



Electrolux



electrolux.com/register



COB303X
EO30ONW
EO30ONX
OOB301NV
OOB301NX

DA Brugsanvisning | Ovn

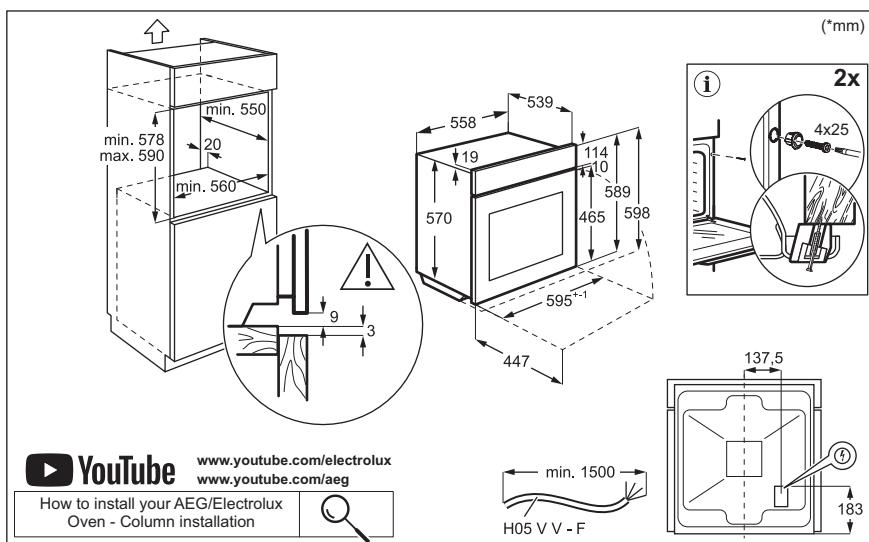
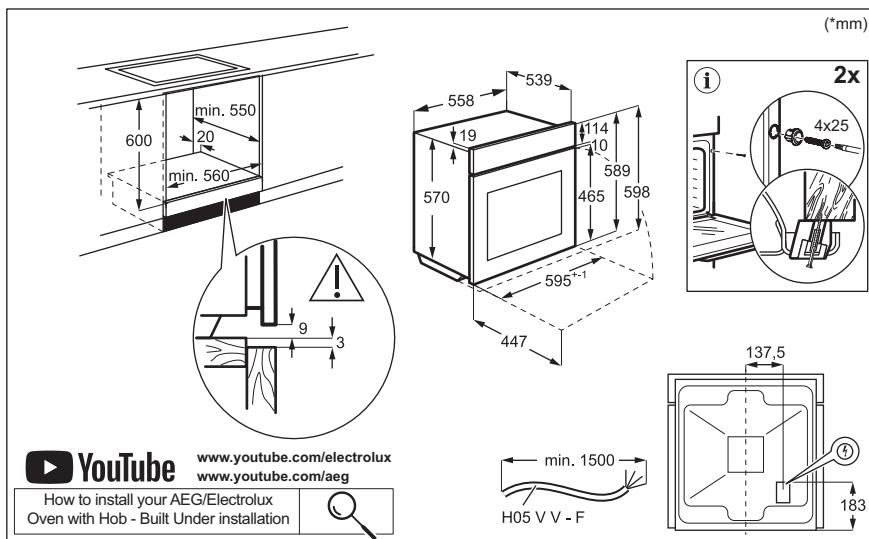
3

FI Käyttöohje | Uuni

18



INSTALLATION / ASENNUS



Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	8
6. DAGLIG BRUG.....	8
7. EKSTRAFUNKTIONER.....	9
8. URFUNKTIONER.....	10
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	11
10. RÅD OG TIPS.....	11
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	13
12. FEJLFINDING.....	15
13. ENERGIEFFEKTIV.....	16
14. MILJØHENSYN.....	17

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 må kun 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 farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- **ADVARSEL:** Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- **ADVARSEL:** Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.

- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen på vores hjemmeside.
- 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.
- Mindstafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

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 skrugevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyr skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

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 den samlede effekt på typeskiltet for denne del af kablet. Du kan også se i tabellen:

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Jordledningen (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end den brune fase og de blå neutrale kabler.

2.3 Brug

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller ekslosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Brug altid glas og krukken, der er godkendt til konserveringsformål.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare

produkter i nærheden af eller på apparatet.

⚠ ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtigefade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsiktig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en brædepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at produktet er koldt. Der er risiko for, at ovnglassene går i stykker.
- Udskift straks glassene i lågen, når de er beskadigede. Kontakt et autoriseret servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Døren er tung!
- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.

- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Indvendig belysning

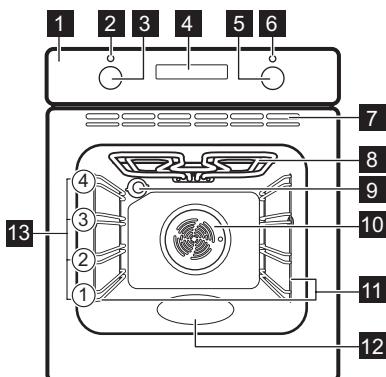
! ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- Betjeningspanel
- Tænd/Sluk kontrollampe/symbol
- Ovnfunktionsknap
- Display
- Betjeningsknap (til temperatur)
- Temperaturkontrollampe/symbol

- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- 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 kvældning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortslettes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortsæk det.

- Luftkanal til køleblæseren
- Varmelegeme
- Ovnlys
- Blæser
- Ovnribbe, udtagelig
- Ovnrumsprægning - Vandrensningsbeholder
- Ovnribber

3.2 Tilbehør

- Grillrist**
Til kageforme, ovnfaste fade, stegefæde, kogegræf/fade.
- Bageplade**
Til fugtige kager, bagværk, brød, store stege, frosne måltider og til at opsamle dryppende væsker, f.eks. fedt, når der steges mad på grillristen.
- Grill-/brædepande**
Til bagning og stegning eller som en pande til opsamling af fedt.

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Sådan tændes og slukkes produktet

Sådan tændes for produktet:

1. Tryk på knapperne. Knapperne popper ud.
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

For at slukke for produktet: drej ovnfunktionsknappen til off position .

4.2 Sensorfelter/knapper



Indstilling af tiden.

