



SV Inbyggadsugn

Bruksanvisning



Electrolux

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	2
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN.....	8
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	8
6. KLOCKFUNKTIONER.....	10
7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	12
8. TILLVALSFUNKTIONER.....	14
9. TRICKS OCH TIPS.....	15
10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	28
11. FELSÖKNING.....	30
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....	32

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:

www.electrolux.com/webselfservice



Registrera din produkt för bättre service:

www.registerelectrolux.com



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:

www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter tillhands när du kontaktar serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på typskylten.



Varningar/viktig säkerhetsinformation



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte

hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast en behörig person får installera den här produkten och byta kabel.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.

- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicerepresentant eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Överskott av vätska måste tas bort före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för den här produkten.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.

- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EEG-direktiven.

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Använd uteslutande denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.

- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta former eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på produktens botten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om apparaten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när apparaten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Skötsel och rengöring



WARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.

- Se till att ugnen har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Kvarblivet fett eller mat i ugnen kan orsaka brand.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnsspray ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Pyrolysrengöring



Risk för skador / bränder / kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnen:
 - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill / -rester.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor osv. som medföljer produkten) särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap osv. som är behandlade så att mat inte fastnar i dem.
- Läs noggrant alla anvisningar om Pyrolysrengöring.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när Pyrolysrengöring är igång. Produkten blir mycket het och varmluft kommer ut ur de främre kylningshålen.
- Pyrolysrengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och

byggnadsmateriel och därför bör användare:

- tillse god ventilation under och efter varje Pyrolysrengöring.
- tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler kan vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla Pyrolysugnar.
 - Avlägsna husdjur (särskilt fåglar) från produktens närhet under och efter Pyrolysrengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla Pyrolysugnar när det Pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av Pyrolytisk rengöring i alla Pyrolysugnar och kan även vara en källa till skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från alla Pyrolysugnar/matlagningsrester som beskrivs är inte skadliga för människor, inklusive barn eller personer med sjukdom.

2.6 Inre belysning

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas för belysning i hus.



WARNING!

Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Avfallshantering



VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.

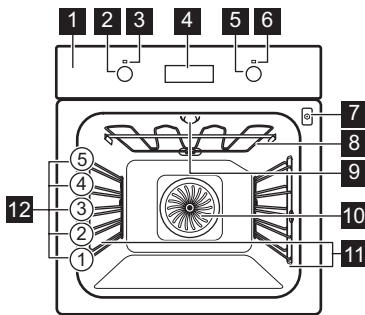
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs inuti produkten.

2.8 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

3. PRODUKTBESKRIVNING

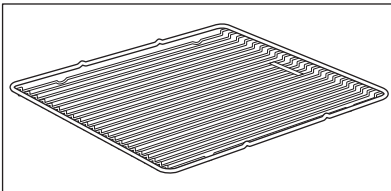
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanelen
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Kontrollampa/symbol/indikator för ström
- 4 Temperatur-/tidsdisplay
- 5 Temperaturvred
- 6 Kontrollampa/symbol/indikator för ström
- 7 Uttag för matlagningstermometern
- 8 Värmeelement
- 9 Ugnslampa
- 10 Fläkt
- 11 Ugnsstegar, löstagbara
- 12 Ugnsnivåer

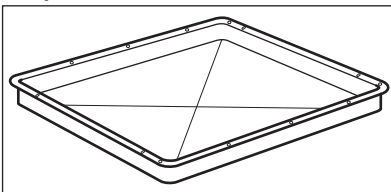
3.2 Tillbehör

Trådhylla



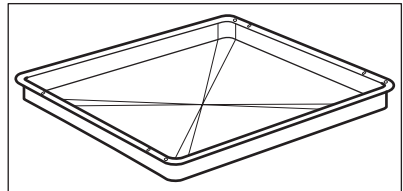
Till kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt

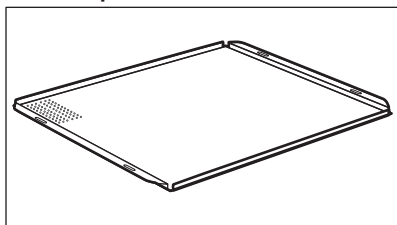


För kakor och småkakor.

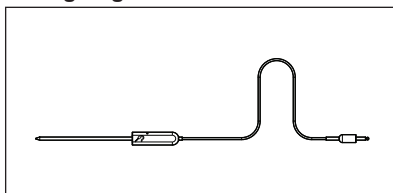
Grill- / stekpanna



För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Patisseripltå

För småfranskor, kringlor och småkakor.
Lämpar sig för ångfunktioner.
Missfärgning av ytan påverkar inte funktionen.

