

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	9
5. KONTROLLPANELEN.....	9
6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	10
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	10
8. KLOCKFUNKTIONER.....	12
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	13
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	14
11. TIPS.....	15
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	26
13. FELSÖKNING.....	29
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	31

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrera din produkt för bättre service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://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.
- Extra spill måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegen 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.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	590 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	569 mm
Djupet på den inbyggda produkten	548 mm
Djup med öppen lucka	1022 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	560x20 mm
Nätssladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4x25 mm

## 2.2 Elektrisk anslutning



### **VARNING!**

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 förlängningsladdar.
- 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 anslutningsladdan 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.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

### **Kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:**

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

För kabeldelen, se den totala effekten (på märkplåten) och tabellen. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabeldel (mm <sup>2</sup> )
max. 1380	3 x 0.75
max. 2300	3 x 1

Total effekt (W)	Kabeldel (mm <sup>2</sup> )
max. 3680	3 x 1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än fas och neutral kabel (blå och brun kabel).

## 2.3 Användning



### WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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



### WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.

- lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
- ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
- låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
- var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer 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 Pyrolyrensrengöring



### **WARNING!**

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

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
  - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
  - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolyrensrengöring.
- Håll barn och borta från produkten när pyrolyrensrengöring är igång. Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolyrensrengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
  - tillse god ventilation under och efter varje pyrolyrensrengöring.
  - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolyrsugnar.
  - Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolyrensrengöringen. 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 pyrolyrsugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även släppa ut skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från pyrolyrsugnar/matlagingsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och eller personer med sjukdom.

## 2.6 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.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Kassering



### **WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

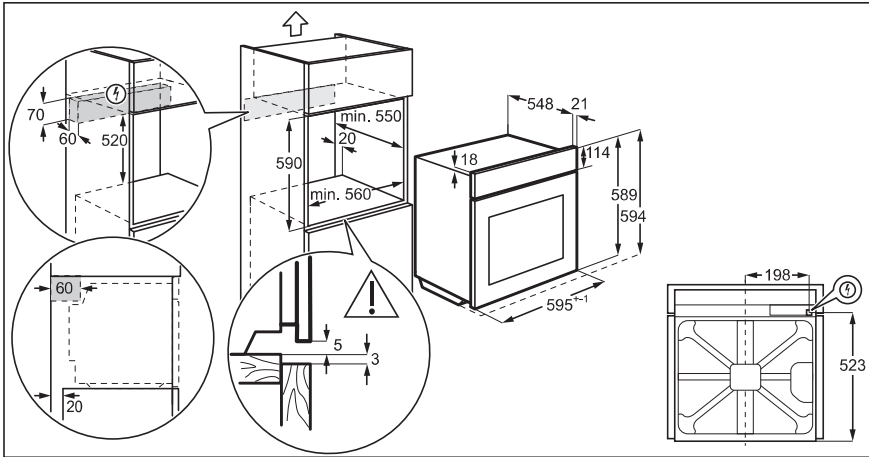
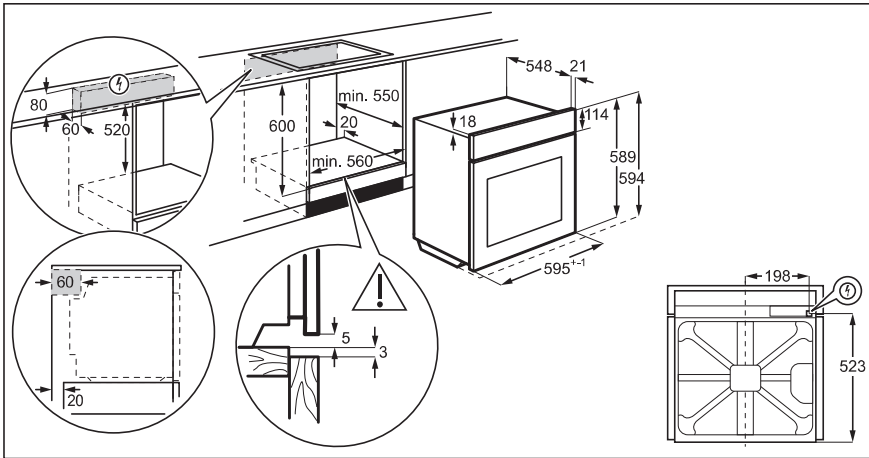
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

