



COB400W
COB400X

Brugsanvisning

Ovn

DA 2

Käyttöohje

Uuni

FI 7

Bruksanvisning

Ovn

NO 12

Bruksanvisning

Inbyggnadsugn

SV 17



Electrolux



electrolux.com/register

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



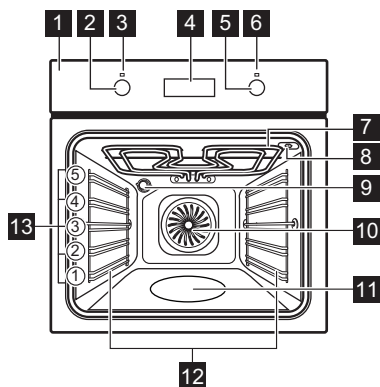
I vores indsats for at være bæredygtige reducerer vi papirmaterialer og tilbyder komplette brugervejledninger på nettet. Få adgang til hele brugervejledningen på electrolux.com/manuals



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

1. PRODUKTBESKRIVELSE

1.1 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

2. BETJENINGSPANEL

2.1 Knapper



Indstilling af tiden.

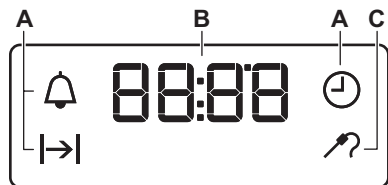


Indstilling af en urfunktion.



Indstilling af tiden.

2.2 Display



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

3. FØR FØRSTE ANVENDELSE

3.1 Før første anvendelse

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

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Indstil uret	Rengør ovnen	Forvarm den tomme ovn
<ol style="list-style-type: none"> Tryk på: , - tryk for at indstille timen. Tryk på: , - tryk for at indstille minutterne. Tryk på: 	<ol style="list-style-type: none"> Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnrubber fra ovnen. Rengør ovnen og tilbehøret med en blød klud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. 	<ol style="list-style-type: none"> Indstil den maksimale temperatur for funktionen: . Tidspunkt: 1 t. Indstil den maksimale temperatur for funktionen: . Tidspunkt: 15 min. Indstil den maksimale temperatur for funktionen: . Tidspunkt: 15 min.
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold. Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i ovnen.		







4. DAGLIG BRUG


4.1 Indstilling: Ovnfunktion

Trin 1	Drej ovenns 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 slukfunktion for at slukke for ovnen.

4.2 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
0 Slukposition	Ovnen er slukket.
 Lys	Ovnlampe
 Varmluft	Jævn bagning, mørk kød, tørring

Ovnfunktion	Applikation
 Fugtig varmluft	Bagning
 Undervarme	Konservering af mad
 Grill	Stegning, grilning
 Stor Grill	Stegning, grilning
 Turbo grill	Stegning af kød, grater, brunng
 Pizza-funktionen	Pizza-bagning

Ovnfunktion	Applikation
 Over-/undervarme / Aqua Clean	Traditionel bagning, sprødhed, skorpeglans Ovnrengøring

4.3 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.

5. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

5.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

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

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.

6. FEJLFINDING

6.1 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.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuell tid.

Problem	Kontroller, at ...
Pæren lyser ikke.	Pæren er sprunget.

6.2 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.)

7. ENERGIEFFEKTIV

7.1 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, blæsertungen 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.

7.2 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.

8. 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 Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



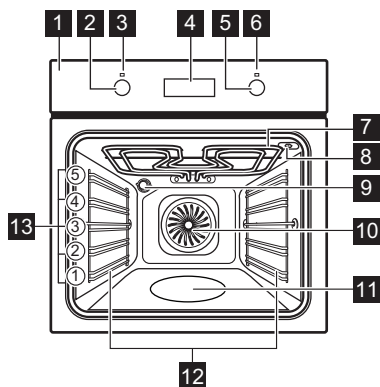
Vähennämme paperin käyttöä suojellaksemme ympäristöä. Täydelliset ohjekirjat ovat saatavilla verkossa. Täydellinen ohjekirja on saatavilla osoitteessa electrolux.com/manuals



Voit tarkastella käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita osoitteessa electrolux.com/support

1. TUOTEKUVAUS

1.1 Laitteen osat



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

2. KÄYTTÖPANEELI

2.1 Painikkeet



Ajan asettaminen.

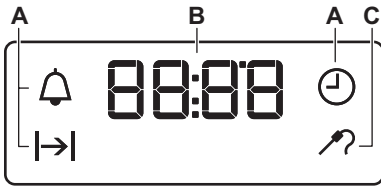


Kellotoiminnon asettaminen.