Matlagningstermometer

För att mäta hur väl maten är tillagad.

4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

4.2 Inställning klocka

Efter den första anslutningen till elnätet tänds alla displayens symboler i några sekunder. Under några sekunder därefter visas programvarans version på displayen.

När programvaruversionen försvinner visar displayen **hr** och "12:00". "12" blinkar.

1. Tryck på **+** eller **-** för att ställa klockan.

2. Tryck på **⌚** för att bekräfta. Detta behövs bara när du ställer klockan första gången. I fortsättningen sparas den nya tiden automatiskt efter 5 sekunder.

Displayen visar **min** och den inställda tiden. "00" blinkar.

3. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in minuter.
4. Tryck på **⌚** för att bekräfta. Detta behövs bara när du ställer klockan första gången. I fortsättningen sparas den nya tiden automatiskt efter 5 sekunder.

På displayen visas den nya tiden.

4.3 Ändra tid

Du kan endast ställa om klockan när ugnen är avstängd.

Tryck på **⌚** flera gånger tills displayen visar hur mycket klockan är. **⌚** blinkar på displayen.

För att ställa in en ny tid, se "Ställa klockan".

5. DAGLIG ANVÄNDNING

**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Infällbara vred

För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

5.2 Aktivera och inaktivera produkten



Det beror på modellen om produkten har vredsymboler, kontrolllampor eller lampor:

- Kontrolllampan tänds när ugnen värms upp.
- Kontrolllampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr ugsnfunktionerna eller temperaturen.

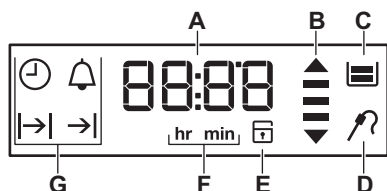
1. Vrid vredet för ugsnfunktioner för att välja en ugsnfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. För att stänga av produkten, vrid vreden för ugsnfunktioner och temperatur till av-läget.

5.3 Ugsnfunktioner

Ugsnfunktioner	Tillämpning
0	Avstängt läge Ugnen är avstängd.
	Lampa För att aktivera lampan utan en tillagningsfunktion.
	Varmluft För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för Över-/undervärme.
	Pizza/paj För ugsnbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för Över-/undervärme.
	Över-/Undervärme Baka och steka mat på en ugsn nivå.
	Undervärme För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
	Tina För att tina frysta livsmedel.
	Min grill För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
	Max grill För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Varmluftsgrillning Steka större köttstycken eller fågel med ben på 1 ugsn nivå. Även för att göra gratänger och bryna.

Ugnsfunktioner	Tillämpning
 Pyrolys	För att sätta igång pyrolysgöroing av ugnen. Denna funktion bränner bort kvarvarande rester i ugnen.

5.4 Display



- A. Timer
- B. Uppvärmnings- och restvärmeindikator
- C. Vattentank (endast vissa modeller)
- D. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)
- E. Elektroniskt lucklås (endast vissa modeller)
- F. Timmar / minuter
- G. Klockfunktioner

5.5 Knappar

Knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	KLOCKA	För att ställa in en klockfunktion.
+	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.

5.6 Kontrollampa för uppvärmning

Staplarna visar att ugnens temperatur ökar eller minskar.

När du slår på en ugnsfunktion tänds staplarna på displayen  en efter en.

6. KLOCKFUNKTIONER

6.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Tillämpning
 KLOCKA	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden. Se avsnittet "Ställa in klockan".
 SIGNALUR	Använd för att ställa in en nedräkning (högst 23 timmar och 59 minuter). Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALUR när som helst, även om produkten är avstängd.
 KOKTID	För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen. Använd endast när en ugnsfunktion är vald.

Klockfunktion	Tillämpning
→ SLUTTID	För att ställa in när produkten måste stängas av. Använd endast när en ugnsfunktion är vald. Du kan använda Koktid och Sluttid samtidigt (Tidsfördröjning) om produkten ska slås på och stängas av automatiskt vid en senare tidpunkt.

i Tryck på  upprepade gånger för att växla mellan klockfunktionerna.

i För att bekräfta klockfunktionens inställning, tryck på  eller vänta 5 sekunder så sker automatisk bekräftelse.

6.2 Ställa in KOKTID eller SLUTTID

- Tryck på  upprepade gånger tills displayen visar  eller .
 eller  blinkar på displayen.
- Tryck på  eller  för att ställa in värdena och tryck på  för att bekräfta.