### 3. INSTALLATION

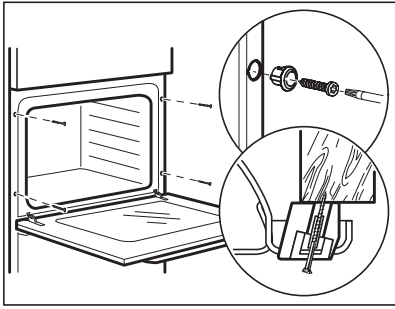


**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

#### 3.1 Inbyggd

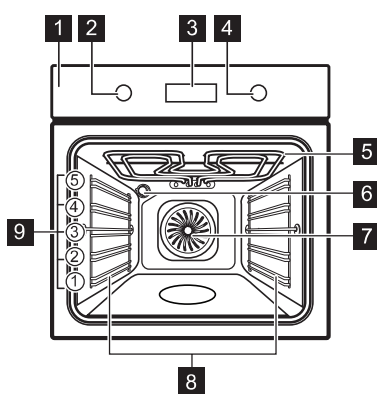


### 3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Allmän översikt



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

### 4.2 Tillbehör

- **Galler**  
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**



- För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**  
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

## 5. KONTROLLPANELEN

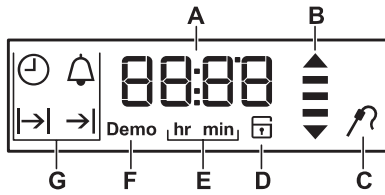
### 5.1 Knappar

Sensorfält/knapp	Beskrivning
—	Gör så här för att ställa in tiden.



Sensorfält/knapp	Beskrivning
	Ställa in en klockfunktion.
	Gör så här för att ställa in tiden.

## 5.2 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

## 6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.

### 6.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.



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.

### 6.2 Förvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

1. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Stäng av ugnen och låt den svalna. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

## 7. DAGLIG ANVÄNDNING



### VARNING!





Se säkerhetsavsnitten.







### 7.1 Infällbara vred

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

### 7.2 Uppvärmningsfunktioner

Ugnsfunktion	Program
<b>0</b>	Ugnen är avstängd.
Avstängt läge	


Ugnsfunktion	Program
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för Över- och undervärme.
 Över- och undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Varmluft med fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagninginstruktioner, 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.
 Snabbgrillning	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.

Ugnsfunktion	Program
 Turbogrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Pizza-funktion	Tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Kött	För tillagning av mycket möra, saftiga stekar.
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
 Pyrolyys	För att sätta igång pyrolyrens rengöring av ugnen. Denna funktion bränner bort kvarvarande rester i ugnen.

### 7.3 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.

### 7.4 Indikator för uppvärmning

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


## 8. KLOCKFUNKTIONER

### 8.1 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.
 TIDSFÖRDRÖJNING	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.
<b>00:00</b> TIDTAGNING	Om du inte ställer in någon annan klockfunktion, övervakar TIDTAGNING automatiskt hur länge ugnen har varit påslagen. Den sätts på så fort ugnen börjar värmas upp. Uppräkningstimeren kan inte användas med funktionerna: KOKTID, SLUTTID.

### 8.2 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. Tryck på **+** eller **-** 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. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in minuter.
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 kontrollampen för tiden  blinkar på displayen.

### 8.3 Ställa in KOKTID






1. Ställ in en värmefunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in minuter och därefter timmar. Tryck på  för att bekräfta.  
När den inställda Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.
4. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
5. Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge.


### 8.4 Ställa in SLUTTID





1. Ställ in en värmefunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in timmar och därefter minuter. 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.


### 8.5 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING

- Ställ in en värmefunktion.
- Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
- Tryck på  eller  för att ställa in minuter och därefter timmar för KOKTID. Tryck på  för att bekräfta.