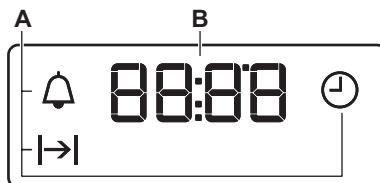


Indstilling af en urfunktion.



Indstilling af tiden.

4.3 Display



A. Urfunktioner

B. Timer

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indstilling af tiden

Efter den første strømtilslutning skal du vente, til displayet viser: "12:00".

1. - tryk for at indstille tiden.
2. - tryk for at bekræfte det, ellers gemmes den indstillede aktuelle tid automatisk efter 5 sekunder.

5.2 Indledende forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan udsende ubehagelig lugt og røg. Ventiler rummet under forvarmning.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet kaldt.
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret.
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

6. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Ovnfunktioner



Lys

Tænd for ovnlyset.



Varmluft

Stegning eller stegning/bagning af mad med samme tilberedningstemperatur på flere ovnribber, uden at de forskellige retter får afsmag af hinanden.



Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i produktet afvige fra den indstillede temperatur. Varmeefekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.



Over-/undervarme / Rengøring med vand

Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.

Se kapitlet "Pleje og rengøring" for yderligere information om: Rengør med vand.



Undervarme

Bagning af kager med sprød bund og konservering af mad.



Varmluft

Stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnligt i ovnens indre.



Grill

Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.



Turbogrill

Stegning på én ovnribbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.



Optøping

Optøping af madvarer (grøntsager og frugt). Optøpingstiden afhænger af mængde og størrelse af de frosne madvarer.

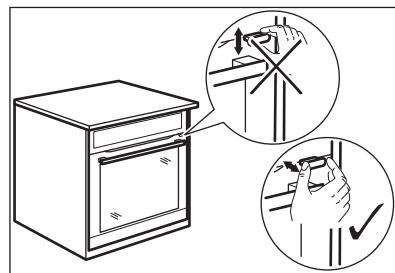
7. EKSTRAFUNKTIONER

7.1 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

7.2 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er låst op i det nye apparat.



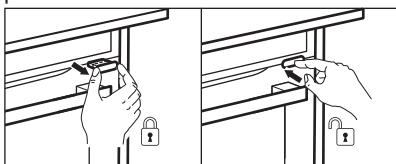
FORSIGTIG!

Bevæg ikke lågelåsen vertikalt.
Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker apparatets låge.

7.3 Brug af mekanisk lågelås

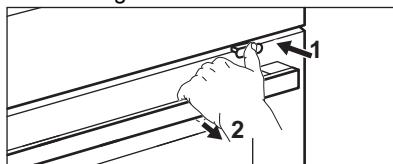
Låsning af lågen: Træk lågelåsen frem, indtil den låses.

Oplåsning af lågen: Tryk lågelåsen tilbage i panelen.



Du kan åbne lågen, når den mekaniske lågelås er låst.

1. Skub lågelåsen en smule.
2. Åbn lågen ved at trække i den med håndtaget.



Når du lukker lågen, skal du sørge for, at lågelåsen forbliver låst.

7.4 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.

8. URFUNKTIONER

8.1 Tabel for urfunktioner



Aktuel tid

For at indstille, ændre eller kontrollere aktuel tid.



Varighed

Til at indstille, hvor længe produktet skal køre.



Minutur

Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion. Du kan til enhver tid indstille denne funktion, også så når produktet er slukket.

8.2 Indstilling: Aktuel tid

1. - tryk gentagne gange for at ændre den aktuelle tid. - blinker.
2. - tryk for at indstille tiden. Efter ca. 5 sek stopper det blinkende lys, og displayet viser den aktuelle tid. - blinker, når du tilslutter produktet til elforsyningen, når der har været strømafbrydelse, eller når timeren ikke er indstillet. - tryk for at indstille tiden.

8.3 Indstilling: Varighed

1. Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
2. - tryk gentagne gange. - blinker.
3. - tryk for at indstille: Varighed. Displayet viser . - blinker, når den indstillede tid slutter. Signalet lyder, og produktet slukkes.
4. Tryk på en vilkårlig knap for at slå lydsignalet fra.
5. Drej knapperne til off positionen.

8.4 Indstilling: Minutur

1. - tryk gentagne gange. - blinker.
2. - tryk for at indstille tiden. Funktionen starter automatisk efter 5 sek. Signalet lyder, når den indstillede tid er gået.
3. Tryk på en vilkårlig knap for at slå lydsignalet fra.
4. Drej knapperne til off positionen.

8.5 Annulerer: Urfunktioner

1. - tryk gentagne gange, indtil symbolet for urfunktionen begynder at blinke.
2. Tryk og hold nede.

Urfunktionen slukkes efter nogle få sekunder.

9. BRUG AF TILBEHØRET

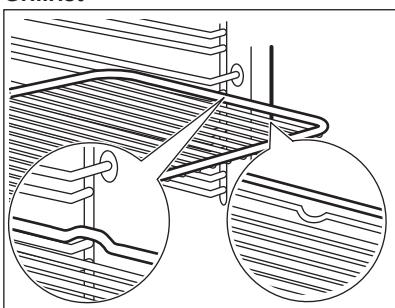
⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Isætning af tilbehør

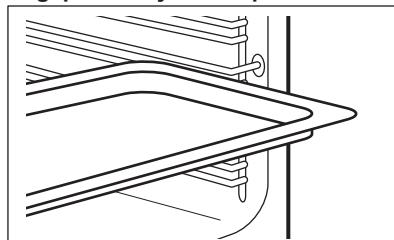
En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Grillrist



Indsæt risten mellem ovnribbens skinner, og sørge for, at fødderne peger nedad. Sørg for, at risten rører ved bagsiden af ovnrummet.

Bageplade / Dyb bradepande



Skub pladen mellem ovnribbens skinner. Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens indvendige bagside.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning

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

Dit produkt bager eller stejer muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og ovnribbe for specifikke typer mad.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

Se kapitlet "Energieffektivitet" for at få tips til energibesparelser.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
	Temperatur
	Tilbehør
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

10.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

Brug mørke og ikke-reflekterende forme og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterendefade.