För Koktid  ställer du först in minuterna och sedan timmarna, för Sluttid  ställer du först in timmarna och sedan minuterna. En ljudsignal hörs i 2 minuter när tidpunkten har nåtts. Symbolen  eller  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.

- Vrid vredet för ugnsfunktionerna till av-läget.
- Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.

i Om du trycker på  under inställning av KOKTID  övergår produkten till att ställa in funktionen SLUTTID .

6.3 Ställa in SIGNALUR

- Tryck på  flera gånger tills displayen visar  och "00" blinkar.
- Tryck på  eller  för att ställa in SIGNALUR.
Ställ först in sekunderna, därefter minuterna och därefter timmarna. Tiden beräknas i minuter och sekunder. När tiden du ställt in är längre än 60 minuter visas symbolen **hr** på displayen.

Produkten beräknar nu tiden i timmar och minuter.

- SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder.
När 90% av den inställda temperaturen har uppnåtts avges en ljudsignal.
- När den inställda tiden har nåtts hörs en ljudsignal i två minuter. "00:00" och  blinkar på displayen. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.

i Om du ställer in SIGNALUR när KOKTID  eller SLUTTID  är igång tänds symbolen  på displayen.

6.4 Tidtagning

Använd tidtagningsfunktionen för att övervaka hur länge ugnen är igång. Den sätts på så fort ugnen börjar värmas upp.

För att återställa tidtagningsuret, håll inne  och . Timern börjar räkna upp igen.

i Uppräkningstimern kan inte användas med funktionerna: Varaktighet , Sluttid , matlagningstermometer.

7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter inntemperaturen när köttbitar tillagas. När köttet har nått den inställda temperaturen stängs produkten av.

Två temperaturer måste ställas in:

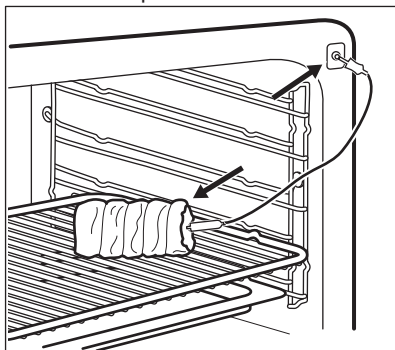
- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Inntemperaturen. Se tabellen för matlagningstemperaturen.



FÖRSIKTIGHET!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.
2. Sätt in matlagningstermometerns spets (med symbolen  på skaftet) i mitten av köttet.
3. Sätt in kontakten till matlagningstermometern i uttaget på framsidan av produkten.



Kontrollera att matlagningstermometern sitter kvar i köttet och i uttaget under tillagningen. När man använder matlagningstermometern första gången är standardkärntemperaturen

60 °C. När  blinkar kan du vrida på temperaturvredet för att ändra den förinställda temperaturen.

Displayen visar matlagningstermometerns symbol och den förinställda inntemperaturen.

4. Tryck på  för att spara den nya inntemperaturen, eller vänta i 10 sekunder så sparas inställningen automatiskt.

Den nya förinställda inntemperaturen kommer att visas nästa gång matlagningstermometern används. När köttet har nått den inställda inntemperaturen blinkar symbolen för matlagningstermometern  och den förinställda inntemperaturen. En ljudsignal hörs i två minuter.

5. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
6. Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet ur produkten.
7. Avaktivera produkten.



VARNING!

Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.



Varje gång du sätter i matlagningstermometern i sitt uttag behöver du ställa in inntemperaturtiden på nytt. Du kan inte välja varaktighet och sluttid.

- i** När produkten beräknar föreslagen koktid för första gången blinkar symbolen — på displayen. När beräkningen är klar visas koktiden på displayen. Beräkningar utförs i bakgrunden under tillagningen, och koktidsvärdet uppdateras på displayen om nödvändigt.

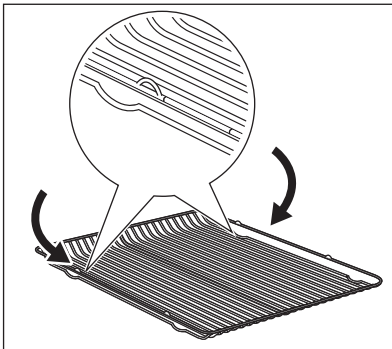
Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen:

- Tryck på :
 - en tryckning – displayen visar vald innertemperatur och växlar var 10:e sekund till aktuell innertemperatur.
 - två tryckningar – displayen visar aktuell ugnstemperatur och växlar var 10:e sekund till vald ugnstemperatur.
 - tre tryckningar – displayen visar den valda ugnstemperaturen.
- Vrid temperaturvredet för att ändra temperaturen.