Displayen visar  som blinkar.

- Tryck på  eller  för att ställa in timmar och därefter minuter för SLUTTID. 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.

### 8.6 Ställa in SIGNALUR

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

- Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
- Tryck på  eller  för att ställa in sekunderna och därefter minuterna. 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.

### 8.7 TIDTAGNING

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

## 9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



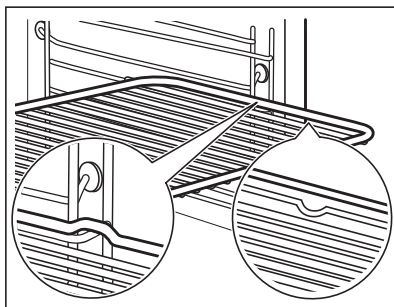
#### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 9.1 Sätta in tillbehör

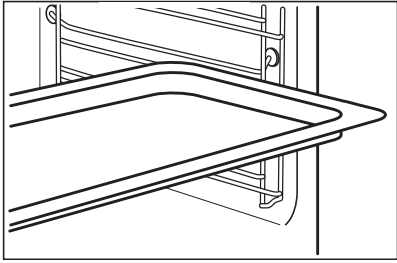
Galler:

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



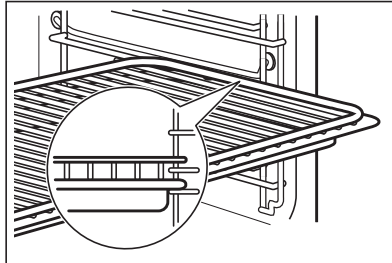
Långpanna/ Djup form:

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 tippskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärlen från att glida ner.

## 10. TILLVALSFUNKTIONER

### 10.1 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  samtidigt i 2 sekunder.

Signalen ljuder. SAFE och  visas på displayen. Luckan är spärrad.




Symbolen  visas på displayen också när pyrolysfunktionen är på.

Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.



### 10.2 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.

### 10.3 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
200 - 245	5.5
250 - Maximalt	3

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

### 10.4 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.

### 10.5 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

## 11. TIPS



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

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

### 11.1

#### Tillagningsrekommendationer

Ugnen har fem hyllnivåer.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Din ugn kan ha andra bak-/stektegenskaper än din gamla ugn. Tabellen nedan ger standardinställningar för temperatur, tillagningstid och hyllnivå.

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

Ugnen har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Detta minskar såväl tillagningstiden som energiförbrukningen.

#### Baka kakor

Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.

Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

#### Tillagning av kött och fisk

Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.






För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

#### Tillagningstider

Tillagningstiderna beror på vilken typ av mat som ska tillagas samt dess konsistens och volym.

I början rekommenderar vi att man övervakafar maten under tillagningen. Hitta de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.

### 11.2 Bakning och stekning

	Över- och undervärme		Varmluft		(!) (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Recept där vispning ingår	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	Kakform
Mördeg	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	Kakform



## KAKOR



Över- och undervärme

Varmluft



(min.)



(°C)









(°C)










	Över- och undervärme (°C)		Varmluft (°C)		(min.)	
Cheesecake	170	1	165	2	80 - 100	Kakform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bakplåt
Syltkaka	170	2	165	2	30 - 40	Kakform, Ø 26 cm
Sockerkaka	170	2	150	2	40 - 50	Kakform, Ø 26 cm
Julkaka, förvärm den tomma ugnen	160	2	150	2	90 - 120	Kakform, Ø 20 cm
Plommontårta, förvärm den tomma ugnen	175	1	160	2	50 - 60	Brödform
Muffins, förvärm den tomma ugnen	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Bakplåt
Muffins, två nivåer, förvärm den tomma ugnen	-	-	140 - 150	2 och 4	25 - 35	Bakplåt
Muffins, tre nivåer, förvärm den tomma ugnen	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	30 - 45	Bakplåt
Småkakor	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bakplåt
Småkakor, två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	35 - 40	Bakplåt
Småkakor, tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	35 - 45	Bakplåt


**KAKOR**









	Över- och undervärme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Marängar	120	3	120	3	80 - 100	Bakplåt
Marängar, två nivåer, förvärm den tomma ugnen	-	-	120	2 och 4	80 - 100	Bakplåt
Bullar, förvärm den tomma ugnen	190	3	190	3	12 - 20	Bakplåt
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Bakplåt
Eclairs, två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	Bakplåt
Pajer	180	2	170	2	45 - 70	Kakform, Ø 20 cm
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	Kakform, Ø 24 cm

Förvärm den tomma ugnen.