Ajan asettaminen.

2.2 Näyttö



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

3. KÄYTTÖÖNOTTO

3.1 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.
<ol style="list-style-type: none">1. Paina: 2. , - paina asettaaksesi tunnit. Paina: 3. , - paina asettaaksesi minuutit. Paina: 	<ol style="list-style-type: none">1. Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.2. Puhdista uuni ja lisävarusteet lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.	<ol style="list-style-type: none">1. Aseta toiminnon maksimilämpötila: . Aika: 1 h.2. Aseta toiminnon maksimilämpötila: . Aika: 15 min.3. Aseta toiminnon maksimilämpötila: . Aika: 15 min.
<p>Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy. Aseta lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uuniin.</p>		

4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ


4.1 Asettaminen: Uunitoiminto

1. vaihe	Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. vaihe	Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.
3. vaihe	Kun ruoka on valmista, käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon uunin sammuttamiseksi.

4.2 Uunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
0 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta.
 Uunivalo	Uunin lamppu
 Kiertoilma	Tasainen lopputulos, mureus, kuivaus

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Kosteaa kiertoilmaa	Paistaminen
 Alalämpö	Ruokien säilytys
 Grilli	Paahtaminen, grillaaminen
 Maksigrilli	Paahtaminen, grillaaminen
 Teho grillaus	Lihan paistaminen, laatikoruokien valmistaminen, ruskistus
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Ylä- /alalämpö / Aqua Clean	Perinteinen leivonta, rapeus, kiiltävä pinta Uunin puhdistus

4.3 Huomautus: Kosteaa kiertoilmaa

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", Kosteaa kiertoilmaa. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiansäästö.

5. HOITO JA PUHDISTUS

5.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

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

6. VIANMÄÄRITYS

6.1 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.

6.2 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.

Suosittelimme, että kirjoita tiedot tähän:

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

7. ENERGIATEHOKKUUS

7.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Tavarantoimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	COB400W 949496676 COB400X 949496675
Energialuokka	95.3
Energiatehokkuusluokka	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-määräyksiä 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.

Energiatohokkuusluokka ei koske Venäjää.

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

7.2 Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatohokkuuden 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.


Kosteaa kiertoilmaa

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

8. 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.

Velkommen til Electrolux! Takk for at du valgte apparatet vårt.



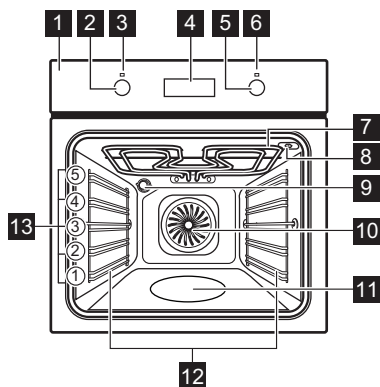
Som en del av vårt bærekraftighetsprosjekt, reduserer vi papirsavn og tilbyr fullstendig brukerhåndbøker på nettet. Få tilgang til de fullstendige håndbøkene på electrolux.com/manuals



Få råd om bruk, brosjyrer, løse problemer, service- og reparasjonsinformasjon electrolux.com/support

1. PRODUKTBESKRIVELSE

1.1 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

2. BETJENINGSPANEL

2.1 Knapper



For å stille inn tiden.

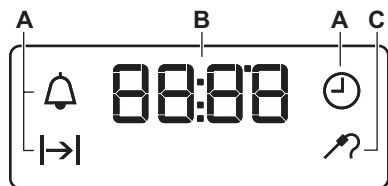


For å stille inn en klokkefunksjon.



For å stille inn tiden.

2.2 Display



- A. Klokkefunksjoner
- B. Timer
- C. Indikator for steketermometer

3. FØR FØRSTEGANGS BRUK

3.1 Før førstegangs bruk

Ovnen kan avgi lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Still klokken	Rengjør ovnen	Forvarm den tomme ovnen
<ol style="list-style-type: none">Trykk på: + , - – trykk for å stille inn tiden. Trykk på: + , - – trykk for å stille inn minuttene. Trykk på: 	<ol style="list-style-type: none">Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.Rengjør ovnens og tilbehørene med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.	<ol style="list-style-type: none">Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: . Tid: 1 t.Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: . Tid: 15 min.Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: . Tid: 15 min.
Slå ovnen av, og vent til det er kaldt. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i ovnen.		







4. DAGLIG BRUK


4.1 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.