- Pizzaform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm
- Bageform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26cm
- Ramekiner** – keramiske, diameter 8cm, højde 5 cm
- Flanform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm

10.3 Fugtig varmluft

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

		°C		
Søde boller, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 40
Rundstykker, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	Rist	220	2	35 - 40
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Brownie	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på rist	200	3	30 - 40
Sukkerbund til tærte	flanform på rist	170	2	20 - 30
Victoriakager	bageform på rist	170	2	35 - 45
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Fisk, hel, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	35 - 45
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	200	3	40 - 50
Shashlik (fårekødkebab), 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 35
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	40 - 45
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	20 - 30
Grøntsager, pochere-de, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 40
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	200	3	30 - 45
Middelhavsgroentsager, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	35 - 40

10.4 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

				°C	
Små kager i form, 16 stk./plade	Over-/undervarme	Bageplade	3	170	20 - 35
Små kager i form, 16 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	160	20 - 35
Små kager i form, 16 stk./plade	Varmluft	Bageplade	1 og 3	160	20 - 35
Æbletærte, 2 for- me Ø20 cm	Over-/undervarme	Grillrist	1	170	70 - 90
Æbletærte, 2 for- me Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90
Formkage, kage- form Ø26 cm	Over-/undervarme	Grillrist	2	170	35 - 45
Formkage, kage- form Ø26 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	35 - 45
Smákage 1)	Over-/undervarme	Bageplade	3	150	20 - 35
Smákage 1)	Varmluft	Bageplade	3	150	20 - 35
Toast 1)	Grill	Grillrist	3	maks.	1 - 5

1) Forvarm produktet i 10 minutter.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Rengør og kontrollér dørpakningen omkring ovnrummets ramme.
- Brug en rengøringsopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør plætter med et mildt rengøringsmiddel.

Daglig brug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Damp kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnglasset. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at

mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

Tilbehør

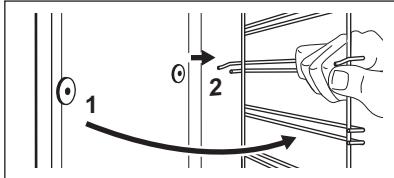
- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med滑动的 rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

11.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

- Sluk for produktet, og vent til det er blevet køldt.
- Træk foreenden af ovnribben væk fra sidevæggen.

- Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.



- Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

11.3 Rengøring med vand

Denne rengøringsprocedure anvender fugt til at fjerne fedt og madpartikler fra produktet.

- Hæld vand i fordybningen i ovnrummet: 150 ml.
- Indstil funktionen .
- Indstil temperaturen til 90°C.
- Lad produktet virke i 30 min.
- Sluk for produktet.
- Vent, indtil produktet er koldt. Tør ovnrummet med en blød klud.

11.4 Aftagning og montering af låge

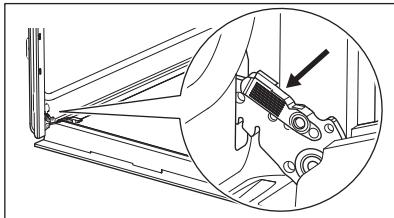
Ovnågen har to ovnglas. Du kan fjerne lågen og det indvendige ovnglas for at rengøre det. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.



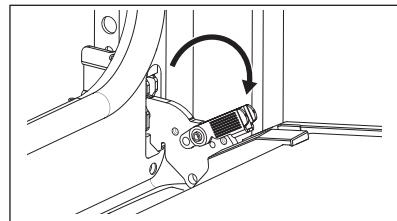
FORSIGTIG!

Brug ikke produktet uden ovnglasset.

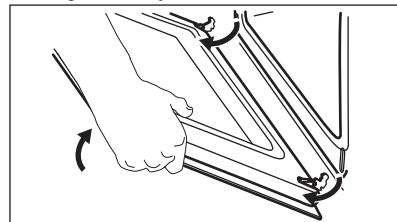
- Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



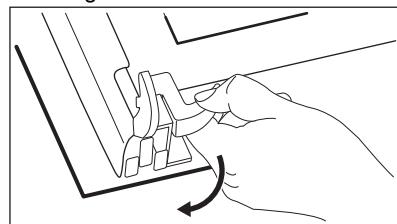
- Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



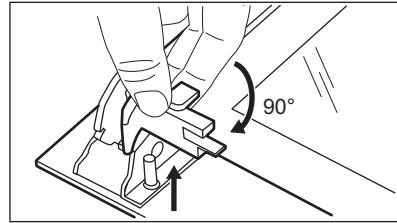
- Sæt ovnågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



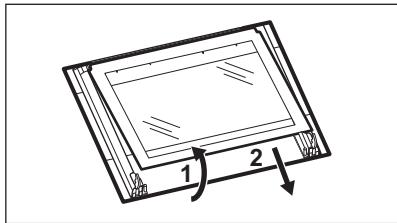
- Læg lågen på et fast underlag, med et blødt stykke stof under, og åbn låsesystemet for at fjerne det indvendige ovnglas.



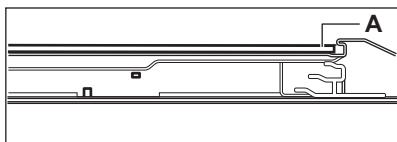
- Drej holderne 90°, og tag dem ud.



- Løft først forsigtigt og fjern derefter ovnlasset.



7. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.
8. Montér ovnglasset og ovnlågen efter rengøring.
Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.
Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten.
Sørg for, at sætte det indvendige ovnglas **A** på den rigtige plads.



11.5 Udskiftning af pæren

! ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Tag stikket til produktet ud af kontakten.
3. Læg kluden på ovnbunden.

Baglampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.
4. Montér glasdækslet.

12. FEJLFINDING

! ADVARSEL!

Se kapitlene om sikkerhed.

12.1 Hvad gør jeg, hvis ...

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

Problem	Årsag og løsning
Produktet bliver ikke varmt.	Sikringen er sprunget. Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en kvalificeret elektriker.
Dørpakningen er beskadiget.	Brug ikke produktet. Kontakt et autoriseret servicecenter.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrudelse. Indstil aktuel tid.

Problem	Årsag og løsning
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget. Udskift pæren. Se "Vedligeholdelse og rengøring", Udskiftning af lampen.

12.2 Servicedata

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskillet er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskillet må ikke fjernes fra produktet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.):
Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Datablad for produktoplysninger og produktinformationer i henhold til EU's forordninger om energimærkning og ecodesign

Leverandørens navn	Electrolux	
Identifikation af model	COB303X 944068413 EO30ONW 944068412 EO30ONX 944068411 OOB301NV 944068406 OOB301NX 944068405	
Energieffektivitetsindeks	95.1	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.89 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.78 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Lydstyrke	65 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	COB303X	29.0 kg
	EO30ONW	29.0 kg
	EO30ONX	29.0 kg
	OOB301NV	29.0 kg
	OOB301NX	29.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af yddeevne.

