



SV Inbyggadsugn

Bruksanvisning

Få ut mesta möjliga av din produkt



För snabb tillgång till manualer, how-to-guides,
support med mera genom vår fotoregistrering,
besök **electrolux.com/register**



Electrolux

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. KONTROLLPANELEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	8
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	8
7. KLOCKFUNKTIONER.....	10
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	11
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	12
10. TRICKS OCH TIPS.....	13
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	26
12. FELSÖKNING.....	29
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	30

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 användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrera din produkt för bättre service:
www.registerelectrolux.com



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/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 är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barnen leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar kan bli heta under användning.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.

- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- **WARNING:** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.
- Enheten för inbyggnad måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	444 (460) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	455 mm
Höjd på produktens bakre del	440 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Djupet på den inbyggda produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	882 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	560x20 mm
Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	3.5x25 mm

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.

- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.

- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.

**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

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

Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

**WARNING!**

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om sådan finns) med rengöringsmedel.

2.5 Lampa inuti produkten

**WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Kassering



VARNING!

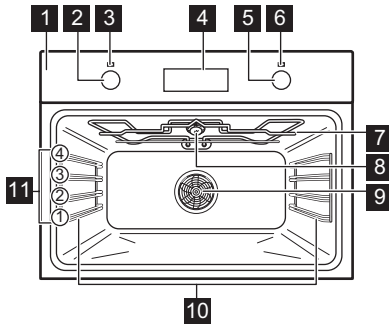
Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.

- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBESKRIVNING

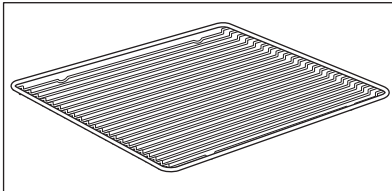
3.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Vred för ugnsfunktionerna
- 3** Strömlampa/symbol
- 4** Display
- 5** Kontrollvred (för temperaturen)
- 6** Temperaturindikator/symbol
- 7** Värmeelement
- 8** Lampa
- 9** Fläkt
- 10** Ugnssteg, löstagbar
- 11** Ugnsnivåer

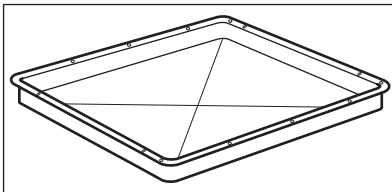
3.2 Tillbehör

Galler



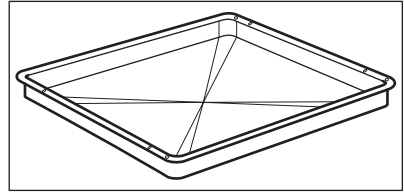
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



För kakor och småkakor.

Långpanna



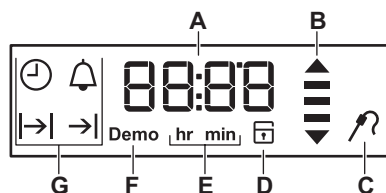
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

4. KONTROLLPANELEN

4.1 Knappar

Sensorfält/knapp	Funktion	Beskrivning
	SIGNALUR	För att ställa in SIGNALURET. Håll den inne i mer än 3 sekunder för att tända eller släcka ugnslampan.
	KLOCKA	För att ställa in en klockfunktion.
	TEMPERATUR	För att kontrollera ugnens eller matlagningstermometerns temperatur (om sådan ingår). Använd endast när en värmefunktion är igång.

4.2 Display



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

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

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

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Infällbara vred

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

6.2 Uppvärmningsfunktioner

Ugnsfunktion	Program
0 Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
 Snabbstart	För att minska uppvärmningstiden.
 Varmluft	För att baka på upp till två hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för Över- och undervärme.
 Pizza-funktion	Tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Över- och undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.

Ugnsfunktion	Program
 Varmluft med fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft med fukt. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.
 Grill	För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.
 Turbogrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.



Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 60 °C med vissa ugnsfunktioner.

6.3 Ställa in en värmefunktion

1. Vrid vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.

2. Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.
- Lampan tänds när ugnen är igång.
3. Vrid vredet för värmefunktioner till Off-läge (Av) för att stänga av ugnen.