**BRÖD OCH PIZZA**








	Över- och undervärme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Fransnbröd, 1 - 2 stycken, 0,5 kg styck	190	1	190	1	60 - 70	-
Rågbröd, förvärmning är inte nödvändigt	190	1	180	1	30 - 45	Brödform



 BRÖD OCH PIZZA						
	Över- och undervärme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Franskbullar, 6 - 8 bullar	190	2	180	2 (2 och 4)	25 - 40	Bakplåt
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bakplåt / Djup plåt
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bakplåt






Förvärm den tomma ugnen.








Använd kakform.

 PAJER						
	Över- och undervärme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pajdeg, förvärmning är inte nödvändigt	200	2	180	2	40 - 50	
Vegetarisk paj, förvärmning är inte nödvändigt	200	2	175	2	45 - 60	
Quiches	180	1	180	1	50 - 60	
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	






Använd den andra hyllpositionen.

Använd gallret.

 KÖTT			
	Över- och under- värme	Varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Nötkött	200	190	50 - 70
Fläsk	180	180	90 - 120
Kalvkött	190	175	90 - 120
Engelsk rostbiff, röd inuti	210	200	50 - 60
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	210	200	60 - 70
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	210	200	70 - 75

 KÖTT					
	Över- och undervär- me		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Fläskbrog, med kant	180	2	170	2	120 - 150
Griskind, 2 bitar	180	2	160	2	100 - 120
Lammstek med ben	190	2	175	2	110 - 130
Hel kyckling	220	2	200	2	70 - 85
Hel kalkon	180	2	160	2	210 - 240
Hel anka	175	2	220	2	120 - 150
Hel gås	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, i bitar	190	2	175	2	60 - 80
Hare, i bitar	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

Använd den andra hyllpositionen.






 <b>FISK</b>			
	Över- och under- värme	Varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Öring / Havsruda, 3 - 4 fiskar	190	175	40 - 55
Tonfisk / Lax, 4 - 6 filéer	190	175	35 - 60

### 11.3 Grill

Förvärm den tomma ugnen.

Använd den fjärde hyllpositionen.

Grillning med maximal temperaturinställning.





 <b>GRILLA</b>			
	 (kg)	 (min.) 1:a sidan	 (min.) 2:a sidan
	Oxfiléer, 4 st	0.8	12 - 15
Nötstek, 4 st	0.6	10 - 12	6 - 8
Korv, 8	-	12 - 15	10 - 12
Fläskkotletter, 4 st	0.6	12 - 16	12 - 14
Halv kyckling, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kycklingbröst, 4 st	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgare, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskfilé, 4 st	0.4	12 - 14	10 - 12
Varma smörgåsar, 4 - 6	-	5 - 7	-
Rosta, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

### 11.4 Turbogrillning

Förvärm den tomma ugnen.





Använd första eller andra hyllpositionen.





För att beräkna stektiden multiplicerar man tiden som anges i tabellen nedan med centimeter av filéens tjocklek.