13.2 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

Strømforbrug i standby	0.8 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	20 min

13.3 Tips til energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

Sørg for, at ovnens låge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende dåser og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

Produktet må ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til

minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm.

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

14. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Tervetuloa Electroluxin pariin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:
www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT	18
2. TURVALLISUUSOHJEET	20
3. TUOTEKUVAUS	22
4. KÄYTÖPANEELI	23
5. KÄYTÖÖNOTTO	23
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTÖ	24
7. LISÄTOIMINNOT	24
8. KELLOTOIMINNOT	25
9. VARUSTEIDEN KÄYTÖ	26
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA	26
11. HOITO JA PUHDISTUS	28
12. VIANMÄRITYS	30
13. ENERGIATEHOKKUUS	31
14. YMPÄRISTÖNSUOJELU	32

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei otta 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

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihiin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tästä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja

erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähettyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähdytymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatalamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoa.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältytään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.

- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liittännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata verkkosivuillamme olevia asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitääen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyksiä muihin laitteisiin ja kalustesiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäädytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytettävä 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 vaurioidu. 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 toiminnessa tai luukun ollessa kuuma.
- Jänniteenalaisen ja eristettyjen osien suoja 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 virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytimet, 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 päävirtajohto ja pääpistoke.

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit Euroopassa:

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

Kaapelin poikkileikkauskuksen osalta, ks. arvokilpeen merkityä kokonaistehoa. Ks. myös taulukko:

Kokonaisteho (W)	Virtajohdon poikkipinta-ala (mm ²)
enintään 1 380	3x0.75
enintään 2 300	3x1
enintään 3 680	3x1.5

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen johto) on oltava 2 cm pidempi kuin ruskea vaihe- ja sininen nollajohto.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää pääälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oven.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästää kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.

- Käytä aina säälontätarkoituksiin hyväksyttyjä lasiastioita ja -palkkeja.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti sytytetyiden aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen pääälle tai sen lähelle.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäsäsi.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahoja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asenetaan kalusteen paneeliin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneeliin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Huolto ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimen aloittamista.

- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt. On olemassa riski, että lasipaneelit voivat särkyä.
- Vaihda rikkoutuneen tilalle heti uusi ehjä lasipaneeli. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- ole varovainen, kun irrotat luukun laitteesta. Ovi on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieniä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Sisävalaistus

⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim.

- lämpötila, tärinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonläheen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.6 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.7 Hävittäminen

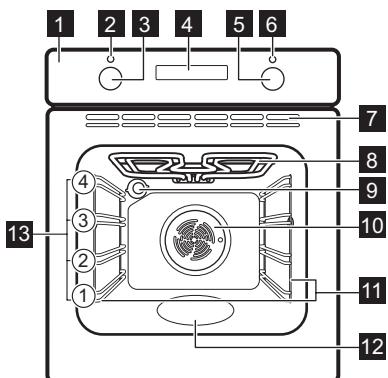
⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Virran merkkivalo / symboli
- 3 Uunitoimintojen säätönuppi

4 Näyttö

5 Säätönuppi (lämpötilan valitsemiseen)

6 Lämpötilan merkkivalo / symboli

7 Ilmanvaihtoaukot jäähdytyspuhalmille

8 Lämpövastus

9 Lampu

10 Puhallin

11 Pellinkannatin, irrotettava

12 Lokero – vesipuhdistussäiliö

13 Kannatintaso

3.2 Varusteet

• Paistoritila

Kakkuvuoille, uuninkestäville astioille, paisto-/keittoastioille.

• Leivinpelti

Kosteille kakkuiille, leivonnaisille, leivälle, suurille paisteille, pakasteiterioille ja

- tippuvien nesteiden, esim. rasvan, keräämiseen, kun ruokaa paahdetaan paistoritilällä.
- **Grilli / uunipannu**

Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.

4. KÄYTÖPANEELI

4.1 Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.

Kytke laite päälle.

1. Paina nuppeja. Nupit tulevat ulos.
2. Valitse toiminto käänämällä uunin toimintojen kiertonupbia.
3. Säädä asetuksia käänämällä ohjausnupbia.

Laitteen virran katkaiseminen: käänää uunitoimintojen nuppi Off (pois päältä) - asentoon **0**.

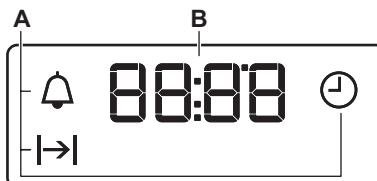
4.2 Kosketuspainikkeet/painikkeet

— Ajan asettaminen.

(Kellottoiminnon asettaminen.

(Ajan asettaminen.

4.3 Näyttö



A. Kellottoiminnot

B. Ajastin

5. KÄYTÖÖNOTTO

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Kellonajan asetus

Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy: "12:00".

1. — paina asettaaksesi kellonajan.
2. — Vahvista painamalla painiketta tai asetettu kellonaika tallentuu automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.

5.2 Esikuumennus ja puhdistus

Ennen ensimmäistä käyttökertaa ja elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutumista tyhjä laite täytyy esikuumentaa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta toiminto Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
4. Aseta toiminto Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
5. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
6. Puhdistaa laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuutiina käyttäen.
7. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Uunitoiminnot



Univalo

Lampaan sytyttäminen.



Kiertoilma

Saman paistolaämpötilan vaativien ruokien paistaminen samanaikaisesti useammalla kannattintasolla ilman, että tuoksut sekoituvat.



Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiata ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumentusteho voi laskea. Katso lisätietoja luvusta "Päivittäinen käytö", Huomautus: Kostea kiertoilma.



Ylä + alalämpö / Vesipuhdistus

Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.

Katso lisätietoja kohdasta "Hoito ja puhdistus": Aqua Clean.



Alalämpö

Rapeaan pohjan omaavien kakkujen leipoamiseen ja ruoan säilömiseen.



Kiertoilma

Lihan ja kakkujen paistaminen. Aseta matatalampi lämpötila kuin Ylälämpö + alalämpö -toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisältään.



Grilli

Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.



Tehogrillaus

Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.



Sulatus

Ruoan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.