6.4 Snabbstart

Snabbstartfunktionen förkortar uppvärmningstiden.



Ställ inte in mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.

1. Vrid på vredet för ugnsfunktionerna för att ställa in snabbstartfunktionen.
 2. Vrid temperaturvredet för att ställa in temperaturen.
- Ljdsignalen hörs när ugnen uppnått inställd temperatur.
3. Ställ in en ugnsfunktion.

6.5 Indikator för uppvärmning

När du slår på en ugnsfunktion tänds staplarna på displayen  en efter en när temperaturen ökar och försvinner när den minskar.

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 KLOCKA	Visa eller ändra klockan. Du kan endast ställa klockan när ugnen är avstängd.
 KOKTID	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen. Använd endast när en värmefunktion är vald.
 SLUTTID	Ställ in när ugnen stängs av. Använd endast när en värmefunktion är vald.
 TIDSFÖRD-RÖJNING	För att kombinera KOKTID och SLUTTID.
 SIGNALUR	Använd för att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALUR när som helst, även om ugnen är avstängd.

7.2 Ställa in och ändratiden

När du sätter i den i eluttaget första gången ska du vänta tills displayen visar **hr** och "12:00". "12" blinkar.

1. Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmarna.
2. Tryck på  för att bekräfta och ställ in minuterna.

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

3. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna.
4. Tryck på  för att bekräfta eller så sparas klockan automatiskt efter 5 sekunder.

På displayen visas den nya tiden.

Ändra klockan genom att trycka på  flera gånger tills kontrollampan för tiden  blinkar på displayen.

7.3 Ställa in KOKTID

1. Ställ in en värmefunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna och tryck på  för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmarna och tryck på  för att bekräfta.

När den inställda Sluttiden har gått avges en ljdsignal i 2 minuter.  och

tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.

- Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
- Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge.

7.4 Ställa in SLUTTID

- Ställ in en värmefunktion.
- Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
- Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmarna och tryck på  för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna och tryck på  för att bekräfta.

När den Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.

- Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
- Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge.

7.5 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING

- Ställ in en värmefunktion.
- Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
- Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna för KOKTIDEN och tryck på  för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmarna för KOKTIDEN och tryck på  för att bekräfta.

Displayen visar  som blinkar.

- Tryck på temperaturvredet för att ställa in timmarna för SLUTTID och

tryck på  för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna för SLUTTID och tryck på  för att bekräfta. Displayen visar  och den inställda temperaturen.

Ugnen sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN.

När den Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.

- Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
- Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge.

7.6 Ställa in SIGNALUR

Signaluret kan ställas in både när ugnen är påslagen och avstängd.

- Tryck på  3sec flera gånger tills displayen visar  och "00" blinkar.
- Vrid på temperaturvredet för att ställa in sekunder och därefter minuter. När tiden du ställt in är längre än 60 minuter, blinkar **hr** på displayen.
- Ställ in timmarna.
- SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder. När 90 % av den inställda tiden har uppnåtts avges en ljudsignal.
- När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. "00:00" och  blinkar på displayen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



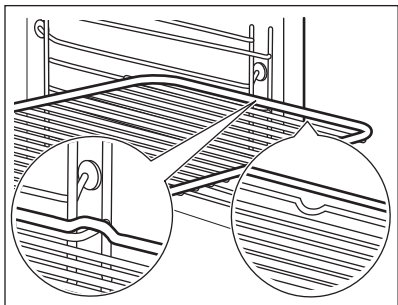
WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

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

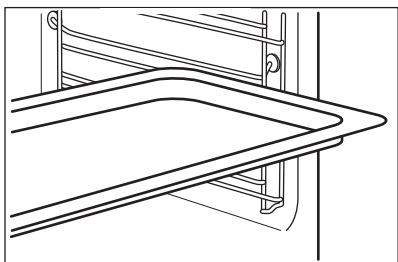
8.1 Sätta in tillbehör

Galler:



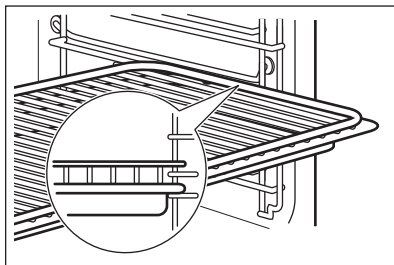
Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

Tryck in långpannan /djupa formen mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



Liten fördjupning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tipskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärlen från att glida ner.