 <b>NÖTKÖTT</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Engelsk rostbiff eller filé, röd	190 - 200	5 - 6	
Engelsk rostbiff eller filé, medium	180 - 190	6 - 8	
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt	170 - 180	8 - 10	

 <b>FLÄSKKÖTT</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Bog / Hals / Skinkstek, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Kotletter / Revbensspjäll, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Köttfärslimpa, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Fläsklägg, lagad i förväg, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	






 <b>KALVKÖTT</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Kalvstek, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Kalvlägg, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 <b>LAMMKÖTT</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Lamm, lägg / Lammstek, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Lamm, sadel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 <b>FÅGEL</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Bitar av fågel, 0,2 - 0,25 kg vardera	200 - 220	30 - 50	
Halv kyckling, 0,4 - 0,5 kg vardera	190 - 210	35 - 50	
Kyckling, unghöna, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Anka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Gås, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Kalkon, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Kalkon, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 <b>FISK (ÅNGKOKT)</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Hel fisk, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

## 11.5 Uptining

	 (kg)	 Uptiningstid (min)	 Efteruptnings- tid (min)	
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt fat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
	0.5	90 - 120		
Grädde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Det går att vispa grädden även om delar av den är något frusen.
Öring	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smör	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tårta	1.4	60	60	-





## 11.6 Dehydrering - Varmluft

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.





För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt det svalna över natten för att fullfölja torkningen.




För en plåt, använd tredje hyllpositionen.

För två plåtar, använd den första och den fjärde hyllpositionen.

 GRÖNSAKER		
	 (°C)	 (tim)
Örter	40 - 50	2 - 3

Ställ in temperaturen till 60 - 70 °C.

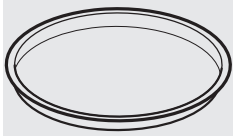
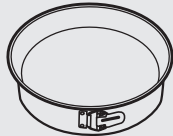

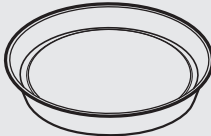
 GRÖNSAKER		
	 (°C)	 (tim)
Böner	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Svamp	50 - 60	6 - 8

 FRUKT	
	 (tim)
Plommon	8 - 10
Aprikoser	8 - 10
Äppelskivor	6 - 8
Päron	6 - 9

## 11.7 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör

bättre än ljusa färger och reflektiva  
formar.






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

			
<b>Pizzaform</b>	<b>Ugnsform</b>	<b>Portionsform</b>	<b>Tårtbottenform</b>
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

## 11.8 Varmluft med fukt








För bästa resultat ska du följa förslagen  
som listas i tabellen nedan.








		 (°C)		 (min.)
Söta bullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Franskbullar, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Frost pizza, 0,35 kg	galler	220	2	10 - 15
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djup form	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 st	keramiska ramekiner på galler	200	3	25 - 30
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
Tårtbotten	gratängform på galler	170	2	40 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35

		 (°C)		 (min.)
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	25 - 30
Kokt kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30
Cookies, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mandelbiskvier, 24 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Grönsaker, kokta, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	25 - 30
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30








### 11.9 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Småkakor, 20 stycken/plåt	Över- och undervärme	Bakplåt	3	170	20 - 30	-

						
				(°C)	(min.)	
Småkakor, 20 stycken/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkakor, 20 stycken/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	-
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Över- och undervärme	Galler	2	180	70 - 90	-
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Över- och undervärme	Galler	2	170	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördegskakor	Över- och undervärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-
Rosta, 4 - 6 bitar	Grill	Galler	4	max.	2 - 3 minuter första sidan, 2 - 3 minuter andra sidan	Förvärm ugnen i 3 minuter.



				 (°C)	 (min.)	
Hamburgare av nötkött, 6 bitar, 0,6 kg	Grill	Galler och långpanna	4	max.	20 - 30	Placera galleret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen i 3 minuter.

## 12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 12.1 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 ugnrensning.



#### Används varje dag

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

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före tillagning. 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 slipeffekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen.

### 12.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller svamp. Torka med en mjuk trasa.

Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

## 12.3 Hur man tar bort: ugnsstegarna

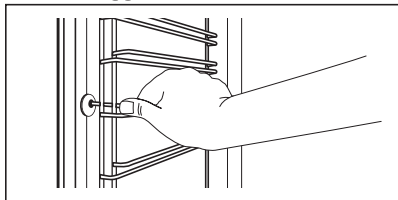
Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.