7.2 Sätta in tillbehör

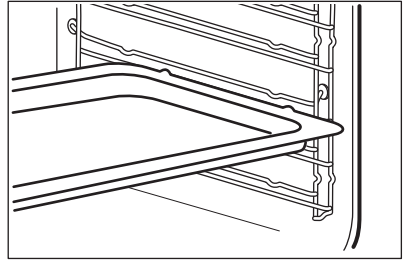
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



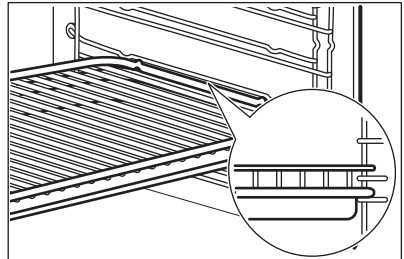
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och djup panna tillsammans:

Tryck på den djupa pannen mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



- Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tippskydd.
- Den höga kanten runt stegen är en enhet som förhindrar att husgeråden halkar ur.

8. TILLVALSFUNKTIONER

8.1 Använda barnlåset

Barnlåset förhindrar att produkten oavsiktligt slås på.

-  Om pyrolysfunktionen är igång låses luckan. SAFE tänds på displayen när man vrider på ett vred eller trycker på en knapp.

1. Se till att vredet för ugnsfunktionerna är i avstängt läge.
2. Tryck på och håll nere  och  samtidigt i 2 sekunder. En ljudsignal hörs. SAFE visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att inaktivera Barnlåset.

8.2 Användning av Knapplåset

Du kan bara aktivera Knapplåset när produkten är påslagen.

Knapplåset förhindrar att temperatur- och tidsinställningar för en pågående ugnsfunktion oavsiktligt ändras.

1. Välj en ugnsfunktion och ställ in den enligt behov
2. Håll  och  intryckta samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal hörs. Loc visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att inaktivera Knapplåset.

-  Om Pyrolysfunktionen är igång är luckan låst och  visas på displayen.

-  Loc tänds på displayen när du vrider på temperaturvredet eller trycker på en knapp. Produkten stängs av när du vrider vredet för ugnsfunktionerna.

-  När du stänger av produkten medan Knapplåset är på ändras Knapplåset automatiskt till Barnlåset. Se "Användning av Barnlåset".

8.3 Restvärmeindikering

När du stänger av produkten visas

restvärmeindikatorn på displayen  om temperaturen i ugnen är högre än 40 °C. Vrid vredet för temperaturen åt vänster eller höger för att visa ugnstemperaturen.

8.4 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen automatiskt av efter en viss tid, om en ugnsfunktion är igång och du inte ändrar några inställningar.

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximalt	1.5

Efter en automatisk avstängning kan du trycka på valfri knapp för att använda produkten igen.

-  Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: matlagningstermometer, Lampa, Varaktighet, Sluttid.

8.5 Kylfläkt

När produkten är på, aktiveras fläkten automatiskt för att hålla ugnsyterna svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen har svalnat.

9. TRICKS OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

9.1 Ugnsluckans insida

På vissa modeller hittar du på insidan av luckan:

- ugnsnivåernas nummer.
- Information om ugnsfunktioner, rekommenderade ugnsnivåer och temperaturer för typiska maträtter.

9.2 Gräddning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar

(temperatur, tider) och placeringen av plåtar och galler till värdena i tabellerna.

- Tillverkaren rekommenderar att du använder den lägre temperaturen första gången.
- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.
- För att utnyttja eftervärmen kan du, vid längre gräddningstider, stänga av ugnen cirka 10 minuter innan baktiden gått ut.

När du tillagar frysta livsmedel kan plåtarna i ugnen slå sig. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

9.3 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något lägre ugnstemperatur.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	För kort gräddningstid.	Förläng gräddningstiden. Du kan inte minska gräddningstiden genom att höja temperaturen.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	Det finns för mycket vätska i degen.	Använd mindre vätska. Var försiktig med blandningstiderna, framför allt vid användning av en köksmaskin.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en högre ugnstemperatur.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan är för torr.	För lång gräddningstid.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en kortare gräddningstid.
Kakan blir ojämnt brun.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in en lägre ugnstemperatur och en längre gräddningstid.
Kakan blir ojämnt brun.	Degen är ojämnt fördelad.	Fördela degen jämnt på bakplåten.
Kakan blir inte klar med den inställda tiden.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något högre ugnstemperatur.