9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Använda barnlåset

När Barnlåset är påslaget kan inte ugnen sättas på av misstag.

1. Se till att vredet för ugnsfunktionerna är i avstängt läge.
2. Tryck på och håll inne  och $^{\circ}\text{C}$ samtidigt i 2 sekunder.

Signalen ljuder. SAFE visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.

9.2 Användning av Knapplåset

Funktionslåset kan bara sättas på när ugnen är påslagen.

När funktionslåset är påslaget kan inte temperatur- och tidsinställningar för en ugnsfunktion som redan är igång ändras av misstag.

1. Välj en ugnsfunktion och ställ in den enligt behov.

2. Tryck och håll inne  och $^{\circ}\text{C}$ samtidigt i 2 sekunder.

Ljdsignalen hörs. Loc visas på displayen i 5 sekunder.



Loc visas på displayen när du vrider på temperaturvredet eller trycker på en knapp när funktionslåset är påslaget.

Ugnen stängs av när du vrider på vredet för ugnsfunktionerna.

Om du stänger av ugnen medan funktionslåset är påslaget, ändras funktionslåset automatiskt till barnlåset. Se "Användning av Barnlåset".

Upprepa steg 2 för att stänga av funktionslåset.

9.3 Restvärmeindikering

När ugnen stängs av visas restvärmeindikatorn  på displayen om temperaturen i ugnen överstiger 40

°C. Vrid på temperaturvredet till vänster eller höger för att kontrollera ugnstemperaturen.

9.4 Automatisk avstängning

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

 (°C)	 (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (tim)
200 - 245	5.5
250 - Maximalt	3

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Längd, Sluttid.

9.5 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

10. TRICKS OCH TIPS



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.



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

10.1

Tillagningsrekommendationer

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

10.4 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.

10.2 Ugnsluckans insida

På insidan av luckan hittar du:

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

10.3 Gräddning

Använd den lägre temperaturen första gången.

Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	För kort gräddningstid.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.
	För lång gräddningstid.	Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.
Kakan blir ojämn.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in lägre ugnstemperatur och längre gräddningstid.
	Kaksmeten har inte fördelats jämnt.	Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.
Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.

10.5 Bakning på en ugnsnivå

 BAKA I FORMAR				
		 (°C)	 (min.)	
Tårtbotten av mördeg, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	170 - 180	10 - 25	2
Tårtbotten av sockerkakssmet	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Sockerkaka	Varmluft	140 - 150	35 - 50	1
Sockerkaka	Över- och undervärme	160	35 - 50	1
Sockerkaka / Brioche	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkaka / Frukttakor	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Över- och undervärme	180	70 - 90	1
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Varmluft	160	70 - 90	2



BAKA I FORMAR



(°C)



(min.)



Cheesecake, använd en långpanna

Över- och undervärme

160 - 170

70 - 90

2



KAKOR/BAKVERK



Förvärm den tomma ugnen, såvida inget annat anges.



Använd bakplåten.



(°C)



(min.)



Rulltårta

Över- och undervärme

180 - 200

10 - 20

2

Rågbröd

Över- och undervärme

 först: 230
 sedan: 160 - 180

 först: 20
 sedan: 30 - 60

1

Mandelsockerkaka / Sockerkakor

Över- och undervärme

190 - 210

20 - 30

2

Petits-choux med fyllning / Eclairs, förvärmning är inte nödvändigt

Över- och undervärme

190 - 210

20 - 35

2

Kaka med smördegstoppling, förvärmning är inte nödvändigt

Varmluft

150 - 160

20 - 40

2

Veteflätta / Runt bröd, förvärmning är inte nödvändigt

Över- och undervärme

170 - 190

30 - 40

1

Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet)

Varmluft

150 - 160

35 - 55

2

Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet)

Över- och undervärme

170

35 - 55

2

Fruktpaj av mordeg, förvärmning är inte nödvändigt

Varmluft

160 - 170

40 - 80

2



KAKOR/BAKVERK



Förvärm den tomma ugnen, såvida inget annat anges.