6.2 Huomautus: Kostea kiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1.

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

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" Kostea kiertoilma. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus", kohdassa Energiansäästövinkkejä.

6.3 Uunitoiminnon asettaminen.

1. Käännä uunin toimintojen väänintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. Valitse lämpötila kääntämällä väänintä.
3. Kun ruoka on valmista, käännä nupit Off-asentoon, jotta laitteen virta sammuu.

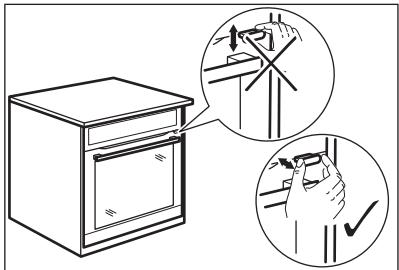
7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Jäähdyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdyspuhallin kytketyy automaatisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat pikkileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

7.2 Mekaanin luukun lukko

Uuden laitteen luukku ei ole lukossa.



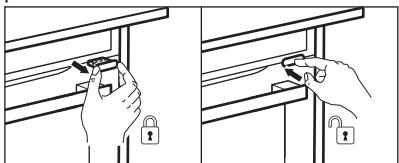
⚠️ HUOMIO!

Älä siirrä luukun lukkoa pystysuunnassa.
Älä työnnä luukun lukko sulkiessasi laitteen luukkua.

7.3 Mekaanisen luukun lukituksen käyttö

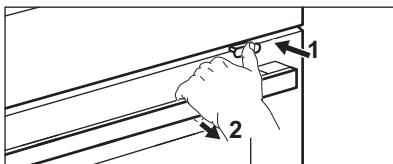
Luukun lukitus: vedä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu.

Luukun avaus: paina luukun lukitus takaisin paneeliin.



Luukku voidaan avata, kun luukun lukitus on päällä.

1. Paina luukun lukitusta kevyesti.
2. Avaa luukku vetämällä sen kahvasta.



Varmista luukku sulkiessasi, että luukun lukitus pysyy kiinni.

7.4 Ylikuumenemissuoja

Uunin virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen ylikuumenemisen. Tämän estämiseksi uunissa on ylikuumenemissuoja, joka katkaisee virransyötön. Virta kykeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoimintojen taulukko



Kellonaika

Aseta, muuta tai tarkista kellonaika.



Kesto

Laitteen toiminta-ajan keston asettaminen.



Hälytinjästин

Laskennan asettaminen. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan. Voit ottaa tämän toiminnon käyttöön milloin tahansa. Myös silloin, kun laite on pois päältä.

Vilkkuminen lakkaa noin 5 s kuluttua ja näytössä näkyy aika.

⌚ – vilkkuu, kun laite kytketään sähköverkkoon, sähkökatkon jälkeen tai kun ajastinta ei ole asetettu. +, - – paina asettaaksesi kellonajan.

8.3 Asetus: Kesto

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
2. ⌚ – paina toistuvasti. ⏱ – vilkkuu, kun asetettu aika päättyy. Äänimerkki kuuluu ja laite kykeytyy pois päältä.
3. +, - – painamalla asetat: Kesto. Näytössä näkyy ⏱. ⏱ – vilkkuu, kun asetettu aika päättyy. Äänimerkki kuuluu ja laite kykeytyy pois päältä.
4. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

8.2 Asetus: Kellonaika

1. ⌚ - paina toistuvasti kellonajan muuttamiseksi. ⌚ – vilkkuu.
2. +, - – paina asettaaksesi kellonajan.

5. Käännä säätimet Off-asentoon.

8.4 Asetus: Hälytinajastin

1. – paina toistuvasti. – vilkkuu.
2. , – paina asettaaksesi kellonajan. Toiminto käynnistyy automaattisesti 5 s kuluttua. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun asetettu aika on päättynyt.
3. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

4. Käännä säätimet Off-asentoon.

8.5 Peruuta: Kellotoiminnot

1. - paina toistuvasti, kunnes kellotoiminnon symboli alkaa vilkkuva.
2. Paina ja pidä painettuna painiketta . Kellotoiminto sammuu muutaman sekunnin kuluttua.

9. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ

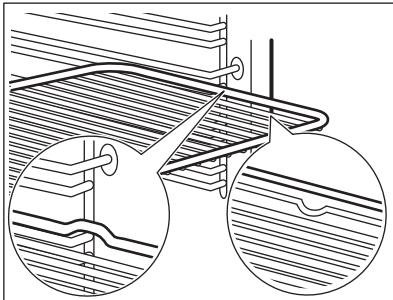
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Lisävarusteiden asennus

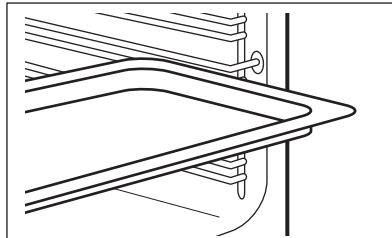
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojanana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritolan reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Paistoritilä



Asenna ritilä liukukiskojen väliin ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäpuolen takaosaa.

Leivinpelti / Syvä pannu



Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauuskiskojen väliin. Aseta leivinpelti siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Optimaalinen aika ja lämpötila määrätytyvä reseptin ja käytettyjen ainesten laadun ja määärän mukaan.

Laitteesi saattaa paistaa tai paahtaa eri tavalla kuin edellinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Jos taulukossa ei ole reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Katso energiansäästöinkkejä luvusta "Energiatehokkuus".

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
	Lämpötila
	Varusteet
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

10.2 Kosteaa kiertoilmaa – suositellut varusteet

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

- **Pizzapannu** – tumma, heijastamatona, läpimitta 28cm
- **Uunivuoka** – tumma, heijastamatona, läpimitta 26cm
- **Annosvuotat** – keraaminen, läpimitta 8cm, korkeus 5 cm
- **Piirasvuoka** – tumma, heijastamatona, läpimitta 28cm

10.3 Kosteaa kiertoilmaa

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

			°C		
Makeat sämpylät, 12 kpl	leivinpelti tai uunipannu		180	2	35 - 40
Sämpylät, 9 kpl	leivinpelti tai uunipannu		180	2	35 - 40
Pizza, pakaste, 0,35 kg	Paistorilä		220	2	35 - 40
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu		170	2	30 - 40
Brownie	leivinpelti tai uunipannu		180	2	30 - 40
Kohokas, 6 kpl	keraamiset astiat ritilällä		200	3	30 - 40
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä		170	2	20 - 30
Victoria-voileipä	uunivuoka ritilällä		170	2	35 - 45
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu		180	3	35 - 45
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu		180	3	35 - 45
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä		180	3	35 - 45
Hauduttettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu		200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu		200	3	25 - 35
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu		180	2	20 - 30
Macaron leivos, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu		180	2	40 - 45
Muffinssit, 12 kpl	leivinpelti tai uunipannu		170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu		170	2	35 - 45