9.4 Bakning på en nivå:

Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Tysk ringkaka/ franskt brio- chebröd	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakaka/ fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake/lätt sock- erkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake/lätt sock- erkaka utan fett	Över-/Under- värme	160	35 - 50	2
Tårtbotten av mördeg	Varmluft	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Äp- pelpaj (2 formar Ø 20 cm, dia- gonalt placera- de)	Varmluft	160	60 - 90	2
Apple pie / Äp- pelpaj (2 formar Ø 20 cm, dia- gonalt placera- de)	Över-/Under- värme	180	70 - 90	1

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Cheesecake	Över-/Under- värme	170 - 190	60 - 90	1

1) Förvärm ugnen.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Vetefläta/krans	Över-/Under- värme	170 - 190	30 - 40	3
Tyskt julbröd	Över-/Under- värme	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Bröd (rågbröd): 1. Första de- len av gräddning- en. 2. Andra de- len av gräddning- en.	Över-/Under- värme	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Petit-chouer/ bakelser	Över-/Under- värme	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rulltårta	Över-/Under- värme	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Vetelängd med strössel	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smörkakor/ sockerkringlor	Över-/Under- värme	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Fruktkaka (på jästdeg/socker- kaksdeg) ²⁾	Varmluft	150	35 - 55	3
Fruktkaka (på jästdeg/socker- kaksdeg) ²⁾	Över-/Under- värme	170	35 - 55	3
Fruktkaka av mördeg	Varmluft	160 - 170	40 - 80	3

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)	Över-/Under-värme	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Fövärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	10 - 20	3
Short bread/ mördegskaka/ mördegsgremsor	Varmluft	140	20 - 35	3
Short bread/ mördegskaka/ mördegsgremsor	Över-/Under-värme	160 ¹⁾	20 - 30	3
Småkakor av sockerkaksdeg	Varmluft	150 - 160	15 - 20	3
Bakverk med äggvita/ maränger	Varmluft	80 - 100	120 - 150	3
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50	3
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smördegskakor	Varmluft	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Bullar	Varmluft	160 ¹⁾	10 - 25	3
Bullar	Över-/Under-värme	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt)	Varmluft	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt)	Över-/Under-värme	170 ¹⁾	20 - 30	3

1) Fövärm ugnen.

9.5 Puddingar och gratänger

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Makaronipudding	Över-/Under-värme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Över-/Under-värme	180 - 200	25 - 40	1
Grönsaksgratäng ¹⁾	Varmluftsgratäng	160 - 170	15 - 30	1
Ostbaguetter	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Söta puddingar	Över-/Under-värme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskpudding	Över-/Under-värme	180 - 200	30 - 60	1
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Förvärm ugnen.

9.6 Bakning på flera nivåer

Använd funktionen Varmluft.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	
			2 positioner	3 positioner
Petit-chouet/bakelser	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Smuldegspaj	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Förvärm ugnen.

Småkakor/small cakes/bakelser/bullar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	
			2 positioner	3 positioner
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / mördegskaka / mördegsemsor	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor av sockerkaksdeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	
			2 positioner	3 positioner
Bakverk med äggvita, maränger	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Smördegskakor	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Bullar	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Förvärm ugnen.

9.7 Pizza/paj

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pizza (tunn botten)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (med mycket fyllning)	180 - 200	20 - 30	2
Paj	180 - 200	40 - 55	1
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizisk ostpaj	170 - 190	45 - 55	1
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Äppelkaka, täckt	150 - 170	50 - 60	1
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	1
Osytrat bröd	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Smördegskakor	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (pizzaliknande rätt från Alsace)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroger	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

9.8 Stekning

- Använd värmebeständiga ugnsgnivor (se tillverkarens bruksanvisning).
- Du kan steka stora stekar direkt i den djupa långpannan (i förekommande fall) eller på galleret ovanför den djupa långpannan.
- Stek magert kött i stekgrytan med lock. Det gör att köttet blir saftigare.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.
- Vi rekommenderar att kött och fisk som steks i produkten väger minst 1 kg.
- För att förhindra att köttssaft som tränger ut bränner fast kan du tillsätta lite vätska i långpannan.
- Vänd steken vid behov (efter 1/2 - 2/3 av stektiden).
- Ös stora stekar samt fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen. Därigenom blir resultatet bättre.
- Stäng av ugnen ca. 10 minuter före stektidens slut och utnyttja eftervärmen.