Använd bakplåten.



(°C)



(min.)



Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)

Över- och undervärme

160 - 180

40 - 80

2

Christstollen

Över- och undervärme

160 - 180

50 - 70

1



SLÄTA BULLAR



Förvärm den tomma ugnen, såvida inget annat anges.



Använd den andra hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Mördegskakor, kex, förvärmning är inte nödvändigt

Varmluft

150 - 160

10 - 20

Franskbullar

Varmluft

160

10 - 25

Över- och undervärme

190 - 210

10 - 25

Kakor av sockerkakssmet, förvärmning är inte nödvändigt

Varmluft

150 - 160

15 - 20

Smördegskakor

Varmluft

170 - 180

20 - 30

Mördegskakor / Smördegskakor

Över- och undervärme

160

20 - 30

Mördegskakor / Smördegskakor, förvärmning är inte nödvändigt

Varmluft

140

20 - 35



SLÄTA BULLAR



Förvärm den tomma ugnen, såvida inget annat anges.



Använd den andra hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Muffins	Varmluft	160	20 - 35
	Över- och undervärme	170	20 - 35
Småkakor av jästdeg, förvärmning är inte nödvändigt	Varmluft	150 - 160	20 - 40
Mandelbiskvier, förvärmning är inte nödvändigt	Varmluft	100 - 120	30 - 50
Bakverk med äggvita, maränger / Maränger, förvärmning är inte nödvändigt	Varmluft	80 - 100	120 - 150

10.6 Puddingar och gratänger



Använd den första hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Ostbaguetter	Varmluft	160 - 170	15 - 30
Grönsaksgratäng, förvärm den tomma ugnen	Turbogrillning	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Över- och undervärme	180 - 200	25 - 40
Fiskpudding	Över- och undervärme	180 - 200	30 - 60
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60
Söta puddingar	Över- och undervärme	180 - 200	40 - 60
Makaronipudding	Över- och undervärme	180 - 200	45 - 60

10.7 Bakning på flera nivåer

Använd första/fjärde hyllpositionen.

 KAKOR/BAKVERK/BRÖD			
 Varmluft.			
 Använd bakplåtarna.			
	 (°C)	 (min.)	
Petits-choux med fyllning / Eclairs, förvärm den tomma ugnen	160 - 180	25 - 45	
Smuldegspaj	150 - 160	30 - 45	
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40	
Kakor av socker- erkakssmet	160 - 170	25 - 40	
Mördegskakor / Smördegskakor	140	25 - 45	
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	



KAKOR/BAKVERK/BRÖD



Varmluft.



Använd bakplåtarna.



(°C)



(min.)

Bakverk med äggvita, maränger / Maränger

80 - 100

130 - 170

10.8 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

Stek magert kött övertäckt.

Tillaga stora stekar eller kyckling direkt på plåten eller på gallret med en plåt under.

Häll lite vatten på plåten för att förhindra att droppande fett bränner fast.

Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.

Stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1kg.

Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.

10.9 Stekning

Använd den första hyllpositionen.

 NÖTKÖTT				
			 (°C)	 (min.)
Grytstek	1 - 1,5 kg	Över- och undervärme	230	120 - 150



NÖTKÖTT



(°C)



(min.)

Engelsk rostbiff
eller filé, röd, för-
värm den tomma
ugnen

per cm tjocklek

Turbogrillning

190 - 200

5 - 6

Engelsk rostbiff
eller filé, medium

per cm tjocklek

Turbogrillning

180 - 190

6 - 8

Engelsk rostbiff
eller filé, välstekt

per cm tjocklek

Turbogrillning

170 - 180

8 - 10



FLÄSK



Använd funktionen: Turbogrillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Bog / Hals / Skinkstek

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Kotletter / Revben-
sspjäll

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Köttfärslimpa

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Fläsklägg, lagad i för-
väg

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



KALV



Använd funktionen: Turbogrillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Kalvstek