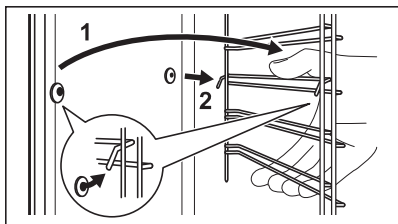
### FÖRSIKTIGHET!

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

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.

## 12.4 Pyrolys



### FÖRSIKTIGHET!

Ta ut alla tillbehör och löstagbara ugnsstegar (i förekommande fall).



Starta inte pyrolysurengöringen om inte ugnsluckan är helt stängd. På vissa modeller visar displayen "C3" om detta problem uppstår.



### VARNING!

Ugnen 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 pyrolysfunktionen. Det kan skada produkten.

1. Torka av ugnen inuti med en mjuk trasa.
2. Rengör insidan av ugnsluckan med varmt vatten så att inte rester och spill bränner fast.
3. Ställ in pyrolysfunktionen. Se kapitel "Daglig användning", "Ugnsfunktioner".
4. När blinkar, tryck på eller för att ställa in pyrolysfunktionens varaktighet:

Tillval	Beskrivning
P1	Lätt rengöring. Varaktighet: 1 timmar.
P2	Normal rengöring. Varaktighet: 1 h 30 min.

Tryck på eller vrid temperaturvredet för att starta pyrolysfunktionen. Du kan använda funktionen SLUTTID för att fördröja rengöringsprocedurens start. Under pyrolysurengöringen är ugnslampan släckt.

5. När ugnen värmts upp till inställd temperatur låses luckan. På displayen visas och stavarna på värmeindikatorn, tills luckan låses upp igen. För att stoppa pyrolysurengöringen innan den är klar, vrid funktionsvredet för ugnen till Av-läget.
6. När pyrolysurengöringen är klar visar displayen tiden på dagen. Ugnsluckan förblir låst.
7. Luckan låses upp igen när ugnen svalnat.

## 12.5 Påminnelse rengöring

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



### Påminnelsen om rengöring slocknar:

- när pyrolysfunktionen är klar.
- om du trycker på **+** och **-** samtidigt medan PYR blinkar på displayen.

## 12.6 Demontering och montering av luckan

Ugnsluckan har tre glasrutor. Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glasrutorna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glasskivorna.



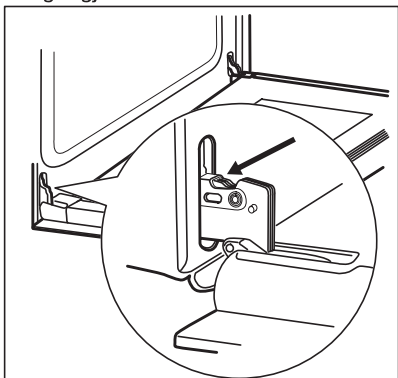
Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutorna innan du tar bort ugnsluckan.



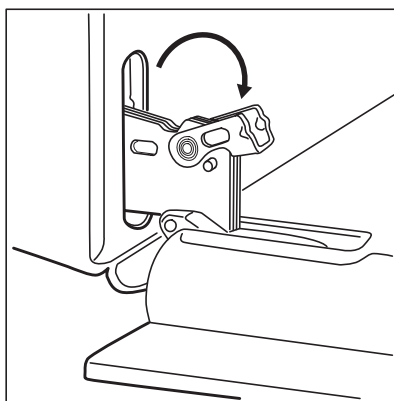
### FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

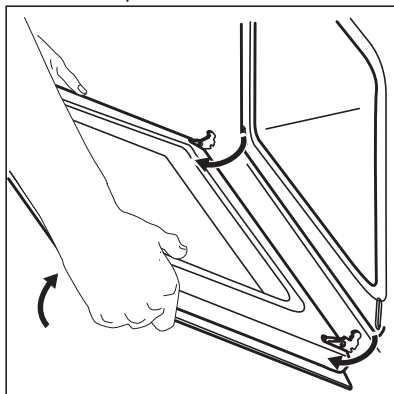
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



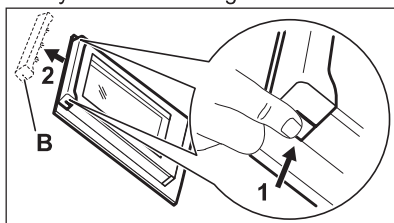
2. Lyft och vrid spakarna helt på båda gångjärnen



3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.

