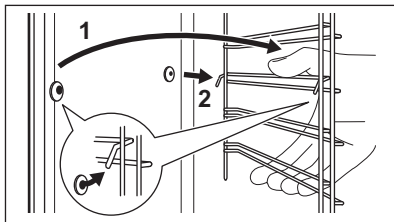
12.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

- Steg 1** Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
- Steg 2** Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



- Steg 3** Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.
- Steg 4** Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.



12.3 Användning: Aqua Clean

Den här rengöringsproceduren använder fukt för att ta bort fett och matpartiklar från ugnen.

- Steg 1** Häll vatten i ugnutrymmets hålighet: 300 ml.
- Steg 2** Ställ in funktionen: .
- Steg 3** Ställ in temperaturen till 90 °C.
- Steg 4** Låt ugnen stå på i 30 minuter.
- Steg 5** Stäng av ugnen.

- Steg 6** Vänta tills ugnen är kall. Torka ugnsutrymmet torrt med en mjuk trasa.

12.4 Hur man tar bort och installerar: Lucka

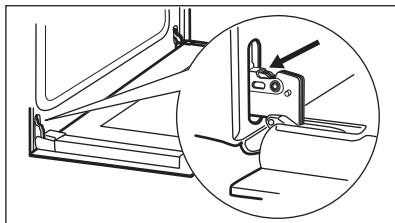
Ugnsluckan har två glasrutor. Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glasrutorna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glasskivorna.



FÖRSIKTIGHET!

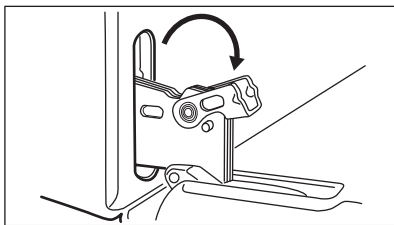
Använd inte ugnen utan glasrutorna.

- Steg 1** Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.
- Steg 2** Lyft upp och vrid spakarna på de två gångjärnen.

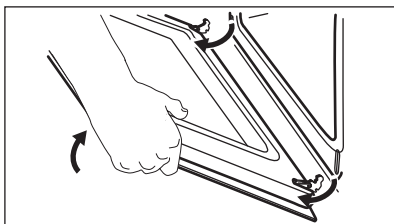


Steg 3 Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.

Steg 4 Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.

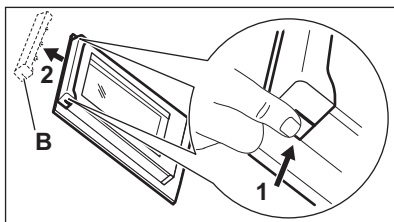


Steg 5 Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



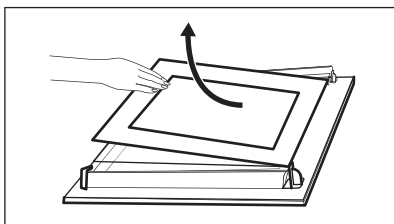
Steg 6 Dra lucklisten framåt för att ta bort den.

Steg 7 Håll i glasrutan i övre kanten och dra försiktigt ut den. Se till att glasrutorna glider i skårrorna hela vägen ut.



Steg 8 Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

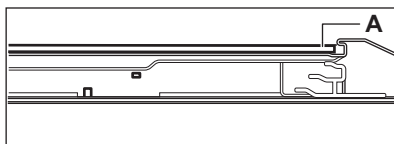
Steg 9 När rengöringen är klar, sätt tillbaka glasrutan och ugnsluckan.



Zonen med screentryck måste vara vänd mot insidan av ugnsluckan. Efter installationen måste du se till att ytan på glasrutan med zonerna med screenprinting inte är knottrig när du vidrör den.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.

Se till att den inre glasrutan placeras korrekt i sina skåror.



12.5 Byte av: Lampa



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

Innan du byter lampan:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Bakre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
Steg 2	Rengör lampglaset.
Steg 3	Byt ut lampan mot en lämplig lampa som tål 300 °C.
Steg 4	Sätt tillbaka lampglaset.

13. FELSÖKNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Om produkten inte fungerar ...

Om något inte finns i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Problem	Kontrollera att...
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.
Matlagningstermometer fungerar inte.	Kontakten till Matlagningstermometer är oräntligt isatt i uttaget.
Luckans tätning är skadad.	Använd inte ugnen. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

Problem	Kontrollera att...
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömbavbrott. Ställ in klockan.
Lampan fungerar inte.	Glödlampan är trasig.

13.2 Serviceinformation

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	Electrolux	
Modellbeskrivning	COB400W 949496676 COB400X 949496675	
Energiindex	95.3	
Energieffektivitetsklass	A	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0.93 kWh/cykel	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.81 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	72 l	
Typ av ugn	Inbygggnadsugn	
Massa	COB400W	28.1 kg
	COB400X	28.5 kg

* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.

För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.

För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

14.2 Energibesparing



Denna ugn har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är igång. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum 3-10 minuter innan tillagningen är klar.

Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

För varmhållning av mat

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Varmluft med fukt

För att spara energi under tillagningen.

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

CE

867376667-A-422022

electrolux.com