1

160 - 180

120 - 150

Kalvlägg

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150

**LAMM****Använd funktionen: Turbogrillning.****(kg)****(°C)****(min.)**

Lamm, lägg / Lammstek

1 - 1.5

150 - 180

100 - 120

Lamm, sadel

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60

**VILT****Använd funktionen: Över- och undervärme.****(kg)****(°C)****(min.)**Sadel / Hare, lägg, för-
värm den tomma ug-
nen

upp till 1

230

30 - 40

Rådjur, sadel

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Bog

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90

**FÅGEL****Använd funktionen: Turbogrillning.****(kg)****(°C)****(min.)**

Kyckling

0,2 - 0,35 var

200 - 220

30 - 50

Halv kyckling

0,4 - 0,5 var

190 - 210

35 - 50

Bitar av fågel

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Anka

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

 FISK (ÅNGKOKT)			
 Använd funktionen: Över- och undervärme.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	45 - 60

10.10 Knaprigt med Pizza-funktion

 PIZZA		
 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Pajer	180 - 200	40 - 55
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Äppelpaj, täckt	150 - 170	50 - 60
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Förvärm den tomma ugnen före tillagning.		
 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, tunn botten	200 - 230	15 - 20
Pizza, tjock botten, använd en långpanna	180 - 200	20 - 30
Schweizisk ostpaj	170 - 190	45 - 55
Osyrat bröd	230 - 250	10 - 20
Smördegskakor	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pirog	180 - 200	15 - 25

10.11 Grill

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Placera en form på första hyllpositionen för att samla upp fett.

 GRILL			
 Använd den första hyllpositionen.			
 Använd funktionen: Grill.			
	 (°C)	 (min.)	 (min.)
		1:a sidan	2:a sidan
Rostbiff, rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Oxfilé, medium	230	20 - 30	20 - 30
Fläskkotlett	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalv, fransyska	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lamm, sadel	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Hel fisk, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

10.12 Bröd

Förvärmning rekommenderas inte.

 BRÖD		
 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Fransbröd	180 - 200	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45

 BRÖD		
 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Rågbröd	180 - 200	50 - 70
Fullkornsbröd	180 - 200	50 - 70
Fullkornsbröd med hela korn	170 - 190	60 - 90

10.13 Lågtemperaturstekning

Med den här funktionen kan du tillaga, mörkt kött och fisk. Gäller inte för: fågel, fet grisstek, skinkstek..

1. Bryn köttet i 1 - 2 minuter på varje sida i hög värme.
2. Placera köttet på ett stekfat eller direkt på gallret. Placera en plåt under gallret för att fånga upp fettet. Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.
3. Välj funktionen:
Lågtemperaturstekning. Du kan ställa in ugnstemperaturen på mellan 80 °C och 150 °C under de första 10 minuterna. Standard är 90 °C.
4. Efter 10 minuter sänker ugnen automatiskt temperaturen till 80 °C.

 Använd den första hyllpositionen.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Engelsk rostbiff	1 - 1.5	150	120 - 150
Oxfilé	1 - 1.5	150	90 - 110
Kalvstek	1 - 1.5	150	120 - 150
Biff	0.2 - 0.3	120	20 - 40

10.14 Fryst mat

Ta bort förpackningen från maten. Lägg maten på en tallrik.

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden.

 AVFROSTNING			
 Använd den andra hyllpositionen.			
 Använd funktionen: Varmluft.			
	 (°C)	 (min.)	
Fryst pizza	200 - 220	15 - 25	
Fryst panpizza	190 - 210	20 - 25	
Kylad pizza	210 - 230	13 - 25	
Fryst portionspizza	180 - 200	15 - 30	

 AVFROSTNING			
 Använd den andra hyllpositionen.			
 Använd funktionen: Varmluft.			
	 (°C)	 (min.)	
Pommes Frites, tunna	200 - 220	20 - 30	
Pommes Frites, tjocka	200 - 220	25 - 35	
Croquettes / Kroketter	220 - 230	20 - 35	
Hash browns	210 - 230	20 - 30	
Lasagne / Cannelloni, färsk	170 - 190	35 - 45	

 AVFROSTNING		
 Använd den andra hyllpositionen.		
 Använd funktionen: Varmluft.		
	 (°C)	 (min.)
Lasagne / Cannelloni, fryst	160 - 180	40 - 60
Makaroni-pudding med ost	170 - 190	20 - 30
Kycklingvingar	190 - 210	20 - 30

10.15 Upptining

Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden.