9.9 Stektabeller

Nötkött

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Grytstek	1 - 1,5 kg	Över-/Undervärme	230	120 - 150	1
Engelsk rostbiff eller filé: blodig	per cm höjd	Varmluftsgratinering	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Engelsk rostbiff eller filé: rosa	per cm höjd	Varmluftsgratinering	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Engelsk rostbiff eller filé: välstekt	per cm höjd	Varmluftsgratinering	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Förvärm ugnen.

Fläsk

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bog/hals/skinkstek	1 - 1,5 kg	Varmluftsgratinering	160 - 180	90 - 120	1
Kotlett/revbensspjäll	1 - 1,5 kg	Varmluftsgratinering	170 - 180	60 - 90	1
Köttfärslimpa	750 g - 1 kg	Varmluftsgratinering	160 - 170	50 - 60	1
Fläsklägg (lagad i förväg)	750 g - 1 kg	Varmluftsgratinering	150 - 170	90 - 120	1

Kalv

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalvstek	1	Varmluftsg gratinering	160 - 180	90 - 120	1
Kalvlägg	1.5 - 2	Varmluftsg gratinering	160 - 180	120 - 150	1

Lamm

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C) Falsnivå	Tid (min)	Falsnivå
Lammstek med ben/ lammstek	1 - 1.5	Varmluftsg gratinering	150 - 170	100 - 120	1
Lammsadel	1 - 1.5	Varmluftsg gratinering	160 - 180	40 - 60	1

Lekar

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Harsadel/ harstek med ben	upp till 1 kg	Över-/ Undervärme	230 ¹⁾	30 - 40	1
Rådjurssadel, hjortssadel	1,5 - 2 kg	Över-/ Undervärme	210 - 220	35 - 40	1
Bog	1,5 - 2 kg	Över-/ Undervärme	180 - 200	60 - 90	1

1) Förvärm ugnen.

Fågel

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bitar av fågel	200 - 250 g var	Varmluftsg gratinering	200 - 220	30 - 50	1
Halv kyckling	400 - 500 g var	Varmluftsg gratinering	190 - 210	35 - 50	1
Kyckling, unghöna	1 - 1,5 kg	Varmluftsg gratinering	190 - 210	50 - 70	1
Anka	1,5 - 2 kg	Varmluftsg gratinering	180 - 200	80 - 100	1

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Gås	3,5 - 5 kg	Varmluftsgratinering	160 - 180	120 - 180	1
Kalkon	2,5 - 3,5 kg	Varmluftsgratinering	160 - 180	120 - 150	1
Kalkon	4 - 6 kg	Varmluftsgratinering	140 - 160	150 - 240	1

Fisk (ångkokning)

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Hel fisk	1 - 1.5	Över-/Undervärme	210 - 220	40 - 60	1

9.10 Min grill

- Grilla alltid med maximal temperaturinställning.
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid plåten som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.
- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

- Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.



FÖRSIKTIGHET!

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

Min grill

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Rostbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oxfilé	230	20 - 30	20 - 30	3
Stek av gris	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Stek av kalv	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Stek av lamm	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Max grill

Livsmedel	Tid (min)		Falsnivå
	1:a sidan	2:a sidan	
Burgers/hamburgare	8 - 10	6 - 8	4

Livsmedel	Tid (min)		Falsnivå
	1:a sidan	2:a sidan	
Fläskfilé	10 - 12	6 - 10	4
Korv	10 - 12	6 - 8	4
Oxfilé/kalvstek	7 - 10	6 - 8	4
Toast / rostat bröd	1 - 3	1 - 3	5
Varma smörgåsar	6 - 8	-	4

9.11 Fryst mat

Använd funktionen Varmluft.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fryst pizza	200 - 220	15 - 25	2
Fryst panpizza	190 - 210	20 - 25	2
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25	2
Fryst portionspizza	180 - 200	15 - 30	2
Pommes Frites, tunna	200 - 220	20 - 30	3
Pommes Frites, tjocka	200 - 220	25 - 35	3
Kroketter	220 - 230	20 - 35	3
Riven potatisgräng	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, kyld	170 - 190	35 - 45	2
Fryst lasagne/cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Ugnsgratinerad ost	170 - 190	20 - 30	3
Kycklingvingar	190 - 210	20 - 30	2

Frysta färdigrätter

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fryst Pizza	Över-/Undervärme	Enligt tillverkarens anvisningar	Enligt tillverkarens anvisningar	3

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pommes Frites ¹⁾ (300 – 600 g)	Över-/Under-värme eller Varmluftsgrill	200 - 220	Enligt tillverkarens anvisningar	3
Baguetter	Över-/Under-värme	Enligt tillverkarens anvisningar	Enligt tillverkarens anvisningar	3
Fruktkaka	Över-/Under-värme	Enligt tillverkarens anvisningar	Enligt tillverkarens anvisningar	3

1) Vänd pommes fritesen 2 till 3 gånger under tillagningen.