4.2 Varmefunksjoner

Varmefunksjon	Bruk
0 Av-posisjon	Ovnen er av.
 Ovnslys	Ovnslampe
 Ekte varmluft	Tilberedning, mørhet, tørking

Varmefunksjon	Bruk
 Baking med fukt	Steking av bakverk
 Undervarme	Konservering av mat
 Grill	Brødristing, grilling
 Max. Grill	Brødristing, grilling
 Varmluft grilling	Steking av kjøtt, lage grateng, bruning
 Pizzafunksjon	Lage pizza

Varmefunksjon	Bruk
 Over- /Undervarme / Vann- rengjøring	Tradisjonell baking, krispnet, blank skorpe Ovnsrens

4.3 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.

5. STELL OG RENGJØRING

5.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmidler

Rengjør ovnens forside 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. Fettopsamling 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.

6. FEILSØKING

6.1 Hva må gjøres, hvis ...

I alle tilfeller som ikke er inkludert i denne tabellen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Problem	Kontroller at ...
Ovnens 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.
Displayet viser "12.00".	Det var et strømbrudd. Stille inn klokkeslett.

Problem	Kontroller at ...
Lampen lyser ikke.	Lyspæren er utbrent.

6.2 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.)

7. ENERGIEFFEKTIV

7.1 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.

7.2 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.

8. 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.

Välkommen till Electrolux! Tack för att du har valt en av våra produkter.



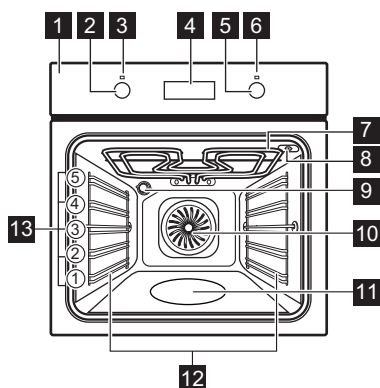
I vår strävan efter hållbarhet minskar vi på mängden papper och tillhandahåller fullständiga användarmanualer via Internet. Sök upp den fullständiga användarmanualen på electrolux.com/manuals



Hämta tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation electrolux.com/support

1. PRODUKTBESKRIVNING

1.1 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

2. KONTROLLPANELEN

2.1 Knappar

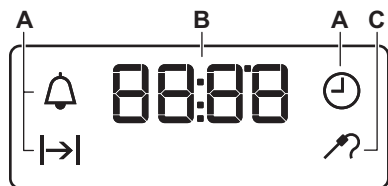


Gör så här för att ställa in tiden.

Ställa in en klockfunktion.

Gör så här för att ställa in tiden.

2.2 Display



- A. Klockfunktioner
- B. Timer
- C. Indikator för matlagningstermometer

3. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

3.1 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
<ol style="list-style-type: none">Tryck på: , - för att ställa in timmen. Tryck på: , - tryck för att ställa in minuterna. Tryck på: 	<ol style="list-style-type: none">Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.Torka av ugnen och tillbehören med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.	<ol style="list-style-type: none">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.		







4. DAGLIG ANVÄNDNING


4.1 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.

4.2 Värmefunktioner

Värmefunktion	Program
0 Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
 Belysning	Ugnslampa
 Varmluft	Jämn bakning, mörhet, torkning

Värmefunktion	Program
 Varmluft med fukt	Gräddning
 Bottenvärme	Konservera mat
 Grill	Rosta, grilla
 Snabbgrillning	Rosta, grilla
 Varmluftsgrillning	Steka kött, göra grätång, bryna
 Pizza-funktionen	Baka pizza

Värmefunktion	Program
 Översta - / bottenvärme / Aqua Clean	Traditionell bakning, sprödhet, skorpans yta Ugnrensning

4.3 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 matlagninginstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft med fukt. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.

5. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

5.1 Anmärkningar om rengöring



Rengöringsmedel

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Rengör och kontrollera ugnsutrymmets lucktätning.

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 slip-effekt eller vassa föremål.

6. FELSÖKNING

6.1 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 orördentligt isatt i uttaget.
Luckans tätning är skadad.	Använd inte ugnen. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömbrott. Ställ in klockan.

Problem	Kontrollera att...
Lampan fungerar inte.	Glödlampan är trasig.

6.2 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.)

7. ENERGIEFFEKTIVITET

7.1 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	
Värmeälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	72 l	
Typ av ugn	Inbyggnadsugn	
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.

7.2 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.

8. 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

867376666-A-422022



[electrolux.com](https://www.electrolux.com)