Om du lagar större portioner ska en tom tallrik placeras upp och ner på botten av ugnen. Lägg maten i en djup form och ställ den ovanpå tillriken inne i ugnen. Ta bort hyllstöden om det behövs.

 Använd den första hyllpositionen.				
	 (kg)	 (min.) Upptiningstid	 (min.) Mer avfrostningstid	
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött, vänd efter halva tiden	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Öring	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smör	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Grädde, vispa grädden medan den fortfarande är lätt frusen	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något fryst.
Tårta	1.4	60	60	-

10.16 Konservering

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförlutning eller metallburkar.

Använd den första hyllpositionen.

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).

Ställ in temperaturen till 160 - 170 °C.

MJUK FRUKT

	 (min.) Tillagningstid tills det börjar sjuda
Jordgubbar / Blåbär / Hallon / Mognakrusbär	35 - 45

STENFRUKT

	 (min.) Tillagningstid tills det börjar sjuda	 (min.) Fortsätt tillaga på 100 °C
Persikor / Kvitten / Plommon	35 - 45	10 - 15

GRÖNSAKER

	 (min.) Tillagningstid tills det börjar sjuda	 (min.) Fortsätt tillaga på 100 °C
Morötter	50 - 60	5 - 10
Gurka	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi / Ärtor / Sparris	50 - 60	15 - 20

10.17 Dehydrering - Varmluft

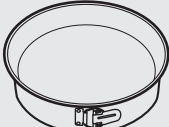
 Använd den andra hyllpositionen.

	 (°C)	 (tim)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Svamp	50 - 60	6 - 8
Örtor	40 - 50	2 - 3
Plommon	60 - 70	8 - 10
Aprikoser	60 - 70	8 - 10
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8
Päron	60 - 70	6 - 9

10.18 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme

bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

			
Pizzaform	Ugnsform	Portionsform	Tårtbottenform
Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm i diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter

10.19 Varmluft med fukt

 Använd den första hyllpositionen.			
	 (°C)	 (min.)	
Pastagrätäng	200 - 220	45 - 60	
Potatisgrätäng	180 - 200	70 - 85	
Moussaka	180 - 200	75 - 90	
Lasagne	180 - 200	70 - 90	
Cannelloni	180 - 200	65 - 80	

 Använd den första hyllpositionen.			
	 (°C)	 (min.)	
Brödpudding	190 - 200	55 - 70	
Risgröns- pudding	180 - 200	55 - 70	
Äppelkaka gjord med sockerkakss- met (rund kakform)	160 - 170	70 - 80	
Franskbröd	200 - 210	55 - 70	

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring



Rengöringsmedel

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och mildt rengöringsmedel.

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugsnrengöring.



Används varje dag

Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risker är högre för grillpannan.

Torka av ugnen 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 ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Rengör inte tillbehör med nonstickbeläggning med rengöringsmedel med slipseffekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen.

11.2 Hur man tar bort: ugsnstegarna

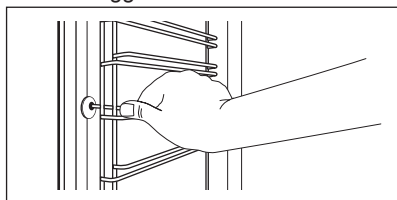
Vid rengöring av ugnen ska ugsnstegarna tas bort.



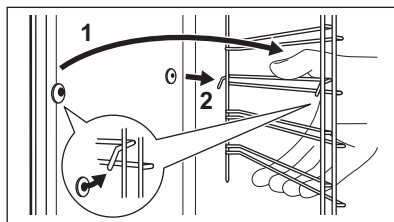
FÖRSIKTIGHET!