9.12 Tina

- Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.
- Använd den första ugnsnivån nerifrån.

- Täck inte över maten med en skål eller tallrik eftersom det kan förlänga upptiningstiden.

Livsmedel	Mängd	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik Vänd efter halva tiden.
Kött	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	500 g	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smör	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något frusen.
Tårta	1,4 kg	60	60	-

9.13 Konservering - Undervärme

- Använd enbart, på marknaden tillgängliga, konserveringsburkar av samma mått.
- Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.

- Använd första nivån från botten för ändamålet.
- Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.
- Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlöck.
- Burkarna får inte röra vid varandra.
- Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.

- När vätskan i burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter med enlitersburkarna) stänger du av ugnen eller sänker temperaturen till 100 °C (se tabellen).

Torkad frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Jordgubbar/blåbär/hallon/mogna krusbär	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Päron/kvitten/plommon	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Morötter 1)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurka	160 - 170	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi/ärtor/sparis	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Låt stå i ugnen efter att den har stängts av.

9.14 Torkning - Varmluft

det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

- Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.
- För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Bönor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Svamp	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Örter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Plommon	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Päron	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.15 Tabell matlagningstermometer**Nötkött**

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Högre/oxfilé: röd	45 - 50
Högre/oxfilé: rosa	60 - 65
Högre/oxfilé: välstekt	70 - 75

Fläsk

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Bog/hals/skinkstek	80 - 82
Kotlett, rökt kassler	75 - 80
Köttfärslimpa	75 - 80

Kalv

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Kalvstek	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90

Får/lamm

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Fårbog	80 - 85
Fårsadel	80 - 85
Lammstek/lammstek med ben	70 - 75

Vilt

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Harsadel	70 - 75
Harbog	70 - 75
Hel hare	70 - 75
Rådjursadel, hjortsadel	70 - 75
Rådjurs-/hjortbog	70 - 75

Fisk

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Lax	65 - 70
Foreller	65 - 70

10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

**VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

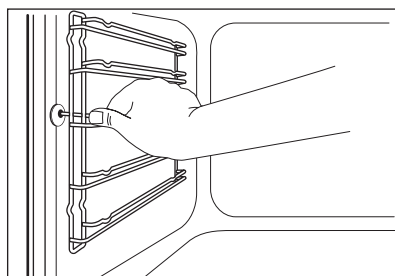
10.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugsnrensöring.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

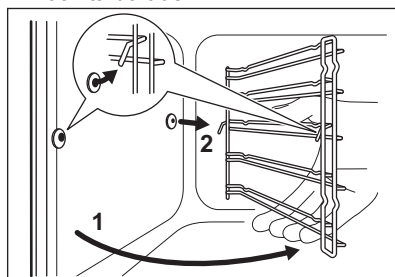
10.2 Avlägsna ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.



Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

10.3 Pyrolys

**FÖRSIKTIGHET!**

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar

i Starta inte Pyrolysen om du inte stängt ugnsluckan ordentligt. På vissa modeller visar displayen "C3" om detta problem uppstår.

! **VARNING!**
Produkten blir mycket het. Det finns risk för att du bränner dig.

! **FÖRSIKTIGHET!**
Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som Pyrolys-funktionen. Det kan skada produkten.

1. Ta bort de värsta matresterna manuellt.
 2. Rengör luckans insida med varmt vatten så att resterna inte bränner fast på grund av varmluft.
 3. Ställ in pyrolysfunktionen. Se "Ugnsfunktioner".
- blinkar.
4. Du kan använda funktionen Sluttid för att fördröja rengöringsprocedurens start.
 5. Tryck på  eller vrid temperaturvredet medurs för att starta rengöringsproceduren. Tid för proceduren: 1 h 30 min. Under Pyrolys är ugnslampan släckt. När ugnen värmts upp till inställd

temperatur låses luckan. Symbolen  och stavarna på värmeindikatorn visas på displayen, tills luckan låses upp igen.

10.4 Påminnelse rengöring

För att påminna dig om att Pyrolys behöver utföras blinkar PYR på displayen i 10 sekunder varje gång produkten sätts på och stängs av.