		°C		
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 50
Pikkutortut, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	20 - 30
Vihannekset, hauduttetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 40
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	200	3	30 - 45
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	35 - 40

10.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

				°C	
Pienet kakut, 16 kpl/leivinpelti	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	3	170	20 - 35
Pienet kakut, 16 kpl/leivinpelti	Kiertoilma	Leivinpelti	3	160	20 - 35
Pienet kakut, 16 kpl/leivinpelti	Kiertoilma	Leivinpelti	1 ja 3	160	20 - 35
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	1	170	70 - 90
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	70 - 90
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	170	35 - 45
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	35 - 45
Murokeksit 1)	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	3	150	20 - 35
Murokeksit 1)	Kiertoilma	Leivinpelti	3	150	20 - 35
Paahtoleipä 1)	Grilli	Paistoritilä	3	max.	1 - 5

1) Esikuumenna laitetta 10 minuutin ajan.

11. HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdistaa laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.

- Puhdista ja tarkista uunin sisätilan kehyksen ympärillä oleva luukun tiiviste.
- Puhdista metallipiinat puhdistusaineella.
 - Poista tahrat miedolla pesuaineella.

Jokapäiväinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Kosteus voi tiivistää laitteeseen tai oven lasipaneeleihin. Kondensaation vähentämiseksi anna laitteen käydä 10 minuuttia ennen ruoanvalmistusta. Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

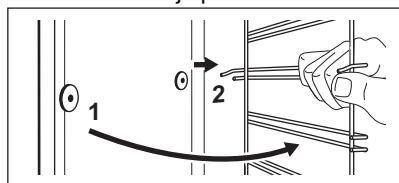
Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestää astianpesukoneessa.
- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunailla esineillä.

11.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähyytä.
2. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
3. Vedä kannattimen takaosa irti sivuseinästä ja poista se.



4. Asenna kannattimet pääinvastaisessa järjestyksessä.

11.3 Vesipuhdistus

Tämä puhdistustoiminto poistaa jäljelle jääneen rasvan ja ruokajäämät laitteesta kosteuden avulla.

1. Kaada vesi lokeroon: 150 ml.
2. Aseta toiminto
3. Aseta lämpötilaksi 90 °C.
4. Anna laitteen toimia 30 min:n ajan.
5. Sammuta laite.
6. Odota, kunnes laite on jäähystynyt. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

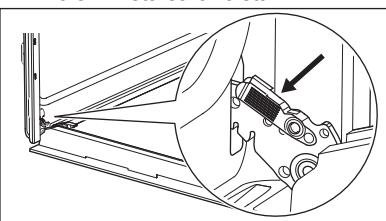
11.4 Luukun irrottaminen ja asentaminen

Uunin luukussa on kaksi lasipaneelia. Voit irrottaa uunin luukun ja sisäisen lasipaneelin sen puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.

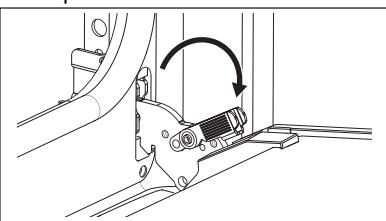
HUOMIO!

Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

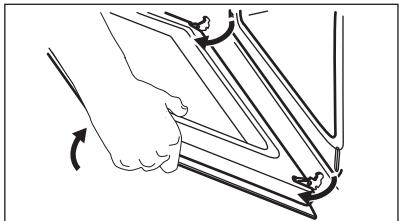
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



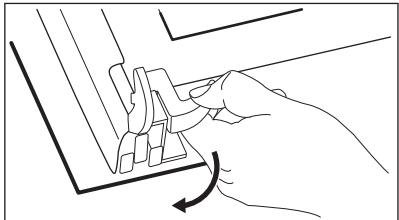
2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



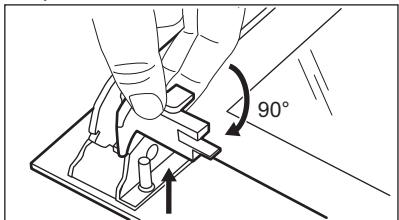
3. Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



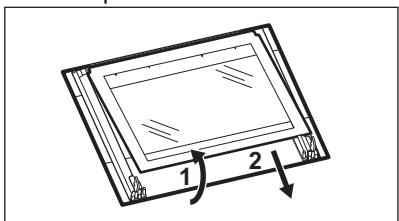
4. Aseta luukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle ja vapauta lukitusjärjestelmä, jotta voit irrottaa sisäisen lasipaneelin.



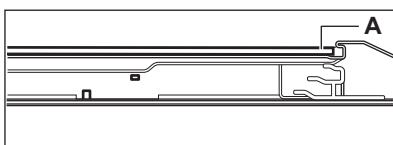
5. Käännä kiinnittimiä 90° ja vedä ne irti paikoiltaan.



6. Nosta lasipaneelia ensin varovasti ja sitten poista se.



7. Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuiva lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneleja ei saa pestää astianpesukoneessa.
8. Asenna lasipaneeli ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen. Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi. Luukun reunalista napsahtaa paikalleen. Varmista, että asennat sisäisen lasipaneelin **A** oikein paikalleen.



11.5 Lampun vaihtaminen

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuumaa.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Irrota laite verkkovirrasta.
3. Aseta liina uunin pohjalle.

Takalamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
2. Puhdista lampun kansi.
3. Vaihda lamppu sopivan 300 °C lämmönkestäävään lamppuun.
4. Asenna lasinen kanssi.

12. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

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

Ongelma	Syy ja korjaustoinen menipide
Laite ei kuumene.	Sulake on palanut. Varmistaa, että vian syy on sulakkeessa. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Luukun tiiviste on viallinen.	Älä käytä laitetta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut virtakatko. Aseta kellonaika.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut. Vaihda lamppu. Katso luvun "Hoito ja puhdistus" kohta Lampun vaihtaminen.