Var försiktig när du avlägsnar ugsnstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

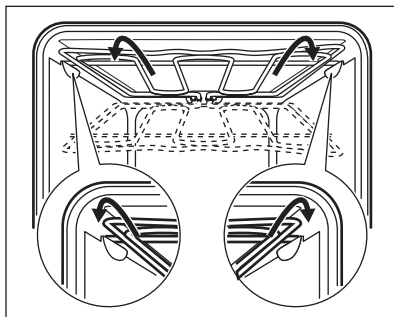
11.3 Hur man tar bort: grill



WARNING!

Det finns risk för att du bränner dig.

1. Stäng av ugnen. Se till att ugnen är kall.
2. Ta ut ugsnstegarna.
3. Håll i grillen med två händer fram till.
4. Ta tag i grillens hörn. Dra den framåt mot fjädertrycket och ut ur de två hållarna.



Grillen fälls ner.

5. Rengör ugnens tak med varmt vatten, en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel. Låt det torka.
6. Sätt tillbaka grillen i omvänd ordning.
7. Sätt i ugnsstegarna.

11.4 Borttagning och installation av luckan

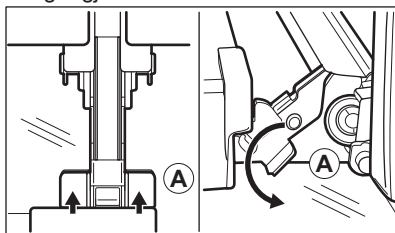
Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.



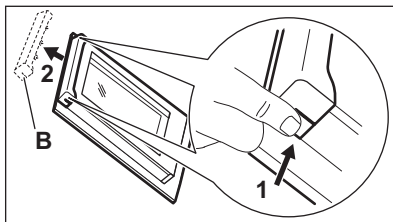
WARNING!

Luckan är tung.

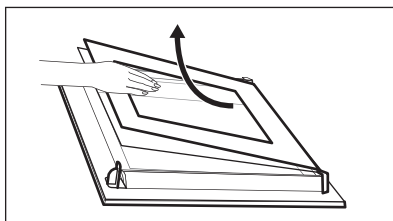
1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



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 ugnen.
5. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.
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 luckglaset nog.

När rengöringen är klar, följ stegen ovan i motsatt ordning. Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan.



En av gångjärnsarmarna (vanligtvis den högra) kan röra sig fritt. Se till att båda gångjärnsarmarna har samma position (ca 70° vinkel).



WARNING!

Se till att glaset är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

11.5 Byte av: Lampa



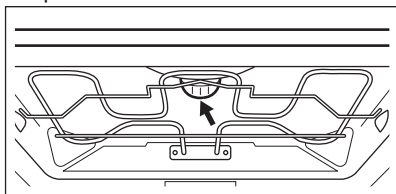
WARNING!

Risk för elektrisk stöt! Lampan kan bli mycket varm.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa på ugnsbotten.

Övre lampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.



2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

12. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

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".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	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 ut lampan.
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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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.
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar "Demo".	Demoläget är aktiverat.	- Stäng av ugnen. - Tryck och håll inne  samtidigt   °C. - Den första siffran på displayen och Demo-indikatorn börjar blinka. - Ange kod 2468 genom att vrida vredet för temperaturen till höger eller vänster för att ändra värdena och tryck på  för att bekräfta. - Nästa siffra börjar blinka. Demo-läget avaktiveras när du bekräftar den sista siffran och koden är korrekt.

12.2 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.)	

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	Electrolux
--------------------	------------

Modellbeskrivning	CKB700CX 944066609, 944066740
Energiindex	80.8
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardrätt, över/ undervärme	0.89 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.59 kWh/program
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	43 l
Typ av ugn	Inbyggnadsugn
Massa	31.6 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.

13.2 Energibesparing



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

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. 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

Om ett program med tidvalet Varaktighet eller Sluttid aktiverat och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång. När du stänger av ugnen visar displayen restvärmen. Du kan använda den värmen för att hålla maten varm.

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. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med lampan släckt

Släck lampan under tillagning. Tänd den bara vid behov.

Varmluft med fukt

För att spara energi under tillagningen.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men det minskar förväntad energibesparing.

14. 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.

www.electrolux.com/shop



867352471-B-392019