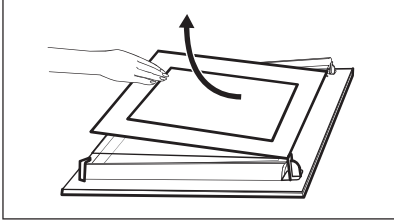


4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll i glasrutorna i övre kanten och dra försiktigt ut dem en efter en. Börja med den översta glasrutan. Se

till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.

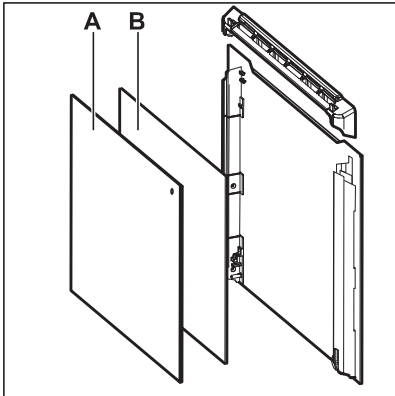


8. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

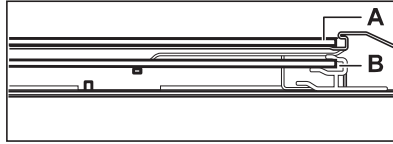
När rengöringen är klar, sätt tillbaka glasrutorna och ugnsluckan.

Var noga med att sätta tillbaka glasrutorna (A och B) i rätt ordning. Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen, varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.



Se till att den mellersta glasrutan placeras korrekt i sina skåror.



## 12.7 Byte av: Lampa



**VARNING!**  
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.



**FÖRSIKTIGHET!**  
Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

## Baklampan

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.

## 13. FELSÖKNING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 13.1 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 kopplingsdiagrammet 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.	Dörren är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
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.
På displayen visas "C3".	Rengöringsfunktionen fungerar inte. Du har inte stängt luckan ordentligt eller så är luckan trasig.	Stäng luckan helt.
Displayen visar "F102".	<ul style="list-style-type: none"> <li>Du har inte stängt luckan ordentligt.</li> <li>Det elektroniska lucklåset är trasigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stäng luckan helt.</li> <li>Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen.</li> <li>Kontakta kundtjänst om "F102" visas på displayen igen.</li> </ul>

Problem	Möjlig orsak	Lösning
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringssskåpet och slå på den igen.</li> <li>Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.</li> </ul>
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar "Demo".	Demoläget är aktiverat.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Stäng av ugnen.</li> <li>Håll in knappen <b>+</b>.</li> <li>Den första siffran på displayen och <b>Demo</b>-indikatorn börjar blinka.</li> <li>Ange koden 2468 genom att trycka in knapparna <b>+</b> eller <b>-</b> för att ändra värdena och tryck på <b>⌚</b> för att bekräfta.</li> <li>Nästa siffra börjar blinka.</li> <li><b>Demo</b>-läget avaktiveras när du bekräftar den sista siffran och koden är korrekt.</li> </ol>
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömavbrott.	Ställ klockan.

### 13.2 Serviceinformation

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

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

#### Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 14. ENERGIEFFEKTIVITET

### 14.1 Produktinformation och produktinformationsblad\*

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	COP500X 949498137

Energiindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0.93 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	72 l
Typ av ugn	Inbyggnadsugn
Massa	31.7 kg

\* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.  
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.  
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

## 14.2 Energibesparing



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

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 tidsvalvet Varaktighet eller Sluttid aktiverat och om tillagningstiden är längre än 30 minuter,

stängs värmeelementen 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.


### Varmluft med fukt

För att spara energi under tillagningen.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

## 15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .  
Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte

produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867359207-A-022020