12.2 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen etukehyksestä. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä laitteesta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.) :

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 EU:n energiamerkintöjä ja ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukainen tuotetietolomake ja tuotetiedot

Toimittajan nimi	Electrolux	
Mallin tunniste	COB303X 944068413 EO30ONW 944068412 EO30ONX 944068411 OOB301NV 944068406 OOB301NX 944068405	
Energiatehokkuusluokka	95.1	
Energiatehokkuusluokka	A	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnoissa	0.89 kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.78 kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	65 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	COB303X	29.0 kg
	EO30ONW	29.0 kg
	EO30ONX	29.0 kg
	OOB301NV	29.0 kg
	OOB301NX	29.0 kg

13.2 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuwan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus valmiustilassa	0.8 W
Laiteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutukseen	20 min

13.3 Energiansäästövinkkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkua liian usein kypsennysajan aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.

Minimoi paistojen välistet tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhallimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruokaaineiksiens kypsentämistä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmittä muita ruokalajeja jälkilämpöä käytäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää ruoan lämpimänä.

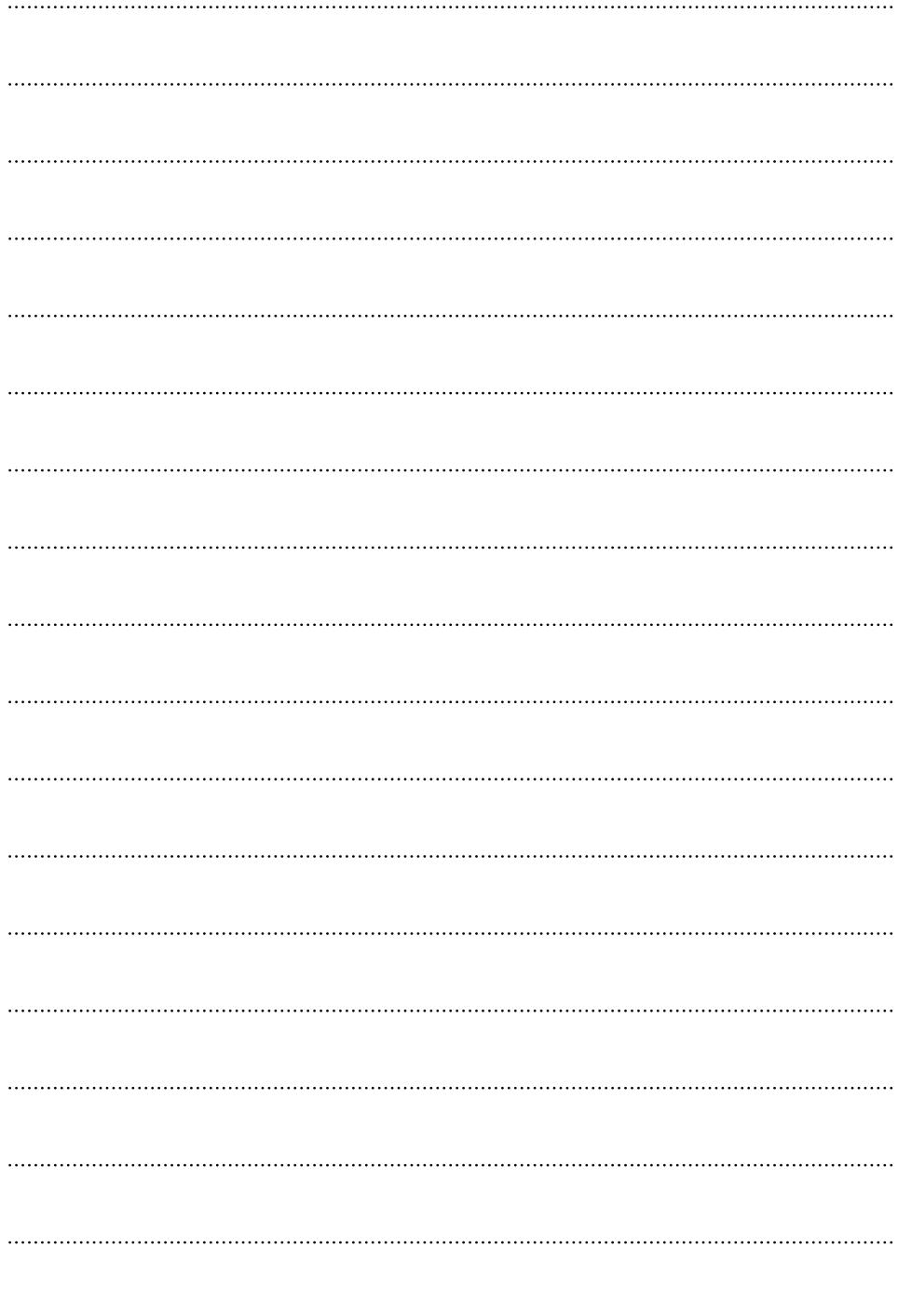
Kosteaa kiertoilmaa

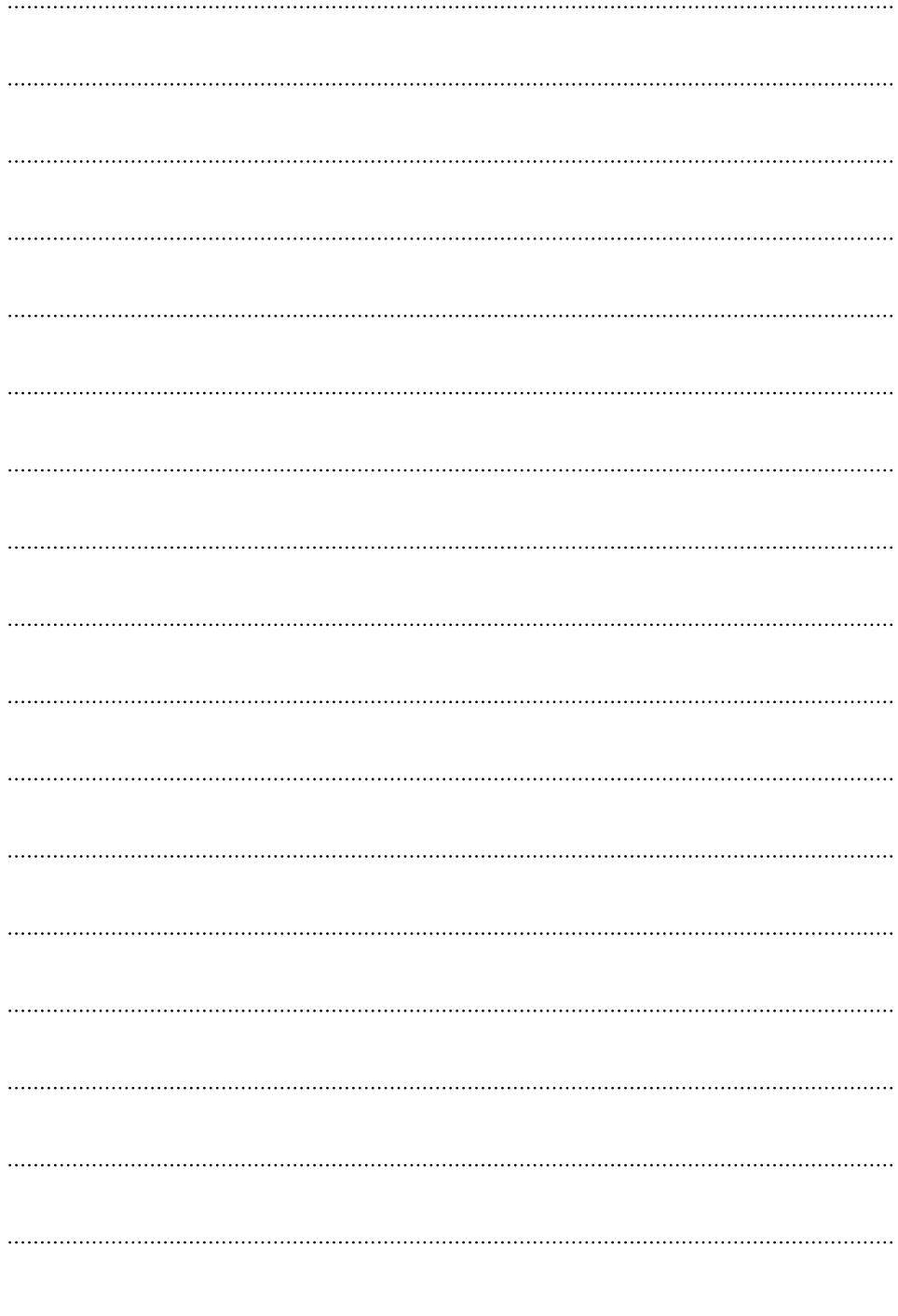
Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

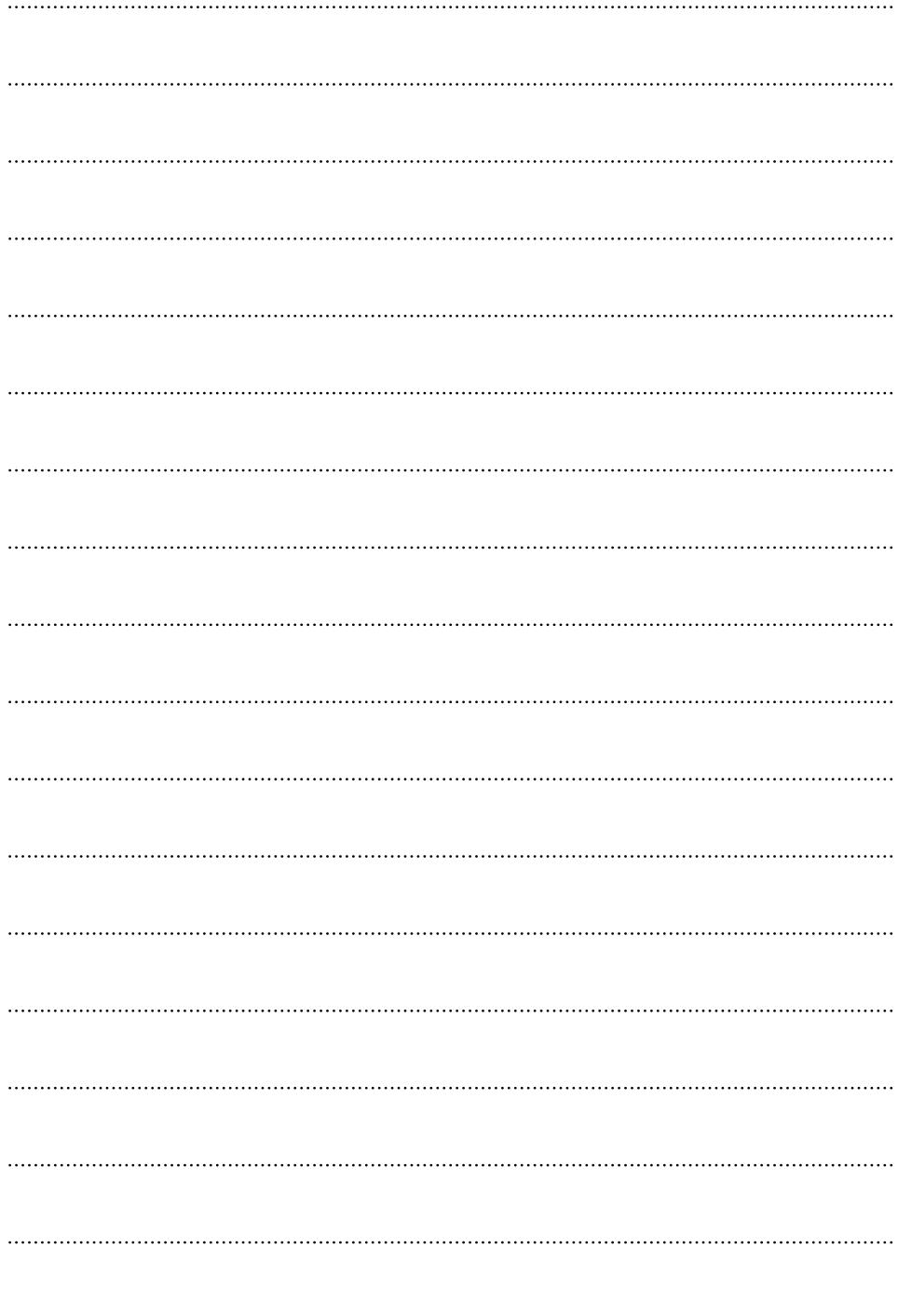
14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

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







electrolux.com

701130021-A-262024