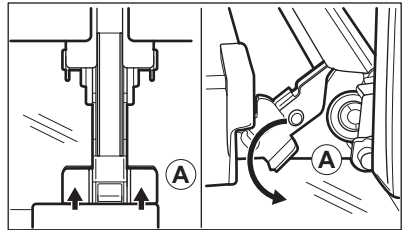
- i** **Påminnelsen om rengöring slocknar:**
- när Pyrolys-funktionen är klar.
 - om du trycker på  och  samtidigt medan PYR blinkar på displayen.

10.5 Demontering och montering av luckan

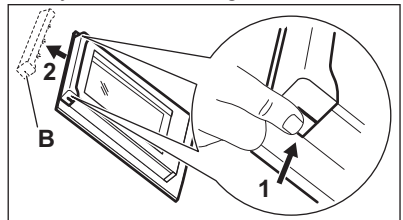
Du kan ta bort luckan och de inre glasrutorna för rengöring. Antalet glasrutor skiljer sig mellan olika modeller.

! **VARNING!**
Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung.

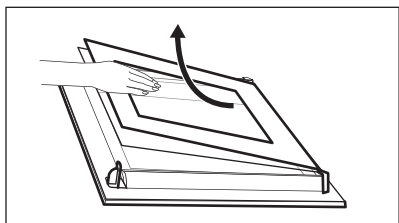
1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel).
4. Håll i luckan med en hand på vardera sidan och dra ut den i en vinkel uppåt från produkten.
5. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag. Det hindrar den från att repas.
6. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



7. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
8. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.



9. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutan noga.

Sätt tillbaka glasrutorna och luckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre glaslet först och sedan det större.

10.6 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens inandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugsutrymmet.



WARNING!

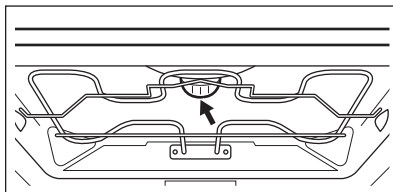
Risk för elstöt! Koppla från säkringen innan du byter lampan.

Lampan och lampglaset kan vara varma.

1. Avaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

Övre lampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.



2. Rengör lampglaset.
3. Byt lampan mot en passende 300 °C värmeresistent lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

11. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Om produkten inte fungerar...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplingsschemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	En säkring har utlöst.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt lampa.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Displayen visar "C2".	Du ville starta pyrolys- eller upptiningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.	Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.
På displayen visas "C3".	Rengöringsfunktionen fungerar inte. Du har inte stängt luckan ordentligt eller så är luckan trasig.	Stäng luckan helt.
Displayen visar "F102".	- Du har inte stängt luckan ordentligt. - Det elektroniska lucklåset är trasigt.	- Stäng luckan helt. - Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. - Kontakta kundtjänst om "F102" visas på displayen igen.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	- Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. - Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.

11.2 Tekniska data

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den

yttre kanten av produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:	
Modell (Mod.)	
PNC (produktnummer)	
Serienummer (S.N.)	

12. ENERGIEFFEKTIVITET

12.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Electrolux	
Modellbeskrivning	EOP600W EOP600X	
Energieffektivitetsindex	103.5	
Energiklass	A	
Energiförbrukning vid normalbelastning, konventionellt läge	0.99 kWh/program	
Energiförbrukning vid normalbelastning och varmluft	0.88 kWh/program	
Antal utrymmen	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	71 l	
Ugnstyp	Inbyggnadsugn	
Mängd	EOP600W	39.0 kg
	EOP600X	39.0 kg

EN 60350-1 - Elektriska matlagingsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Spisar, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

12.2 Energibesparing

Denna produkt har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

• Allmänna tips

- Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.
- Använd metalltallrikar för att öka energisparandet.
- När så är möjligt, lägg maten i ugnen utan att värma upp den.

- För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.
- Använd restvärmen för att värma annan mat.
- **Matlagning med fläkt** - när så är möjligt, använd matlagningsfunktionerna med fläkt för att spara energi.
- **Restvärme**
- Om ett program med tidval väljs för vissa ugnsfunktioner aktiveras (Varaktighet, Sluttid) och om tillagningstiden är längre än 30 minuter stängs värmeelementen av automatiskt 10 % tidigare. Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.
- **Hålla maten varm** - om du vill använda restvärmen för att hålla maten varm väljer du lägsta möjliga temperaturinställning. Temperaturen för restvärme visas på displayen.

13. 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 kommunikontoret.

www.electrolux.com/shop



867316955-B-332015

